

BLACK+DECKER

TM

OLLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN
CON FUNCIÓN DE PRESIÓN
5.7 LITROS

6 QUART
DIGITAL MULTICOOKER
WITH PRESSURE COOKER

use and care manual
manual de uso y cuidado

PR100, PR100SD, PR100B



¡BIENVENIDO!

¡Felicitaciones por su compra de la olla de cocción lenta de 6 Cuartos Black+Decker™! Hemos desarrollado este manual para asegurar rendimiento óptimo y su satisfacción total. Conserve este manual de uso y cuidado y asegúrese de registrar su producto en línea visitando www.prodprotect.com/blackanddecker.

INFORMACIÓN CONTENIDA

Instrucciones Importantes de Seguridad . . . 22

Conozca su Olla de Cocción Lenta Eléctrica 24

Preparación Para Utilizar su Olla De Cocción Lenta. 25

Instrucciones de Uso 26

Funciones de Cocción Preprogramadas 29

Cuidado y Limpieza 35

Consejos y Pistas Útiles. 37

Resolución de Problemas 38

Información de Garantía y Servicio al Cliente 41

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas. Utilice las agarraderas de olla cuando retire la olla de cocción ya que la olla estará caliente después de la cocción.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar, retirar o limpiar piezas.
- Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de haber fallado o que haya sido dañado de cualquier otra manera. Comuníquese con el departamento de Servicio para el Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe tomar precaución extrema al transportar una olla de presión que contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, presione el botón de detener (Stop)  para apagar el aparato, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice la olla de presión para otro fin que no sea para el que ha sido diseñada.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no

- cocine directamente en la base de cocción. Cocine solamente en la olla de cocción provista.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
 - No opere la olla de presión mientras esté tapada o tocando materiales inflamables, incluyendo las cortinas, paredes y artículos similares.
 - El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
 - No utilice este aparato sobre una superficie inestable.
 - No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.
 - No utilice este aparato para conservas caseras.
 - Siempre asegúrese de que la válvula flotante esté posicionada correctamente antes de utilizar el aparato. Si está ensamblada incorrectamente, la olla podría no generar o emitir el vapor adecuadamente.
 - Este aparato cocina bajo presión. El uso inapropiado puede resultar en quemaduras. Cerciórese de que la unidad esté cerrada adecuadamente antes de utilizarla. Consulte la sección de Instrucciones de Uso.
 - Siempre revise los dispositivos de presión para obstrucciones antes de utilizar el aparato.
 - Este aparato genera un nivel de calor extremo y escape de vapor durante su uso. Deje un espacio adecuado en todos los costados, arriba y abajo del aparato para permitir que el aire fluya.
 - No abra la olla de presión hasta que se haya enfriado y toda la presión interna haya salido. Si se dificulta abrir la tapa, esto es una indicación de que la unidad aún tiene presión y no debe ser abierta: no la fuerce para abrirla. Toda presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte la sección de Instrucciones de Uso.
 - NUNCA FUERCE olla de presión para abrirla. Esto podría resultar en lesiones graves. Si necesita abrir la olla de presión, presione el botón de Detener (Stop)  una vez y utilizando pinzas de cocina u otra herramienta de cocina, gire cuidadosamente la válvula de emisión de vapor a la posición de Emisión (Release). Una vez que todo el vapor haya salido de la unidad, abra la tapa cuidadosamente, girándola hacia la izquierda y alzándola directo hacia arriba.
 - Nunca llene la unidad por encima de la línea de llenado máxima (MAX LINE) dentro de la olla de cocción. El sobrellenarla puede causar una ostrucción, permitiendo que se emita presión excesiva.
 - Para evitar rayones, no corte los alimentos directamente en la olla de cocción.
 - No utilice esta olla de presión para freír a presión con aceite.
 - Para evitar el riesgo de una explosión y lesiones, reemplace el aro sellador de goma según es recomendado por el fabricante. Consulte la sección de Instrucciones de Uso.
 - Diseñado solamente para uso en el mostrador.

ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden ocasionar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca acomode el cable de manera que cuelgue sobre el borde del mostrador, nunca utilice el tomacorriente debajo del mostrador y nunca utilice con un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

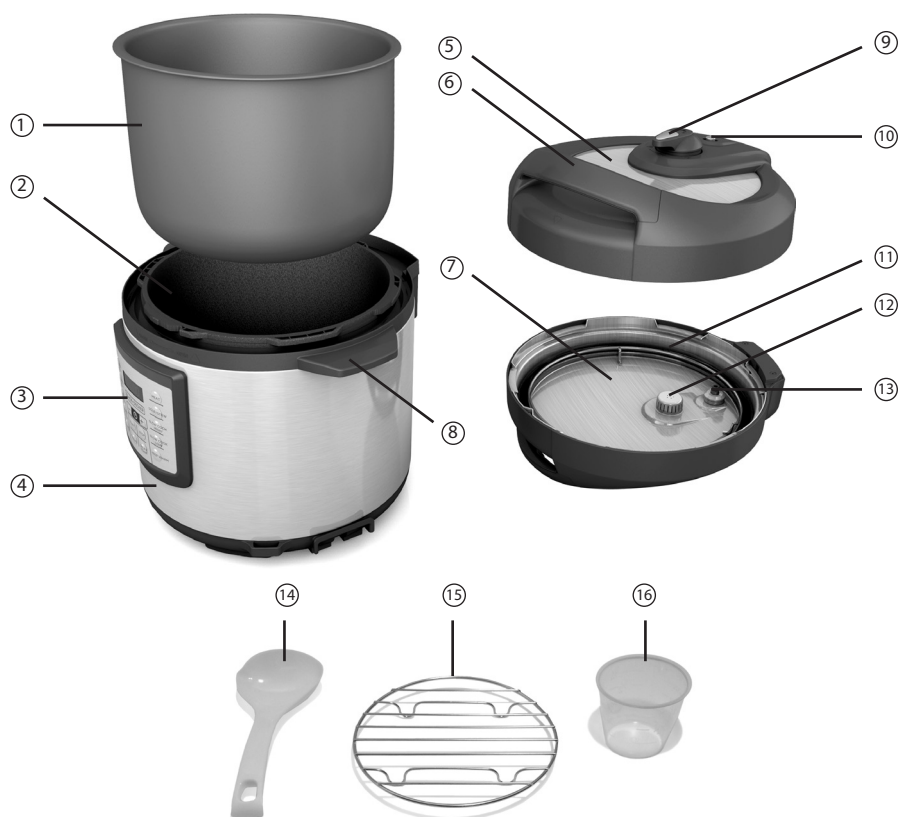
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de que los niños agarren el cable o que alguien se enrede o tropiece con un cable más largo.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA ELÉCTRICA

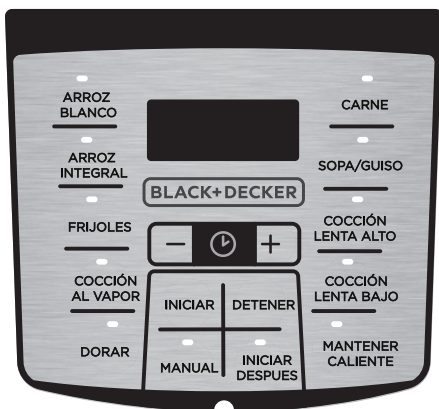


- | | |
|---|---|
| 1. Olla de cocción (Pieza no. PR100-07) | 11. Aro sellador de goma (pieza no. PR100-04) |
| 2. Interior | 12. Tapa antibloqueo (pieza no. PR100-06) |
| 3. Panel de control | 13. Sello de goma para la válvula flotante (pieza no. PR100-05) |
| 4. Base | 14. Cuchara para arroz y para sopa (2) (pieza no. PR100-08) |
| 5. Tapa (Pieza no. PR100-01) | 15. Trébede (pieza no. PR100-09) |
| 6. Mango de la tapa | 16. Taza para medir arroz (pieza no. PR100-10) |
| 7. Adentro de la tapa | |
| 8. Asa de la base | |
| 9. Válvula de emisión de presión (pieza no. PR100-03) | |
| 10. Válvula flotante roja (pieza no. PR100-02) | |

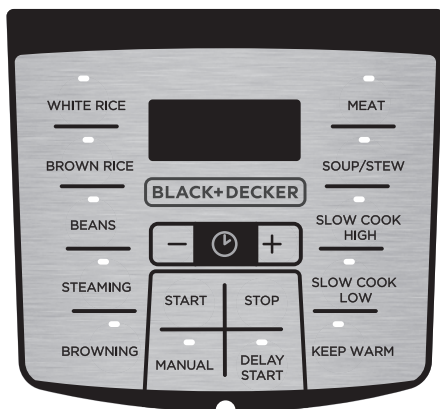
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

PANEL DE CONTROL

Modelo no. PR100SD



Modelo no. PR100



PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Este aparato es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta, la tiza empacada y la banda plástica alrededor del enchufe.
- Retire todos los accesorios y componentes.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de cocción limpia y seca en la base de cocción.
- Escoja un lugar apropiado para utilizar esta unidad. Seleccione una superficie estable, resistente al calor, que no contenga paños, líquidos ni ningún otro material inflamable. Deje suficiente espacio entre la pared y la parte superior, el frente y los costados de la unidad para permitir que el calor fluya sin causar daño alguno a los gabinetes y las paredes.
- Para evitar daños causados por el vapor o calor, no coloque la olla de presión directamente debajo de los gabinetes mientras esté funcionando.

• No coloque la olla de cocción en un horno o directamente sobre una estufa. La olla de cocción está diseñada para ser utilizada solamente con la olla de presión.

