

REVERE



STAINLESS STEEL

Instruction Manual with Recipes
Guide d'utilisation et recettes
Manual de instrucciones con recetas

EASY
TO USE



UL

Pressure Cooker
Autocuiseur
Olla a presión

TEN YEAR LIMITED
WARRANTY

Thank you for purchasing this Revere® Pressure cooker. A properly cared for pressure cooker will give you years of cooking pleasure. **Read these instructions carefully before use.** This material will provide you with safety, usage and warranty information, troubleshooting hints, cooking times and recipes.

READ and SAVE these instructions.

- | | | | |
|---|--------|-------------------------------|--------|
| 1. Description of Parts | page 1 | 5. Trouble-Shooting | page 6 |
| 2. Important Safety Information | page 2 | 6. Warranty | page 7 |
| 3. Instructions for Usage | page 3 | 7. Cooking Times | page 8 |
| 4. Care of your Pressure Cooker | page 5 | 8. Recipes | page 9 |
-

Merci d'avoir acheté cet autocuiseur Revere. Vous aurez du plaisir à vous en servir des années durant s'il est bien entretenu. **Veillez lire les présentes directives avec soin avant d'employer l'autocuiseur.** Ce document contient des consignes de sécurité, des directives d'utilisation, des informations sur la garantie et les temps de cuisson, un diagnostic des anomalies et des recettes.

LIRE et CONSERVER les présentes consignes et directives.

- | | | | |
|--|---------|---------------------------------------|---------|
| 1. Description des pièces | page 20 | 5. Diagnostic des anomalies | page 25 |
| 2. Consignes de sécurité importantes | page 21 | 6. Garantie | page 26 |
| 3. Directives d'utilisation | page 22 | 7. Temps de cuisson | page 27 |
| 4. Entretien de l'autocuiseur | page 25 | 8. Recettes | page 28 |
-

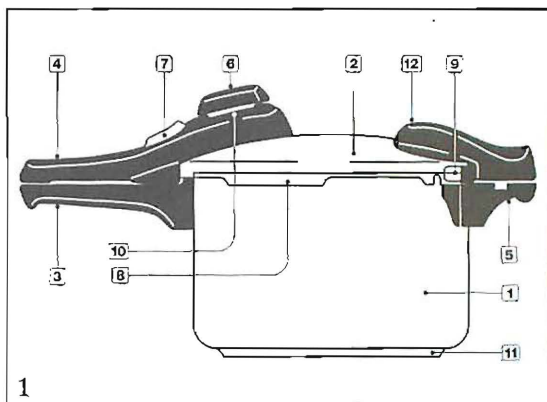
Gracias por su compra de esta olla a presión Revere. Una olla a presión bien cuidada le dará años de placer culinario. **Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de usar.** Este material le dará información de seguridad, uso y garantía, recomendaciones de identificación de problemas, tiempos de cocción y recetas.

LEA y GUARDE estas instrucciones.

- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 1. Descripción de partes | página 40 | 5. Identificación de problemas. | página 46 |
| 2. Información importante de seguridad | página 41 | 6. Garantía | página 47 |
| 3. Instrucciones de uso | página 43 | 7. Tiempos de cocción | página 48 |
| 4. Cuidado de la olla a presión | página 45 | 8. Recetas | página 49 |

1. Description of Parts

1. Cooker Body
2. Cooker Lid
3. Lower Handle
4. Upper Handle
5. Side Handle
6. Pressure Plug
7. Thumb Switch
8. Lid Gasket
9. Safety Window
10. Safety Over-Pressure Valve
11. Encapsulated Base
12. Safety Lock



(also included: steamer basket with stand, 8 psi and 12 psi pressure plugs)

Your Reverse® Pressure Cooker has 6 independent operating safety systems:

1) Pressure will not rise unless cover is correctly closed and thumb switch is properly locked.

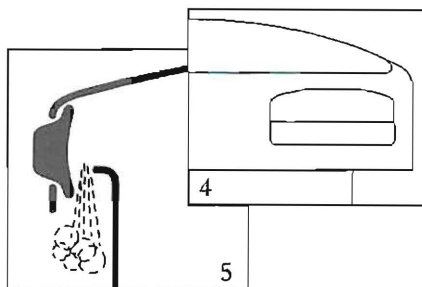
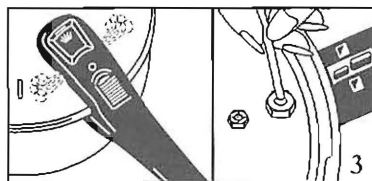
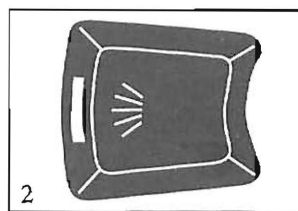
2) As soon as the internal working pressure reaches 8 or 12 pounds per square inch (psi), depending on pressure plug (Fig. 2) used, the pressure plug will regulate the inside pressure and release steam.

3) A safety over-pressure valve (Fig. 3) located in the upper handle will prevent pressure from rising by automatically releasing steam when the recommended internal pressure is exceeded.

4) The safety lock located in the helper handle (Fig. 1), will automatically lock the cover once minimal internal pressure is achieved.

5) A safety window will automatically open (Fig. 4,5), if the pressure plug or over-pressure valve become dysfunctional, this allows steam to escape from the lid gasket.

6) The thumb switch (Fig. 1) is automatically locked and will not open unless manually unlocked.



2. Important Safety Information

⚠ IMPORTANT SAFE GUARDS/WARNINGS ⚠

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY CAUSE PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- **PRESSURE COOKER AND PRESSURE COOKER PARTS PRODUCE HOT STEAM, HANDLE WITH CARE.**
- **NEVER LET PRESSURE COOKER BOIL DRY OR USE ON HIGH HEAT.** Products with Tri-Ply bottoms may melt/separate.
- If bottom of vessel melts/separates, **TURN OFF HEAT. DO NOT REMOVE COOKWARE UNTIL IT HAS COOLED. DO NOT USE AGAIN.**
- **DO NOT** open pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been released.
- **NEVER** try to remove the cover with force.
- **NEVER** fill pressure cooker over $\frac{3}{4}$ full.
- **DO NOT** fill over $\frac{1}{2}$ full when preparing food that expands (such as rice, potatoes, dried fruits or dried vegetables).
- **DO NOT** cook foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti. These foods tend to foam and froth and may block the pressure release devices.
- Make certain pressure cooker is properly closed and locked before operation.
- Supervision is necessary when pressure cooker is used near children or pets.
- **DO NOT** use pressure cooker for pressure frying with oil.
- **ALWAYS** use potholders when handling hot pressure cooker or removing steamer baskets.
- Match pressure cooker to burner size. Adjust burner so heat does not extend up side of vessel.
- **DO NOT** use pressure cooker in the oven, under a broiler, over a campfire, in a microwave oven or on a gas grill.
- Use extreme caution when moving hot pressure cooker.
- **DO NOT** use pressure cooker for other than intended use.
- **NEVER SUBMERGE/IMMERSE THE PRESSURE COOKER IN WATER.**
(Place under tap only).

- If steam escapes from the over-pressure valve or gasket window, immediately remove from heat, cool pressure cooker according to instructions and refer to Trouble-Shooting section.
- **DO NOT** attempt to modify any of the parts or assemble them in any other ways than indicated.
- **DO NOT** lift pressure plug by hand while cooking, use thumb switch to increase flow of steam. Push thumb switch forward to increase steam flow.
- Place hot pressure cooker on heat-resistant surface.
- Designated liquid quantities should always be maintained to avoid total evaporation of liquid.
- To remove hot spots in foods, give pressure cooker a **SHAKE BEFORE REMOVING THE COVER.**

3. Instructions for Use

• SEE WARNINGS.

- Before using the first time, remove all labels and hand wash vessel and cover with hot soapy water. Rinse and dry.

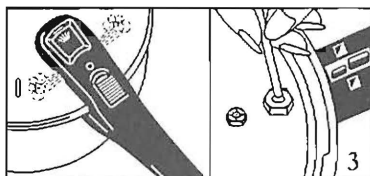
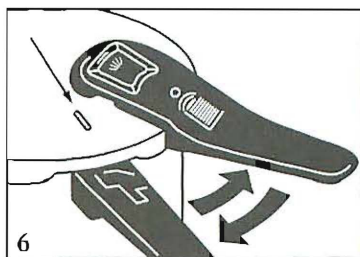
To Open Pressure Cooker

With the thumb switch in the open position turn the upper handle to the right (Fig. 6), while holding the lower handle with the left hand. Lift the cover off when the raised mark on the cover is opposite the center of the lower handle.

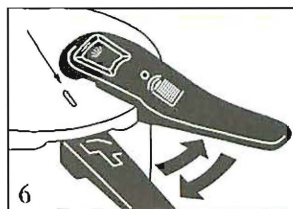
It is essential to add a minimum of 1 cup (250 milliliters) of water or some other liquid so that steam can be produced. The pressure cooker should never be filled to more than $\frac{3}{4}$ of the maximum capacity (including liquid and ingredients). If cooking food that expands, do not fill the vessel more than $\frac{1}{2}$ full. When making sauces, make sure that they are not too thick.

To Close Pressure Cooker

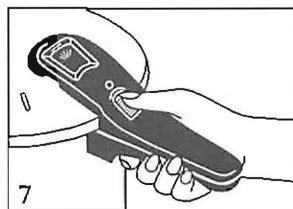
Before closing the pressure cooker, check the safety and operating valves (Fig. 3), making sure that the openings of both valves are clear.



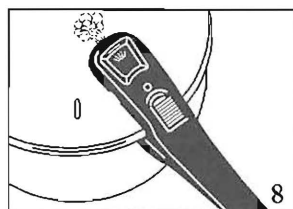
Place the cover on the body of the pressure cooker so that the raised mark on the cover is opposite the center of the lower handle (Fig. 6). Press down lightly on the cover and with the right hand turn the upper handle horizontally towards the left until it is directly over the lower handle and can move no further.



Now pull the thumb switch toward you to the closed and locked position (Fig. 7).



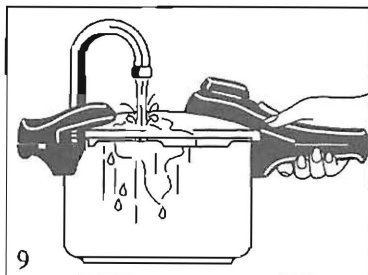
Place pressure plug on stem (Fig. 8) with vent opening facing center of cover until plug is fully seated on bottom of stem. There are two different weight pressure plugs supplied with the pressure cooker. The heavier weight will take longer to build enough pressure to release steam (about 12 psi). However, it will cook foods faster and at a higher temperature. The lighter weight plug will take less time to build pressure and release steam (about 8 psi) and will cook foods slower at a lower temperature. Cooking times are based on the heavier weight plug and should be increased if using the lighter plug by 20-30%.



Cooking

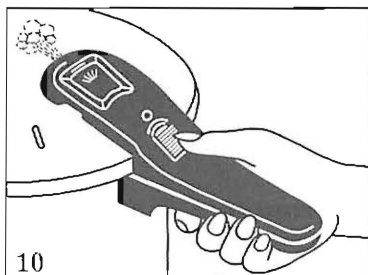
(1) Add ingredients and water. (2) Place the pressure cooker on the heat source. A small amount of steam will be produced from the safety lock hole (Fig. 8). Once a minimum amount of pressure is achieved, the safety bar in the safety lock hole will rise and steam flow will stop. If steam continues to be produced and safety lock bar does not completely rise, lightly tap on cover. If this fails, remove from heat, release pressure and make sure nothing is obstructing the bar from rising. Try again. If safety lock bar continues to be a problem call the CORNING/REVERE Consumer Information Center (1-800-999-3436/1-607-786-8103). (3) Start timing your recipe once steam is produced through the pressure plug (Fig. 8). (4) When the pressure plug rises (Fig. 8) letting steam escape, reduce the heat so that a small even amount of steam escapes. In this way, the food will be cooked perfectly with a higher vitamin content using less energy. (5) If reduced heat results in sputtering, then gradually increase heat to achieve small even steam flow. If the pressure plug does not release steam turn off heat and see Trouble-Shooting Section. (6) When the cooking time is finished and all pressure has been released, open the pressure cooker in one of the following ways:

(A) *Quick Release*— Place the pressure cooker in the sink under the tap and cool with cold water (Fig. 9). **DO NOT SUBMERGE/IMMERSE IN WATER.**



(B) *Natural Release*— For meats, let pressure drop naturally. Quick releasing may result in tough, dry and stringy meat. At least allow pressure to drop naturally for 5 minutes and then quick release any remaining pressure.

- Once the pressure cooker is cool, shake the pressure cooker to dislodge any hot spots then push the thumb switch gently forward to open position, allowing steam to escape faster (Fig. 10).
- **DO NOT** attempt to open the cooker while steam is still escaping from the pressure plug. Pressure cooker will open easily when pressure plug and safety lock hole have relieved pressure. Once pressure is relieved, open cooker.



IMPORTANT COOKING TIPS!

- Dried vegetables such as chick-peas, beans, etc. should be soaked in water before cooking.
- It is not necessary to thaw out frozen vegetables or small fish. For large fish or frozen meat, increase the cooking time slightly.
- Brown meat well, even a little more than usual, since steam cooking will cause a slight loss of color. Cooking times depend on the thickness and quantity of the meat.

4. Care of Your Pressure Cooker

Pressure Cooker and Cover

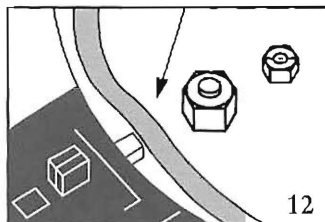
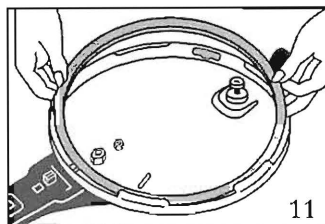
- After each use, wash the pressure cooker and cover with hot, soapy water using a sponge or cloth. Assure plug vent hole is not obstructed with food particles. Dry immediately.
- **DO NOT** use abrasive cleansers or scouring pads that may dull the high polish finish of the product.
- Dishwasher use may dull phenolic parts and will dry out gasket.

Valves, Plugs and Holes

Before each use, check that valves, plugs and holes are not obstructed by food particles or any other materials.

Gasket

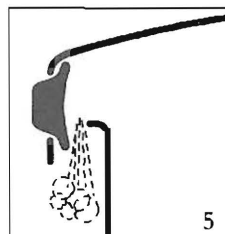
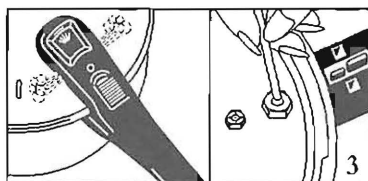
- **NEVER** clean gasket in dishwasher.
- Remove gasket from cover, wash with hot, soapy water and rinse well after each use. Replace gasket in cover (Fig. 11). Make sure you place the gasket in ridge on inside of cover (Fig. 12).
- **DO NOT** cover thumb switch latch with the gasket.
- **DO NOT** use abrasive cleansers or scouring pads.
- Apply a little cooking oil to the gasket. This will extend the life of the gasket and improve its operation.
- After use, **DO NOT** store the pressure cooker with the cover closed.



5. Trouble-Shooting

Should the over-pressure valve (Fig. 3) operate during cooking:

- Remove the pressure cooker from the heat source, cool down and open.
- Remove the pressure plug and check that the hole below the plug is not obstructed. If obstructed, clean thoroughly.
- Replace plug, close pressure cooker and re-start cooking.
- If the safety over-pressure valve operates a second time, stop cooking. Call the CORNING/REVERE Consumer Information Center (1-800-999-3436/1-607-786-8103).
- If, during normal use, the safety window situated in the rim of the cover (Fig. 5) should operate before the first valve (inside the upper handle) immediately stop cooking.



If you observe that **THE PRESSURE PLUG DOES NOT RISE**, it is possible that:

- The cover is on improperly.
- The thumb switch is not in the closed position.
- There is not enough liquid inside the pressure cooker. Check and add the correct amount.
- The cover gasket is dirty or damaged. Clean or replace gasket.
- The temperature of the stove is too low.
- The pressure plug is clogged.

If you observe that **STEAM ESCAPES FROM THE EDGE OF THE COVER**, it is possible that:

- *The pressure cooker is not correctly closed. Check and repeat the closing operation.*
- *The cover gasket is not correctly in position or is damaged. Remove the gasket and reposition it correctly or replace it.*
- *The pressure plug or over-pressure valve is clogged.*

If Replacement parts are needed please call the CORNING/REVERE Consumer Information Center (1-800-999-3436/1-607-786-8103).

6. Warranty

TEN YEAR LIMITED WARRANTY

Corning Consumer Products Company (CCPC) will replace or exchange for product of equal value (at CCPC's option) this REVERE® Pressure Cooker if defective in material or workmanship for 10 years from date of purchase when used according to the directions which accompany it.

This warranty does not cover the gasket, discoloration of the handles, staining, scratching, warping, pitting, damage to the product resulting from misuse, negligence, accidents, attempted repair and alterations to the product.

The owner must follow the Safety and Usage Instructions provided with the product. Should a warranty problem develop, contact the CORNING/REVERE office nearest you (see list on back cover). **KEEP THE PRODUCT.** You may be asked to return it.

Incidental and consequential damages are expressly excluded from this warranty. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation on incidental or consequential damages, so the foregoing limitation or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction.

REVERE, REVERE WARE and  are registered trademarks of Corning Consumer Products Company, Elmira, NY 14902-1555.

©2000 Corning Consumer Products Company, Elmira, NY 14902-1555.

7. Cooking Times

Cooking times are calculated from the beginning of the steam emission until pressure is released naturally. Cooking times listed are for reference only. Cooking times should be increased by 5% for every 1,000 feet above 2,000 feet.

Foods	Minutes	Foods	Minutes
Meat, Poultry, Seafood		Vegetables	
Beef (in pieces)	20	Artichoke	10
Beef, short ribs 2 lbs.	30	Asparagus	3
Beef, stew	25	Bamboo shoots	6
Chicken, fried	15-20	Beans, cut	2
Chicken (in pieces)	18-20	Beans, whole	3-4
Clams, steamed	3-4	Beets, whole	20
Corned beef 3-4 lbs.	60	Broccoli	2
Fish	4	Brussels sprouts	3
Fish fillet	3	Cabbage, quartered	5-6
Fish roll	3	Carrots, slices	2-4
Ham 2 in. slice	15	Cauliflower, whole	6-8
Lobster tail	7	Cauliflower, flowerets	2-3
Meat balls	10	Celery, slices	3
Pork chops	12-15	Corn on cob	3-5
Pork (in pieces)	20	Onions, whole	8-9
Rabbit (in pieces)	15-17	Onions, sliced	2-3
Shrimp	4-5	Parsnips, halves	6-7
Steak, swiss ½ in.	18-20	Peas, shelled	2-3
Veal (in pieces)	15-17	Potatoes, halves	7-10
		Pumpkin	10
Fruits		Spinach	1
Apricots	½	Squash, summer (in pieces)	2-4
Peaches	5	Squash, acorn (halves)	6-8
Pears	3-4	Sweet potatoes	10-12
		Tomatoes, whole	3
		Zucchini, sliced	2-3

Quick cool vegetables by placing under sink faucet, once pressure is released open cooker. Allow meat to cool for 5 minutes before quick cooling.

