

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Black & Decker PR100 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker  
PR100](#)



[Find Your Black & Decker Cooker Parts - Select From 16 Models](#)

----- Manual continues below -----

# BLACK+DECKER™

6 QUART PRESSURE COOKER

OLLA DE PRESIÓN DE 6 CUARTOS

AUTOUISEUR ÉLECTRIQUE  
DE 6 PINTES

use and care manual  
manual de uso y cuidado  
guide d'utilisation et d'entretien



PR100, PR100SD



**Thank you for your purchase!**  
**Gracias por su compra!**  
**Merci de votre achat!**



**Register online at**  
**Regístrese en línea en**  
**Enregistrez le produit en ligne à**

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



**Rate and review your products at**  
**Evalue su producto en**  
**Évaluez vos produits et faites vos commentaires à**

[www.BlackAndDeckerAppliances.com](http://www.BlackAndDeckerAppliances.com)



**Share your pictures & stories with us online**  
**Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea**  
**Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne**



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU./Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

# 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/applica](http://www.prodprotect.com/applica).


## CONTENTS


Important Safeguards . . . . .	4
Getting to Know Your Electric Pressure Cooker . . . . .	6
Getting Started . . . . .	7
Operating Instructions . . . . .	8
Preset Cooking Functions . . . . .	10
Care and Cleaning . . . . .	17
Helpful Hints And Tips . . . . .	18
Troubleshooting . . . . .	19
Warranty and Customer Service Information . . . . .	22

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

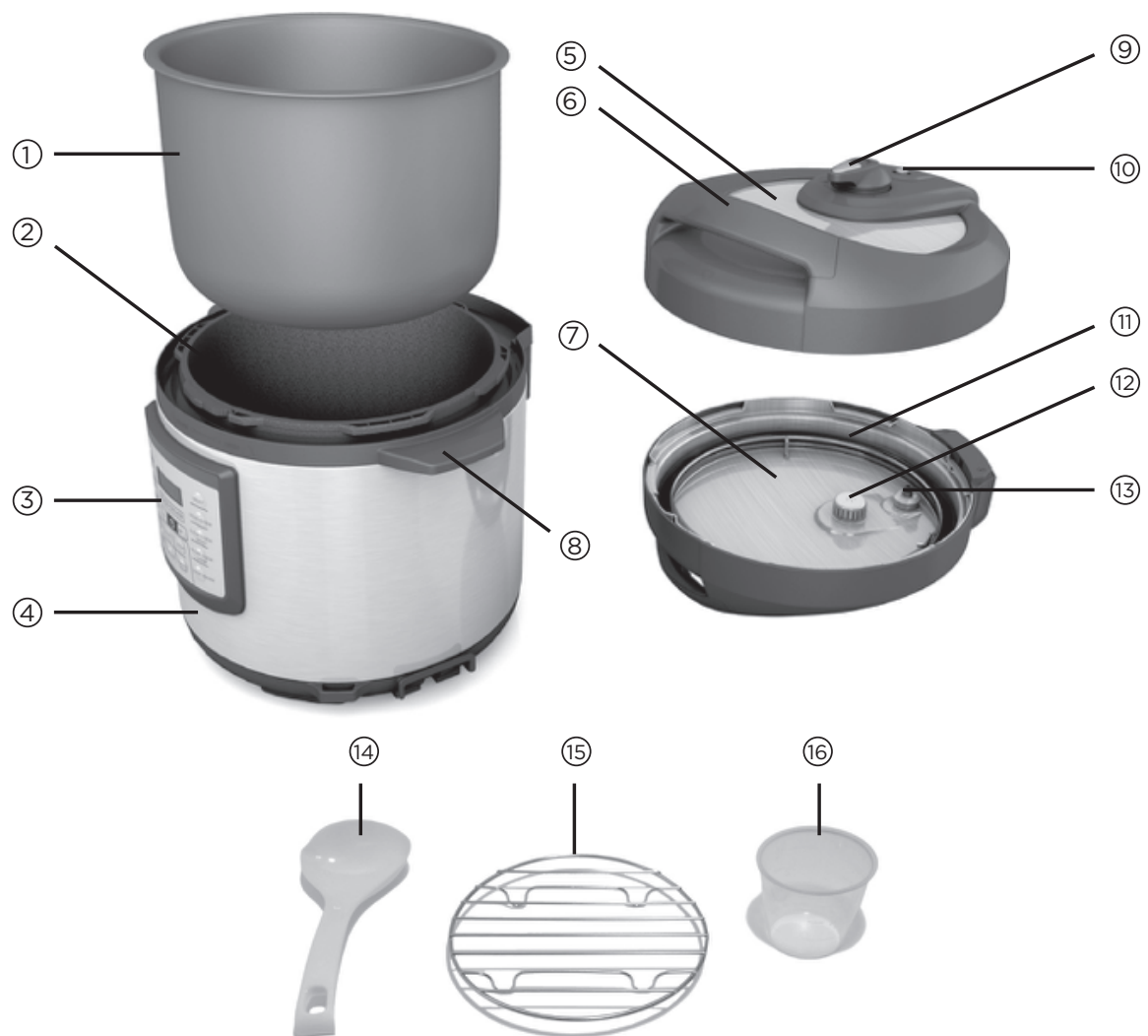
**Warning:** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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