• Siempre desenchufe la olla de presión cuando no esté en uso.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN

- La olla de cocción se calienta. Cuando la utilice, siempre use guantes de cocina o agarraderas de olla al tocar toda superficie interior o exterior del aparato.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar humo y un ligero olor. Esto es ocasionado por el aceite utilizado durante el proceso de fabricación y no afectará el rendimiento de la unidad.
- Para cambiar a las diferentes funciones en la olla de presión, ésta debe estar en el modo de Detener (Stop) . La pantalla parpadeará ----. La unidad entonces estará en el modo de detener y le permitirá cambiar a otra función.
- Mientras que la mayoría de las comidas se cocinan, el vapor saldrá a través de la válvula flotante roja o la válvula de emisión de presión. No coloque la mano sobre las

- válvulas mientras se cocina la comida. El vapor caliente puede quemar.
- Utilice una cuchara de madera o de plástico para revolver y retirar los alimentos. No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie antiadherente de la olla de cocción.
 - No llene la olla de cocción por encima de la línea de llenado máxima (MAX). El llenado excesivo podría obstruir la válvula de emisión de presión, lo cual puede provocar acumulación excesiva de presión.

INSTRUCCIONES DE USO

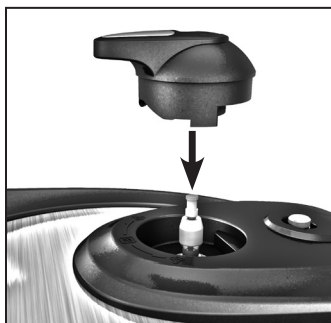
Su Olla de Presión Eléctrica BLACK+DECKER™ ha sido diseñada especialmente para controlar de forma segura la presión del vapor y la temperatura durante la cocción. La instrucciones a continuación, describen como ensamblar adecuadamente su olla de presión para asegurar resultados óptimos.

Nota: Coloque la olla de presión sobre una superficie nivelada y seca. Debido a que pequeñas cantidades de vapor se escaparán durante el proceso de calentamiento y algunas veces durante el ciclo de cocción, no utilice la olla de presión debajo de los gabinetes.

1. Para abrir la tapa: Sujete el mango de la tapa y gire la tapa hacia la izquierda hasta que la marca "▼" en la tapa se alinee con la marca de Abierta "OPEN ▲" en la olla de presión; alce la tapa directo hacia arriba para separarla de la olla de presión.



2. Coloque la válvula de emisión de presión en la tapa. La válvula caerá en su lugar, pero quedará floja para que el vapor pueda escapar adecuadamente.



3. Asegúrese de que el aro sellador de goma esté limpio y acomodado de forma segura alrededor del borde de metal dentro de la tapa.



4. Añada los alimentos y los líquidos a ser cocinados a la olla de cocción de acuerdo a las instrucciones de la receta y coloque la olla de cocción dentro de la olla de presión.

Nota: Nunca llene la olla de cocción por encima de la línea de llenado máxima (MAX), ya que puede obstruir la válvula de escape de presión y provocar que se acumule exceso de vapor. Cuando cocine alimentos tales como frijoles secos, vegetales, arroz y granos, no llene la olla de cocción por encima de la línea que marca 5 tazas, ya que estos alimentos se expandirán durante la cocción.

- Para cerrar la tapa: Sujete el mango de la tapa y gire la tapa hacia la derecha hasta que la marca "▼" en la tapa se alinee con la marca de Cerrar "CLOSE ▲" en la olla de presión. La olla ahora está cerrada en su lugar.



Nota: Si presiona el botón de Iniciar "Start" pero la tapa no está cerrada correctamente, la pantalla principal mostrará parpadeando la palabra "OPEN" (Abierta). La unidad no calentará en los ajustes de presión hasta que la tapa esté cerrada correctamente. Centre la válvula de emisión de presión arriba de la posición de sellado (E) en la tapa. (E) La válvula debe apuntar hacia abajo para sellar adecuadamente la olla de presión antes de que comience la cocción. Si la válvula de emisión de presión no ha sido alineada adecuadamente, la presión no se generará y no obtendrá los resultados deseados.



- Enchufe la olla de presión a un tomacorriente. La pantalla digital parpadeará ---. Una vez que una función es seleccionada (ver la sección "Funciones de Cocción Preprogramadas"), una luz roja parpadeará encima de la función seleccionada y el tiempo programado

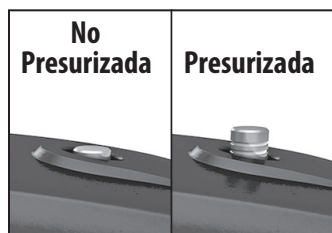
aparecerá en la pantalla digital. Si es necesario ajustar el tiempo, presione los botones + o - para seleccionar el tiempo correcto. Luego presione el botón de Iniciar (START) |.

Nota: Si ya usted sabe los tiempos de cocción adecuados, la función manual le permite escoger fácilmente cualquier tiempo, basado en sus necesidades de cocción. El tiempo pasará automáticamente al tiempo preprogramado de 30 minutos, pero puede ser ajustado utilizando las instrucciones descritas arriba. Para obtener información sobre reglas generales del tiempo de cocción, consulte la sección de Funciones Preprogramadas.

- Una vez que el botón de Iniciar (START) | ha sido presionado, la luz roja encima de la función seleccionada, cambiará a sólida y la olla de presión comenzará a generar presión. La cantidad de tiempo que toma para generar la presión dependerá de la cantidad de líquido y alimentos en la olla de cocción.
- Mientras se genera la presión, la pantalla digital mostrará guiones que parpadearán hasta que la presión deseada haya sido alcanzada.



Una vez que se alcance la suficiente cantidad de presión, la olla de presión emitirá un sonido de bip y el reloj automático comenzará a contar el tiempo. Esto también es indicado por la válvula flotante roja cuando se encuentra en posición elevada.



Nota: Nunca intente abrir la tapa durante el ciclo de cocción a presión. Si es necesario abrir la tapa durante la cocción a presión, presione el botón de detener (STOP) 



y utilizando un utensilio de cocina, empuje la válvula de emisión de presión hacia la derecha o izquierda para permitir que el vapor escape.

Posiciones de emisión de vapor



Una vez que todo el vapor se haya escapado, es seguro abrir la olla de cocción.

9. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, la olla de cocción emitirá un sonido de bip y cambiará automáticamente a la función de Mantener Caliente (Keep Warm). Una luz roja sólida se iluminará encima del botón de la función de Mantener Caliente  y el reloj automático parpadeará y comenzará a contar el tiempo. Usted puede escoger la opción de Emisión de Presión Natural o Emisión de Presión Rápida:

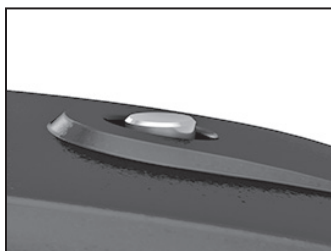
Emisión de Presión Natural: Después que termine el tiempo de cocción, la presión comenzará a bajar. Durante este tiempo, los alimentos continuarán cocinándose, por lo cual es recomendado para algunos cortes de carnes y para los frijoles. Consulte la sección de Funciones

de Cocción Preprogramadas para obtener consejos útiles sobre los métodos de cocción recomendados. En cualquier momento durante el proceso de emisión de presión natural, usted puede cambiar los métodos a la opción de Emisión de Presión Rápida.

Nota: La cantidad de tiempo que toma para que la presión baje, depende de la cantidad de alimento/líquido que haya dentro de la olla de cocción.

Emisión de Presión Rápida: Después que termine el tiempo de cocción, utilice pinzas o un utensilio de cocina para mover la válvula de emisión de presión hacia la derecha o izquierda para expulsar la presión. El vapor saldrá instantáneamente de la válvula. Mantenga la cara y las manos alejadas de la olla mientras el vapor sale. La emisión de presión rápida detiene inmediatamente el proceso de cocción. Si es necesario cocción adicional, seleccione la función necesaria para que la olla vuelva a generar presión.

Nota: El vapor se emite completamente cuando la válvula flotante roja está en la posición más baja, sólo entonces la tapa estará segura para ser abierta.



10. Para abrir la tapa: Proteja su muñeca del vapor con un guante de seco seco. Párese a la derecha de la olla de presión y sujete firmemente el mango de la tapa con su mano derecha.



12. Alce ligeramente la tapa y luego cuidadosamente incline hacia arriba el borde en el otro extremo de la tapa para que el vapor escape de la olla en dirección contraria a usted.



11. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que la marca ▼ en la tapa se alinee con la marca OPEN ▲ en la olla de presión.



Nota: Vapor escapará cuando abra la tapa, aun después de haber terminado la emisión. Siempre alce la tapa directo hacia afuera y proceda con precaución cuando la abra.

13. Siempre permita que la olla de cocción se enfríe completamente antes de limpiar y almacenarla.

FUNCIONES DE COCCIÓN PREPROGRAMADAS

La unidad cuenta con 11 funciones preprogramadas para ayudar a facilitar el proceso de cocción. Los tiempos de cocción descritos más abajo son aproximados y deben ser utilizados como guías generales. Los tiempos de cocción variarán dependiendo de la cantidad de alimentos que se cocinen.

Nota: Los tiempos de cocción recomendados más abajo no incluyen el tiempo que le toma a la olla de presión para aumentar la presión.