8. Recipes

The recipes in this booklet are some of the more popular pressure cooking recipes today, however many more recipes are available in bookstores and on the Internet. Generally, your favorite recipe can be adapted to the Revere* pressure cooker by cutting cooking time by $\frac{2}{3}$ and adjusting the amount of liquid. These recipes are intended to be used as a guide, it is up to your personal taste to alter, if necessary. Some of these recipes cannot be used in the 3 qt size, as a guide remember to never fill the pressure cooker more than $\frac{2}{3}$ full.

Your pressure cooker comes with two different pressure plugs. The lighter weight pressure plug allows the pressure in the cooker to build to 8 lbs. pressure while the heavier weight plug allows pressure to build to 12 lbs. Pressure. The heavier weight will cook food at a higher temperature and will cook faster than the lighter weight, due to an increase in pressure. All recipes have been developed using the heavier weight unless indicated.

Remember to use a minimum of 1 cup (250 ml) of liquid in all recipes. In general 1 cup of water is needed for every 15 minutes of cooking. You may use other liquids such as wine, beer, broth, etc. in place of water, but **do not use milk or milk products as they boil over and can scorch easily.**

Soups

Delicious soups can be made in a matter of minutes. Vegetables keep their shape, color and taste better than when cooked by slower methods. When cooking soups, never fill the cooker more than $\frac{2}{3}$ full. Use as little fat as possible in cooking soup — fat can clog the

vent hole. **Remember: it is not recommended that you cook pearl barley, pea soup or split pea soup in a pressure cooker because they may froth and block the vent hole.**

French Onion Soup

1 oz. butter	$\frac{1}{2}$ cup sherry
2 large red onions, <i>sliced</i>	grated Swiss cheese
2 cans beef stock	French bread
salt, pepper	

Preheat broiler. On top of stove, bring ingredients to simmer, cover, cook 3 to 4 minutes. While soup cooks, broil one slice French bread per serving until golden brown. Pour soup into single serving oven-safe bowls, top with bread and grated Swiss cheese, and broil until cheese melts.

Cream of Potato Soup

3 cups boiling water	$\frac{1}{2}$ tsp. pepper
4 medium potatoes— <i>diced & peeled</i>	$\frac{1}{2}$ cup sliced leeks <i>(optional)</i>
$\frac{1}{4}$ cup sliced onions	2 cups thin cream
$\frac{1}{2}$ cup diced celery	3 tbsp. chopped parsley
1 tsp. salt	

Place water, potatoes, onions, celery, seasonings and leeks in cooker. Bring to cooking pressure and cook for 7 minutes. Cool, press mixture through a sieve or ricer. Add cream. Heat without cover over low heat. Add parsley before serving. (Serves 4)

Vegetable Soup

2 lbs. soup meat (cut into small pieces and de-boned)	½ cup celery, <i>diced</i>
5 cups water	2 medium potatoes, <i>diced</i>
1 cup tomato juice	2 tsp. salt
½ cup carrots, <i>diced</i>	¼ tsp. ground pepper
	½ tsp. thyme (optional)

Place all ingredients in pressure cooker. Bring to cooking pressure and cook for 40 minutes. Cool cooker instantly. (Serves 4)

Chili

1 lb. ground beef	1 can pork and beans
1 tbsp. vegetable oil	1 can kidney beans
¾ cup onion, <i>chopped</i>	1½ tsp. salt
1 clove garlic, <i>minced</i>	½ tsp. pepper
2 cans tomatoes	1 tsp. chili powder

Brown ground beef in vegetable oil, drain. Add onions and garlic, and sauté lightly. Add remaining ingredients. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 15 minutes. Cool, correct the seasoning; add more chili powder, if desired. Simmer without cover for several minutes to thicken. (Serves 4-6)

Meat, Poultry and Seafood

Tender, juicy pot roasts with rich brown gravy and delicious stews can be prepared in your pressure cooker at a fraction of the time required by slower methods. It is especially useful when preparing appetizing meat dishes using tougher cuts which require moist heat cooking.

These include:

Beef: *Veal for stew, steak and chops*

Lamb: *Lamb shank, lamb neck slices*

Pork: *Pork chops, steaks and hocks*

Chicken: *Fowl for fricassee, stewing and frying*

Variety Meats: *Tongue, heart*

Thorough browning of meat in cooker bottom with the cover off before cooking will ensure rich gravy, good flavor and an attractive appearance. Meats may be lightly floured before browning, if desired. In browning meats, the bottom should be heated thoroughly before adding oil so the meat will not stick.

It is important to consider the thickness of the cut of meat rather than the number of pounds when calculating the amount of time to cook. Meat should be cut in uniform pieces and not left in large chunks. The grade of meat and the amount of bone and fat may also vary the cooking time. For all meat and poultry, cool cooker for 5 minutes, then place under sink faucet to reduce pressure.

Frozen meat should be thawed before cooking.

The quick, steam cooking of seafood results in excellent flavor. Frozen shellfish need not be completely defrosted before cooking.

Beef Stew

1½ lb. stewing beef (cut into ½" pieces)	3 carrots (cleaned, cut into 1" pieces)
1 onion (cut into ½" pieces)	½ teaspoon salt
½ teaspoon fresh garlic	pepper to taste
½ tablespoon cooking oil	2 - 2½ cups water

16 oz. fresh or frozen vegetables with similar cooking times (peas, beans, pieces of cauliflower etc.)

Cut beef up into ½" pieces. Heat cooking oil in cooker. Brown onions and garlic. Add meat and fry till brown on all sides. Add 16 oz. of frozen or fresh vegetables, seasoning and water. Cover and bring to cooking pressure, cook for 20 minutes.

Chinese Stew

½ lb. lean pork or veal, cut into thin slices	2 medium onions, chopped
2 tbsp. vegetable oil	1½ tbsp. soy sauce
1 cup celery, diced	1 tbsp. flour
½ cup green pepper, diced	2 chicken bouillon cubes
3 tbsp. water	1½ cups water

Add vegetable oil, heat cooker bottom. Brown meat on all sides. Add celery, green pepper, onions, bouillon cubes and water. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 10-12 minutes, cool. Add soy sauce. Mix the flour and water together until smooth and stir in. Heat while stirring until stew thickens. Add salt and pepper to taste. (Serves 4)

Sausage Stew

6 seasoned sausage links (cut into 2" slices, casing removed)	1 lb. fresh green beans, (cleaned and cut into 2" slices)
5 onion slices	salt & pepper
5 large potatoes, chunked	½ teaspoon caraway seeds

Brown sausage thoroughly, drain all but ½ teaspoon of grease. Add vegetables and 1½ cup water. Cover. Once steaming, cook 3 mins.

Pot Roast with Vegetables

2-3 lb. beef roast (chuck, shoulder, rump or round) cut in pieces	6 medium potatoes (quartered)
	3 peppercorns (optional)
	1 bayleaf (optional)
2 tbsp. shortening	6 small onions
1 tsp. salt	6 small carrots (sliced)
1 tsp. pepper	1 cup water

Cut meat into pieces, brown slowly on all sides in the shortening in the bottom of the cooker. Pour off excess fat. Put cooking rack in place and place meat on rack. Add water and seasonings. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 40 minutes. Cool cooker. Add vegetables. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 7-10 minutes. Cool cooker instantly. Remove meat and vegetables to a hot platter and thicken gravy, if desired. (Serves 6).

Braised Beef Brisket

2 lb. beef brisket	3 cups water
1½ lb. potatoes	3 tablespoons soy sauce
1 onion	1 tablespoon rice wine
2 carrots	1 teaspoon salt
2 slices ginger	3 tablespoons sugar

Rinse beef brisket and cut into chunks. Heat oil to sauté ginger slices, add in brisket and stir-fry briefly. Put beef brisket in pressure cooker, put in 3 cups water, and add seasonings. Bring to boil, then cook over heat for 20 minutes. Set aside. Peel potatoes and cut into chunks. Tear skin off onion, cut into shreds. Cut carrot in chunks. Heat a little oil to stir-fry potatoes, onion, and carrots. Remove and mix with beef brisket in pressure cooker, cover, simmer for 5 minutes and serve.

Pot Roast Chicken

3 chicken breasts (bone in)	1 bay leaf
2 tablespoons white wine	3 slices bacon
2 tablespoon Dijon mustard	1½ cup water

Brown chicken thoroughly, with bacon, wine, mustard and bay leaf in ½ teaspoon oil. Remove chicken and reserve oil in separate bowl. Pour water in cooker, place support in water, and place basket on support. Put chicken in basket and pour oil over chicken. Cover and cook for 12 minutes.

Braised Chicken with Mushrooms

1 chicken or chicken breasts (cut in pieces)	10 mushrooms or 4-oz. can
4 strips bacon	½ cup red wine
1 cup diced onions	½ cup water
2 cloves garlic	2 tbsp. vegetable oil

Marinade:

1 tablespoon soy sauce
¼ tsp. pepper
1 teaspoon white flour

Thickener:

¼ teaspoon salt
2 teaspoons water
½ teaspoon white flour

Cut chicken into ½" pieces and marinate. Heat 2 tablespoons oil in pressure cooker, sauté onions, bacon and garlic, mushrooms and chicken pieces, until golden brown. Then add white wine and water, heat until boiling. Cover and bring to pressure, cook over low heat for 8-10 minutes then cool. Uncover and add thickener then bring to a boil, then cool. (Serves 4)

Fried Chicken

1 frying chicken, cut up	1 cup water
2 tbsp. vegetable oil	½ cup flour
1 tsp. salt	1 tsp. paprika
¼ tsp. pepper	

Mix flour, paprika, salt and pepper in a bowl, coat chicken thoroughly. Brown seasoned chicken pieces in vegetable oil in bottom of cooker, drain if necessary. Add water, cover and bring to cooking pressure. Cook for 15-20 minutes. Cool. Chicken may be crisped in a 400° F oven for a few minutes. (Serves 4)

Chicken Casserole

4 boneless chicken breasts or 1 small chicken, cut up	3 potatoes, diced into squares
1 onion, sliced	1½ cups water
2 tsp. minced garlic	salt, pepper
1-12 oz. bag of frozen mixed vegetables	paprika

Heat a little cooking oil in cooker and brown onion slices and minced garlic. Season chicken pieces, add to oil and brown. Stir in mixed vegetables and potatoes. Pour in water, close cooker, bring to cooking pressure and cook for 3-4 minutes.

Porcupine Meat Balls

1½ lb. ground beef	1 tsp. salt
½ cup uncooked regular rice	1 tbsp. onion, minced
1 cup water	1 cup water
1-12 oz. can tomato soup	

Combine meat, rice, salt, pepper and onion. Shape into small balls. Heat tomato soup and water in bottom of cooker. Drop meat balls into soup mixture. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 10 minutes. Let pressure drop of its own accord. (Serves 4-6)

Meat Loaf

½ lb. hamburger	2 eggs
½ lb. pork	¼ cup corn flakes
1 small onion	salt & pepper
½ cup carrots	1 cup water
½ cup celery	dash of Worcestershire sauce

Mix hamburger and pork thoroughly and season. Chop onion, celery and carrot into very small pieces (mince) and lightly beat eggs. Add vegetables, eggs, corn flakes and Worcestershire sauce to the hamburger and pork mixture. Mix well. Form 2 meat loaves from the mixture and wrap in tin foil. Chill in refrigerator overnight. Heat oil in cooker and brown meat loaves on all sides. Remove loaves. Pour water into cooker. Place loaves in basket. Put support in water and basket on support. Close cooker and cook for 16 minutes.

Beef Steak in Black Pepper Sauce

2 large steaks (sirloin, rib-eye)	1 teaspoon chopped or pressed garlic
1 teaspoon cracked pepper	5 oz. canned or fresh chopped mushrooms
dash salt	3 slices red onion
½ can beef gravy	½ cup water
1½ tablespoon oil	

Marinade:

2 teaspoons chopped black pepper
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon cornstarch

Pound steaks slightly, rub with marinade evenly. Heat 1 teaspoon oil in vessel, add steaks. Brown both sides. Remove steaks. Heat ½ teaspoon oil, sauté garlic and cracked pepper for 1 minute. Add gravy and water. Bring to boil. Place onions in, then steaks. Cover, cook for 8 minutes.

Saucy Tomato Steak

2 lbs. sirloin steak	2 tablespoons flour
3 onion slices	salt and pepper
3 fresh tomatoes chopped + ½ cup water or 14-oz. can chopped tomatoes	

Brown steak with 1 teaspoon oil. Sprinkle with flour, salt and pepper. Turn over and repeat. Add tomatoes (and water if fresh). Cover, cook on med.-low for 8 mins.

Swiss Steak

2 lbs. Round steak, 1 inch thick	1 medium green pepper, diced
½ cup flour	1 tsp. garlic
½ tsp. salt	⅛ tsp. pepper
2 tbsp. vegetable oil	1 cup tomato soup
1 tsp. dried mustard	½ cup water
1 medium onion, diced	

Mix flour, salt, pepper, and dried mustard in a bowl. Cut meat into serving size pieces. Coat meat thoroughly with seasoned flour. Add vegetable oil and heat cooker bottom, brown meat on all sides (drain if necessary). Add remaining ingredients. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 20 minutes, cool cooker. (Serves 6)

Flank Steak

1-1½ lb. flank steak	2 cups water
1½ cups bread cubes	½ tsp. salt
¼ cup celery, diced	½ tsp. sage
1 can tomato soup	¼ cup milk
1 small onion, finely minced	½ tsp. parsley flakes

Combine bread cubes, onion, celery, parsley, sage and salt in bowl. Add milk and toss lightly. Spread this stuffing mixture on flank steak. Beginning at long side, roll loosely and tie with string or fasten with skewers. Brown the rolled steak in the 2 tablespoons of hot shortening in bottom of cooker. Insert cooking rack under meat. Add ½ cups water. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 30-35 minutes. Cool cooker instantly. Remove meat and cooking rack. Keep warm while making sauce. For sauce, add 1 can of undiluted tomato soup to liquid in cooker. Heat for 1 minute. Slice meat. Serve with sauce. (Serves 6)

Stewed Pork Loin

1½ lb. pork loin	⅓ cup rice wine
2 slices ginger	¼ cup sugar
4 stalks garden onion	¼ cup water
½ cup soy sauce	

Rinse pork loin well and drain. Cut into chunks and set aside. Put ginger slices, onion, pork loin and seasonings in pressure cooker. Bring to boil. Cover; cook over low heat for ½ hour. Uncover, boil until sauce thickens, and serve.

Barbecued Pork Chops

4 pork chops	1 cup water
2 tsp. shortening cooking oil	1 onion, separated into rings
½ tsp. salt	½ tsp. pepper
½ cup BBQ sauce	

Heat cooker bottom. Season pork chops to taste. Add shortening to cooker and brown chops on both sides. Add onion. Combine BBQ sauce and water and pour over chops. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 15 minutes. Let pressure drop on its own accord. (Serves 4)

Boiled Dinner

1½ lbs. picnic ham	2 cups water
4 small potatoes, quartered	4 small onions, sliced
4 medium carrots, quartered	1 small head cabbage, quartered
⅛ tsp. pepper	

Place ham and water in cooker bottom. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 40 minutes. Cool cooker instantly. Add vegetables. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 8-10 minutes. Cool cooker instantly. (Serves 4)

Barbecued Spare Ribs

3 lbs. spareribs	1 large bottle barbecue sauce
salt	1 tbsp. shortening
pepper	1 large onion, sliced
paprika	1 cup water

Cut ribs into serving pieces. Season with a mixture of salt, pepper and paprika. Heat cooker bottom and add shortening. Brown ribs on both sides. Add onion. Pour barbecue sauce over meat in cooker. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 15 minutes. Let pressure drop on its own accord. (Serves 4-6)

Shrimp Creole

1 onion, sliced	1 tsp. salt
¼ cup green pepper, diced	1 tsp. sugar
2 tsp. minced garlic	1 tsp. chili powder
2 tbsp. shortening	1 tsp. vinegar
2½ cups tomato juice	4 tbsp. flour
1-2 lb. cooked shrimp	½ cup water
cooked rice	

Sauté onion, green pepper and garlic in shortening in cooker bottom until onion is yellow. Add salt, sugar, chili powder, vinegar and tomato juice. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 5 minutes. Cool cooker. Blend flour with water and add to sauce in cooker. Cook until thickened in open cooker. Add shrimp. Stir well and cook uncovered for 2 minutes. Serve over cooked rice. (Serves 8).

Lemon Sole

4 filets of sole	1 oz. butter/margarine
3 oz. bread crumbs	½ pint milk
2 oz. mushrooms	1 cup water
2 lemon-seasoning	1 oz. flour

Chop mushrooms. Extract juice from 1 lemon and grate rind. Mix chopped mushrooms, bread crumbs, lemon juice and rind and season to taste. Spread mixture evenly over sole fillet. Roll fillets around stuffing and secure if necessary with a wooden cocktail stick. Lightly grease basket and arrange rolled fillets. Put approximately 1 cup water in cooker, the support and the basket on top. Cook for 2-3 minutes. Keep fish warm on serving dish. Mix ¼ pint with ¼ pint cooking liquid from fish. Melt butter/margarine in cooker. Stir in flour and cook for a few minutes. Add liquid, boil, and stir continuously. Add juice of ½ lemon and grated rind. Pour over fish and serve with wedges of lemon.

Clams in Creamy Sauce

4 frozen clams cut up or 2 cans of minced clams	2 teaspoons soy sauce
½ cup onions	¼ cup cream
chopped parsley	⅓ tsp. flour
1 can chicken broth	¼ tsp. salt
1 tbsp. vegetable oil	¼ tsp. pepper

Thaw and rinse clams well. Drain and stir in soy sauce, pepper & flour. Heat oil in pressure cooker and sauté onions, add clams and pour in chicken broth, cover and bring to cooking pressure cook for 1 minute. Blend salt, pepper and cream with clams, cover and bring to cooking pressure then cool. Dish up and sprinkle chopped parsley on top. Serve warm. (Serves 2).

Vegetables

Fresh vegetables cooked in a pressure cooker—cooked quickly in a small amount of water and in the absence of air—retain their garden fresh flavor, their bright natural color and their nutritional value. With the exception of beets, vegetables having the same cooking time may be cooked together in the pressure cooker. There will be no objectionable intermingling of flavors.

The steamer basket is usually used when cooking vegetables. Accurate timing is necessary because such a short length of cooking time is required. Some vegetables such as potatoes, carrots or beets will not be uniform in

size and will not cook in the same length of time unless cut into similar size.