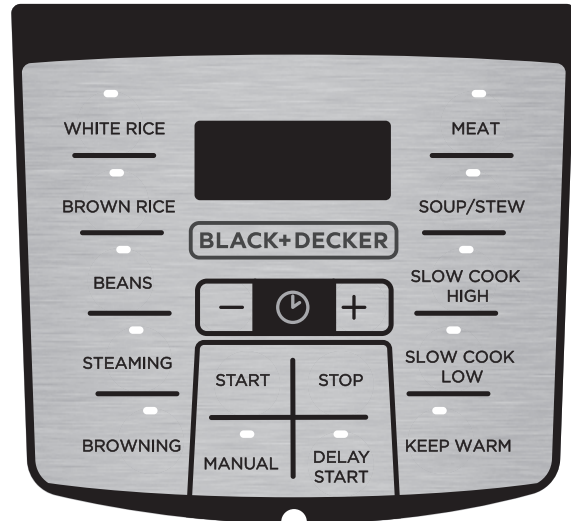
Product may vary slightly from what is illustrated.

## 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/applica](http://www.prodprotect.com/applica) 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  $\text{\textcircled{O}}$ . 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

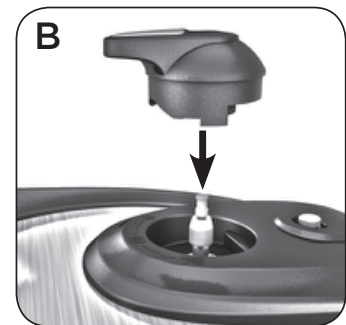
Your BLACK+DECKER™ Electric Pressure Cooker has been specially designed to safely control the steam pressure and temperature during cooking. Below are instructions on how to properly assemble your pressure cooker to ensure optimal results.

**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. (A)
2. Place the pressure release valve on the lid. (B)  
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. (C)
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.

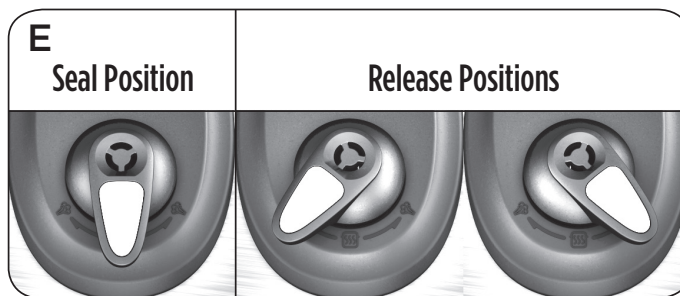
**Note:** Never fill the cooking bowl above the MAX fill line as it may clog the pressure release valve and cause excess pressure to build. When cooking foods such as dried beans, vegetables, rice and grains, do not fill the cooking bowl above the 5 cup line as these foods will expand during cooking.

5. To close the lid: Hold the lid handle and turn the lid clockwise until the “▼” marking on the lid aligns

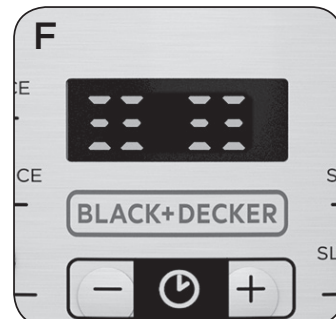


with the “CLOSE ▲” marking on the pressure cooker. (D) The lid is now locked in place.