FUNCIONES CON PRESIÓN:

ARROZ BLANCO

1. Mida la cantidad de arroz o granos deseada con la taza de medir incluida y añada a la olla de cocción. Luego añada la cantidad de agua correspondiente, indicada en la tabla de cocción..
2. Añada 1 a 2 cucharadas de mantequilla o aceite al arroz para reducir la espuma.

Nota: No llene la olla de cocción a más de la mitad de su capacidad, ya que el arroz se expandirá mientras se cocina.

- Si la olla de cocción no está colocada en la base de cocción, colóquela en la base y siga el proceso de cocción descrito en la sección de Instrucciones de Uso.
- Utilice el método de Emisión de Presión Natural para obtener los mejores resultados. Si va a cocinar arroz pegajoso, utilice el método de Emisión de Presión Rápida.

Todas las instrucciones a continuación están basadas en una medida de arroz o utilizando la taza de medir incluida.			
Alimento	Cantidad de Agua	Tiempo de Cocción	Método de Emisión de Presión Recomendado
Cuscús	2 tazas	2 a 3 minutos (manual) 	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE
Quinua	2 tazas	4 a 6 minutos (manual) 	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE
Arroz basmati	1 ½ tazas	5 a 7 minutos (manual) 	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE
Arroz, blanco	1 taza	14 a 16 minutos	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE
Arborio	3 tazas	14 a 16 minutos	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE
Arroz para sushi	1 ½ tazas	14 a 16 minutos	Emisión Rápida
Avena de cocción rápida	1 2/3 tazas	5 a 6 minutos (manual) 	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE
Avena corte de acero	1 2/3 tazas	15 minutos	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE

ARROZ INTEGRAL

- Mida la cantidad deseada de arroz con la taza de medir provista, añada a la olla de cocción. Luego añada la cantidad de agua correspondiente indicada en la tabla de cocción más abajo.
- Añada 1 a 2 cucharadas de mantequilla o aceite al arroz para reducir la espuma.

Nota: No llene la olla de cocción a más de la mitad de su capacidad, ya que el arroz se expandirá mientras se cocina.

- Si la olla de cocción no está colocada en la base de cocción, colóquela en la base y siga el proceso de cocción descrito en la sección de Instrucciones de Uso.
- Utilice el método de Emisión de Presión Natural para obtener los mejores resultados.

Todas las instrucciones a continuación están basadas en una medida de arroz o utilizando la taza de medir incluida.			
Alimento	Cantidad de Agua	Tiempo de Cocción	Método de Emisión de Presión Recomendado
Cebada	3 tazas	20 a 25 minutos	Emisión Natural 15 minutos, MANTENER CALIENTE
Arroz, integral	2 tazas	20 a 25 minutos	Emisión Natural, 10 minutos, MANTENER CALIENTE
Arroz, salvaje	3 tazas	20 a 25 minutos	Emisión Natural, 15 minutos, MANTENER CALIENTE. Escurre el resto del agua después de emitir la presión.

FRIJOLES

1. Escoja los frijoles y elimine todas las piedras o frijoles que no luzcan bien. Enjuague los frijoles secos bajo agua fría y escurra. Añada los frijoles a la olla de cocción.
Nota: No es necesario remojar los frijoles antes de cocinarlos a presión. La tabla de cocción muestra ambos tiempos de cocción, sin remojar y remojados.
2. Añada 1 a 2 cucharadas de mantequilla o aceite a los frijoles para reducir la espuma.
Nota: No llene la olla de cocción a más de la mitad de su capacidad, ya que los frijoles se expandirán mientras se cocinan. Siempre utilice la cantidad suficiente de líquido para cubrir los frijoles.
3. Si la olla de cocción no está colocada en la base de cocción, colóquela en la base y siga el proceso de cocción descrito en la sección de Instrucciones de Uso.
4. Utilice el método de Emisión de Presión Natural para obtener los mejores resultados.

Alimento	TIEMPO DE COCCIÓN (remojados la noche anterior)	TIEMPO DE COCCIÓN (sin remojar) Preprogramado a 40 minutos	Método de Emisión de Presión Recomendado
Frijoles negros	20 a 25 minutos	28 a 30 minutos	Emisión Natural
Frijoles blancos grandes	18 a 22 minutos	33 a 38 minutos	Emisión Natural
Garbanzos	35 minutos	50 minutos	Emisión Natural
Frijoles "Great Northern"	30 minutos (menos)	40 minutos (normal)	Emisión Natural
Lentejas	N.A.	8 a 10 minutos	Emisión Natural
Frijoles pintos	20 a 24 minutos	30 a 35 minutos	Emisión Natural
Frijoles blancos pequeños	22 a 25 minutos	30 a 35 minutos	Emisión Natural
Frijoles rojos	22 a 25 minutos	30 a 35 minutos	Emisión Natural
Frijoles de Soya	26 a 33 minutos	33 a 40 minutos	Emisión Natural

COCCIÓN AL VAPOR

1. Cuando vaya a cocinar al vapor utilice el trébede incluido para obtener resultados más uniformes. Coloque el trébede en el fondo de la olla de cocción antes de añadir los ingredientes.
2. Añada aproximadamente 1 taza de agua a la olla de cocción mientras cocina al vapor los vegetales.
3. Si la olla de cocción no está colocada en la base de cocción, colóquela en la base y siga el proceso de cocción descrito en la sección de Instrucciones de Uso.
4. Utilice el método de Emisión de Presión Rápida cuando cocine los vegetales a presión para evitar que se cocinen demasiado.

Nota: Si va a cocinar vegetales congelados, añada 1 a 2 minutos más al tiempo de cocción.

Vegetal Fresco (no congelado)	Cantidad de alimento	TIEMPO DE COCCIÓN Preprogramado a 5 minutos	Método de Emisión de Presión Recomendado
Calabacín verde, rebanado	1 mediano	1 a 3 minutos	Emisión Rápida
Habichuelas verdes	½ lb.	2 minutos	Emisión Rápida
Zanahorias, rebanadas en trozos de ½ pulg.	2 tazas	2 a 3 minutos	Emisión Rápida
Zanahorias, enteras	4 a 6	4 a 5 minutos	Emisión Rápida
Maíz	3 mazorcas sobre el trébede	8 a 10 minutos	Emisión Rápida
Brócoli	3 tazas (6 oz.)	0 a 3 minutos	Emisión Rápida
Remolachas frescas, cortadas en cuartos	1 taza	20 a 25 minutos	Emisión Rápida
Coles de Bruselas, enteras	1 lb.	0 a 2 minutos	Emisión Rápida
Col rizada	2 tazas	5 a 7 minutos	Emisión Rápida
Calabaza de invierno (Calabaza moscada, bellota) pelada y rebanada	2 tazas	3 a 5 minutos	Emisión Rápida
Papas blancas, cortadas en cubitos de 1 pulg.	2 tazas	5 a 7 minutos	Emisión Rápida
Papas tiernas, enteras	8 medianas	8 a 10 minutos	Emisión Rápida
Papas nuevas, enteras	6 medianas (1 lb.)	10 a 12 minutos	Emisión Rápida
Batatas o boniatos, cortados en cubitos	2 tazas	4 a 6 minutos	Emisión Rápida

CARNE

- 1. Corte las carnes de res/ave en tamaños iguales para asegurar una cocción uniforme.
Consejo: Dore las carnes antes de cocinarlas a presión, utilizando la función preprogramada de Dorar (Browning) , descrita en esta sección.
- 2. Añada los líquidos y otros ingredientes a la olla de cocción según la receta, junto con la carne.
- 3. Si la olla de cocción no está colocada en la base de cocción, colóquela en la base y siga el proceso de cocción descrito en la sección de Instrucciones de Uso.
- 4. Utilice el método de emisión de presión indicado en la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

Carne  (No congeladas)	Cantidad de alimento	TEMP DE COCCION Preprogramado a 20 minutos	Método de Emisión de Presión Recomendado
POLLO			
Pechugas de polla, sin hueso	1 libra	8 a 10 minutos	Emisión Rápida
Muslos de pollo, sin hueso	8 (3 oz.)	20 minutos	Emisión Rápida
Pollo entero	3 a 4 libras	30 a 40 minutos	Emisión Rápida
CARNE DE RES			
Guisado (cubos de 1 pulgada) más las papas y los vegetales	1 ½ libras	15 a 20 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
Carne curada	3 libras	50 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
Costillas cortas, 2 pulgadas	4 libras	45 a 60 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
Pecho / Falda	3 libras	35 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
Carne asada, tapa de paleta/ aguja	2-3 libras	30 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
CORDERO			
Piernas	3 X ½ libra	15 a 20 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
Asado de paleta, sin hueso	3 libras	20 a 30 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
CERDO			
Chuletas, lomo, de 1 pulg. de grosor (10 a 12 oz.)	2 chuletas	8 a 10 minutos	Emisión Rápida
Costillas	3 libras	30 minutos	Emisión Rápida
Asado de paleta, sin hueso	3 libras	30 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
Jamón		30 minutos	Emisión Natural

SOPA/GUISO

Nota: El tiempo preprogramado para esta función es 30 minutos, pero puede ser ajustado al tiempo de cocción deseado.

1. Coloque todos los ingredientes preparados en la olla de cocción, asegurándose de no llenar la olla por encima de la línea de llenado máxima (MAX).
2. Si la olla de cocción no está colocada en la base de cocción, colóquela en la base y siga el proceso de cocción descrito en la sección de Instrucciones de Uso.
3. Utilice el método de emisión natural para reducir toda salpicadura de la válvula de emisión de presión y continuar cocinando los alimentos para infundir más sabor.