Frozen vegetables—can be partially thawed before pressure cooking, let them stand at room temperature until vegetables can be separated into pieces. Remember that frozen vegetables cook in even less time than fresh.

All vegetables should be cooled quickly, place cooker under faucet to reduce pressure.

IT IS NOT RECOMMENDED THAT FROZEN SQUASH BE COOKED IN A REVERE® PRESSURE COOKER.

Vegetable Side Dish

6 carrots (<i>dunked</i>)	salt and pepper
5 large potatoes (<i>diced with skin on</i>)	1 cube chicken bouillon 1 cup water

Place all ingredients in vessel. Bring to boil, cover, cook for 10 minutes.

Stuffed Tomatoes

6 medium tomatoes	2 oz. bread crumbs
$\frac{3}{4}$ oz. margarine/butter	chopped parsley
2 strips browned bacon	$\frac{1}{4}$ cup water
1 medium onion	salt & pepper

Slice tops off tomatoes and empty out insides. Chop bacon and onion and in frying pan lightly brown in butter. Mix in tomato pulp, bread crumbs, parsley and seasoning. Stuff tomatoes with mixture and replace tops. Arrange tomatoes on basket. Pour water into cooker, place support in water and basket with tomatoes on top. Close cooker and cook for 3 minutes. Cool quickly.

Cabbage

1 head cabbage	1 cup water
$\frac{1}{4}$ cup ham slice	salt & pepper to taste

Cut cabbage into $\frac{1}{4}$ pieces, dice $\frac{1}{4}$ cup ham slice, add 1 cup of water. Cover and bring to working pressure, cook for 15 min.

Mixed Vegetables

Selection of fresh or frozen vegetables	4-5 oz. ham (<i>diced into $\frac{1}{4}$" pieces</i>)
1 tbsp. olive oil	1 onion, <i>sliced</i>
$\frac{1}{2}$ teaspoon of garlic	mushrooms
1 cup water	

Select vegetables with similar cooking times and prepare in the usual way. Cooking times can be adjusted by cutting vegetables with longer cooking times into smaller pieces. Place the oil, chopped garlic, sliced onion, ham and mushrooms in the cooker and brown. Add the vegetables and water, close cooker bring to pressure and cook for 5-7 minutes. Season to taste. Cool quickly, open and serve into dish adding as much of sauce as required.

Candied Sweet Potatoes

6 medium sweet potatoes, peeled and cut up lengthwise in small pieces ½ cup maple syrup or corn syrup
1 cup water
4 tbs. butter

Put potatoes in cooker bottom without steamer basket. Combine water and syrup and pour over potatoes. Cover and bring to cooking pressure. Cook for 18 minutes. Cool cooker instantly. Remove cover, add 4 tablespoons butter. Heat without cover over medium heat until syrup thickens. Stir gently to coat potatoes with syrup. (Serves 6)

Bacon Garlic Mashed Potatoes

6 large potatoes, peeled and quartered 1 tablespoon creamy butter
1 cup water salt and pepper
3 slices cooked crispy bacon (crumbled) ½ teaspoon finely chopped or pressed garlic (more if desired)
¼ cup milk (heated)

Place potatoes and water in vessel. Bring to boil. Cover and cook for 8 minutes. Drain, mash with masher, add milk slowly while mashing to desired consistency. Add garlic, butter, bacon, salt and pepper to taste, and stir.

Fruits

Fresh fruits—cook very quickly in your Revere® pressure cooker. It is important to watch timing carefully and cool pan immediately by placing under faucet to avoid overcooking.

Dried fruits—cooking time is greatly reduced when dried fruits are cooked in a Revere pressure cooker. If fruits are allowed to cool in their juice, they plump up attractively and hold their shape well. It is not necessary to soak dried fruits before pressure cooking, but be sure that they are cooked in sufficient water—remember, dried fruits absorb water. Cook without the cooking rack so that the fruit will have a better opportunity to absorb liquid. **DO NOT FILL THE PRESSURE COOKER MORE THAN HALF FULL OF DRIED FRUIT.**

Pears in Chocolate Sauce

3 pears 1 cup water
¼ cup sugar 2 tablespoons brandy
cinnamon 4 oz. chocolate

Peel pears and cut in halves. Place in cooker. Sprinkle with sugar and cinnamon. Add water and brandy. Close and cook for 3-4 minutes. Remove pears and arrange on dish. Heat in a small pan the juice of the pears and chocolate, until chocolate is melted. Pour over pears and serve warm.

Desserts and Bread

Your Revere* pressure cooker is ideal for preparing steamed puddings, custards and breads. These foods are cooked in molds which are placed on the cooking rack in the cooker.

Brown Bread

¾ cup all-purpose flour	3 tbsp. shortening
2 tsp. baking powder	½ cup raisins
1 tsp. baking soda	1 egg
¾ tsp. salt	2 cups water
1 cup graham cracker crumbs	¾ cup buttermilk or sour milk
½ cup molasses or maple syrup	

Sift flour, baking powder, soda and salt into large mixing bowl. Stir in cracker crumbs. Cut in shortening. Stir in raisins, egg, milk and syrup. Fill greased molds not more than ¾ full. Cover molds with foil or wax paper. Add water to cooker. Place mold on cooking rack in cooker. Cover; bring to cooking pressure and cook 30 minutes. Cool cooker instantly. Makes 2 loaves.

Make sure mold fits loosely in the cooker with at least ½" space between the mold and the side of the cooker. **FILL MOLDS ONLY ¾ FULL.**

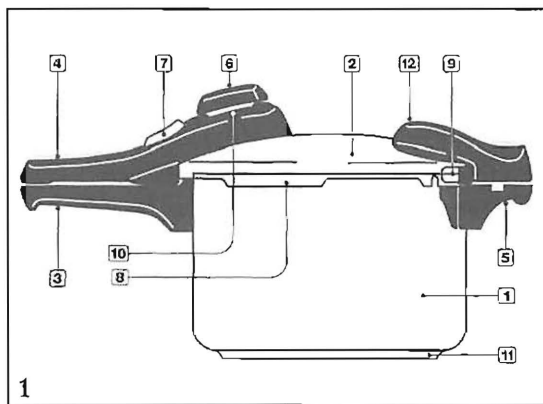
Rice Pudding

1 pint milk	3 oz. sugar
2 teaspoons vanilla flavoring	nutmeg or cinnamon (if flavoring desired)
4 oz. pudding rice	½ oz. butter

Melt butter in 3 Qt. Cooker. Stir in milk and bring to boil. Add rice, sugar and flavoring (if desired). Close and bring to cooking pressure, cook for 8-10 minutes. Serve in dish and if desired sprinkle with nutmeg and brown under the broiler.

1. Description des pièces

1. Récipient
2. Couvercle
3. Manche inférieur
4. Manche supérieur
5. Poignée auxiliaire
6. Régulateur de pression
7. Poussoir
8. Joint d'étanchéité du couvercle
9. Orifice de sûreté
10. Soupape de sûreté
11. Base encapsulée
12. Soupape de verrouillage



(panier à étouffer, support et régulateurs de pression de 55,2 et de 82,7 kPa [8 et 12 lb/po²] inclus)

L'autocuiseur **Revere**[®] possède six dispositifs de sécurité distincts :

1) Le couvercle et le verrou du poussoir doivent être fermés correctement pour que la pression puisse monter.

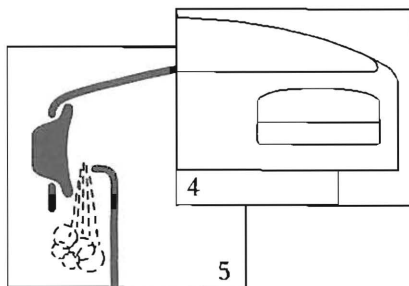
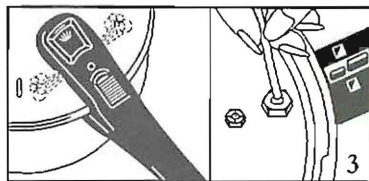
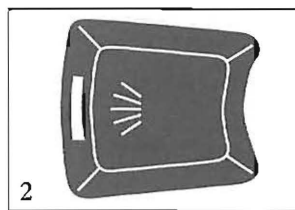
2) Le régulateur de pression (fig. 2) maintient la pression interne à 55,2 ou à 82,7 kPa [8 ou 12 lb/po²], selon son poids, en laissant s'échapper de la vapeur au-dessus de ces pressions de service.

3) Située dans le manche supérieur, la soupape de sûreté (fig. 3) prévient les surpressions en laissant de la vapeur s'échapper automatiquement au-delà de la pression de service interne recommandée.

4) La soupape de verrouillage placée dans la poignée auxiliaire (fig. 1) se ferme automatiquement et verrouille le couvercle quand la pression minimale interne est atteinte.

5) L'orifice de sûreté (fig. 4 et 5) laissera la vapeur s'échapper automatiquement par le joint d'étanchéité du couvercle si jamais le régulateur de pression et la soupape de sûreté ne fonctionnent pas.

6) Le poussoir (fig. 1) est muni d'un verrou qui se ferme automatiquement. Il s'ouvre avec le pouce. Il permet aussi de faire sortir la vapeur rapidement.



2. Consignes de sécurité importantes

⚠ MISES EN GARDE ET AVER- TISSEMENTS IMPORTANTS ⚠

LE NON-RESPECT DES PRÉSENTES DIRECTIVES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS.

- LIRE CHAQUE DIRECTIVE.
- **L'AUTOCUISEUR PRODUIT UNE VAPEUR TRÈS CHAUDE. ON DOIT DONC LE MANIPULER AVEC PRÉCAUTION.**
- **NE JAMAIS EMPLOYER L'AUTOCUISEUR À FEU VIF NI LAISSER LE LIQUIDE QU'IL CONTIENT S'ÉVAPORER TOTALEMENT**, car cela pourrait entraîner la fusion ou la séparation du fond triple épaisseur Tri-Ply.
- En cas de fusion ou de séparation du fond du récipient, **ÉTEINDRE LE FEU. NE PAS DÉPLACER L'AUTOCUISEUR TANT QU'IL N'A PAS REFROIDI. NE PAS LE RÉUTILISER.**
- **NE PAS** ouvrir l'autocuiseur tant qu'il n'a pas refroidi et qu'il est sous pression.
- **NE JAMAIS** essayer d'ouvrir le couvercle de force.
- **NE JAMAIS** remplir l'autocuiseur plus qu'aux deux tiers.
- **NE PAS** remplir l'autocuiseur plus qu'à la moitié s'il s'agit d'aliments qui gonflent (riz, pommes de terre, fruits et légumes déshydratés).
- **NE PAS** faire cuire les aliments suivants : compote de pommes, canneberges, orge perlé, gruau et autres céréales, pois cassés, nouilles, macaroni, rhubarbe et spaghetti. Ils ont tendance à mousser et pourraient ainsi obstruer les orifices des dispositifs de sécurité.
- S'assurer que l'autocuiseur est fermé et verrouillé correctement avant de l'utiliser.
- On doit surveiller les enfants et les animaux de compagnie quand on utilise l'autocuiseur près d'eux.
- **NE PAS** employer l'autocuiseur pour la friture à l'huile.
- **IL FAUT TOUJOURS** employer des maniques pour manipuler l'autocuiseur ou en retirer le panier à étuver.
- Choisir le feu approprié au diamètre de l'autocuiseur. Régler la flamme de façon à ce qu'elle n'atteigne pas les côtés du récipient.
- **NE PAS** utiliser l'autocuiseur au four, sous le grilloir, sur un feu de camp, au micro-ondes ni sur le gril au gaz.
- User de précautions extrêmes pour déplacer l'autocuiseur quand il est chaud.

- **NE PAS** se servir de l'autocuiseur pour un usage autre que celui qui est prévu.
- **NE JAMAIS** PLONGER L'AUTOUCUISEUR DANS L'EAU.
(Le placer sous le robinet seulement.)
- Si la vapeur s'échappe par la soupape ou l'orifice de sûreté, enlever immédiatement l'autocuiseur du feu, le laisser refroidir selon les directives et consulter le " Diagnostic des anomalies ".
- **NE PAS** tenter de modifier les pièces ni les monter de façon autre que celle qui est indiquée pour chacune.
- **NE PAS** lever le régulateur de pression à la main pendant la cuisson. Pousser plutôt le poussoir pour faire sortir la vapeur plus rapidement.
- Quand l'autocuiseur est chaud, le déposer sur une surface résistant à la chaleur.
- On devrait toujours employer la quantité de liquide recommandée pour en prévenir l'évaporation totale.
- **AGITER L'AUTOUCUISEUR AVANT DE L'OUVRIR** pour uniformiser la température des aliments.

3. Directives d'utilisation

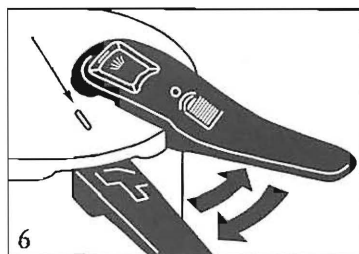
• VOIR LES AVERTISSEMENT.

- Avant d'employer l'autocuiseur pour la première fois, enlever les étiquettes, laver le récipient et le couvercle à la main, à l'eau chaude savonneuse, puis les rincer et les essuyer.

Ouverture de l'autocuiseur

Ouvrir le verrou du poussoir, déplacer le manche supérieur vers la droite (fig. 6) tout en retenant l'autre manche avec la main gauche. Enlever le couvercle quand sa marque en relief est en face du centre du manche inférieur.

Il est essentiel de mettre au moins 250 ml (1 tasse) d'eau ou de liquide dans l'autocuiseur pour obtenir de la vapeur. On ne devrait jamais remplir celui-ci plus qu'aux deux tiers, liquide et ingrédients y compris. Ne pas le remplir plus qu'à la moitié s'il s'agit d'aliments qui gonflent. Pour les sauces, veiller à ce qu'elles ne sont pas trop épaisses.



Fermeture de l'autocuiseur

Avant de fermer l'autocuiseur, s'assurer que les orifices des dispositifs de sécurité (fig. 3) ne sont pas obstrués.

Mettre le couvercle sur le récipient, la marque en relief en face du centre du manche inférieur (fig. 6). Appuyer légèrement sur le couvercle, puis déplacer le manche supérieur vers la gauche avec la main droite jusqu'à ce qu'il soit centré sur l'autre manche et ne puisse tourner davantage.

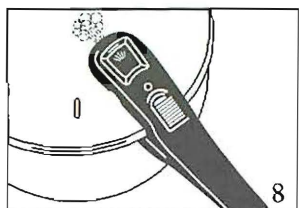
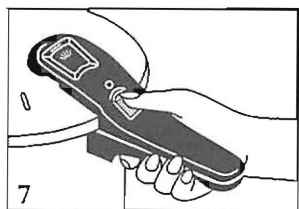
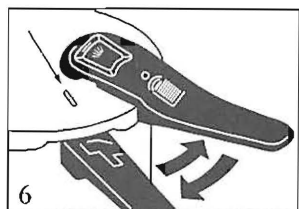
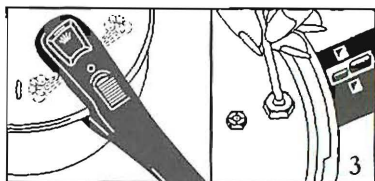
Tirer ensuite le poussoir pour verrouiller le couvercle (fig. 7).

Orienter l'orifice d'évacuation du régulateur de pression vers le centre du couvercle, puis placer le régulateur sur sa tige (fig. 8). S'assurer qu'il repose bien sur la base de celle-ci. Le plus lourd des deux régulateurs fait monter la pression plus haut (à environ 82,7 kPa [12 lb/po²]) que le plus léger (à environ 55,2 kPa [8 lb/po²]), ce qui exige plus de temps, mais, contrairement au plus léger, il permet d'obtenir une température de cuisson plus élevée, donc des temps de cuisson plus courts. Les temps de cuisson sont basés sur la plus haute des deux pressions. On doit augmenter ces temps de 20 à 30 % quand on emploie le régulateur plus léger.

Cuisson

(1) Mettre les ingrédients et l'eau dans l'autocuiseur.

(2) Placer celui-ci sur le feu. Un peu de vapeur sortira par l'orifice de la soupape de verrouillage (fig. 8). Lorsque le débit de vapeur minimal sera atteint, la tige de sûreté de la soupape montera et interrompra le passage de la vapeur. Si de la vapeur continue à sortir, c'est parce que la tige n'est pas montée assez haut. Frapper alors légèrement sur le couvercle avec la main. Si le problème persiste, ôter l'autocuiseur du feu, évacuer la vapeur, puis s'assurer que rien ne gêne le mouvement de la tige. Faire un nouvel essai. Si la tige continue à fuir, communiquer avec le centre d'information des consommateurs Corning/Revere (Corning/Revere Consumer Information Center), au 1-800-999-3436 ou au 1-607-786-8103.

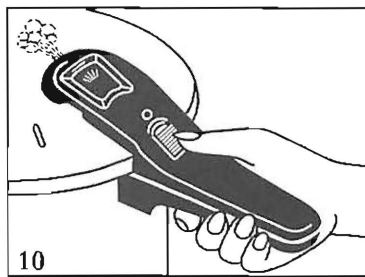
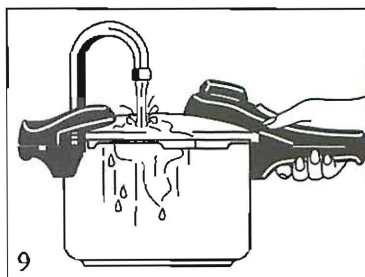


(3) Minuter la cuisson à partir du moment où la vapeur commence à sortir par le régulateur de pression (fig. 8). (4) Lorsque le régulateur de pression monte et laisse la vapeur s'échapper, réduire la chaleur de façon à ce que seulement un peu de vapeur continue à sortir. On obtiendra ainsi une cuisson parfaite, une teneur vitaminique supérieure et une consommation d'énergie moindre. (5) Si le régulateur commence à crachoter, augmenter la chaleur jusqu'à ce que l'on obtienne un écoulement régulier de la vapeur. Si la vapeur ne sort pas par le régulateur, arrêter la cuisson et consulter le " Diagnostic des anomalies ". (6) Une fois le temps de cuisson écoulé, et la pression, tombée, ouvrir l'autocuiseur selon l'une des deux manières suivantes :

(A) *Diminution rapide de la pression* — Refroidir l'autocuiseur sous le robinet, à l'eau froide (fig. 9).
NE PAS PLONGER L'AUTOUCUISEUR DANS L'EAU.

(B) *Diminution naturelle de la pression* — Pour empêcher autant que possible les viandes de devenir dures, sèches et fibreuses, laisser la pression tomber d'elle-même, au moins pendant les cinq premières minutes, puis réduire rapidement la pression.

- Une fois l'autocuiseur refroidi, l'agiter pour uniformiser la température des aliments, puis pousser lentement le poussoir pour que son verrou fasse sortir la vapeur restante plus rapidement (fig. 10).
- **NE PAS** tenter d'ouvrir l'autocuiseur tant que la vapeur s'échappe par le régulateur de pression. L'autocuiseur s'ouvrira facilement lorsque la vapeur aura fini de sortir par le régulateur et la soupape de verrouillage. Une fois la vapeur sortie, ouvrir l'autocuiseur.