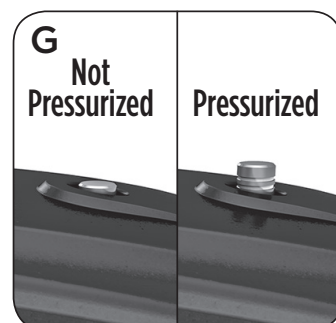
**Note:** If you press “Start” but the lid is not correctly closed, the main screen will blink “OPEN”. The unit will not heat on the pressure settings unless the lid is properly closed.



6. Center the pressure release valve above the seal position (SSS) on the lid. (E) 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.



7. 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.



8. 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.



9. As pressure builds, the LED display will show building dashes that will blink until the desired pressure has been reached (F). 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. (G)

**Note:** Never attempt to open the lid while pressure cooking. If you must open the lid while pressure cooking, press the STOP button (H) and, using a kitchen utensil, push the pressure release valve to the right or the left to allow steam to escape. (I) Once all steam is released, the pressure cooker is safe to open.

10. 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 (J), only then will the lid be safe to open.

11. 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.



**Note:** Steam will escape when opening the lid, even after release. Always lift the lid straight off and use caution when opening.

12. 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.

<b>All directions below are based on one rice measure, or using provided measuring cup.</b>			
<b>Food</b>	<b>Water Amount</b>	<b>Cooking Time</b>	<b>Recommended Pressure Release Method</b>
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.

<b>All directions below are based on one rice measure, or using provided measuring cup.</b>			
<b>Food</b>	<b>Water Amount</b>	<b>Cooking Time</b>	<b>Recommended Pressure Release Method</b>
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** :

- 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.

- 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.

- 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.
- Use the Natural Pressure Release method for best results.

<b>Food</b>	<b>COOKING TIME (soaked overnight)</b>	<b>COOKING TIME (unsoaked) Preset at 40 minutes</b>	<b>Recommended Pressure Release Method</b>
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	
Great Northern	30 minutes (less)	40 minutes (normal)	Natural Release
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.

<b>Fresh Vegetable (not frozen)</b>	<b>Amount of food</b>	<b>COOKING TIME Preset at 5 minutes</b>	<b>Recommended Pressure Release Method</b>
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
Brussel 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.

<b>Meat</b>  <b>(Non-frozen)</b>	<b>Amount of food</b>	<b>COOKING TIME Preset at 20 minutes</b>	<b>Recommended Pressure Release Method</b>
<b>CHICKEN</b>			
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.	20-30 minutes	Quick Release
<b>BEEF</b>			
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	30 minutes	Natural Release, 10 minutes
Pot Roast, Top-side / Chuck	2-3 lbs.	30 minutes	Natural Release, 10 minutes
<b>LAMB</b>			
Shanks	3 X ½ pound	15-20 minutes	Natural Release, 10 minutes
Shoulder Roast, boneless	3 pounds	20-30 minutes	Natural Release, 10 minutes
<b>PORK</b>			
Chops, loin, 1 inch thick (10-12 oz.)	2 chops	8-10 minutes	Quick Release
Spareribs	3 pounds	30 minutes	Quick Release


Meat  (Non-frozen)	Amount of food	COOKING TIME Preset at 20 minutes	Recommended Pressure Release Method
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 (K) 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 countdown.
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 the lid straight up and off the pressure cooker.



**Note:** Steam may escape when opening the lid. Always lift the lid straight off and 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 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  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 and lid in warm, soapy water. If food sticks to the cooking bowl fill the bowl with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning with 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. Remove the gasket, anti block shield and pressure release valve from lid and wash in warm soapy water. Allow parts to dry completely before reassembling.


### 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
<b>Difficult to close the lid</b>	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
<b>Difficult to open the lid</b>	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
<b>Steam leaks from the side of the lid</b>	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
<b>Red float valve unable to rise</b>	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
<b>Steam comes out from the exhaust valve without stopping</b>	Lid is not in the seal position	Turn the pressure release valve to the seal position
	Pressure control fails	Contact the consumer service team
<b>Display flashes "OPEN"</b>	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
<b>Display flashes 3 blinking bars but timer doesn't start</b>		Working pressure isn't reached inside during preheating cycle	Pressure release valve is not in the seal position	Check if pressure release valve is turned to 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
<b>Display flashes "C5" and the pressure cooker shuts down</b>		Overheating is detected on the cooking bowl		Stop $\odot$ 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
<b>Display remains blank after connecting the power cord</b>		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
<b>All LEDs flash with a code appearing on screen</b>	<b>C1 code</b>	Faulty temperature sensor (cannot be detected)		Contact the consumer service team
	<b>C2 code</b>	Faulty temperature sensor (short circuited)		
	<b>C5 code</b>	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		
<b>C6 code</b>	Faulty pressure sensor			

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<b>Rice half cooked or too hard</b>	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
<b>Rice too soft</b>	Too much water	Adjust dry rice and water ratio according to the recipe
<b>Intermittent beeping after pressure cooker has been cooking for a while</b>	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
<b>Occasional ticking or light cracking sound</b>	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 1-800-231-9786.