FUNCIONES DE COCCIÓN

MANUALES

La función de presión manual  puede ser utilizada cuando el menú de las funciones preprogramadas y los tiempos de cocción no son los adecuados para sus necesidades de cocción. Siga los pasos descritos en la sección de Instrucciones de Uso para utilizar esta función.

FUNCIONES SIN PRESIÓN

DORAR (BROWNING)

Esta no es una función presurizada y está diseñada para ser utilizada sin la tapa en posición. Utilice esta función para dorar o sofreír las carnes y los vegetales a un nivel de calor alto antes de la cocción a presión o la cocción lenta.

1. Coloque la olla de cocción dentro de la olla de presión.
2. Añada la cantidad adecuada de aceite o mantequilla a la olla, según las instrucciones de la receta.
3. Presione el botón de Dorar (Browning)



Una luz roja comenzará a parpadear encima de la función de Dorar  y la pantalla digital parpadeará por 15 minutos, el tiempo preprogramado. Presione los botones + o - para ajustar el tiempo.

Nota: La tapa debe ser mantenida en posición durante el ciclo de dorado.

4. Presione el botón de Iniciar (START)  y deje que la mantequilla o el aceite se caliente por aproximadamente 1 minuto. Una vez que el aceite o la mantequilla esté caliente, añada los alimentos utilizando precaución ya que podría salpicar, luego dore/sofía al punto de cocción deseado.

Nota: Aplane con la mano una toalla de papel colocada sobre los alimentos para secarlos antes de dorar/sofreír en pequeñas cantidades para asegurar los mejores resultados.

5. Una vez que haya terminado de dorar/sofreír, presione el botón de Detener (STOP)  para cancelar la función de Dorar. Ahora podrá cambiar a cualquier función que desee para continuar cocinando la receta (consulte la función específica descrita en esta sección para obtener instrucciones).

COCCIÓN LENTA

Esta no es una función presurizada, pero está diseñada para ser utilizada con la tapa en posición. Cuando vaya a comenzar la cocción lenta, es extremadamente importante que no abra la tapa con frecuencia para revisar el progreso de la cocción. Cada vez que abra la tapa, será necesario incrementar el tiempo de cocción.

1. Coloque la olla de cocción dentro de la olla de presión.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción. No llene la olla por encima de la línea de llenado máxima (MAX).
3. Coloque la tapa sobre la olla de presión y gire hacia la derecha para alinear la marca "▼" en la tapa con la marca de Cerrar "CLOSE ▲" en la olla de presión. La válvula de emisión de presión debe estar a la izquierda en la posición de emisión durante el ciclo de cocción lenta.



4. Presione el botón de Cocción Lenta Alta  Alta o Cocción Lenta Baja . Una luz roja comenzará a parpadear encima de la función seleccionada y la pantalla digital parpadeará por 4 horas, el tiempo preprogramado para la función ALTA y por 8 horas, el tiempo preprogramado para función BAJA. Presione los botones + o – para ajustar el tiempo de cocción.
5. Presione el botón de Iniciar (START) . La luz roja cambiará a sólida encima de la función seleccionada y el reloj automático comenzará el conteo regresivo.
6. Una vez que el tiempo de cocción termine, la olla de presión cambiará automáticamente a la función de Mantener Caliente (Keep Warm). Una luz roja parpadeante se iluminará encima del botón de la función de Mantener Caliente  y el reloj automático parpadeará y comenzará el conteo del tiempo.
7. Para abrir la tapa: Sujete el mango de la tapa y gire la tapa hacia la izquierda hasta que la marca "▼" en la tapa se alinee con la marca de Abrir "OPEN ▲" en la olla de presión; alce la tapa directo hacia arriba y fuera de la olla de presión.

Nota: Puese salir vapor cuando abra la tapa. Siempre alce la tapa directo hacia afuera y proceda con precaución cuando la abra.

8. Siempre permita que la olla de cocción se enfríe completamente antes de limpiar y almacenarla.

Nota: No corte las carnes en la olla de cocción ya que puede rayar el acabado.

INICIO RETARDADO

La función de inicio retardado es ideal para planear su comida a su conveniencia, permitiéndole programar la cocción para comenzar a una hora específica. Esta función trabaja en todas las funciones, excepto dorar, cocción lenta y mantener caliente. Siempre asegúrese de seguir las recomendaciones de seguridad para los alimentos mientras cocina. Ver el sitio web <https://www.foodsafety.gov/> para información adicional.

1. Una vez que haya seleccionado una función (consulte "Funciones de Cocción Preprogramadas"), una luz roja parpadeará encima de la función seleccionada y el tiempo preprogramado aparecerá en la pantalla digital. Si es necesario ajustar el tiempo de cocción, presione los botones + o – para seleccionar el tiempo correcto.
2. Presione el botón "Iniciar Despues" (Delay Start), una luz roja parpadeará encima de la función y el tiempo programado aparecerá en la pantalla digital. Primero ajuste las horas según sea necesario, presionando los botones + o – (se ajusta en incrementos de 1 hora), luego presione el botón de "Iniciar Despues" otra vez para ajustar los minutos, presionando los botones + o – (se ajusta en incrementos de 10 minutos).
3. Una vez que el tiempo retardado haya sido ajustado, presione el botón Start (iniciar)  y siga las instrucciones normales.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Para obtener servicio, comuníquese con personal de servicio calificado.

LIMPIEZA

IMPORTANTE: *Nunca sumerja la base de cocción en agua ni en ningún otro líquido.*

1. Siempre desenchufe el aparato y permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Lave la olla de cocción en agua caliente y líquido de fregar. Si los alimentos se pegan a la olla de cocción, llene la olla con agua caliente y líquido de fregar. Deje remojar antes de lavar con un estropajo de fregar plástico.

Nota: La olla de cocción puede ser lavada en la máquina lavaplatos.

3. Enjuague y seque completamente.
4. Limpie el interior y exterior de la base de cocción con un paño suave, ligeramente humedecido o una esponja. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fregar para limpiar la base de cocción, ya que pueden dañar las superficies.

5. Tire de la válvula de emisión de presión para retirarla.



6. Retire la válvula.



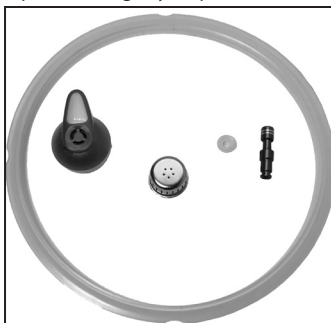
7. Tire de la tapa antibloqueo. Ésta se encuentra sujeta con clips de tensión (no roscada). Mantenga sus dedos alejados de los clips. La tapa será difícil de retirar la primera vez.



8. Retire el sellador de la válvula flotante (1) mientras sujeta la válvula flotante desde el otro lado de la tapa. Luego retire la válvula flotante (2).



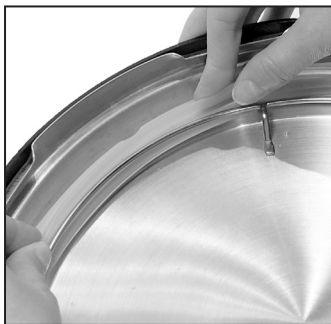
9. Lave las piezas de la tapa en agua caliente y líquido de fregar, y séquelas bien.



10. Lave y seque la tapa.



11. Vuelva a ensamblar las piezas de la tapa. Acomode el aro sellador de goma alrededor del borde de metal dentro de la tapa.



ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté completamente seco. Nunca enrolle el cable de forma apretada alrededor del aparato, manténgalo enrollado holgadamente.

CONSEJOS Y PISTAS ÚTILES

- Siempre asegúrese de que la válvula de emisión de presión esté en la posición de “sellar”, de lo contrario la presión no aumentará y su comida tomará mucho más tiempo para cocinar.



- Si va a utilizar cualquier tipo de bebida con gas para cocinar, siempre utilice el método de Emisión de Presión Natural hasta que la válvula de emisión de presión no suelte más vapor. Esto asegurará que el gas tenga tiempo para disiparse y no derramarse al hervir fuera de la olla de presión.
- No cocine pasta en la olla de presión. Es muy posible que se pegue una contra otra, resultando en una consistencia dura como la de un ladrillo.
- ¿Tiene alguna receta favorita de olla de cocción lenta? La olla de presión es la manera perfecta de convertir una receta que tome 4 a 6 horas en una que esté lista en aproximadamente una hora (dependiendo de la cantidad de alimentos/líquido que haya en la olla).
- ¿Se le olvidó colocar todos sus ingredientes en la olla de cocción lenta en la mañana? ¡No hay ningún problema! Coloque todos esos ingredientes en la olla de presión y cree una comida deliciosa, justo a tiempo para la cena.
- La función de Dorar (Browning)  es una forma ideal de dorar carnes y vegetales en una sola olla antes de cocinar el resto de su comida. Utilice un poco de aceite (1 a 2 cucharadas) y sofría las carnes o los vegetales para añadir sabor.

- Si va a cocinar solo cortes de carne, siempre asegúrese de permitir un período de “descanso” sacando la carne de la olla de presión. Coloque la carne sobre una tabla de cortar para que descanse por 5 a 10 minutos antes de cortarla. Esto permite que la carne se redistribuya y conserve sus deliciosos jugos.
- Asegúrese de que la carne y los vegetales estén cortados en tamaños uniformes para cocinarlos en la olla de presión. Esto permitirá una cocción más uniforme.
- El líquido se evapora en la olla de presión, por lo tanto siempre asegúrese de que haya suficiente líquido en la olla de presión para asegurar que sus alimentos no se quemen o se peguen al fondo de la olla de presión.
- No llene demasiado la olla con líquido y alimentos. Debido a que la olla de presión utiliza vapor para cocinar, necesita espacio para generar y circular el vapor.
- La mayoría de los vegetales se cocina bien rápido en la función de Cocción al Vapor (Steaming); siga la tabla en la sección de Cocción al Vapor para asegurarse de que no estén demasiado cocinados y demasiado blandos.
- Agregue cualquier ingrediente para hacer la consistencia espesa (tal como harina o maicena) después que termine el ciclo de cocción a presión. Si se agrega al principio, tomará más tiempo para que su carne se cocine.