CONSEILS IMPORTANTS POUR LA CUISSON!

- On devrait faire tremper les légumineuses telles que les pois cassés, les haricots, etc. dans l'eau avant leur cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes ni les poissons de petite taille. Quant aux poissons plus gros et à la viande surgelée, en augmenter le temps de cuisson légèrement.
- Bien faire brunir la viande, et même un peu plus que d'habitude, avant de la mettre dans l'autocuiseur étant donné que la vapeur va la pâlir un peu. Le temps de cuisson est fonction de l'épaisseur de la viande et de sa quantité.

4. Entretien de l'autocuiseur

Autocuiseur et couvercle

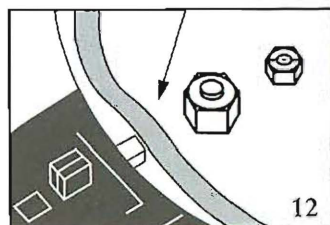
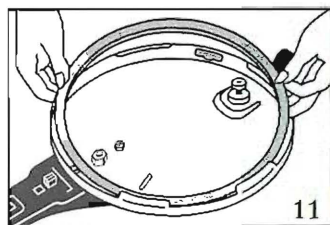
- Après usage, laver le récipient et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, avec une éponge ou un linge. S'assurer que l'orifice d'amenée de la vapeur au régulateur de pression n'est pas obstrué par des particules d'aliments. Essuyer le couvercle et le récipient immédiatement.
- **NE PAS** employer de nettoyeurs ni de tampons à récurer abrasifs, car ils peuvent ternir le brillant de l'autocuiseur.
- Le lavage au lave-vaisselle peut ternir les pièces en phénoplaste. En outre, il va fragiliser le joint d'étanchéité.

Soupapes, régulateurs et orifices

Avant usage, vérifier si les soupapes, les orifices, etc. sont obstrués par des particules d'aliments ou autres corps étrangers.

Joint d'étanchéité

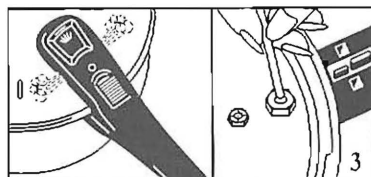
- **NE JAMAIS** laver le joint d'étanchéité au lave-vaisselle.
- Après usage, ôter le joint du couvercle, le laver à l'eau chaude savonneuse et bien le rincer (fig. 11). Veiller à bien placer le joint dans son logement, sur le rebord du couvercle (fig. 12).
- **NE PAS** placer le joint sur le verrou du poussoir.
- **NE PAS** utiliser de tampons à récurer ni de nettoyeurs abrasifs.
- Enduire le joint d'étanchéité d'un peu d'huile de cuisson pour le rendre plus étanche et en prolonger la durée.
- **NE PAS** laisser le couvercle sur l'autocuiseur pour le ranger.



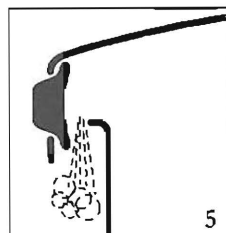
5. Diagnostic des anomalies

La soupape de sûreté se déclenche (fig. 3) :

- Enlever l'autocuiseur du feu, le laisser refroidir, puis l'ouvrir.
- Ôter le régulateur de pression et vérifier si l'orifice d'amenée de la vapeur au régulateur est obstrué. S'il l'est, le nettoyer avec soin.
- Replacer le régulateur, fermer l'autocuiseur et reprendre la cuisson.



- Si la soupape de sûreté se déclenche de nouveau, arrêter la cuisson et communiquer avec le centre d'information des consommateurs Corning/Revere, au 1-800-999-3436 ou au 1-607-786-8103.
- Si, au cours d'un usage normal, l'orifice de sûreté situé sur la bordure du couvercle (fig. 5) laisse la vapeur s'échapper avant le déclenchement de la soupape de sûreté (à l'intérieur du manche supérieur), arrêter immédiatement la cuisson.



LE RÉGULATEUR DE PRESSION NE MONTE PAS :

- Le couvercle n'est pas bien fermé.
- Le verrou du poussoir n'est pas fermé.
- Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur. En vérifier et rectifier la quantité.
- Le joint d'étanchéité du couvercle est sale ou endommagé. Le nettoyer ou le remplacer.
- La température du feu est trop basse.
- Le régulateur de pression est obstrué.

LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR LES BORDS DU COUVERCLE :

- L'autocuiseur n'est pas fermé correctement. Lire les directives de fermeture, puis refermer l'autocuiseur.
- Le joint d'étanchéité du couvercle n'est bien posé ou est endommagé. L'enlever, puis le remettre en place correctement ou le remplacer.
- Le régulateur de pression ou la soupape de sûreté sont obstrués.

Si des pièces de rechange sont nécessaires, communiquer avec le centre d'information des consommateurs Corning/Revere, au 1-800-999-3436 ou au 1-607-786-8103.

6. Garantie

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

La Corning Consumer Products Company (CCPC) remplacera ou, à son gré, échangera contre un produit de valeur égale cet autocuiseur REVERE^{MD} qui, utilisé selon les directives l'accompagnant, présenterait un défaut de fabrication ou de matériaux dans les dix (10) ans suivant la date d'achat.

La présente garantie ne couvre pas le joint d'étanchéité, la décoloration des manches et des poignées, les taches, les rayures, les piqûres, la déformation ni les dommages résultant d'un accident, d'un usage incorrect, d'une négligence, d'une tentative de réparation ou d'une modification du produit.

La ou le propriétaire doit respecter les consignes de sécurité et d'utilisation fournies avec le produit. En cas de problème ou pour recourir à la garantie,

communiquer avec le bureau Corning/Revere le plus proche (voir la liste sur la couverture arrière). **CONSERVER LE PRODUIT** afin de pouvoir le retourner au besoin.

Les dommages fortuits et indirects ne sont pas couverts. Certaines provinces peuvent ne pas admettre l'exclusion ni la limitation des dommages fortuits ou indirects. Il est donc possible que la limitation ou l'exclusion ne s'appliquent pas.

Cette garantie donne des droits légaux particuliers à la ou au propriétaire, qui peut aussi avoir d'autres droits, variant selon la législation en vigueur.

REVERE, REVERE WARE et  sont des marques déposées de la Corning Consumer Products Company, Elmira, NY, U.S.A. 14902-1555.

© 2000, Corning Consumer Products Company, Elmira, NY, U.S.A. 14902-1555.

7. Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont mesurés depuis le moment où la vapeur commence à sortir par le régulateur de pression jusqu'au moment où la pression commence à tomber d'elle-même. Les temps de cuisson sont indiqués comme référence seulement. Ils devraient être prolongés de 5 % à tous les 305 m (1 000 pi) au-dessus de 610 m (2 000 pi) d'altitude.

Aliments	Minutes	Aliments	Minutes
Viande, volaille, poisson et fruits de mer		Légumes	
Bœuf en morceaux	20	Artichauts	10
Bouts de côtes de bœuf, 907 g	30	Asperges	3
Ragoût de bœuf	25	Pousses de bambou	6
Poulet frit	15-20	Haricots coupés	2
Poulet en morceaux	18-20	Haricots entiers	3-4
Palourdes cuites à la vapeur	3-4	Betteraves entières	20
Bœuf en conserve, 1,4 à 1,8 kg	60	Brocoli	2
Poisson	4	Choux de Bruxelles	3
Filet de poisson	3	Chou en quartiers	5-6
Poisson roulé	3	Carottes en tranches	2-4
Jambon en tranches de 5 cm	15	Chou-fleur entier	6-8
Queues de homard	7	Fleurons de chou-fleur	2-3
Boulettes de viande	10	Céleri en tranches	3
Côtelettes de porc	12-15	Maïs en épi	3-5
Porc en morceaux	20	Oignons entiers	8-9

Aliments	Minutes	Aliments	Minutes
Viande, volaille, poisson et fruits de mer		Légumes	
Lapin en morceaux	15-17	Oignons en tranches	2-3
Crevettes	4-5	Panais coupés en deux	6-7
Bifeck à la suisse, 1,3 cm	18-20	Pois écossés	2-3
Veau en morceaux	15-17	Pommes de terre coupées en deux	7-10
		Potiron (citrouille)	10
Fruits		Épinards	1
Abricots	½	Courge d'été (morceaux)	2-4
Pêches	5	Courges reine-de-table coupées en deux	6-8
Poires	3-4	Patates douces	10-12
		Tomates entières	3
		Courgettes en tranches	2-3

Dans le cas des légumes, refroidir l'autocuiseur rapidement à l'eau froide, sous le robinet, puis l'ouvrir une fois la pression tombée. Dans le cas des viandes, laisser l'autocuiseur refroidir naturellement pendant 5 minutes avant de le refroidir rapidement.

8. Recettes

Les recettes contenues dans ce guide sont parmi les plus populaires de nos jours. Cependant, on en trouvera beaucoup d'autres dans les librairies et sur Internet. En général, on peut adapter ses recettes favorites à la cuisson dans un autocuiseur *Revere*SM en réduisant les temps de cuisson des deux tiers et en changeant la quantité de liquide. Les recettes ont pour but de servir de guide. On les modifiera donc suivant ses propres goûts au besoin. Certaines des recettes présentées ne peuvent être préparées dans l'autocuiseur de 2,8 L. On se rappellera toujours de ne jamais remplir l'autocuiseur plus qu'aux deux tiers.

L'autocuiseur est muni de deux régulateurs de pression. Le plus léger fait monter la pression à 55,2 kPa (8 lb/po²), et le plus lourd, à 82,7 kPa (12 lb/po²). En augmentant la pression, le plus lourd permet d'obtenir une température de cuisson plus élevée, donc des temps de cuisson plus courts. Sauf indication contraire, tous les temps de cuisson des recettes sont basés sur la plus haute des deux pressions.

Ne pas oublier d'employer au moins 250 ml (1 tasse) d'eau pour chaque recette. En général, cette quantité d'eau est requise à toutes les 15 minutes de cuisson. On peut remplacer l'eau par du vin, de la bière, du bouillon, etc., **mais pas par du lait ni par des produits laitiers, car ils ont tendance à déborder et à roussir facilement.**

Soupes

On peut préparer une soupe délicieuse en quelques minutes. Les légumes conservent mieux leur forme, leur couleur et leur goût qu'avec les méthodes de cuisson plus lentes. Ne jamais remplir l'autocuiseur plus qu'aux deux tiers. Employer le moins de gras possible, car celui-ci peut obstruer l'orifice des dispositifs

Soupe à l'oignon

28 g de beurre	125 ml de xérès (<i>sherry</i>)
2 gros oignons rouges tranchés	2 boîtes de bouillon de bœuf
sel et poivre	baguette
fromage suisse râpé	

Faire chauffer le grilloir. Mettre les ingrédients dans l'autocuiseur, les amener à ébullition lente sur la cuisinière, les couvrir, puis les cuire de 3 à 4 minutes. Entre-temps, faire dorer une tranche de baguette par portion sous le grilloir. Verser la soupe dans des bols à feu, garnir chaque bol d'une tranche de pain et de fromage suisse râpé, puis faire fondre le fromage sous le grilloir.

de sécurité. Se rappeler qu'il n'est pas recommandé de cuire de l'orge perlé, des pois cassés et autres pois dans l'autocuiseur étant donné qu'ils ont tendance à mousser et peuvent ainsi obstruer l'orifice des dispositifs en question.

Potage Parmentier

750 ml d'eau bouillante	2,5 ml de poivre
83 ml de tranches d'oignons	83 ml de tranches de poireau (<i>facultatif</i>)
63 ml de céleri en dés	45 ml de persil haché
5 ml de sel	500 ml de crème claire
4 pommes de terre de grosseur moyenne, pelées et coupées en dés	

Mettre l'eau, les pommes de terre, l'oignon, le céleri, les assaisonnements et le poireau dans l'autocuiseur. Cuire le tout sous pression pendant 7 minutes, refroidir l'autocuiseur, puis passer les légumes au tamis ou au presse-purée. Ajouter la crème. Chauffer à feu doux sans couvercle. Garnir de persil avant de servir. (Pour 4 personnes)

Soupe aux légumes

907 g de bœuf à soupe désossé et coupé en petits morceaux	2 pommes de terre de grosseur moyenne, coupées en dés
1,25 L d'eau	10 ml de sel
250 ml de jus de tomates	1,3 ml de poivre moulu
125 ml de carottes en dés	2,5 ml de thym (<i>facultatif</i>)
125 ml de céleri en dés	

Mettre les ingrédients dans l'autocuiseur et les cuire sous pression pendant 40 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. (Pour 4 personnes)

Chili con carne

1 gousse d'ail hachée fin	1 boîte de haricots au lard
167 ml d'oignons hachés	1 boîte de haricots communs
2 boîtes de tomates	7,5 ml de sel
15 ml d'huile végétale	0,6 ml de poivre
454 g de bœuf haché	5 ml de chili en poudre

Faire revenir le bœuf haché dans l'huile végétale, puis l'égoutter. Ajouter les oignons et l'ail et les faire légèrement sauter. Ajouter les autres ingrédients et cuire le tout sous pression pendant 15 minutes. Refroidir l'autocuiseur, vérifier les assaisonnements et, au besoin, ajouter d'autre chili en poudre. Faire ensuite mijoter le tout sans couvercle pendant quelques minutes pour l'épaissir. (Pour 4 à 6 personnes)

Viande, volaille, poisson et fruits de mer

Viandes braisées tendres et juteuses, dans leur riche sauce brune, et ragoûts délicieux peuvent être préparés en une fraction du temps requis par les méthodes de cuisson plus lentes.

Caractérisée par sa chaleur humide, la cuisson sous pression est particulièrement efficace pour réussir des plats appétissants avec les coupes de viande moins tendres. En voici quelques-unes :

Bœuf et veau : viande à ragoût, tranches et côtelettes

Agneau : jarret et cou en tranches

Porc : côtelettes, tranches et jarrets

Poulet : à fricassée, à bouillir ou à rôtir

Abats : langue et cœur

Bien faire brunir la viande dans l'autocuiseur, sans le couvercle, avant de la cuire sous pression produira une sauce riche et donnera à la viande saveur et belle apparence. On peut enfariner la viande légèrement avant de la faire brunir. Pour

le brunissage, chauffer le fond de l'autocuiseur uniformément avant d'y mettre l'huile pour empêcher la viande de coller.

Quand on évalue le temps de cuisson, il importe de surtout tenir compte de l'épaisseur de la viande plutôt que de son poids. La viande devrait être coupée en morceaux de grosseur uniforme, pas en gros morceaux. La qualité de la viande et la quantité d'os et de gras peuvent faire varier le temps de cuisson. Pour la volaille et les autres viandes, laisser l'autocuiseur refroidir pendant 5 minutes avant de le refroidir sous le robinet pour faire tomber la pression.

La viande surgelée devrait être dégelée avant la cuisson.

La rapidité de la cuisson sous pression des fruits de mer leur donne une excellente saveur. On n'a pas à dégeler les fruits de mer entièrement avant de les cuire.

Ragoût de bœuf

680 g de bœuf à ragoût en morceaux de 1,3 cm	3 carottes épluchées et coupées en morceaux de 2,5 cm
2,5 ml d'ail frais	2,5 ml de sel
poivre, au goût	500 à 625 ml d'eau
7,5 ml d'huile de cuisson	1 oignon en morceaux de 1,3 cm
473 ml de légumes frais ou surgelés requérant le même temps de cuisson (pois, haricots, morceaux de chou-fleur, etc.)	

Chauffer l'huile de cuisson dans l'autocuiseur. Y faire brunir les oignons et l'ail. Ajouter les morceaux de viande et les faire brunir de tous les côtés. Mettre les légumes, les assaisonnements et l'eau. Cuire le contenu sous pression pendant 20 minutes.

Ragoût à la chinoise

227 g de porc ou de veau maigre coupé en tranches minces	2 oignons de grosseur moyenne hachés
250 ml de céleri en dés	22,5 ml de sauce de soja
30 ml d'huile végétale	15 ml de farine
125 ml de poivron vert en dés	2 cubes de concentré de bouillon de poulet
45 ml d'eau	375 ml d'eau

Mettre l'huile végétale dans l'autocuiseur, chauffer celui-ci et y faire brunir les tranches de viande des deux côtés. Y ajouter les légumes, les cubes de concentré et l'eau. Cuire les ingrédients sous pression de 10 à 12 minutes. Refroidir l'autocuiseur. Ajouter la sauce de soja et y incorporer la farine délayée dans de l'eau. Chauffer le tout en le remuant jusqu'à ce que le ragoût épaississe. Saler et poivrer au goût. (Pour 4 personnes)

Ragoût de saucisses

6 saucisses assaisonnées coupées en longueurs de 5,1 cm, sans boyau	454 g de haricots verts nettoyés et coupés en longueurs de 5,1 cm
5 tranches d'oignon	sel et poivre
5 grosses pommes de terre coupées en morceaux	2,5 ml de graines de carvi

Faire brunir entièrement les saucisses, les égoutter et ne conserver que 2,5 ml de gras. Ajouter les légumes et 375 ml d'eau. Cuire les ingrédients sous pression pendant 3 minutes.

Bœuf braisé aux légumes

0,9 kg à 1,4 kg de bœuf à braiser (bloc d'épaule, épaule, croupe, ronde) en morceaux	6 pommes de terre de grosseur moyenne en quartiers
30 ml de shortening	5 ml de sel
3 grains de poivre (facultatif)	1 feuille de laurier (facultatif)
5 ml de poivre	6 petits oignons
250 ml d'eau	6 petites carottes tranchées

Faire fondre le shortening dans l'autocuiseur et y faire brunir les morceaux de viande de tous les côtés. Égoutter l'excès de gras. Mettre la grille de cuisson dans l'autocuiseur et placer la viande dessus. Ajouter l'eau et les assaisonnements. Cuire le contenu sous pression pendant 40 minutes. Refroidir l'autocuiseur. Ajouter les légumes et cuire le tout sous pression de 7 à 10 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. Mettre la viande et les légumes sur un plat de service chauffé et épaissir la sauce au besoin. (Pour 6 personnes).

Pointe de poitrine de bœuf braisée

907 g de bœuf (pointe de poitrine)	680 g de pommes de terre
45 ml de sauce de soja	2 tranches de gingembre
1 oignon	15 ml de saké
2 carottes	5 ml de sel
750 ml d'eau	45 ml de sucre

Rincer la pointe de poitrine, puis la couper en gros morceaux. Chauffer de l'huile et y faire sauter le gingembre, puis la viande, brièvement. Mettre la viande dans l'autocuiseur ainsi que l'eau et les assaisonnements, amener le tout à ébullition, le cuire sur le feu pendant 20 minutes, puis le mettre de côté. Peler les pommes de terre et les couper en morceaux. Éplucher l'oignon, puis le couper en lamelles. Couper les carottes en morceaux. Chauffer un peu d'huile et faire sauter les morceaux de pomme de terre, d'oignon et de carotte. Les mélanger ensuite à la viande dans l'autocuiseur, couvrir celui-ci, faire mijoter les ingrédients pendant 5 minutes, puis servir.