# WARRANTY 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/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free **1-800-231-9786**, 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.

# ¡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/applica](http://www.prodprotect.com/applica).


## INFORMACIÓN CONTENIDA


Instrucciones Importantes de Seguridad.....	24
Conozca su Olla de Cocción Lenta Eléctrica.....	26
Preparación Para Utilizar su Olla Decocción Lenta.....	27
Instrucciones de Uso.....	28
Funciones de Cocción Preprogramadas.....	31
Cuidado y Limpieza.....	38
Consejos y Pis Tas Útiles.....	39
Resolución de Problemas.....	40
Información de Garantía y Servicio al Cliente.....	44

**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. Cerciérese 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 obstrucción, 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 polarizada 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

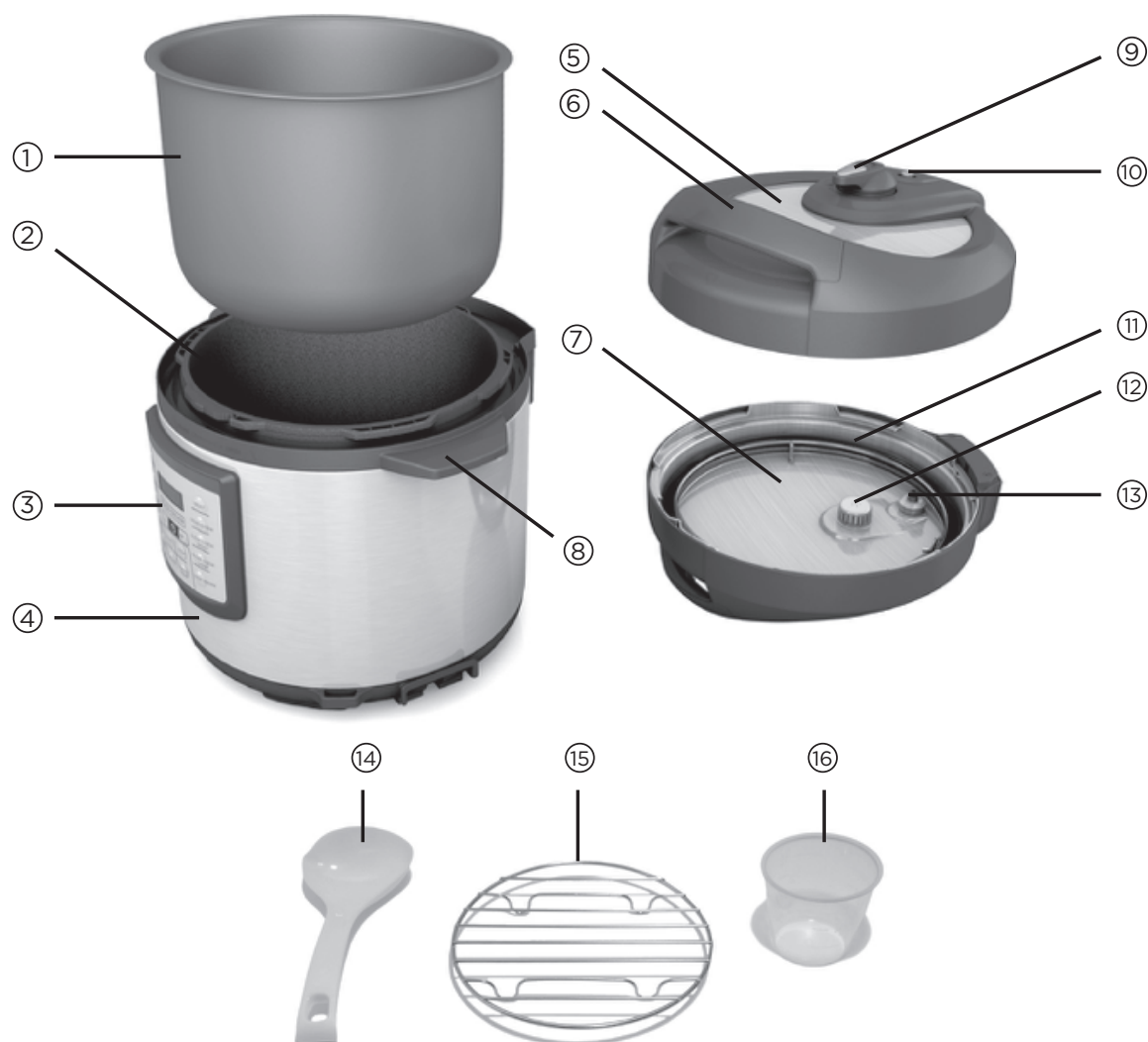
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. 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. Protector anti-obstrucción (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 (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)        |   |