- Use la función de Dorar (Browning)  al final de la cocción de una salsa para espesarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Dificultad para cerrar la tapa	El aro sellador de goma no está instalado adecuadamente.	Verifique la posición del aro sellador de goma.
	La válvula flotante roja está en posición elevada.	Presione la válvula flotante roja ligeramente hacia abajo.
Dificultad para abrir la tapa	Hay presión adentro de la olla.	Utilice la válvula de emisión de presión para reducir la presión interna. Abra la tapa después que haya salido toda la presión.
	La válvula flotante roja está trabada en la posición elevada.	Presione la válvula flotante roja ligeramente hacia abajo con un utensilio de cocina.
El vapor gotea del lado de la tapa.	El aro sellador de goma no está en su lugar.	Instale correctamente el aro sellador de goma.
	El aro sellador de goma está dañado.	Reemplace el aro sellador de goma.
	Residuos de alimentos están pegados al aro sellador de goma.	Limpie el aro sellador de goma.
	La tapa no está cerrada adecuadamente.	Abra y luego cierre de nuevo la tapa.
La válvula flotante roja no se puede elevar.	No hay suficiente cantidad de alimentos o agua en la olla de cocción.	Añada agua de acuerdo a la receta.
	La válvula flotante roja está obstruida por la barra de cierre de la tapa.	Cierre la tapa completamente, consulte la sección de "Instrucciones de Uso".
El vapor sale de la válvula de emisión sin parar.	La tapa no está en la posición de sellado.	Gire la válvula de emisión de presión a la posición de sellado.
	Falla del control de presión.	Comuníquese con el equipo de servicio al cliente.
La pantalla muestra la palabra "OPEN" (Abierta)	La tapa no está en la posición correcta para la función seleccionada.	Cierre la tapa para la cocción a presión o abra la tapa para usar la función de Dorar (Browning). 

PROBLEMA		CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La pantalla parpadea 3 guiones parpadeando pero el reloj automático no se activa		La presión de funcionamiento no es alcanzada adentro de la olla durante el ciclo de precalentamiento.	La válvula de emisión de presión no está en la posición de sellado.
			El aro sellador de goma no está en posición.
			La barra de entrecierre roja con aro de sujeción en la parte inferior de la tapa no está en posición.
			Cerciórese de que la barra de entrecierre roja esté instalada con el aro de sujeción de goma en la parte inferior de la tapa.
La pantalla parpadea "C5" y la olla de presión se apaga.		Sobrecalentamiento es detectado en la olla de cocción.	Detenga la función, utilice la válvula de emisión de presión para reducir la presión interna y verifique si los alimentos en el fondo de la olla de cocción están quemados.
La pantalla se mantiene en blanco después de enchufar el cable de alimentación.		La conexión de energía está defectuosa o no hay energía.	Inspeccione el cable de alimentación para asegurar que la conexión está en buenas condiciones, verifique que el tomacorriente está funcionando.
		Problema eléctrico del aparato.	Comuníquese con el equipo de servicio al cliente.
Todas las luces digitales parpadean con un código que aparece en la pantalla	Código C1	El sensor de temperatura está defectuoso (no puede ser detectado).	Comuníquese con el equipo de servicio al cliente.
	Código C2	El sensor de temperatura está defectuoso (ha formado un cortocircuito)	
	Código C5	La temperatura está demasiado alta porque la olla de cocción no está colocada en la olla de presión.	
		La temperatura está demasiado alta porque no hay agua en la olla de cocción.	
	Código C6	El sensor de presión está defectuoso.	

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El arroz está medio cocinado o muy duro	No hay suficiente agua.	Ajuste la proporción de arroz crudo y agua de acuerdo a la receta.
	La tapa fue abierta antes de tiempo.	Después de que termine el ciclo de cocción, deje la olla tapada por 5 minutos o más.
El arroz está demasiado blando	Se utilizó demasiada cantidad de agua.	Ajuste la proporción de arroz crudo y agua de acuerdo a la receta.
Sonido de bip intermitente después que la olla de presión ha estado cocinado por un tiempo	Indicación de sobrecalentamiento. La olla de presión ha reducido la temperatura de calentamiento y puede no haber alcanzado la presión adecuada para la cocción.	Es posible que hayan depósitos de almidón en el fondo de la olla de cocción que han obstruido la disipación del calor. Detenga el funcionamiento de la olla de presión, use la válvula de emisión de vapor para reducir la presión interna e inspeccione el fondo de la olla de cocción.
Sonido de tictac de vez en cuando o sonido de chasquido por la luz	Este es el sonido normal cuando la energía está cambiando y expandiéndose debido a que la tarjeta de presión está cambiando la temperatura.	Esto es normal y no es motivo de preocupación.
	La parte inferior de la olla de cocción está mojada.	Seque la parte inferior de la olla de cocción antes de cocinar.

Si necesita ayuda adicional, por favor comuníquese con nuestro equipo de servicio para el consumidor, llamando al número 1-800-465-6070.

¿NECESITA AYUDA?

Garantía limitada de dos años

(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

Para servicio, reparaciones o cualquier pregunta sobre su electrodoméstico, por favor llame a nuestra Línea de Servicio al Cliente al 1-800-465-6070. Por favor, NO devuelva el producto al lugar donde lo compró. Además, por favor NO envíe el producto por correos al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la portada de este manual.

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/blackanddecker, o llame al número **1-800-465-6070**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

Duración

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hacer válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono **01 800 714 2503**, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.
NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

Conserve el recibo original de compra.
Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.

Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.

Los productos que han sido alterados de alguna manera.

Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.

Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.

Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.

Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.

Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

WELCOME!

Congratulations on your purchase of the Black+Decker™ 6 Quart Pressure Cooker! We have developed this guide to ensure optimal product performance for your complete satisfaction. Save this use and care manual and be sure to register your appliance online at www.prodprotect.com/blackanddecker

CONTENTS

Important Safeguards	2
Getting to Know Your Electric Pressure Cooker	4
Getting Started	5
Operating Instructions	6
Preset Cooking Functions	10
Care and Cleaning	15
Helpful Hints And Tips	17
Troubleshooting	18
Warranty and Customer Service Information	21

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use hot pads when removing the cooking bowl as bowl will be hot after cooking.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on, taking off, or cleaning parts.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect, press the stop button  to turn the appliance off; then remove plug from wall outlet.
- Do not use pressure cooker for other than intended use.
- To prevent the risk of electric shock, do not cook directly in the cooking base. Cook only in the cooking bowl provided.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate pressure cooker while it is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- Do not use this appliance for home canning.
- Always be sure the float valve is positioned correctly before use. If assembled incorrectly, the cooker may not build pressure, or release steam properly.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
- Always check the pressure release devices for clogging before use.
- This appliance generates extreme heat and escaping steam during use. Provide adequate amount of air space on all sides, top and bottom.
- Do not open the pressure cooker until it has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to open, it's an indication that the unit is still under pressure

and should not be opened: do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Operating Instructions.

- NEVER FORCE OPEN the pressure cooker. This could result in serious injury. If you need to open the pressure cooker, press the stop button  once, and using tongs or a kitchen tool, carefully rotate the pressure release valve to the RELEASE position. Once all steam has escaped from the unit, carefully open the lid by rotating counter-clockwise and lifting straight up.
- Never fill the unit above the MAX LINE in the cooking bowl. Overfilling may cause clogging, allowing excess pressure to develop.
- To avoid scratching, do not cut foods directly in the cooking bowl.
- Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- To prevent risk of explosion and injury, replace the rubber gasket as recommended by the manufacturer. See Operating Instructions.
- Intended for countertop use only.

WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from children grabbing the cord or someone becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER

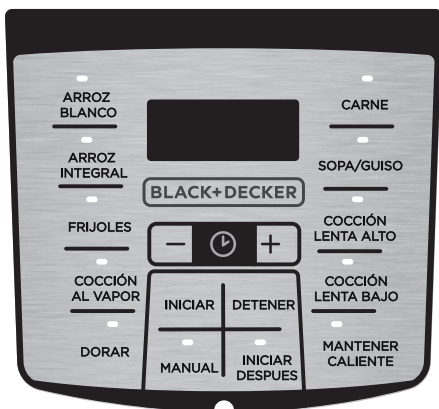


- | | |
|--|--|
| 1. Cooking bowl (Part # PR100-07) | 10. Red Float Valve (Part # PR100-02) |
| 2. Interior | 11. Rubber Gasket (Part # PR100-04) |
| 3. Control panel | 12. Anti-block cap (Part # PR100-06) |
| 4. Base | 13. Float valve seal
(Part # PR100-05) |
| 5. Lid (Part # PR100-01) | 14. Rice and Soup spoon (2)
(Part # PR100-08) |
| 6. Lid Handle | 15. Trivet (Part # PR100-09) |
| 7. Inside of lid | 16. Rice measure (Part # PR100-10) |
| 8. Base Handle | |
| 9. Pressure Release Valve
(Part # PR100-03) | |

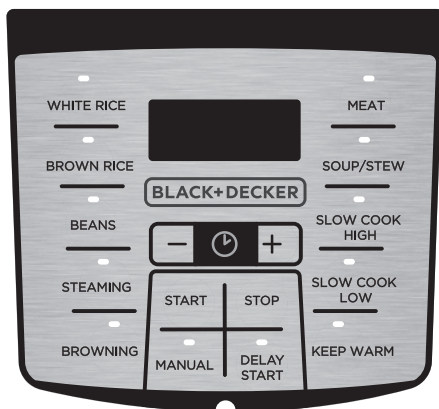
Product may vary slightly from what is illustrated.