Poulet cuit à couvert

3 poitrines de poulet avec os	30 ml de moutarde de Dijon
30 ml de vin blanc	3 tranches de bacon
1 feuille de laurier	375 ml d'eau

Bien brunir le poulet, avec le bacon, le vin, la moutarde et la feuille de laurier, dans 2,5 ml d'huile. Retirer le poulet et verser l'huile dans un bol. Mettre l'eau dans l'autocuiseur, le support, puis le panier. Placer le poulet dans le panier et verser l'huile sur le poulet. Cuire le poulet à couvert pendant 12 minutes.

Poulet braisé aux champignons

1 poulet ou poitrines de poulet, en morceaux de 1,3 cm	10 champignons frais ou 1 boîte de champignons de 118 ml
4 tranches de bacon	125 ml de vin blanc
250 ml d'oignons tranchés	30 ml d'huile végétale
2 gousses d'ail	125 ml d'eau

Marinade :	Épaississant :
15 ml de sauce de soja	3,75 ml de sel
1,9 ml de poivre	10 ml d'eau
5 ml de farine blanche	2,5 ml de farine blanche

Mariner les morceaux de poulet. Chauffer 30 ml d'huile dans l'autocuiseur et y faire sauter les oignons, le bacon et l'ail, ainsi que les champignons et les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien brunis. Y ajouter ensuite le vin et l'eau et amener le tout à ébullition. Cuire la préparation sous pression, à feu doux, de 8 à 10 minutes. Refroidir l'autocuiseur, puis l'ouvrir, y mettre l'épaississant et amener le tout à ébullition. Servir. (Pour 4 personnes)

Poulet frit

1 poulet à frire coupé en morceaux	30 ml d'huile végétale
5 ml de sel	125 ml de farine
1,3 ml de poivre	5 ml de paprika
250 ml d'eau	

Mélanger les ingrédients secs dans un bol, en recouvrant les morceaux de poulet en entier, puis les faire brunir dans l'autocuiseur avec l'huile végétale. Les égoutter au besoin. Verser l'eau dans l'autocuiseur et cuire le poulet sous pression de 15 à 20 minutes. On peut ensuite mettre les morceaux de poulet au four préchauffé à 204 °C (400 °F) pour obtenir une peau croustillante. (Pour 4 personnes)

Fricassée de poulet

3 pommes de terre en cubes	355 ml de légumes mélangés surgelés
1 oignon tranché	375 ml d'eau
10 ml d'ail haché fin	sel et poivre paprika
4 poitrines de poulet désossées ou 1 petit poulet, en morceaux	

Chauffer un peu d'huile de cuisson dans l'autocuiseur et y faire brunir l'oignon et l'ail. Assaisonner ensuite les morceaux de poulet et les faire brunir. Ajouter les légumes, les pommes de terre et l'eau. Cuire le tout sous pression de 3 à 4 minutes.

Pain de viande

227 g de bœuf haché	2 œufs
227 g de porc haché	sel et poivre
1 petit oignon haché fin	125 ml de carotte hachée fin
125 ml de céleri haché fin	1 filet de sauce Worcestershire
63 ml de flocons de maïs	250 ml d'eau

Bien mélanger le bœuf et le porc et les assaisonner. Battre l'œuf légèrement et l'ajouter à la viande avec les légumes, les flocons de maïs et la sauce Worcestershire. Mélanger le tout complètement. Former 2 pains, les envelopper de papier aluminium et les refroidir au réfrigérateur toute une nuit. Chauffer de l'huile dans l'autocuiseur et y faire brunir les pains de viande de tous les côtés. Retirer les pains, mettre l'eau dans l'autocuiseur, puis le support et le panier. Placer ensuite les pains dans le panier et les cuire sous pression pendant 16 minutes.

Boulettes de viande Porcupine

680 g de bœuf haché	5 ml de sel
125 ml de riz ordinaire non cuit	15 ml d'oignon haché fin
250 ml d'eau	250 ml d'eau
1 boîte de 355 ml de soupe aux tomates	

Mélanger la viande, le riz, le sel, le poivre et l'oignon. En former des boulettes. Chauffer la soupe aux tomates et l'eau dans l'autocuiseur, y déposer les boulettes et cuire le tout sous pression pendant 10 minutes. Laisser la pression tomber d'elle-même. (Pour 4 à 6 personnes)

Bifteck au poivre noir

2 gros biftecks (surlonge ou faux-filet)	5 ml d'ail haché ou pressé
½ boîte de sauce au bœuf	3 tranches d'oignon rouge
1 pincée de sel	125 ml d'eau
22,5 ml d'huile	5 ml de poivre concassé
148 ml de champignons frais ou en boîte, hachés	

Marinade :

10 ml de poivre noir haché
5 ml de poudre d'ail
5 ml d'amidon de maïs

Attendrir les biftecks légèrement et les frotter de marinade. Chauffer 5 ml d'huile dans le récipient, y faire brunir les biftecks des deux côtés, puis les retirer. Chauffer 2,5 ml d'huile et faire sauter l'ail et le poivre concassé pendant 1 minute. Y ajouter la sauce et l'eau, amener le mélange à ébullition, y mettre les oignons, puis les biftecks. Cuire le tout à couvert pendant 8 minutes.

Bifteck sauce tomate

30 ml de farine	
3 tranches d'oignon	sel et poivre
3 tomates fraîches hachées plus 125 ml d'eau, ou 418 ml de tomates hachées en boîte	bifteck de surlonge, 907 g

Faire brunir le bifteck dans 5 ml d'huile, le saupoudrer de farine, de sel et de poivre, le retourner et répéter l'opération. Ajouter les tomates (et l'eau si les tomates sont fraîches). Cuire le tout à couvert, à feu moyen-bas, pendant 8 minutes.

Bifteck de flanc

1 bifteck de flanc de 680 g	375 ml de cubes de pain
500 ml d'eau	2,5 ml de sel
63 ml de céleri en dés	1 petit oignon haché fin
2,5 ml de sauge	2,5 ml de persil émietté
63 ml de lait	
1 boîte de soupe aux tomates	

Mélanger les cubes de pain, l'oignon, le céleri, le persil, la sauge et le sel dans un bol. Ajouter le lait et l'incorporer délicatement. Épandre ce mélange sur le bifteck, puis rouler celui-ci sans le serrer à partir de l'un des deux côtés longs et le maintenir roulé avec de la ficelle ou des brochettes. Faire fondre 30 ml de shortening dans l'autocuiseur et y faire brunir le roulé. Glisser la grille de cuisson sous le roulé. Ajouter 375 ml d'eau. Cuire le roulé sous pression de 30 à 35 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. Retirer le roulé et la grille. Garder le roulé au chaud, puis préparer la sauce en ajoutant une boîte de soupe aux tomates au liquide qui reste dans l'autocuiseur. Chauffer la sauce pendant 1 minute. Trancher la viande et la servir avec la sauce. (Pour 6 personnes)

Bifteck à la suisse

bifteck de ronde de 2,5 cm d'épaisseur, 907 g	1 poivron vert de grosseur moyenne en dés
125 ml de farine	5 ml d'ail
2,5 ml de sel	0,6 ml de poivre
30 ml d'huile végétale	125 ml d'eau
5 ml de moutarde sèche	250 ml de soupe aux tomates
1 oignon de grosseur moyenne en dés	

Mélanger la farine, le sel, le poivre et la moutarde sèche dans un bol. Couper la viande en portions et la recouvrir entièrement avec la farine assaisonnée. Chauffer l'huile de cuisson dans l'autocuiseur et y faire brunir la viande de tous les côtés (l'égoutter au besoin). Ajouter les autres ingrédients et cuire le tout sous pression pendant 20 minutes. Refroidir l'autocuiseur. (Pour 6 personnes)

Longe de porc à l'étuvée

longe de porc, 680 g	83 ml de saké
2 tranches de gingembre	63 ml de sucre
4 queues d'oignons	188 ml d'eau
125 ml de sauce de soja	

Rincer la longe de porc soigneusement, la laisser égoutter, la couper en morceaux et la mettre de côté. Mettre le gingembre, les queues d'oignons, les morceaux de longe et les assaisonnements dans l'autocuiseur. Amener le tout à ébullition, le couvrir et le cuire à feu doux pendant ½ heure. Enlever le couvercle et faire bouillir la préparation jusqu'à ce que la sauce épaisse, puis servir.

Côtelettes de porc genre barbecue

4 côtelettes de porc	250 ml d'eau
10 ml de shortening	1 oignon en rondelles
2,5 ml de sel	2,5 ml de poivre
125 ml de sauce barbecue	

Chauffer le fond de l'autocuiseur. Assaisonner les côtelettes de porc au goût. Faire fondre le shortening dans l'autocuiseur et y faire brunir les côtelettes des deux côtés. Ajouter l'oignon. Combiner la sauce barbecue avec l'eau et verser ce mélange sur les côtelettes. Cuire celles-ci sous pression pendant 15 minutes. Laisser la pression tomber d'elle-même. (Pour 4 personnes)

Petites côtes de porc genre barbecue

petites côtes de porc, 1,4 kg	1 grosse bouteille de sauce barbecue
sel	15 ml de shortening
poivre	1 gros oignon tranché
paprika	250 ml d'eau

Séparer les côtes en portions et les assaisonner de sel, de poivre et de paprika. Chauffer le fond de l'autocuiseur, y mettre le shortening et faire brunir les côtes des deux côtés. Ajouter l'oignon. Verser la sauce barbecue sur les côtes et les cuire sous pression pendant 15 minutes. Laisser la pression tomber d'elle-même. (Pour 4 à 6 personnes)

Bouilli

jambon de haut d'épaule, 680 g	1 petit chou pommé coupé en quartiers
4 carottes de grosseur moyenne coupées en gros morceaux	4 petites pommes de terre coupées en quartiers
500 ml d'eau	0,6 ml de poivre
4 petits oignons tranchés	

Mettre le jambon et l'eau dans l'autocuiseur. Cuire le jambon sous pression pendant 40 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. Ajouter les légumes. Cuire le tout sous pression de 8 à 10 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. (Pour 4 personnes)

Crevettes à la créole

1 oignon tranché	5 ml de sel
63 ml de poivron vert en dés	5 ml de chili en poudre
5 ml de sucre	5 ml de vinaigre
10 ml d'ail haché fin	60 ml de farine
30 ml de shortening	125 ml d'eau
625 ml de jus de tomates	454 g à 907 g de crevettes cuites
riz cuit	

Faire sauter l'oignon, le poivron et l'ail dans l'autocuiseur avec le shortening jusqu'à ce que l'oignon blondisse. Ajouter le sel, le sucre, le chili, le vinaigre et le jus de tomates. Cuire le tout sous pression pendant 5 minutes. Refroidir l'autocuiseur. Incorporer au contenu de l'autocuiseur la farine délayée dans l'eau. Faire bouillir et épaissir le tout, sans couvercle. Ajouter les crevettes. Remuer le tout et le cuire sans couvercle pendant 2 minutes. Servir sur un lit de riz cuit. (Pour 8 personnes)

Sole citronnée

4 filets de sole	89 ml de chapelure
0,2 L de lait	250 ml d'eau
2 citrons	28 g de farine
59 ml de champignons	28 g de beurre ou de margarine

Hacher les champignons. Zester un citron et en extraire le jus. Mélanger les champignons, la chapelure, le jus et le zeste de citron. Les assaisonner au goût. Épandre le mélange uniformément sur les filets. Rouler ceux-ci et les maintenir avec une pique-olive en bois au besoin. Graisser le panier légèrement et y disposer les filets roulés. Verser environ 250 ml d'eau dans l'autocuiseur, y mettre le support, puis le panier. Cuire les filets de 2 à 3 minutes. Les garder au chaud sur le plat de service. Mélanger le lait avec la même quantité de jus de cuisson. Faire fondre le beurre ou la margarine dans l'autocuiseur. Y incorporer la farine et la cuire pendant quelques minutes. Ajouter le liquide et le faire bouillir en le remuant sans arrêt. Ajouter le jus de la moitié d'un citron et le zeste. Napper ensuite les filets de la sauce obtenue et les servir avec des quartiers de citron.

Palourdes en sauce crémeuse

10 ml de sauce de soja	125 ml d'oignon haché
63 ml de crème	persil haché
1,7 ml de farine	1,3 ml de sel
15 ml d'huile végétale	0,6 ml de poivre
1 boîte de bouillon de poulet	4 palourdes surgelées, en morceaux, ou 2 boîtes de palourdes hachées

Dégeler et bien rincer les palourdes. Les égoutter. Y ajouter la sauce de soja, le poivre et la farine. Chauffer l'huile dans l'autocuiseur et y faire sauter l'oignon. Ajouter ensuite les morceaux de palourdes et le bouillon de poulet. Cuire le tout sous pression pendant 1 minute. Y incorporer le sel, le poivre et la crème. Amener le tout à la pression de service, puis refroidir l'autocuiseur. Servir les palourdes et les saupoudrer de persil haché. Servir chaud. (Pour 2 personnes)

Légumes

Les légumes frais cuits rapidement sous pression avec un peu d'eau et en l'absence d'air libre conservent leur saveur, leur fraîcheur, leurs couleurs vives ainsi que leur valeur nutritive. Les betteraves exceptées, les légumes ayant le même temps de cuisson peuvent être cuits sous pression ensemble. Les saveurs ne s'amalgameront pas de façon déplaisante.

Le panier à étuver sert généralement à la cuisson des légumes, laquelle exige un minutage précis en raison des courts temps de cuisson nécessaires. Les légumes tels que les pommes de terre, les carottes ou les betteraves ne sont pas de grosseur uniforme et n'auront donc pas le même temps de cuisson, sauf si on les coupe en morceaux de même dimension.

Avant de cuire les légumes surgelés sous pression, on peut les décongeler partiellement en les laissant à la température ambiante jusqu'à ce qu'ils puissent être séparés en morceaux. Ne pas oublier que le temps de cuisson des légumes surgelés est encore moins long que celui des légumes frais.

Pour tous les légumes, il est préférable de refroidir l'autocuiseur rapidement à l'eau froide, sous le robinet, pour faire chuter la pression.

LA CUISSON DE LA COURGE SURGELÉE DANS UN AUTOCUISEUR REVEREMID N'EST PAS RECOMMANDÉE.

Légumes d'accompagnement

6 carottes en morceaux	sel et poivre
5 grosses pommes de terre en dés, non pelées	1 cube de concentré de bouillon de poulet
250 ml d'eau	

Mettre les ingrédients dans le récipient. Amener à ébullition, couvrir et cuire pendant 10 minutes.

Tomates farcies

6 tomates de grosseur moyenne	21 g de beurre ou de margarine
59 ml de chapelure	persil haché
2 tranches de bacon brunies	1 oignon de grosseur moyenne
188 ml d'eau	sel et poivre

Trancher la partie supérieure des tomates, puis évacuer celles-ci. Hacher le bacon et l'oignon et les faire revenir dans une poêle à frire avec du beurre. Y ajouter la pulpe des tomates, la chapelure, le persil et les assaisonnements. Farcir les tomates avec ce mélange et les couvrir de leur tranche supérieure. Disposer les tomates sur le panier. Mettre l'eau dans l'autocuiseur, le support, puis le panier. Cuire les tomates sous pression pendant 3 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement.

Chou

1 chou pommé	250 ml d'eau
jambon en tranches, 375 ml	sel et poivre au goût

Mettre ensemble le chou coupé en quatre et le jambon coupé en dés. Ajouter l'eau. Cuire sous pression pendant 15 minutes.

Légumes mélangés

Choix de légumes frais ou surgelés	113 à 142 g de jambon en dés de 0,6 cm
15 ml d'huile d'olive	1 oignon tranché
2,5 ml d'ail haché	champignons
250 ml d'eau	

Choisir des légumes ayant le même temps de cuisson, puis les préparer de la façon habituelle. Les légumes requérant un temps plus long peuvent être coupés en morceaux plus petits pour uniformiser le temps de cuisson. Mettre l'huile dans l'autocuiseur et y faire brunir l'ail, l'oignon, le jambon et les champignons. Y ajouter les légumes et l'eau, assaisonner le tout au goût et le cuire sous pression de 5 à 7 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. Mettre les légumes dans un plat de service et les napper avec tout le liquide.

Patates douces glacées

6 patates douces de grosseur moyenne coupées en longs bâtonnets	125 ml de sirop d'érable ou de maïs
60 ml de beurre	250 ml d'eau

Mettre les bâtonnets directement au fond de l'autocuiseur. Mélanger l'eau et le sirop et en napper les bâtonnets. Cuire les bâtonnets sous pression pendant 18 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. Enlever le couvercle, ajouter le beurre et chauffer le tout à feu moyen jusqu'à ce que le sirop épaississe. Remuer les bâtonnets délicatement dans le sirop pour les glacer. (Pour 6 personnes)

Purée de pommes de terre à l'ail et au bacon

15 ml de beurre fouetté	3 tranches de bacon croustillant émiettées
250 ml d'eau	sel et poivre
6 grosses pommes de terre pelées et coupées en quartiers	2,5 ml d'ail pressé ou haché fin (ou plus si on le désire)
375 ml de lait chaud	

Mettre les quartiers de pommes de terre et l'eau dans l'autocuiseur. Amener l'eau à ébullition, puis cuire les pommes de terre sous pression pendant 8 minutes. Les égoutter, les pilonner, puis ajouter le lait lentement en les pilonnant jusqu'à ce qu'elles aient la consistance voulue. Ajouter l'ail, le beurre et le bacon. Saler et poivrer la purée au goût et bien la remuer.

Fruits

Fruits frais — Ils cuisent très rapidement dans l'autocuiseur Revere^{MD}. Il importe de surveiller le temps de cuisson avec précaution et de refroidir l'autocuiseur rapidement à l'eau froide, sous le robinet, pour ne pas trop cuire les fruits.

Fruits déshydratés — Leur temps de cuisson est réduit de beaucoup dans l'autocuiseur Revere. Si on laisse les fruits refroidir dans leur jus, ils prennent une forme renflée, attrayante, qu'ils conservent bien. On n'a pas à les faire tremper avant de les cuire sous pression, mais on doit s'assurer de mettre suffisamment d'eau, car ils en absorbent beaucoup. Les cuire sans panier pour qu'ils puissent absorber plus de liquide. NE PAS REMPLIR L'AUTOUCUISEUR PLUS QU'À LA MOITIÉ AVEC LES FRUITS DÉSHYDRATÉS.