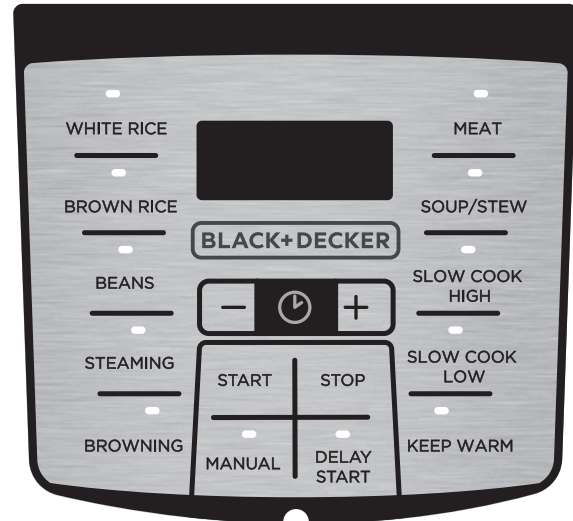
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

## 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/applica](http://www.prodprotect.com/applica) 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.

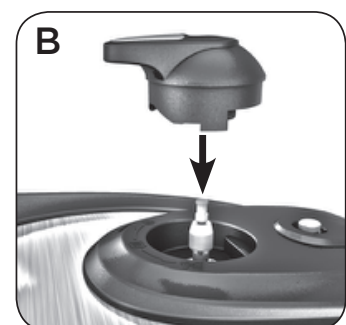
- Para cambiar a las diferentes funciones en la olla de presión, ésta debe estar en el modo de Detener (Stop) ⓪. La pantalla parpadeará ----. La unidad entonces estará en el modo de detener y le permitirá cambiar a otra función.
- Mientras que la mayoría de las comidas se cocinan, el vapor saldrá a través 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.

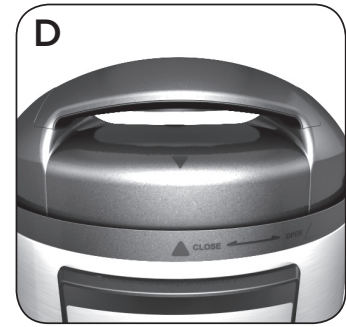
**Nota:** Coloque la olla de presión sobre una superficie nivelada y seca. Debido a que pequeñas cantidades de vapor se escaparán durante el proceso de calentamiento y algunas veces durante el ciclo de cocción, no utilice la olla de presión debajo de los gabinetes.

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. (A)
2. Coloque la válvula de emisión de presión en la tapa. (B) 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. (C)
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. (D) La olla ahora está cerrada en su lugar.

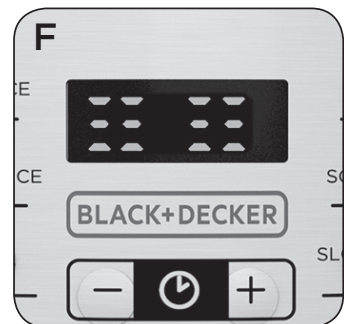


**Nota:** Si presiona el botón de Iniciar “Start” | pero la tapa no está cerrada correctamente, la pantalla principal mostrará parpadeando la palabra “OPEN” (Abierta). La unidad no calentará en los ajustes de presión hasta que la tapa esté cerrada correctamente.

- Centre la válvula de emisión de presión arriba de la posición de sellado (SSS) 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) | .