CONTROL PANEL

Model # PR100SD



Model # PR100



GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove all accessories and components.
- Go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry cooking bowl in the cooking base.
- Select a location where this unit is to be used. This unit should be placed on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Allow enough space from the back, front and sides of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- To avoid steam or heat damage, do not place the pressure cooker directly under cupboards while in use.
- Do not place the cooking bowl in an oven or directly on a stovetop. The cooking bowl is only intended to be used with this pressure cooker.
- Always unplug the pressure cooker from the wall outlet when not in use.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER

- The cooking bowl gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.
- During the first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance.
- To switch to different functions on the pressure cooker, you must be in the stop mode . The display screen will flash ----. The unit is then in stop mode and you will be able to switch to another function.
- As most meals cook, steam will escape through the red float valve or the pressure release valve. Do not place hand over valves while meal is cooking. The hot steam may burn.
- Use a wooden or plastic spoon to stir and remove food. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.
- Do not fill cooking bowl higher than the MAX fill line. Overfilling may clog the pressure release valve, which can cause excess pressure to build.

OPERATING INSTRUCTIONS

Your BLACK+DECKER™ Electric Pressure Cooker has been specially designed to safely control the steam pressure and temperature during cooking. Below are instructions on how to properly assemble your pressure cooker to ensure optimal results.

Note: Place the pressure cooker on a dry, level surface. Because small amounts of steam will escape during the heating, and sometimes the cooking process, do not use the pressure cooker under overhanging cabinets.

1. To open the lid: Hold the lid handle and turn the lid counter-clockwise until the ▼ marking on the lid aligns with the OPEN ▲ marking on the pressure cooker; lift the lid straight up and off the pressure cooker.



2. Place the pressure release valve on the lid. The valve will snap into place, but will fit loosely so steam escapes properly.



3. Ensure that the rubber gasket is clean and securely fitted around the metal ring inside of the lid.



4. Add foods and liquids to be cooked to the cooking bowl according to the recipe, and place in the interior of the pressure cooker.

Note: Never fill the cooking bowl above the MAX fill line as it may clog the pressure release valve and cause excess pressure to build. When cooking foods such as dried beans, vegetables, rice and grains, do not fill the cooking bowl above the 5 cup line as these foods will expand during cooking.

5. To close the lid: Hold the lid handle and turn the lid clockwise until the ▼ marking on the lid aligns with the CLOSE ▲ marking on the pressure cooker. The lid is now locked in place.



Note: If you press START | but the lid is not correctly closed, the main screen will blink OPEN. The unit will not heat on the pressure settings unless the lid is properly closed. Center the pressure release valve above the seal position (SSS) on the lid. The valve must be pointed down to properly seal the pressure cooker before cooking. If the pressure release valve has not been aligned properly, pressure will not build up and you may not achieve desired results.



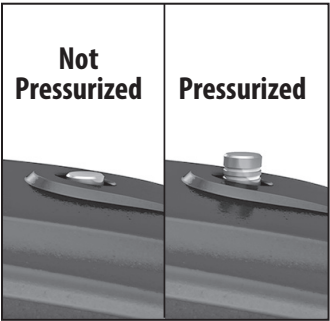
6. Plug in the pressure cooker to a wall outlet. The LED display will flash ----. Once a function is selected (see Preset Cooking Functions) a red light will flash above the selected function and a default time will appear on the LED display. If the time needs to be adjusted, press the + or – buttons to select the correct time. Then press the START | button.

Note: If you already know the proper cook times, the manual function allows you to easily choose any time based on your cooking needs. The timer will automatically default to 30 min but can be adjusted using the instructions above. For general cook time guidelines, see the preset function section for information.

7. Once the START | button has been pressed, the red light above the selected function will turn solid and the pressure cooker will begin to build pressure. The amount of time to build pressure will depend on the amount of liquid and food inside the cooking bowl.
8. As pressure builds, the LED display will show building dashes that will blink until the desired pressure has been reached.



Once up to pressure, the pressure cooker will beep and the timer will start. This is also indicated by the red float valve in the elevated position.



Note: Never attempt to open the lid while pressure cooking. If you must open the lid while pressure cooking, press the STOP button ⓧ



and, using a kitchen utensil, push the pressure release valve to the right or the left to allow steam to escape.



Once all steam is released, the pressure cooker is safe to open.

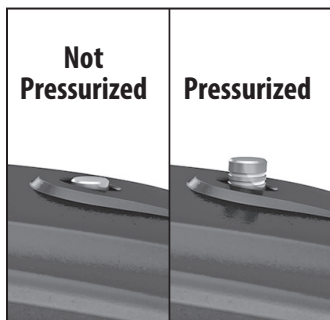
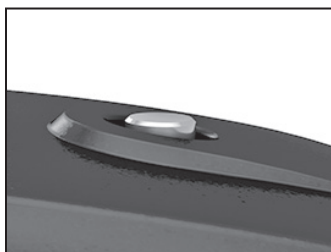
- When time has ended, the pressure cooker will beep and will automatically switch to Keep Warm. A solid red light will illuminate above the KEEP WARM button (ⓘ) and the timer will flash and begin to count up. At this time you can choose either Natural Pressure Release or Quick Pressure Release:

Natural Pressure Release: after the cook time is complete, the pressure will begin to drop. During this time food will continue to cook, which is recommended for some cuts of meats and beans. See preset cooking function section for tips on recommended cooking methods. At any time during the natural release process, you can switch methods to the Quick release option.

Note: The amount of time for the pressure to drop depends on the amount of food/liquid inside the cooking bowl.

Quick Pressure Release: after cook time is complete, use tongs or a kitchen utensil to move the pressure release valve to the right or left, to release the pressure. Steam will instantly release from the valve. Keep face and hands away as steam is released. Quick pressure release immediately stops the cooking process. If additional cooking is needed, choose the necessary function to bring cooker back up to pressure.

Note: The steam is fully released when the red float valve is in the lower position, only then will the lid be safe to open.



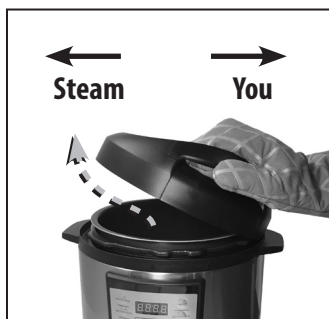
10. To open the lid: Protect your wrist from steam with a dry oven mitt. Stand to the right of the pressure cooker and grasp the handle with your right hand.



11. Turn the lid counter-clockwise until the ▼ marking on the lid aligns with the OPEN ▲ marking on the pressure cooker.



12. Lift slightly then carefully tilt up the far edge of the lid up so that the steam escapes from the pot away from you.



Note: Steam will escape when opening the lid, even after release. Use caution when opening.

13. Always allow the pressure cooker to fully cool before cleaning and storage.

PRESET COOKING FUNCTIONS

There are 11 preset functions to aid in making the cooking process as easy as possible. Below are approximate cooking times to use as general guidelines. Times will vary depending on amounts of food cooked.

Note: the below cooking times do not include the time it takes for the pressure cooker to build up to pressure.

FUNCTIONS WITH PRESSURE

WHITE RICE

1. Measure out the desired amount of rice or grains with the provided measure cup and add to the cooking bowl. Then add the corresponding amount of water indicated in the chart.
2. Add 1–2 tablespoons of butter or oil to the rice to minimize frothing.

Note: Do not fill the cooking bowl more than half full, as the rice will expand during cooking.

3. If the bowl is not already in the cooking base, add the bowl to the base and follow the cooking process outlined in the “Operating Instructions” section.
4. Use the Natural Pressure Release method for best results. If making sticky rice, use the Quick Pressure Release method.

All directions below are based on one rice measure, or using provided measuring cup.			
Food	Water Amount	Cooking Time	Recommended Pressure Release Method
Couscous	2 cups	2–3 minutes (manual) 	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM
Quinoa	2 cups	4–6 minutes (manual) 	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM
Rice, Basmati	1 ½ cups	5–7 minutes (manual) 	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM
Rice, white	1 cup	14–16 min.	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM
Arborio	3 cups	14–16 minutes	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM
Sushi Rice	1 ½ cups	14–16 minutes	Quick Release
Quick Cooking Oats	1 2/3 cups	5–6 minutes (manual) 	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM
Steel Cut Oats	1 2/3 cups	15 minutes	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM

BROWN RICE

- 1. Measure out the desired amount of rice with the provided measure cup, add to the cooking bowl. Then add the corresponding amount of water indicated in the chart below.
 - 2. Add 1–2 tablespoons of butter or oil to the rice to minimize frothing.
- Note:** Do not fill the cooking bowl more than half full, as the rice will expand during cooking.
- 3. If the bowl is not already in the cooking base, add the bowl to the base and follow the cooking process outlined in the “Operating Instructions” section.
 - 4. Use the Natural Pressure Release method for best results.