Poires en sauce chocolat

3 poires	250 ml d'eau
83 ml de sucre camelle	30 ml de brandy
	113 g de chocolat

Peler les poires et les couper en deux. Les placer dans l'autocuiseur et les saupoudrer de sucre et de cannelle. Ajouter l'eau et le brandy. Cuire les poires sous pression de 3 à 4 minutes. Disposer les poires sur un plat. Chauffer le chocolat et le jus des poires dans une petite casserole jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Napper les poires de cette sauce et les servir chaudes.

Desserts et pain

L'autocuiseur RevereSM est l'idéal pour la cuisson des poudings, des crèmes pâtisseries et du pain. Ces aliments sont mis dans des moules et cuits sur la grille de cuisson de l'autocuiseur. S'assurer que les moules ne sont pas trop serrés dans l'autocuiseur et qu'il y a un espace d'au moins 1,3 cm entre le moule et l'autocuiseur. **NE REMPLIR LES MOULES QU'AUX DEUX TIERS.**

Pouding au riz

0,9 L de lait	89 ml de sucre
10 ml d'extrait de vanille	muscade ou cannelle (facultatif)
118 ml de riz à pouding	14 g de beurre

Faire fondre le beurre dans l'autocuiseur de 2,8 L. Y incorporer le lait et l'amener à ébullition. Ajouter le riz, le sucre et l'extrait de vanille (au choix).

Cuire le pouding sous pression de 8 à 10 minutes.

On peut ensuite mettre le pouding dans un plat à four, le saupoudrer de muscade ou de cannelle et le dorer sous le grilloir.

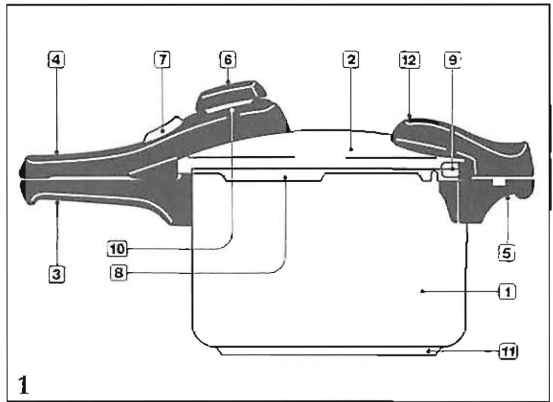
Pain bis

188 ml de farine tout usage	10 ml de levure chimique
125 ml de raisins secs	1 œuf
3,8 ml de sel	500 ml d'eau
250 ml de biscuits Graham émiettés	5 ml de bicarbonate de sodium
188 ml de babeurre ou de lait sur	125 ml de mélasse ou de sirop d'érable
45 ml de shortening	

Tamiser la farine, la levure, le bicarbonate et le sel au tamis dans un grand bol à mélanger. Y incorporer les biscuits émiettés et le shortening, puis l'œuf, les raisins, le lait, la mélasse ou le sirop, en les remuant bien. Graisser deux moules, puis les remplir tout au plus aux deux tiers. Couvrir les moules de papier aluminium ou cire. Mettre l'eau dans l'autocuiseur, la grille, puis les moules. Cuire les pains sous pression pendant 30 minutes. Refroidir l'autocuiseur rapidement. (Donne deux pains.)

1. Descripción de partes

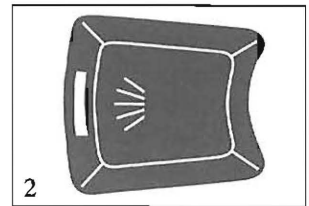
1. Olla
2. Tapa de la olla
3. Manija inferior
4. Manija superior
5. Manija lateral
6. Tapón de presión
7. Interruptor de botón
8. Empaquetadura de la tapa
9. Ventana de seguridad
10. Válvula de seguridad contra el exceso de presión
11. Base encapsulada
12. Retén de seguridad



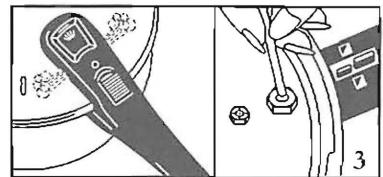
(se incluye además: bandeja para cocinar al vapor con plataforma, tapones de presión de 8 lbs./pulg. cuadrada y 12 lbs./pulg. cuadrada)

La olla a presión Revere® tiene 6 sistemas de seguridad de operación independiente:

1) La presión no aumentará a menos que la tapa esté cerrada correctamente y el interruptor de botón esté bien trabado.



2) Tan pronto como la presión de trabajo interna llegue a 8 ó 12 libras por pulgada cuadrada (psi), dependiendo del tapón de presión utilizado (Fig. 2), el tapón de presión regulará la presión interior y liberará vapor.

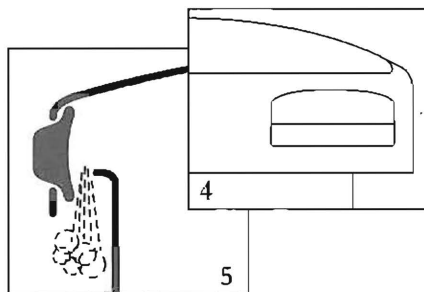


3) Una válvula de seguridad contra el exceso de presión (Fig. 3) situada en la manija superior evitará el aumento de presión liberando vapor automáticamente cuando se excede la presión interna recomendada.

4) El retén de seguridad situado en la manija auxiliar (Fig. 1), trabará automáticamente la tapa una vez que la presión interna aumente al valor mínimo.

5) Una ventana de seguridad se abrirá automáticamente (Fig. 4,5), si el tapón de presión o la válvula de seguridad contra el exceso de presión no funciona, permitiendo que escape vapor de la empaquetadura de la tapa.

6) El interruptor de botón (Fig. 1) se cierra automáticamente y no se abre a menos que se destrabe con la mano. Il s'ouvre avec le pouce. Il permet aussi de faire sortir la vapeur rapidement.



2. Información importante de seguridad

⚠ RESGUARDOS/ADVERTENCIAS IMPORTANTES ⚠

LE NON-RESPECT DES PRÉSENTES DIRECTIVES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS.

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- **LA OLLA A PRESIÓN Y LAS PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN PRODUCEN VAPOR CALIENTE; MANÉJELAS CON CUIDADO.**
- **NUNCA DEJE QUE EL CONTENIDO DE LA OLLA A PRESIÓN HIERVA HASTA EVAPORARSE NI COCINE CON TEMPERATURA ALTA.** Los productos con bases Tri-Ply pueden derretirse / separarse.
- Si la base de la olla se derrite/separa, **APAGUE LA HORNALLA. NO RETIRE LA OLLA HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO. NO LA VUELVA A UTILIZAR.**
- **NO** abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y hasta que se haya liberado la presión interna.
- **NUNCA** trate de quitar la tapa a la fuerza.
- **NUNCA** llene la olla a presión más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- **NO** la llene a más de la mitad cuando prepare alimentos que se expanden (tal como arroz, papas, frutas o verduras secas).
- **NO** cocine alimentos tales como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, arvejas secas, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a formar espuma y podrían bloquear los dispositivos de descarga de presión.

- Asegúrese de que la olla a presión esté correctamente cerrada y trabada antes de hacerla funcionar.
- Se requiere supervisión cuando se use la olla a presión cerca de los niños o animales.
- **NO** use la olla a presión para freír a presión con aceite.
- **SIEMPRE** use agarraderas o guantes para horno cuando maneje la olla a presión caliente o cuando retire las bandejas para cocinar al vapor.
- Coloque la olla a presión sobre una hornalla del mismo tamaño que la olla. Ajuste la hornalla de manera que el calor no se extienda sobre los costados de la olla.
- **NO** use la olla a presión en el horno, bajo el dorador, en una fogata, en un horno de microondas o en una parrilla a gas.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva una olla a presión caliente.
- **NO** use la olla a presión excepto para los propósitos que se diseñó.
- **NUNCA SUMERJA / COLOQUE LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA.** (Colóquela bajo el agua del grifo únicamente).
- Si se escapa vapor de la válvula de seguridad contra la presión excesiva o de la ventana de la empaquetadura, retire inmediatamente la olla del calor, enfríela de acuerdo con las instrucciones y consulte la sección de Identificación de problemas.
- **NO** intente modificar ninguna de las partes ni las arme de alguna manera que no sea la indicada.
- **NO** levante el tapón de presión con la mano durante la cocción, utilice el interruptor de botón para aumentar el flujo de vapor. Empuje el interruptor de botón hacia adelante para aumentar el flujo de vapor.
- Coloque la olla caliente sobre una superficie resistente al calor.
- Siempre deben mantenerse las cantidades indicadas de líquido para evitar que el líquido se evapore por completo.
- Para eliminar los puntos de concentración de calor en los alimentos, DÉ UNA SACUDIDA a la olla a presión ANTES DE QUITAR LA TAPA.

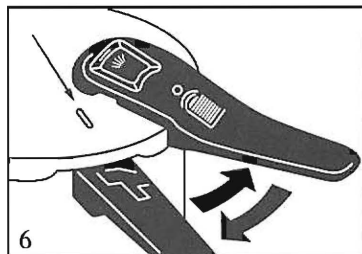
3. Instrucciones de uso

• CONSULTE LAS ADVERTENCIAS.

- Antes de usar la olla por primera vez, quite todas las etiquetas y lave a mano la olla y la tapa con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

Para abrir la olla a presión

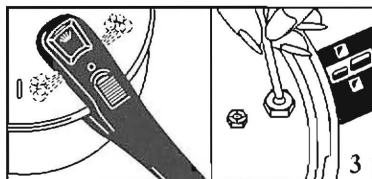
Con el interruptor de botón en la posición abierta, gire la manija superior hacia la derecha (Fig. 6) mientras sujeta la manija inferior con la mano izquierda. Levante y retire la tapa cuando la marca elevada sobre la tapa esté opuesta al centro de la manija inferior.



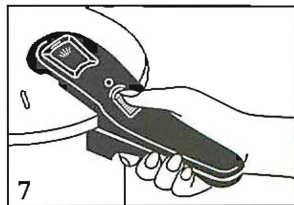
Es esencial agregar un mínimo de 1 taza (250 mililitros) de agua o algún otro líquido para que pueda producirse vapor. La olla a presión nunca debe llenarse a más de $\frac{2}{3}$ de la capacidad máxima (incluyendo el líquido y los ingredientes). Si está cocinando comida que se expande, no llene la olla más de la mitad. Cuando prepare salsas, asegúrese de que no sean demasiado espesas.

Para cerrar la olla a presión

Antes de cerrar la olla a presión, inspeccione las válvulas de seguridad y de operación (Fig. 3), asegurándose de que los orificios de ambas válvulas estén despejados.

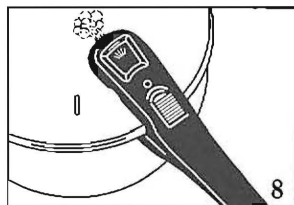


Coloque la tapa en la olla de manera que la marca elevada en la tapa quede opuesta al centro de la manija inferior (Fig. 6). Empuje suavemente la tapa y, con la mano derecha, gire la manija superior horizontalmente hacia la izquierda hasta que esté directamente sobre la manija inferior y ya no se pueda mover.



Ahora hale el interruptor de botón hacia usted a la posición cerrada y trabada (Fig. 7).

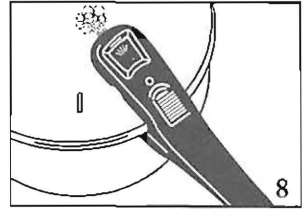
Coloque el tapón de presión sobre el vástago (Fig. 8), con el orificio de ventilación hacia el centro de la tapa hasta que el tapón esté completamente asentado sobre el extremo inferior del vástago. Hay dos tipos de tapones de presión de peso diferente que se incluyen con la olla a presión. El tapón más pesado se demorará más



en acumular suficiente presión para liberar vapor (aproximadamente 12 libras/pulg. cuadrada). Sin embargo, cocinará los alimentos más rápido y a una temperatura más alta. El tapón más liviano se demorará menos tiempo en acumular presión y en liberar vapor (aproximadamente 8 libras/pulg. cuadrada) y cocinará los alimentos en forma más lenta y a una temperatura más baja. Los tiempos de cocción son para el tapón más pesado y deben aumentarse en un 20-30% si se utiliza el tapón más liviano.

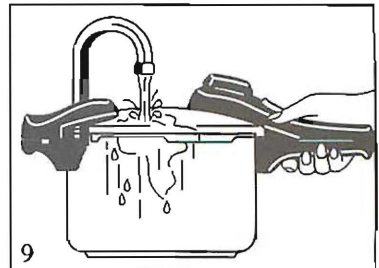
Para cocinar

(1) Agregue los ingredientes y agua. (2) Coloque la olla a presión sobre la hornalla. Se producirá una pequeña cantidad de vapor a través del agujero del retén de seguridad (Fig. 8). Una vez que se haya acumulado una presión mínima, la barra de seguridad en el agujero del retén de seguridad se levantará y dejará de salir vapor. Si continúa saliendo vapor y la barra del retén de seguridad no sube completamente, golpee ligeramente la tapa. Si esto no da resultado, retire la olla del calor, libere la presión y asegúrese de que no haya ninguna obstrucción que evite que la barra suba. Intente nuevamente. Si la barra del retén de seguridad continúa siendo un problema, llame al Centro de Información para Consumidores de Corning/Revere (1-800-999-3436/1-607-786-8103). (3) Comience a controlar el tiempo de su receta una vez que se produzca vapor por el tapón de presión (Fig. 8). (4) Cuando el tapón de presión se levante (Fig. 8) y deje salir vapor, reduzca el calor para que salga una cantidad pequeña y uniforme de vapor. De esta manera, la comida se cocinará en forma perfecta, con un contenido más alto de vitaminas y utilizando menos energía. (5) Si una vez que se reduce el calor se produce chisporroteo, entonces aumente gradualmente el calor hasta que el flujo de vapor sea reducido y parejo. Si el tapón de presión no libera vapor, apague el fuego y consulte la sección de Identificación de problemas. (6) Una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción y que se haya liberado toda la presión, abra la olla de una de las siguientes maneras:

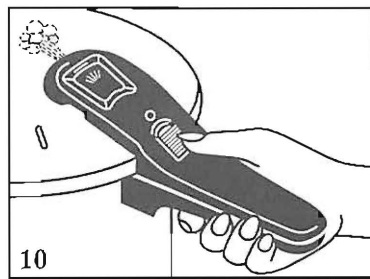


(A) Apertura rápida – coloque la olla a presión en la piletta debajo del grifo y enfríela con agua fría (Fig. 9). NO LA SUMERJA/COLOQUE EN AGUA.

(B) Apertura natural – para carnes, deje que la presión disminuya en forma natural. La apertura rápida puede producir carne dura, seca y fibrosa. Deje que la presión disminuya naturalmente al menos durante 5 minutos y luego libere rápidamente la presión restante.



- Una vez que la olla a presión esté fría, sacúdala para despegar los puntos calientes y luego empuje el interruptor de botón suavemente hacia adelante a la posición de apertura, permitiendo el escape rápido del vapor (Fig. 10).



- **NO** trate de abrir la olla a presión mientras continúe escapando vapor del tapón de presión. La olla a presión se abrirá con facilidad cuando el tapón de presión y el agujero del retén de seguridad hayan descargado la presión. Una vez que se haya descargado la presión, abra la olla.

¡RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA COCINAR!

- *Las verduras secas, tales como los garbanzos, frijoles, etc., deben remojar en agua antes de cocinarlas.*
- *No es necesario descongelar verduras congeladas o pescado pequeño. Para pescado grande o carne congelada, aumente ligeramente el tiempo de cocción.*
- *Dore bien la carne, aún un poco más que lo habitual, ya que la cocción con vapor producirá una leve pérdida de color. Los tiempos de cocción dependen del grosor y la cantidad de la carne.*

4. Cuidado de la olla a presión

Olla a presión y tapa

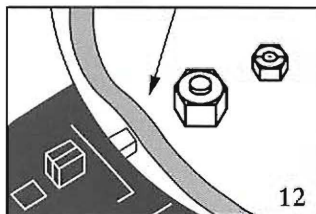
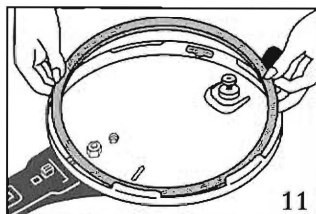
- *Después de cada uso, lave la olla y la tapa con agua caliente y jabón con una esponja o paño. Asegure que el agujero de ventilación del tapón no esté obstruido con partículas de comida. Seque de inmediato.*
- **NO** use limpiadores abrasivos ni esponjas fregadoras que pudiesen opacar el acabado pulido del producto.
- *Lavar en la lavadora de platos podría opacar las partes fenólicas y resecará la empaquetadura.*

Válvulas, tapones y agujeros

Antes de cada uso, verifique que las válvulas, tapones y agujeros no estén obstruidos con partículas de comida u otros materiales.

Empaquetadura

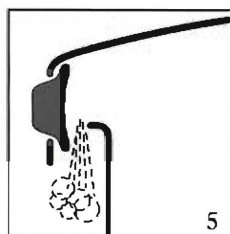
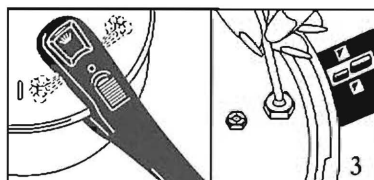
- **NUNCA** lave la empaquetadura en la lavadora de platos.
- Quite la empaquetadura de la tapa, lávela con agua caliente y jabón y enjuáguela bien después de cada uso. Reinstale la empaquetadura en la tapa (Fig. 11). Asegúrese de colocar la empaquetadura en el resalto en la parte interior de la tapa (Fig. 12).
- **NO** cubra el retén del interruptor de botón con la empaquetadura.
- **NO** use limpiadores abrasivos o esponjas fregadoras.
- Aplique un poco de aceite para cocinar a la empaquetadura. Esto prolongará la vida útil de la empaquetadura y mejorará su operación.
- Después de usar, **NO** guarde la olla a presión con la tapa cerrada.



5. Identificación de problemas

Si la válvula de seguridad contra el exceso de presión (Fig. 3) funciona mientras está cocinando:

- Retire la olla de la fuente de calor, enfríela y ábrala.
- Quite el tapón de presión y asegúrese de que el agujero debajo del tapón no esté obstruido. Si está obstruido, límpielo bien.
- Reinstale el tapón, cierre la olla y continúe cocinando.
- Si la válvula de seguridad contra el exceso de presión opera por segunda vez, deje de cocinar. Llame al Centro de Información para Consumidores de Corning/Revere (1-800-999-3436/1-607-786-8103).
- Si, durante el uso normal, la ventana de seguridad situada en el borde de la tapa (Fig. 5) opera antes que la primera válvula (dentro de la manija superior) deje de cocinar inmediatamente.



Si observa que el TAPÓN DE PRESIÓN NO SE LEVANTA, es posible que:

- La tapa esté mal puesta.
- El interruptor de botón no esté en la posición cerrada.
- No haya suficiente líquido dentro de la olla. Revise y agregue la cantidad correcta.
- La empaquetadura de la tapa esté sucia o dañada. Limpie o reemplace la empaquetadura.
- La temperatura de la hornalla sea demasiado baja.
- El tapón de presión esté obstruido.