**8. 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. (F) 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. (G)

**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)  (H) y utilizando un utensilio de cocina, empuje la válvula de emisión de presión hacia la derecha o izquierda para permitir que el vapor escape. (I) Una vez que todo el vapor se haya escapado, es seguro abrir la olla de cocción.



11. 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 (J), sólo entonces la tapa estará segura para ser abierta.

12. 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 separe de 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.

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. 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
Quinoa	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

1. 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.
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.

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.

**Todas las instrucciones a continuación están basadas en una medida de arroz o utilizando la taza de medir incluida.**

<b>Alimento</b>	<b>Cantidad de Agua</b>	<b>Tiempo de Cocción</b>	<b>Método de Emisión de Presión Recomendado</b>
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. Escurra 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.


<b>Alimento</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN (remojaos la noche anterior)</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN (sin remojar) Preprogramado a 40 minutos</b>	<b>Método de Emisión de Presión Recomendado</b>
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.

### **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.

<b>Vegetal Fresco (no congelado)</b>	<b>Cantidad de alimento</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN Preprogramado a 5 minutos</b>	<b>Método de Emisión de Presión Recomendado</b>
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


<b>Carne  (No congeladas)</b>	<b>Cantidad de alimento</b>	<b>TEMP DE COCCION Preprogramado a 20 minutos</b>	<b>Método de Emisión de Presión Recomendado</b>
<b>POLLO</b>			
Pechugas de pollo, 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	20 a 30 minutos	Emisión Rápida
<b>CARNE DE RES</b>			
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	30 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
Carne asada, tapa de paleta/ aguja	2-3 libras	30 minutos	Emisión Natural, 10 minutos
<b>CORDERO</b>			
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
<b>CERDO</b>			
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 (BROWING) :


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/sofreír 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 (K) 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 parpadearante 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, permitiendole 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 Delay Start (inicio retardado) , 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 inicio demorado  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 y la tapa en agua caliente jabonosa. Si los alimentos se pegan a la olla de cocción, llene la olla con agua caliente jabonosa y remójela antes de limpiar con una almohadilla de fregar plástica.  
**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. Retire el aro sellador de goma, el protector anti-obstrucción y la válvula de emisión de presión de la tapa y lávelos en agua caliente jabonosa. Permita que las piezas se sequen completamente antes de colocarlas de nuevo en su lugar.

### 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 quemem 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
<b>Dificultad para cerrar la tapa</b>	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.
<b>Dificultad para abrir la tapa</b>	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.
<b>El vapor gotea del lado de la tapa.</b>	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.
<b>La válvula flotante roja no se puede elevar.</b>	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".

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE		SOLUCIÓN
<b>El vapor sale de la válvula de emisión sin parar.</b>	La tapa no esta 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.
<b>La pantalla muestra la palabra "OPEN" (Abierta)</b>	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). 
<b>La pantalla parpadea 3 guiones parpadeando pero el reloj automático no se activa</b>	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.	Verifique que la válvula de emisión de presión esté girada a la posición de sellado.
		El aro sellador de goma no está en posición.	Instale correctamente el aro sellador de goma.
		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.
<b>La pantalla parpadea "C5" y la olla de presión se apaga.</b>	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.

PROBLEMA		CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<b>La pantalla se mantiene en blanco después de enchufar el cable de alimentación.</b>		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.
<b>Todas las luces digitales parpadean con un código que aparece en la pantalla</b>	<b>Código C1</b>	El sensor de temperatura está defectuoso (no puede ser detectado).	Comuníquese con el equipo de servicio al cliente.
	<b>Código C2</b>	El sensor de temperatura está defectuoso (ha formado un cortocircuito)	
	<b>Código C5</b>	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.	
<b>Código C6</b>	El sensor de presión está defectuoso.		
<b>El arroz está medio cocinado o muy duro</b>		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.
<b>El arroz está demasiado blando</b>		Se utilizó demasiada cantidad de agua.	Ajuste la proporción de arroz crudo y agua de acuerdo a la receta.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<b>Sonido de bip intermitente después que la olla de presión ha estado cocinado por un tiempo</b>	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.
<b>Sonido de tictac de vez en cuando o sonido de chasquido por la luz</b>	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 1-800-231-9786.

## ¿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 1-800-231-9786. 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/](http://www.prodprotect.com/) aplica, o llame al número **1-800-231-9786**, 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 hago 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.