All directions below are based on one rice measure, or using provided measuring cup.			
Food	Water Amount	Cooking Time	Recommended Pressure Release Method
Barley	3 cups	20–25 minutes	Natural Release, 15 minutes, KEEP WARM
Rice, brown	2 cups	20–25 minutes	Natural Release, 10 minutes, KEEP WARM
Rice, wild	3 cups	20–25 minutes	Natural Release, 15 minutes, KEEP WARM. Drain remaining water after releasing pressure.

BEANS

- 1. Sort beans and remove any pebbles or bad looking beans. Rinse dried beans under cold water and drain. Add the beans to the cooking bowl.
- Note:** You do not need to soak beans before pressure cooking. The cooking chart displays both unsoaked and soaked cook times.
- 2. Add 1–2 tablespoons of butter or oil to the beans to minimize frothing.
- Note:** Do not fill the cooking bowl more than half full, as the beans will expand during cooking. Always use enough liquid to cover the beans.
- 3. If the bowl is not already in the cooking base, add the bowl to the base and follow the cooking process outlined in the “Operating Instructions” section.
 - 4. Use the Natural Pressure Release method for best results.

Food	COOKING TIME (soaked overnight)	COOKING TIME (unsoaked) Preset at 40 minutes	Recommended Pressure Release Method
Black Beans	20–25 minutes	28–30 minutes	Natural Release
Cannellini	18–22 minutes	33 to 38 minutes	Natural Release
Chickpeas (Garbanzo Beans)	35 minutes	50 minutes	Natural Release
Great Northern	30 minutes (less)	40 minutes (normal)	Natural Release

Food	COOKING TIME (soaked overnight)	COOKING TIME (unsoaked) Preset at 40 minutes	Recommended Pressure Release Method
Lentils	N.A.	8–10 minutes	Natural Release
Pinto Beans	20–24 minutes	30–35 minutes	Natural Release
Navy Beans	22–25 minutes	30–35 minutes	Natural Release
Red Beans	22–25 minutes	30–35 minutes	Natural Release
Soy Beans	26–33 minutes	33–40 minute	Natural Release

STEAMING

1. While steaming use the provided trivet for more evenly cooked results. Place the trivet in the bottom of the cooking bowl before adding the ingredients.
2. Add approximately 1 cup of liquid to the cooking bowl while steaming vegetables.
3. If the bowl is not already in the cooking base, add the bowl to the base and follow the cooking process outlined in the “Operating Instructions” section.
4. Use the Quick Pressure Release method when pressure cooking vegetables, to prevent over cooking.

Note: If cooking frozen vegetables, allow an additional 1–2 minutes of cooking time.

Fresh Vegetable (not frozen)	Amount of food	COOKING TIME Preset at 5 minutes	Recommended Pressure Release Method
Zucchini, sliced	1 medium	1–3 minutes	Quick Release
Green Beans	½ lb.	2 minutes	Quick Release
Carrots, sliced into ½-inch pieces	2 cups	2–3 minutes	Quick Release
Carrots, whole	4–6	4–5 minutes	Quick Release
Corn	3 cobs on trivet	8–10 minutes	Quick Release
Broccoli	3 cups (6 oz.)	0–3 minutes	Quick Release
Fresh Beets, quartered	1 cup	20 – 25 minutes	Quick Release
Brussels Sprouts, whole	1 lb.	0–2 minutes	Quick Release
Kale	2 cups	5–7 minutes	Quick Release
Winter squash (Pumpkin, Butternut, Acorn) peeled and sliced	2 cups	3–5 minutes	Quick Release
White potatoes 1-inch cubes	2 cups	5–7 minutes	Quick Release
Baby Potatoes, whole	8 medium	8–10 minutes	Quick Release
New Potatoes, whole	6 medium (1 lb.)	10–12 minutes	Quick Release
Sweet Potato, cubed	2 cups	4–6 minutes	Quick Release

MEAT

1. Cut meats/poultry into equal sizes to ensure even cooking.

Tip: Brown the meats before pressure cooking using the Browning preset function  within this section.

2. Add liquids and other ingredients to the bowl according to the recipe along with meat.
3. If the bowl is not already in the cooking base, add the bowl to the base and follow the cooking process outlined in the "Operating Instructions" section.
4. Use the release method indicated in the cooking chart for best results.

Meat  (Non-frozen)	Amount of food	COOKING TIME Preset at 20 minutes	Recommended Pressure Release Method
CHICKEN			
Chicken Breasts, boneless	1 pound	8–10 minutes	Quick Release
Chicken Thighs, boneless	8 (3 oz.)	20 minutes	Quick Release
Whole Chicken	3–4 lbs.	30–40 minutes	Quick Release
BEEF			
Stew (1 inch cubes) plus potatoes and vegetables	1 ½ lbs.	15–20 minutes	Natural Release, 10 minutes
Corned Beef	3 lbs.	50 minutes	Natural Release, 10 minutes
Short Ribs, 2 inches	4 pounds	45–60 minutes	Natural Release, 10 minutes
Brisket / Skirt	3 pounds	35 minutes	Natural Release, 10 minutes
Pot Roast, Top-side / Chuck	2–3 lbs.	30 minutes	Natural Release, 10 minutes
LAMB			
Shanks	3 x ½ pound	15–20 minutes	Natural Release, 10 minutes
Shoulder Roast, boneless	3 pounds	20–30 minutes	Natural Release, 10 minutes
PORK			
Chops, loin, 1 inch thick (10–12 oz.)	2 chops	8–10 minutes	Quick Release
Spareribs	3 pounds	30 minutes	Quick Release
Shoulder Roast, boneless	3 pounds	30 minutes	Natural Release, 10 minutes
Ham		30 minutes	Natural Release

SOUP/STEW

Note: The preset time for this function is 30 minutes, but can be adjusted up and down to desired cook time.

1. Place all the prepared ingredients into the pressure cooking bowl, being sure not to fill beyond the MAX fill line.
2. If the bowl is not already in the cooking base, add the bowl to the base and follow the cooking process outlined in the "Operating Instructions" section.
3. Use the natural release method to decrease any spatter from the steam release valve and continue cooking the foods for a deeper flavor.

MANUAL COOKING FUNCTIONS

The Manual pressure function  can be used when preset menu functions and timings do not suit your required cooking preferences. Follow the steps outlined in the "Operating Instructions" section to use this function.

FUNCTIONS WITHOUT PRESSURE

BROWNING

This is not a pressurized setting and it is intended to be used without the lid in place. Use this function to brown or sauté meats and vegetables at a high heat before pressure cooking or slow cooking.

1. Place the cooking bowl in the interior of the pressure cooker.
2. Add the proper amount of oil or butter to the bowl, according to the recipe.
3. Press the Browning button . A red light will begin flashing above the Browning function , and the LED display will flash with 15 minute default. Press the + or - buttons to adjust the time.

Note: The locking lid should remain off while browning.

4. Press the START button  and allow the butter or oil to heat for about 1 minute. Add the food using caution once the oil or butter is hot, as it could spatter, and then brown/sauté to desired doneness.

Note: Pat foods dry with a paper towel before browning  and brown/sauté food in small batches to ensure best results.

5. Once you are done browning/sautéing, press the STOP button  to cancel the Browning function. You can now switch to any other function to continue cooking the recipe (refer to the specific function within this section for directions).

SLOW COOK

This is not a pressurized setting, but is intended to be used with the lid in place. When slow cooking, it is extremely important that you do not often open the lid to check on the cooking progress. Each time the lid is opened, your cook time will need to be increased.

1. Place the cooking bowl in the interior of the pressure cooker.
2. Place all necessary ingredients into the cooking bowl. Do not fill above the MAX fill line.
3. Place the lid on the pressure cooker and rotate clockwise to align the  marking on the lid with the CLOSE  marking on the pressure cooker. The pressure release valve should be left in the release position during slow cooking.



4. Press either the Slow Cook High  or the Slow Cook Low  button. A red light will begin flashing above the selected function, and the LED display will flash with 6 hour default for HIGH and an 8 hour default for LOW. Press the + or – buttons to adjust the time.
5. Press the START button . The red light will turn solid above the chosen function and the timer will begin to count down.
6. Once the time is up, the pressure cooker will automatically switch to keep warm. A flashing red light will illuminate above the Keep Warm button  and the timer will flash and begin to count up.
7. To open the lid: Hold the lid handle and turn the lid counter-clockwise until the ▼ marking on the lid aligns with the OPEN ▲ marking on the pressure cooker. Lift slightly then carefully tilt up the far edge of the lid up so that the steam escapes from the pot away from you.

Note: Steam may escape when opening the lid. Always use caution when opening.

8. Always allow the pressure cooker to fully cool before cleaning and storage.

Note: Do not cut meats in the cooking bowl as this may scratch the finish.

DELAY START

The delay start feature is ideal for planning out meals on your schedule, allowing you to delay cooking for a set amount of time. This feature works for all functions except browning, slow cook, and keep warm. Always be sure to follow food safety recommendations while cooking. See <https://www.foodsafety.gov/> for additional information.

1. Once a function is selected (see Preset Cooking Functions) a red light will flash above the selected function and a default time will appear on the LED display. If the time needs to be

adjusted, press the + or – buttons to select the correct time.

2. Press the Delay Start (Iniciar Despues) button, a red light will flash above the function and a default time will appear on the LED display. First adjust the hours as needed by pressing the + or – buttons (adjusts in 1 hour increments), then press Delay Start (Iniciar Despues) button again to adjust the minutes by pressing the + or – buttons (adjusts in 10 minute increments).
3. Once adjusted to desired delay start time, then press the Start button  and follow the standard instructions.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

IMPORTANT: Never immerse cooking base in water or other liquids.