Si observa que SE ESCAPA VAPOR DEL BORDE DE LA TAPA, es posible que:

- *La olla a presión no esté bien cerrada. Revise y ciérrela nuevamente.*
- *La empaquetadura de la tapa no esté bien puesta o esté dañada. Quite la empaquetadura y colóquela correctamente o reemplácela.*
- *El tapón de presión o la válvula de seguridad contra el exceso de presión está obstruida.*

Si necesita repuestos, por favor llame al Centro de Información para Consumidores de Corning/Revere (1-800-999-3436/1-607-786-8103).

6. Garantía

GARANTÍA LIMITADA POR DIEZ AÑOS

Corning Consumer Products Company (CCPC) reemplazará o cambiará por un producto de igual valor (a opción de CCPC) esta olla a presión REVERE® que resulte defectuosa en cuanto a materiales o fabricación durante 10 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilice de acuerdo con las instrucciones que la acompañan.

Esta garantía no cubre la empaquetadura, decoloración de las manijas, manchas, rayaduras, combaduras, picaduras, o daños al producto causados por uso inapropiado, descuido, accidentes, intentos de reparación o alteraciones al producto.

El propietario debe seguir las Instrucciones de seguridad y uso incluidas con el producto. En caso de ocurrir un problema cubierto por la garantía, comuníquese con la oficina de Corning/Revere más cercana (ver la lista en la cubierta trasera). CONSERVE EL PRODUCTO. Podría pedirle que lo envíe de regreso.

Los daños fortuitos o emergentes están expresamente excluidos de esta garantía. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o emergentes, por lo cual la limitación o exclusión anterior podría no ser aplicable en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener, además, otros derechos que varían de jurisdicción a jurisdicción.

REVERE, REVERE WARE y  son marcas registradas de Corning Consumer Products Company, Elmira, NY 14902-1555.

© 2000 Corning Consumer Products Company, Elmira, NY 14902-1555.

7. Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se calculan desde cuando comienza a salir vapor hasta que la presión se descarga en forma natural. Los tiempos de cocción se presentan como referencia únicamente.

Los tiempos de cocción deben aumentarse en un 5% por cada mil pies sobre los 2.000 pies.

Alimentos	Minutos	Alimentos	Minutos
Carne, carne de ave, mariscos		Verduras	
Carne de vacuno (trozada)	20	Alcachofa	10
Costillas de vacuno, 2 libras	30	Espárrago	3
Estofado de vacuno	25	Brotos de bambú	6
Pollo frito	15-20	Ejote, corrado	2
Pollo (en presas)	18-20	Ejote, entero	3-4
Almejas, al vapor	3-4	Remolacha, entera	20
Cecina (corned beef), 3-4 libras	60	Brócoli	2
Pescado	4	Repollitos de Bruselas	3
Pescado fileteado	3	Repollo, cortado en cuartos	5-6
Arrollado de pescado	3	Zanahorias, en tajadas	2-4
Jamón, tajadas de 2 pulgadas	15	Coliflor, entero	6-8
Cola de langosta	7	Coliflor, florecillas	2-3
Albóndigas de carne	10	Apio, en rodajas	3
Chuletas de cerdo	12-15	Elote en la mazorca	3-5
Carne de cerdo (trozada)	20	Cebollas, enteras	8-9
Carne de conejo (trozada)	15-17	Cebollas, en rodajas	2-3
Camarón	4-5	Chirivía, en mitades	6-7
Bistec, estilo suizo, $\frac{1}{2}$ pulg.	18-20	Arvejas, sin vaina	2-3
Carne de ternera (trozada)	15-17	Papas, en mitades	7-10
		Calabaza	10
Frutas		Espinaca	1
Albaricoques	$\frac{1}{2}$	Calabaza de San Juan (trozada)	2-4
Melocotones	5	Calabaza tipo bellota (en mitades)	6-8
Peras	3-4	Camote	10-12
		Tomates, enteros	3
		Zapallito, en rodajas	2-3

Enfrite rápidamente las verduras colocando la olla debajo del grifo de la piletta; abra la olla una vez que se haya descargado la presión. Deje que la carne se enfrie durante 5 minutos antes de someterla a enfriamiento rápido.

8. Recetas

Las recetas en este folleto son algunas de las recetas más populares para cocinar en olla a presión hoy en día; sin embargo, hay muchas más recetas disponibles en las librerías y en la Internet. Por lo general, su receta favorita puede adaptarse a la olla a presión Revvere® reduciendo el tiempo de cocción en $\frac{2}{3}$ y ajustando la cantidad de líquido. Estas recetas están diseñadas para usarse como guía y pueden alterarse dependiendo de su gusto personal, si es necesario. Algunas de estas recetas no pueden prepararse en la olla de 3 cuartos; como guía, recuerde que nunca debe llenar la olla a presión más de $\frac{2}{3}$.

La olla a presión viene con dos tapones de presión distintos. El tapón de presión más liviano permite que la presión aumente a 8 libras, mientras que el tapón más pesado permite que la presión aumente a 12 libras. Presión. El tapón más pesado cocinará los alimentos a una temperatura más alta y los cocinará más rápido que el tapón más liviano debido al aumento de presión. Todas las recetas se diseñaron utilizando el tapón más pesado, a menos que se indique de otra manera.

Recuerde de utilizar un mínimo de 1 taza (250 ml) de líquido en todas las recetas. En general, se requiere una taza de agua por cada 15 minutos de cocción. Puede utilizar otros líquidos como vino, cerveza, caldo, etc. en lugar de agua, pero no use leche o productos lácteos ya que se suben y pueden quemarse con facilidad.

Sopas

Se pueden preparar sopas deliciosas en sólo minutos. Las verduras mantienen su forma, color y sabor mejor que cuando se cocinan por métodos más lentos. Cuando cocine sopas, nunca llene la olla más de $\frac{2}{3}$. Emplee la menor cantidad de grasa posible cuando

cocine sopa – la grasa puede obstruir el agujero de ventilación. Recuerde: No se recomienda que cocine cebada perlada, sopa de arvejas o sopa de arvejas secas en una olla a presión ya que podría producir espuma y bloquear el agujero de ventilación.

Sopa de cebolla a la francesa

1 onza de mantequilla $\frac{1}{2}$ taza de jerez
Pan francés Queso suizo gratinado
2 tazas de caldo de carne 2 cebollas rojas grandes, en rebanadas
Sal, pimienta

Caliente el dorador. Hierva los ingredientes a fuego lento sobre la hornalla, cubra, cocine 3 a 4 minutos. Mientras se cuece la sopa, dore una rebanada de pan francés por porción. Vierta sopa en tazones individuales que puedan meterse al horno, coloque el pan y el queso suizo gratinado encima de la sopa y dore hasta que se derrita el queso.

Sopa de verduras

$\frac{1}{2}$ taza de apio en cubitos 2 papas medianas, en cubitos
5 tazas de agua 2 cucharaditas de sal
1 taza de jugo de tomate $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta molida
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de tonillo (opcional) $\frac{1}{2}$ taza de zanahorias, en cubitos
2 libras de carne para sopa (cortada en trozos pequeños) y deshuesada

Coloque todos los ingredientes en la olla a presión. Deje que la presión aumente hasta la presión de cocción y cocine durante 40 minutos. Enfríe la olla de inmediato. (4 porciones)

Sopa de crema de papas

3 tazas de agua hirviendo	½ cucharadita de pimienta
½ taza de puerro (opcional)	½ taza de cebollas rebanadas
2 tazas de crema poco espesa	¼ taza de apio en cubitos
3 cucharadas de perejil picado	1 cucharadita de sal
4 papas medianas – cortadas en cubitos y peladas	

Coloque el agua, papas, cebollas, aderezos y puerro en la olla. Deje que la presión aumente hasta la presión de cocción y cocine durante 7 minutos. Enfríe, pase la mezcla comprimiéndola por un cedazo o pasapurés. Agregue la crema. Caliente sin la tapa a fuego lento. Agregue el perejil antes de servir. (4 porciones)

Chili

1 libra de carne molida	1 lata de frijoles con tocino
1 cucharada de aceite vegetal	¼ taza de cebolla, picada
1 lata de frijoles	1½ cucharadita de sal
1 diente de ajo, picado	2 latas de tomates
1 cucharadita de ají en polvo	¼ cucharadita de pimienta

Dore la carne molida en aceite vegetal, dréucla. Agregue las cebollas y el ajo, y saltéelos ligeramente. Agregue los ingredientes restantes. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 15 minutos. Enfríe, corrija los aderezos; agregue más ají en polvo si lo desea. Hierva a fuego lento sin la tapa durante varios minutos para espesar. (4 a 6 porciones)

Carne, carne de ave y mariscos

En la olla a presión pueden prepararse asados blandos y jugosos con una cremosa salsa de carne y deliciosos estofados en una fracción del tiempo requerido por métodos más lentos. Es especialmente útil cuando se preparan apetitosos platillos de carne con cortes más duros que requieren una cocción con calor húmedo. Estos incluyen:

Carne de vacuno: *Ternera para estofado, bistec y chuletas*

Cordero: *Pierna de cordero, tajadas del cuello*

Cerdo: *Chuletas, bistecs y codillo de cerdo*

Pollo: *Pollo para fricasé, estofado y para freír*

Otras variedades de carne: *Lengua, corazón*

Dorar bien la carne en la olla sin la tapa antes de cocinar asegurará obtener una salsa cremosa, de buen sabor y un aspecto atractivo. Las carnes pueden enharinar ligeramente antes de dorarlas,

si así lo desea. Al dorar las carnes, la base de la olla debe calentarse bien antes de agregar el aceite, para que la carne no se pegue.

Es importante considerar el grosor del corte de carne en vez del número de libras cuando se calcule el tiempo de cocción. La carne debe cortarse en trozos uniformes y no debe dejarse en trozos grandes. El tiempo de cocción también puede variar dependiendo de la calidad de la carne, la cantidad de hueso y grasa. Para todas las carnes de vacuno y pollo, enfríe la olla durante 5 minutos y luego colóquela bajo el grifo de la piletta para reducir la presión.

La carne congelada debe descongelarse antes de cocinarla.

La cocción a vapor rápida de los mariscos produce un sabor excelente. Los mariscos congelados no necesitan descongelarse completamente antes de cocinar.

Estofado de vacuno

1½ libras de carne para estofado (cortada en trozos de ½ pulgada)	3 zanahorias (lavadas, cortadas en trozos de 1 pulgada)
1 cebolla (cortada en trozos de ½ pulgada)	½ cucharadita de ajo fresco
½ cucharadita de sal	Pimienta al gusto
2-2½ tazas de agua	½ cucharada de aceite para cocinar

16 onzas de verduras congeladas con tiempos de cocción similares (arvejas, frijoles, trozos de coliflor, etc.)

Corte la carne en trozos de ½ pulgada. Caliente el aceite para cocinar en la olla. Dore las cebollas y el ajo. Agregue la carne y fríala hasta que esté dorada en todos los lados. Agregue 16 onzas de verduras congeladas o frescas, aderezos y agua. Cubra y lleve a la presión de cocción, cocine durante 20 minutos.

Estofado chino

2 cebollas medianas, picadas	2 cucharadas de aceite vegetal
1½ cucharadas de salsa de soja	1 taza de apio, en cubitos
1 cucharada de harina	½ taza de pimentón verde, en cubitos
2 cubos de caldo de pollo	3 cucharadas de agua
½ libra de cerdo o ternera desgrasada, cortada en tajadas delgadas	1½ tazas de agua

Agregue el aceite vegetal, caliente la base de la olla. Dore la carne en todos los lados. Agregue apio, pimentón verde, cebollas, cubos de caldo y agua. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 10 a 12 minutos, enfríe. Agregue la salsa de soja. Mezcle la harina y el agua hasta formar una pasta suave y agréguela revolviendo. Caliente mientras revuelve hasta que el estofado se espese. Agregue sal y pimienta a su gusto. (4 porciones)

Estofado de salchicha

6 salchichas enteras con aderezo (cortadas en tajadas de 2 pulgadas, sin la cubierta)	1 libra de ejotes frescos (limpios y cortados en tajadas de 2 pulgadas)
5 rebanadas de cebolla	Sal y pimienta
5 papas grandes, trozadas	½ cucharadita de carvi

Dore bien la salchicha, drene toda la grasa excepto por ½ cucharadita. Agregue las verduras y 1½ tazas de agua. Cubra. Una vez que comience a liberar vapor, cocine durante 3 minutos.

Asado con verduras

6 papas medianas (en cuartos)	2 cucharadas de manteca
3 granos de pimienta (opcional)	1 hoja de laurel (opcional)
1 cucharadita de sal	1 taza de agua
1 cucharadita de pimienta	6 zanahorias pequeñas (en rebanadas)
6 cebollas pequeñas	
2 a 3 libras de carne de vacuno para asado (cuarto delantero, paletilla, cadera o cuarto trasero) cortada en trozos	

Cocine la carne en trozos, dórela lentamente en todos los lados en la manteca en el fondo de la olla. Quite el exceso de grasa. Instale la parrilla para cocinar y coloque la carne sobre la parrilla. Agregue agua y aderezos. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 40 minutos. Enfríe la olla. Agregue las verduras. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 7 a 10 minutos. Enfríe la olla de inmediato. Coloque la carne y las verduras en una fuente caliente y espese la salsa de carne, si lo desea. (6 porciones)

Pecho de vacuno en su jugo

2 libras de pecho de vacuno	3 cucharadas de salsa de soja
3 tazas de agua	1½ libras de papas
2 rebanadas de jengibre	1 cucharada de vino de arroz
2 zanahorias	1 cucharadita de sal
1 cebolla	3 cucharadas de azúcar

Lave el pecho de vacuno y córtelo en trozos. Caliente el aceite para saltar las rebanadas de jengibre, agregue la carne y fría revolviendo brevemente. Coloque la carne en la olla a presión, agregue 3 tazas de agua y los aderezos. Haga hervir, luego cocine sobre la hornalla durante 20 minutos. Coloque a un lado. Pele las papas y córtelas en trozos. Quite la cáscara de la cebolla y córtela en tiras. Corte la zanahoria en trozos. Caliente un poco de aceite para freír revolviendo brevemente la cebolla y las zanahorias. Retire y mezcle con la carne en la olla a presión, cubra, cocine a fuego lento durante 5 minutos y sirva.

Pollo frito

1 pollo para freír, cortado en presas	2 cucharadas de aceite vegetal
1 taza de agua	½ taza de harina
¼ cucharadita de pimienta	1 cucharadita de paprika
1 cucharadita de sal	

Mezcle la harina, la paprika, la sal y la pimienta en un tazón, recubra bien el pollo. Dore las presas de pollo aderezadas en aceite vegetal en el fondo de la olla, drene si es necesario. Agregue agua, cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 15 a 20 minutos. Enfríe. El pollo puede dorarse en el horno a 400° F durante unos pocos minutos. (4 porciones)

Pollo en su jugo con champiñones

1 pollo o pechugas de pollo (en presas)	10 champiñones o una lata de 4 onzas
4 tiras de tocino	½ taza de vino blanco
2 dientes de ajo	½ taza de agua
1 taza de cebollas en cubitos	2 cucharadas de aceite vegetal

Adobar:

1 cucharada de salsa de soja
¼ cucharadita de pimienta
1 cucharadita de harina blanca

Espesador:

¼ cucharadita de sal
2 cucharaditas de agua
¼ cucharadita de harina blanca

Corte el pollo en trozos de ½ pulgada y adóbelo. Caliente 2 cucharadas de aceite en la olla a presión, sahee las cebollas, el tocino y el ajo, los champiñones y los trozos de pollo, hasta dorarlos. Luego agregue el vino blanco y el agua, caliente hasta que hierva. Cubra y lleve a la presión, cocine a fuego lento durante 8 a 10 minutos, luego enfríe. Quite la tapa y agregue el espesador, luego haga hervir, entonces deje enfriar. (4 porciones)

Pollo asado

3 pechugas de pollo (con hueso)	2 cucharadas de vino blanco
1 hoja de laurel	3 tiras de tocino
2 cucharadas de mostaza Dijon	1½ tazas de agua

Dore bien el pollo, con el tocino, el vino, la mostaza y la hoja de laurel en ¼ cucharadita de aceite. Retire el pollo y guarde el aceite en un tazón separado. Ponga agua en la olla, coloque el soporte en el agua y coloque la bandeja sobre el soporte. Coloque el pollo en la bandeja y vierta aceite sobre el pollo. Cubra y cocine durante 12 minutos.

Guisado de pollo

4 pechugas de pollo deshuesadas o 1 pollo pequeño despresado	1 bolsa de 12 onzas de verduras mixtas congeladas
3 papas, partidas en cubitos	2 cucharaditas de ajo picado
1 cebolla, rebanada	1½ tazas de agua
Sal, pimienta	paprika

Caliente un poco el aceite para cocinar en la olla y dore las rebanadas de cebolla y el ajo picado. Sazone las presas de pollo, agregue aceite y dórelas. Agregue las verduras y las papas revolviendo. Agregue el agua, cierre la olla, lleve a la presión de cocción y cocine durante 3 a 4 minutos.

Pan de carne

½ libra de carne molida	2 huevos
½ libra de carne de cerdo	½ taza de hojuelas de maíz
1 cebolla pequeña	Sal y pimienta
½ taza de zanahorias	1 taza de agua
½ taza de apio	una pizca de salsa Worcestershire

Mezcle bien la carne molida con la carne de cerdo y agregue los aderezos. Pique la cebolla, el apio y las zanahorias en trocitos muy pequeños y bata ligeramente los huevos. Agregue las verduras, los huevos, las hojuelas de maíz y la salsa Worcestershire a la mezcla de carne molida y carne de cerdo. Mezcle bien. Forme dos panes de carne de la mezcla y envuélvalos en papel de aluminio. Enfríe en el refrigerador hasta el otro día. Caliente el aceite en la olla y dore los panes de carne en todos los lados. Retire los panes. Ponga agua en la olla. Coloque los panes en la bandeja. Coloque el soporte en el agua y la bandeja sobre el soporte. Cierre la olla y cocine durante 16 minutos.

Albóndigas estilo puercoespín

1½ libras de carne molida	½ taza de arroz regular sin cocer.
1 cucharadita de sal	1 taza de agua
1 lata de 12 onzas de sopa de tomate	1 cucharada de cebolla, picada
1 taza de agua	

Combine la carne, el arroz, la sal, la pimienta y la cebolla. Forme albóndigas pequeñas. Caliente la sopa de tomate y el agua en la olla. Deje caer las albóndigas en la mezcla de sopa. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 10 minutos. Deje que la presión disminuya por sí sola. (4 a 6 porciones)

Bistec de vacuno en salsa de pimienta negra

2 bistecs grandes (cuarto trasero, sección del centro de la costilla)	1 cucharadita de ajo picado o prensado
1 cucharadita de pimienta partida	3 rebanadas de cebolla roja
una pizca de sal	½ taza de agua
½ lata de salsa de carne	1½ cucharada de aceite
5 onzas de champiñones en lata o rescos picados	

Adobar:

2 cucharaditas de pimienta negra picada
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de maicena

Golpee ligeramente los bistecs, frótelos con el adobado en forma uniforme. Caliente 1 cucharadita de aceite en la olla, agregue los bistecs. Dórelos a ambos lados. Retire los bistecs. Caliente 1 cucharadita de aceite, saltee el ajo y la pimienta partida durante 1 minuto. Agregue la salsa de carne y el agua. Haga hervir. Agregue las cebollas y luego los bistecs. Cubra y cocine durante 8 minutos.