1. Always unplug and allow to completely cool before cleaning.
2. Wash cooking bowl in warm water with dish soap. If food sticks to the cooking bowl, fill the bowl with warm water and dish soap. Allow it to soak before cleaning with a plastic scouring pad.

Note: the cooking bowl is dishwasher safe.

3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean the cooking base, as they may

damage the surfaces.

5. Pull off the pressure release valve.



6. Remove gasket.



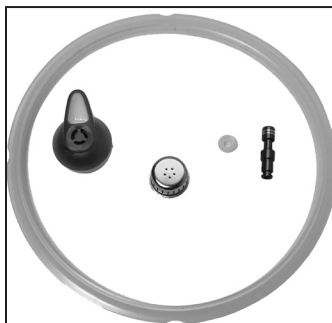
7. Pull off the anti-block cap. It is held with tension clips (not threaded). Keep your fingers clear of the clips. The cap will be difficult to remove the first time.



8. Remove the float valve seal (1) while supporting the float valve from the other side of the lid. Then remove the float valve (2).



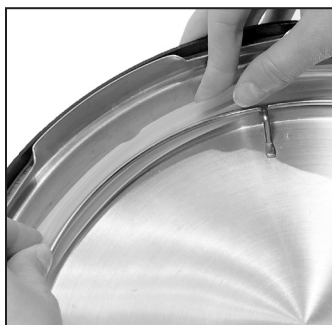
9. Wash lid parts in warm water with dish soap and dry completely.



10. Wash and dry lid.



11. Reassemble lid parts. Fit the rubber gasket around the metal ring inside of the lid.



STORING

Make sure that the appliance is thoroughly dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

HELPFUL HINTS AND TIPS

- Always make sure the pressure release valve is in the “seal” position, otherwise pressure will not build and your meal will take much longer to cook.



- If using any sort of carbonated beverage to cook with, always use Natural Pressure Release until the pressure release valve no longer releases steam. This will ensure the carbonation has time to dissipate and not boil over the pressure cooker.
- Do not cook pasta on its own in the pressure cooker. It's very likely it will stick together and turn out like a brick of pasta.
- Have a favorite slow cooker recipe? The pressure cooker is a perfect way to turn a 4–6 hour recipe into one that's done in about an hour (depending on amount of food/liquid).
- Forgot to put all of your ingredients in the slow cooker in the morning? No problem! Place all of those ingredients in the pressure cooker and create a delicious meal just in time for dinner.
- The Browning function  is a great way to brown meats and veggies in one pot before cooking the rest of your meal. Use a small amount of oil (1–2 Tbsp.) and sauté meats or veggies for added flavor.
- If cooking cuts of meat on their own, always make sure to allow a “rest” period by taking the meat out of the pressure cooker. Place it on a cutting board to rest for 5–10 minutes before cutting. This allows the meat to redistribute and retain its delicious juices.
- Make sure that meat and vegetables are of uniform size when cooking in the pressure cooker. This will allow for more even cooking.
- Liquid evaporates while in the pressure cooker, so always make sure there's enough liquid in the pressure cooker to ensure food does not burn or get stuck to the bottom of the pressure cooker.
- Do not overfill the pot with liquid or food. Because the pressure cooker uses steam to cook, it needs space to build up and circulate.
- Most vegetables cook very quickly on the steaming function ; follow the chart in the steaming section to make sure they're not overcooked and mushy.
- Add any thickeners (such as flour or corn starch) after pressure cooking has finished. It takes your meal longer to cook when they are added at the beginning.
- Use the browning function  at the end of cooking a sauce to thicken it.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Difficult to close the lid	Rubber gasket not installed properly	Check the position of the rubber gasket
	Red float valve in the popped-up position	Press the red float valve downward lightly
Difficult to open the lid	Pressure exists inside the cooker	Use the pressure release valve to reduce the internal pressure. Open the lid after the pressure is completely released
	Red float valve stuck at the popped-up position	Press the red float valve lightly downward with a kitchen utensil
Steam leaks from the side of the lid	Rubber gasket not in place	Install the rubber gasket correctly
	Rubber gasket damaged	Replace the rubber gasket
	Food debris attached to the rubber gasket	Clean the rubber gasket
	Lid not closed properly	Open then close the lid again
Red float valve unable to rise	Not enough food or water in the cooking bowl	Add water according to the recipe
	Red float valve is obstructed by the locking lid pin	Close the lid completely, see "Operating Instructions" section
Steam comes out from the exhaust valve without stopping	Lid is not in the seal position	Turn the pressure release valve to the seal position
	Pressure control fails	Contact the consumer service team
Display flashes OPEN	Lid is not at the correct position for the selected program	Close the lid for pressuring cooking or open the lid for browning 

PROBLEM		POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Display flashes 3 blinking bars but timer doesn't start		Working pressure isn't reached inside during preheating cycle	Pressure release valve is not in the seal position
		Rubber gasket is not in place	Install the rubber gasket correctly
		Red interlock pin with rubber retainer ring on bottom of lid is not in place	Check that red interlock pin is installed with the rubber retainer ring on the bottom of lid
Display flashes "C5" and the pressure cooker shuts down		Overheating is detected on the cooking bowl	Stop the program, use the pressure release valve to reduce the internal pressure and check if the food at the bottom of the cooking bowl is burnt
Display remains blank after connecting the power cord		Bad power connection or no power	Inspect the power cord to ensure a good connection, check that the power outlet is active
		Appliance electrical issue	Contact the consumer service team
All LEDs flash with a code appearing on screen	C1 code	Faulty temperature sensor (cannot be detected)	Contact the consumer service team
	C2 code	Faulty temperature sensor (short circuited)	
	C5 code	Temperature is too high because cooking bowl is not in the pressure cooker	
		Temperature is too high because there is no water in cooking bowl	
	C6 code	Faulty pressure sensor	
Rice half cooked or too hard		Not enough water	Adjust dry rice and water ratio according to the recipe
		Lid was opened prematurely	After cooking cycle is complete, leave the lid on for 5 more minutes
Rice too soft		Too much water	Adjust dry rice and water ratio according to the recipe

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Intermittent beeping after pressure cooker has been cooking for a while	Indication of overheating. Pressure cooker has reduced the heating temperature and may not reach cooking pressure	Possible starch deposits at the bottom of the cooking bowl have clogged the heat dissipation. Stop the pressure cooker, use the pressure release valve to reduce internal pressure and inspect the bottom of the cooking bowl
Occasional ticking or light cracking sound	The normal sound of power switching and expanding because pressure board is changing temperature	This is normal, do not worry about it
	Wet cooking bowl bottom	Wipe cooking bowl bottom dry before cooking

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at **1-800-465-6070**.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria, and the disputed Crimea region.

[illegible]

[illegible]

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs
Mail: postventa@spectrumbrands.com

Bolivia

Atención al consumidor
La Paz: c. Villalobos N°100 esq.
Busch. Miraflores. Tel. (02) 2224924
Santa Cruz: Av. Paraguá C.
Socoris N°2415 (03) 3602002
Cochabamba: c. Uruguay N°211 esq.
Nataniel Aguirre (04) 4501894

Chile

Atención al consumidor
Inversiones la Mundial Ltda.
Dirección: Libertad 790,
Santiago de Chile.
Teléfonos: +56 226820217 - 226810032

Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente:
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV
de la torre Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedebblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936 San Salvador, Depto. de San
Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro

comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-736

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes,
2 calle-entre 11-12 Avenida Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia, Caracas.
Tel. (582) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

COMERCIALIZADO POR:

SPECTRUM BRANDS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
Avenida 1° de Mayo No. 120 Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P.53500 Naucalpan
de Juárez, Estado de México, México
Tel. 01-800-714-2503

SERVICIO Y REPARACIÓN

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg.
Cuauhtemoc SERVICIO AL CONSUMIDOR,

VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS

01 800 714 2503

1000W 120V~ 60Hz

SERVICIO Y REPARACIÓN

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg.
Cuauhtemoc Servicio al Consumidor, Venta de
Refacciones y Accesorios 01 800 714 2503

Importado y Distribuido por:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L
Av. Del Libertador 6810,
piso 2 dpto. A
1429, CABA, Argentina
+ 54 11 5353-9500
CUIT: 30-70706168-1
Importador N° # 76983

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

AIDISA BOLIVIA S.A.
Av. Chacaltaya No. 2141- Zona
Achachicala La Paz, Bolivia.
Teléfono (591)2- 2305353
NIT 1020647023,
Resolución Ministerial 0661-12.

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Inversiones la Mundial Ltda.
Rut: 78.146.900-9
Libertad 790, Santiago – Chile
Fono: (562) 26810217 info@ilm.cl

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands de México, SA de CV
Avenida 1° de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702. Colonia San Andres Atoto,
C.P. 53500 Naucalpan de Juárez,
Estado de México, México

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente:
018000510012

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are trademarks of The BLACK+DECKER® Corporation, used under license by Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved.

BLACK+DECKER® y los logotipos BLACK+DECKER® son marcas registradas de The BLACK+DECKER® Corporation, utilizados por Spectrum Brands, Inc. bajo su licencia para su manufactura y venta de este producto. Todos los derechos reservados.

All other marks are trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Todas la demás marcas son marcas registradas de Spectrum Brands, Inc.

© 2022 Spectrum Brands, Inc. All rights reserved. Derechos reservados.
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

Made in China.
Fabricado en China.

BLACK+DECKER®

www.BlackAndDeckerHoger.com



T22-5003140

05/21