Bistec con salsa de tomate

2 cucharadas de harina	3 rebanadas de cebolla
Sal y pimienta	2 libras de bistec "sirloin" (del cuarto trasero)
3 tomates frescos picados + ½ taza de agua o una lata de 14 onzas de tomates picados	

Dore el bistec con una cucharadita de aceite. Rocíe con harina, sal y pimienta. Voltee y repita. Agregue los tomates (y agua si son frescos). Coloque la tapa, cocine a fuego mediano – bajo durante 8 minutos.

Bistec de espaldilla

1½ libras de bistec de espaldilla	1½ tazas de pan en cubitos
2 tazas de agua	½ cucharadita de sal
¼ taza de apio en cubitos	1 lata de sopa de tomate
½ cucharadita de salvia	½ taza de leche
1 cebolla pequeña, picada fina	½ cucharadita de hojuelas de perejil

Combine los cubos de pan, la cebolla, el apio, el perejil, la salvia y la sal en un tazón. Agregue leche y mezcle ligeramente. Esparza esta mezcla sobre el bistec. Comenzando en el lado largo, enróllelo en forma floja y amárrelo con pita o sujételo con pinchos. Dore el bistec enrollado en las 2 cucharadas de manteca caliente en la olla. Inserte la parrilla para cocinar debajo de la carne. Agregue 1½ tazas de agua. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 30 a 35 minutos. Enfríe la olla de inmediato. Retire la carne y la parrilla para cocinar. Manténgala tibia mientras prepara la salsa. Para la salsa, agregue 1 lata de sopa de tomate sin diluir al líquido en la olla. Caliente durante 1 minuto. Rebanc la carne. Sirva con la salsa. (6 porciones)

Bistec estilo suizo

2 libras de carne del cuarto trasero, de 1 pulgada de grosor	1 pimentón verde mediano, en cubitos
½ taza de harina	1 cucharadita de ajo
1 cucharadita de mostaza seca	½ cucharadita de pimienta
2 cucharadas de aceite vegetal	1 taza de sopa de tomate
1 cebolla mediana, en cubitos	½ cucharadita de sal
½ taza de agua	

Mezcle la harina, la sal, la pimienta y la mostaza seca en un tazón. Corte la carne en trozos de porciones. Recubra bien la carne con la harina con aderezos. Agregue aceite vegetal y caliente la base de la olla, dore la carne en todos los lados (drene si es necesario). Agregue los ingredientes restantes. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 20 minutos, enfríe la olla. (6 porciones)

Estofado de lomo de cerdo

1½ libras de lomo de cerdo	½ taza de vino de arroz
½ taza de agua	½ taza de azúcar
4 tallos de cebolla de jardín	2 rebanadas de jengibre
½ taza de salsa de soja	

Lave bien y drene el lomo de cerdo. Córtele en trozos y póngalo a un lado. Coloque las rebanadas de jengibre, la cebolla, el lomo de cerdo y los aderezos en la olla a presión. Haga hervir. Coloque la tapa; cocine a fuego lento durante ½ hora. Quite la tapa, hierva hasta que la salsa se espese, y sirva.

Chuletas de cerdo a la barbacoa

4 chuletas de cerdo	1 taza de agua
1 cebolla, separada en anillos.	½ cucharadita de pimienta
½ taza de salsa de barbacoa	2 cucharaditas de manteca o aceite para cocinar
½ cucharadita de sal	

Caliente la base de la olla. Agregue los aderezos a las chuletas al gusto. Agregue la manteca a la olla y dore las chuletas a ambos lados. Agregue la cebolla. Combine la salsa de barbacoa y el agua y viértala sobre las chuletas. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 15 minutos. Deje que la presión disminuya por sí sola. (4 porciones)

Costillas a la barbacoa

3 libras de costillas	sal
1 cucharada de manteca	1 botella grande de salsa de barbacoa
pimienta	paprika
1 taza de agua	1 cebolla grande, rebanada

Corte las costillas en porciones. Aderece con una mezcla de sal, pimienta y paprika. Caliente la base de la olla y agregue la manteca. Dore las costillas a ambos lados. Agregue la cebolla. Vierta la salsa de barbacoa sobre la carne en la olla. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 15 minutos. Deje que la presión disminuya por sí sola. (4 a 6 porciones)

Cena cocida

1½ libras de jamón para picnic	4 papas pequeñas, en cuartos
4 zanahorias medianas, en cuartos	4 cebollas pequeñas, en rebanadas
1 cabeza pequeña de repollo, en cuartos	½ cucharadita de pimienta
2 tazas de agua	

Coloque el jamón y el agua en la olla. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 40 minutos. Enfríe la olla de inmediato. Agregue las verduras. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 8 a 10 minutos. Enfríe la olla de inmediato. (4 porciones)

Camarones estilo criollo

1 cebolla, rebanada	1 cucharadita de sal
½ taza de pimentón verde, en cubitos	2 cucharaditas de ajo picado
1 cucharadita de azúcar	1 cucharadita de ají en polvo
2 cucharadas de manteca	1 cucharadita de vinagre
2½ tazas de jugo de tomate	4 cucharadas de harina
½ libra de camarones cocidos	½ taza de agua
arroz cocido	

Saltee la cebolla, el pimentón verde y el ajo en la manteca en la olla, hasta que la cebolla tome un color amarillo. Agregue la sal, el azúcar, el ají en polvo, el vinagre y el jugo de tomate. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 5 minutos. Enfríe la olla. Combine la harina con el agua y agregue a la salsa en la olla. Cocine hasta que se espese en la olla abierta. Agregue los camarones. Revuelva bien y cocine sin tapa durante 2 minutos. Sirva sobre el arroz cocido. (8 porciones)

Lenguado al limón

4 filetes de lenguado	½ pinta de leche
1 onza de mantequilla/ margarina	2 onzas de champiñones
1 taza de agua	1 onza de harina
3 onzas de migas de pan	2 aderezos de limón

Pique los champiñones. Exprima el jugo de 1 limón y ralle la cáscara. Mezcle los champiñones picados, las migas de pan, el jugo y cáscara de limón y agregue aderezos al gusto. Esparza la mezcla en forma uniforme sobre el filete de lenguado. Enrolle los filetes alrededor del relleno y sujete con un palillo para cóctel si es necesario. Engrase ligeramente la bandeja y coloque los filetes enrollados. Coloque aproximadamente 1 taza de agua en la olla, el soporte y la bandeja sobre el mismo. Cocine durante 2 a 3 minutos. Mantenga el pescado tibio en la bandeja para servir. Mezcle ½ pinta con ½ pinta del líquido de cocción del pescado. Derrita la mantequilla/margarina en la olla. Agregue la harina revolviendo y cocine durante unos pocos minutos. Agregue líquido, hierva y revuelva continuamente. Agregue el jugo de ½ limón y la cáscara rallada. Viértalo sobre el pescado y sirva con torrijas de limón.

Almejas en salsa cremosa

1 libra de caldo de pollo	2 cucharaditas de salsa de soja
½ taza de cebolla.	¼ taza de crema
perejil picado	¼ cucharadita de harina
1 cucharada de aceite vegetal	¼ cucharadita de pimienta
4 almejas congeladas cortadas o 2 latas de almejas picadas	¼ cucharadita de sal

Descongele y enjuague bien las almejas. Drene y agregue revolviendo la salsa de soja, la pimienta y la harina. Caliente el aceite en la olla a presión y saltee las cebollas, agregue las almejas y vierta el caldo de pollo, coloque la tapa y lleve a la presión de cocción, cocine durante 1 minuto. Combine la sal, la pimienta y la crema con las almejas, coloque la tapa y lleve a la presión de cocción; luego enfríe. Saque de la olla y rocíe con perejil picado. Sirva tibio. (2 porciones)

Verduras

Las verduras frescas cocinadas en una olla a presión – cocinadas rápidamente en un poco de agua y en la ausencia de aire – retienen su sabor natural, sus colores vivos y su valor nutritivo. Con excepción de las remolachas, las verduras que tienen el mismo tiempo de cocción pueden cocinarse juntas en la olla a presión. No se producirá ninguna mezcla objetable de sabores.

Habitualmente se utiliza la bandeja para cocinar al vapor cuando se cocinan verduras. El necesario medir el tiempo con exactitud debido a que se requiere tan poco tiempo para cocinar. Algunas verduras como las papas, zanahorias o remolachas no son de tamaño

uniforme y no se cocinarán en el mismo período de tiempo a menos que se corten en tamaños similares.

Las verduras congeladas pueden descongelarse parcialmente antes de cocinarlas a presión, déjelas estar a la temperatura ambiente hasta que puedan separarse en trozos. Recuerde que las verduras congeladas se cocinan aún en más poco tiempo que las verduras frescas.

Todas las verduras deben enfriarse rápidamente; coloque la olla bajo el grifo para reducir la presión.

NO SE RECOMIENDA COCINAR CALABAZA CONGELADA EN UNA OLLA A PRESIÓN REVERE®.

Acompañamiento de verduras

6 zanahorias (*en trozos*) Sal y pimienta
5 papas grandes 1 cubito de caldo
(*en cubos con cáscara*) de pollo
1 taza de agua

Coloque todos los ingredientes en la olla. Haga hervir, coloque la tapa, cocine durante 10 minutos.

Repollo

1 cabeza de repollo 1 taza de agua
 $\frac{3}{4}$ taza de jamón Sal y pimienta al gusto
(*rebanado*)

Corte el repollo en cuartos, agregue los $\frac{3}{4}$ taza de cubos de jamón rebanado, agregue una taza de agua. Cubra y lleve a la presión de cocción, cocine durante 15 minutos.

Tomates rellenos

¾ onza de margarina/ mantequilla	2 onzas de migas de pan
Perejil picado	¾ taza de agua
1 cebolla mediana	Sal y pimienta
2 tiras de tocino dorado	6 tomates medianos

Rebane y quite los extremos superiores de los tomates y vacíe los interiores. Pique el tocino y la cebolla y dórelos ligeramente en mantequilla en un recipiente para freír. Mezcle la pulpa de tomate, las migas de pan, el perejil y los aderezos. Rellene los tomates con la mezcla y coloque nuevamente los extremos superiores. Coloque los tomates sobre la bandeja. Agregue agua a la olla, instale el soporte en el agua y la bandeja con los tomates sobre el soporte. Cierre la olla y cocine durante 3 minutos. Enfríe rápidamente.

Camotes confitados

6 camotes medianos pelados y cortados a lo largo en trozos pequeños	¾ taza de jarabe de arce o jarabe de maíz
4 cucharadas de mantequilla	1 taza de agua

Coloque los camotes en la olla sin la bandeja para cocinar al vapor. Combine el agua y el jarabe y vierta sobre los camotes. Cubra y lleve a la presión de cocción. Cocine durante 18 minutos. Enfríe la olla de inmediato. Quite la tapa, agregue 4 cucharadas de mantequilla. Caliente sin la tapa a fuego mediano hasta que el jarabe se espese. Revuelva suavemente para recubrir los camotes con jarabe. (6 porciones)

Verduras mixtas

Selección de verduras frescas o congeladas	4-5 onzas de jamón (en cubitos de ¼ pulgada)
½ cucharadita de ajo	1 cebolla, rebanada
1 taza de agua	Champiñones
1 cucharada de aceite de oliva	

Seleccione verduras con tiempos de cocción similares y prepárelas de la manera habitual. Los tiempos de cocción pueden ajustarse cortando las verduras que tienen un tiempo de cocción más largo en pedazos más pequeños. Coloque el aceite, el ajo picado, la cebolla rebanada, el jamón y los champiñones en la olla y dóncelos. Agregue las verduras y el agua, coloque la tapa a la olla y lleve a la presión; cocine de 5 a 7 minutos. Agregue aderezos al gusto. Enfríe rápidamente, abra y sirva en una bandeja agregando la cantidad requerida de salsa.

Puré de papas con tocino y ajo

6 papas grandes, peladas y cortadas en cuartos	1 cucharada de mantequilla cremosa
1 taza de agua	Sal y pimienta
3 tiras de tocino crujiente (desmenzadas)	¾ cucharadita de ajo picado fino o prensado (más si se desea)
¾ taza de leche (calentada)	

Coloque las papas y el agua en la olla. Haga hervir. Cubra y cocine durante 8 minutos. Drene, haga el puré con el pasapurés, agregue la leche lentamente mientras prepara el puré a la consistencia deseada. Agregue el ajo, la mantequilla, el tocino, la sal y la pimienta al gusto y revuelva.

Frutas

Frutas frescas – cocínelas muy rápido en su olla a presión Revere®. Es importante prestar cuidadosa atención al tiempo y enfriar la olla de inmediato colocándola debajo del grifo para evitar la cocción excesiva.

Frutas secas – el tiempo de cocción se reduce significativamente cuando las frutas se cocinan en una olla a presión Revere. Si se dejan enfriar en su jugo, las frutas hinchan en forma atractiva y retienen bien su forma. No es necesario remojar las frutas secas antes de cocerlas en la olla a presión, pero asegúrese de que se cocinen en suficiente agua – recuerde, las frutas secas absorben agua. Cocínelas sin la parrilla para que las frutas tengan más oportunidad de absorber líquido. **NO LLENE LA OLLA A PRESIÓN HASTA MÁS DE LA MITAD DE FRUTAS SECAS.**

Peras en salsa de chocolate

3 peras	1 taza de agua
½ taza de azúcar	2 cucharadas de brandy
canela	4 onzas de chocolate

Pele las peras y córtelas por mitad. Colóquelas en la olla. Rocíelas con el azúcar y la canela. Agregue el agua y el brandy. Coloque la tapa y cocine durante 3 a 4 minutos. Retire las peras y colóquelas en la bandeja. Caliente en un recipiente pequeño el jugo de las peras y el chocolate hasta que este último se derrita. Vierta sobre las peras y sírvalas tibias.

Postres y panes

Su olla a presión Reveré® es ideal para preparar budines al vapor, natillas y panes. Estos alimentos se cocinan en moldes que se colocan sobre la parrilla para cocinar en la olla. Verifique que el molde calce en forma suelta en la olla con al menos $\frac{1}{2}$ pulgada de espacio entre el molde y el costado de la olla. **LLENE LOS MOLDES SÓLO $\frac{3}{4}$ LLENOS.**

Budín de arroz

1 pinta de leche	3 onzas de azúcar
2 cucharaditas de esencia de vainilla	nuez moscada o canela (si se desea darle un sabor)
4 onzas de arroz para budín	$\frac{1}{2}$ onza de mantequilla

Derrita la mantequilla en una olla a presión de 3 cuartos. Agregue la leche revolviendo y haga hervir. Agregue el arroz, el azúcar y la esencia (si se desea). Cierre y lleve a la presión de cocción, cocine durante 8 a 10 minutos. Sirva en la bandeja y, si lo desea, rocíe con miez moscada y dore bajo el dorador.

Pan negro

$\frac{1}{4}$ taza de harina de uso general	3 cucharadas de manteca
2 cucharaditas de polvo para hornear	1 cucharadita de bicarbonato de soda
$\frac{1}{2}$ taza de pasas	1 huevo
$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal	2 tazas de agua
1 taza de migas de galletas integrales	$\frac{1}{2}$ taza de suero de leche o leche agria
$\frac{1}{2}$ taza de melaza o jarabe de arce	

Cierre la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Revuelva las migas de galletas. Agregue la manteca. Revuelva las pasas, el huevo, la leche y el jarabe. Llene los moldes engrasados no más de $\frac{3}{4}$ llenos. Cubra los moldes con papel de aluminio o papel de cera. Agregue agua a la olla. Coloque el molde sobre la parrilla para cocinar en la olla. Cubra; lleve a la presión de cocción y cocine durante 30 minutos. Enfríe la olla de inmediato. Hace 2 panes.

Locations for
Consumer Inquiries:

USA/Canada

CORNING/REVERE
Consumer Information Center
TEL: 1-800-999-3436

International

Corning Consumer Products
Company (Latin America)
TEL: 1-305-270-6500

CCPC (Asia) Pte., Ltd.
(Singapore)
TEL: 65-861-2008

Corning Consumer
Australia Pte., Ltd.
TEL: Sydney Metro 317-1000
other areas 008-251643

CCPC (Korea) Co., Ltd.
TEL: 82-2-796-9200

CCPC (Asia) Pte., Ltd. (Taiwan)
TEL: 080-013482.
886-2-7213482

CCPC (Asia) Pte., Ltd.
(Shanghai)
TEL: 86-21-6-219-8081

Mundial Brasil Produtos de
Consumo Lyda.
TEL: 5511-829-0022

Centres d'information
des consommateurs :

É.-U. et Canada

CORNING/REVERE
Consumer Information Center
TÉL. : 1-800-999-3436

Hors É.-U. et Canada

(Amérique latine)
Corning Consumer
Products Company
TÉL. : 1-305-270-6500

(Singapour)
CCPC (Asia) Pte., Ltd.
TÉL. : 65-861-2008

(Australie)
Corning Consumer
Australia Pte., Ltd.
TÉL. : 317-1000 (Sydney
métropolitain)
008-251643 (autres régions)

(Corée)
CCPC (Korea) Co., Ltd.
TÉL. : 82-2-796-9200

(Taiwan)
CCPC (Asia) Pte., Ltd.
TÉL. : 080-013482
886-2-7213482

(Shanghai)
CCPC (Asia) Pte., Ltd.
TÉL. : 86-21-6-219-8081

(Brésil)
Mundial Brasil Produtos de
Consumo Lyda.
TÉL. : 5511-829-0022

Oficinas para
consultas de los
consumidores:

EE.UU./Canadá

Centro de Información para
Consumidores de
CORNING/REVERE
TEL: 1-800-999-3436

Internacionales

Corning Consumer Products
Company (América Latina)
TEL: 1-305-270-6500

CCPC (Asia) Pte., Ltd.
(Singapur)
TEL: 65-861-2008

Corning Consumer
Australia Pte., Ltd.
TEL: Sidney Metro 317-1000
otras áreas 008-251643

CCPC (Korea) Co., Ltd.
TEL: 82-2-796-9200

CCPC (Asia) Pte., Ltd.
(Taiwán)
TEL: 080-013482.
886-2-7213482

CCPC (Asia) Pte., Ltd.
(Shanghai)
TEL: 86-21-6-219-8081

Mundial Brasil Produtos
de Consumo Lyda.
TEL: 5511-829-0022