## ¿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 y Canada)**

#### **¿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.

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.  
email: servicios@rayovac.com.ar  
Humboldt 2495 piso 3  
C.A.B.A. - Argentina

### **Chile**

SERVICIO DE MAQUINAS Y  
HERRAMIENTAS LTDA.  
Portugal N° 644  
Santiago - Chile  
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169  
Email: servicio@spectrumbrands.cl  
Call center: 800-171-051

### **Colombia**

Rayovac Varta S.A  
Carrera 17 Número 89-40  
Línea gratuita nacional  
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**

Sedeblack  
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)-2476-7367

### **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

## **BIENVENUE!**

Félicitations pour votre achat de l'autocuiseur de 6 pintes de Black+Decker™!  
Nous avons élaboré le présent guide d'utilisation et d'entretien pour assurer le rendement optimal du produit et votre entière satisfaction. Conservez le présent guide d'utilisation et d'entretien, et enregistrez votre appareil en ligne au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

## **MATIÈRES**


Mises en Garde Importantes . . . . .	49
Familiarisation Avec Votre Autocuiseur Électrique. . . . .	51
Pour Commencer. . . . .	52
Instructions D'utilisation. . . . .	53
Fonctions de Cuis son Préprogrammées . . . . .	56
Entretien et Nettoyage . . . . .	64
Astuces et Conseils Utiles. . . . .	65
Dépannage. . . . .	67
Renseignements de Garantie et Service à la Clientèle . . . . .	71

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil. Utiliser des poignées lors du retrait du bol, car celui-ci sera chaud après la cuisson.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer, de retirer ou de nettoyer des pièces.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un autocuiseur qui contient des aliments chauds, de l'eau chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'arrêt  pour éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas faire cuire les aliments directement dans la base de cuisson. Cuire les aliments uniquement dans le bol de cuisson fourni.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur s'il est recouvert de matières inflammables comme des rideaux, draperies, murs, etc. ou que ces dernières sont en contact avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- Ne pas tenter de chauffer ou de cuire d'articles autres que des aliments dans la mijoteuse.
- Ne pas utiliser cet appareil pour la mise en conserve maison.
- Toujours s'assurer que la soupape à flotteur est placée correctement avant l'utilisation. S'il est assemblé incorrectement, l'autocuiseur pourrait ne pas accumuler de pression ou ne pas évacuer la vapeur correctement.
- L'appareil cuit les aliments sous pression. L'utilisation inappropriée peut engendrer des blessures par ébouillantage. S'assurer que l'appareil est bien fermé avant de l'utiliser. Voir les instructions d'utilisation.
- Toujours vérifier les dispositifs d'évacuation de la pression avant l'utilisation pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- Cet appareil produit une chaleur extrême, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Laisser un espace d'air adéquat de tous les côtés de l'appareil, ainsi que sur le dessus et en dessous.
- Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi et que toute la pression interne ait été évacuée. Si le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'appareil est encore sous pression et qu'il ne doit pas être ouvert : ne pas forcer pour l'ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir les instructions d'utilisation.
- NE JAMAIS FORCER POUR OUVRIR

l'autocuiseur. Il pourrait en résulter des blessures graves. Si l'autocuiseur doit être ouvert, appuyer sur le bouton d'arrêt  une fois, et en utilisant des pinces ou un ustensile de cuisine, faire tourner avec soin la soupape d'évacuation de la pression à la position « RELEASE » (évacuation). Une fois toute la vapeur évacuée de l'appareil, ouvrir le couvercle avec soin en le tournant dans le sens horaire et en le soulevant à la verticale.

- Ne jamais remplir l'appareil au-dessus de la ligne de remplissage maximum (MAX) dans le bol de cuisson. Trop remplir le bol peut causer des obstructions, permettant l'accumulation d'une pression excessive.
- Pour éviter les égratignures, ne pas couper d'aliments directement dans le bol de cuisson.
- Ne pas utiliser cet autocuiseur à des fins de

friture sous pression avec de l'huile.

- Pour prévenir les risques d'explosion et de blessures, remplacer le joint d'étanchéité en caoutchouc comme recommandé par le fabricant. Voir les instructions d'utilisation.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.

**AVERTISSEMENT :** La nourriture renversée peut causer des brûlures graves. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser le cordon pendre d'un comptoir, ne jamais utiliser une prise de courant située sous le comptoir, et ne jamais utiliser une rallonge.

## CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

### FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

### VIS INDESSERRABLE

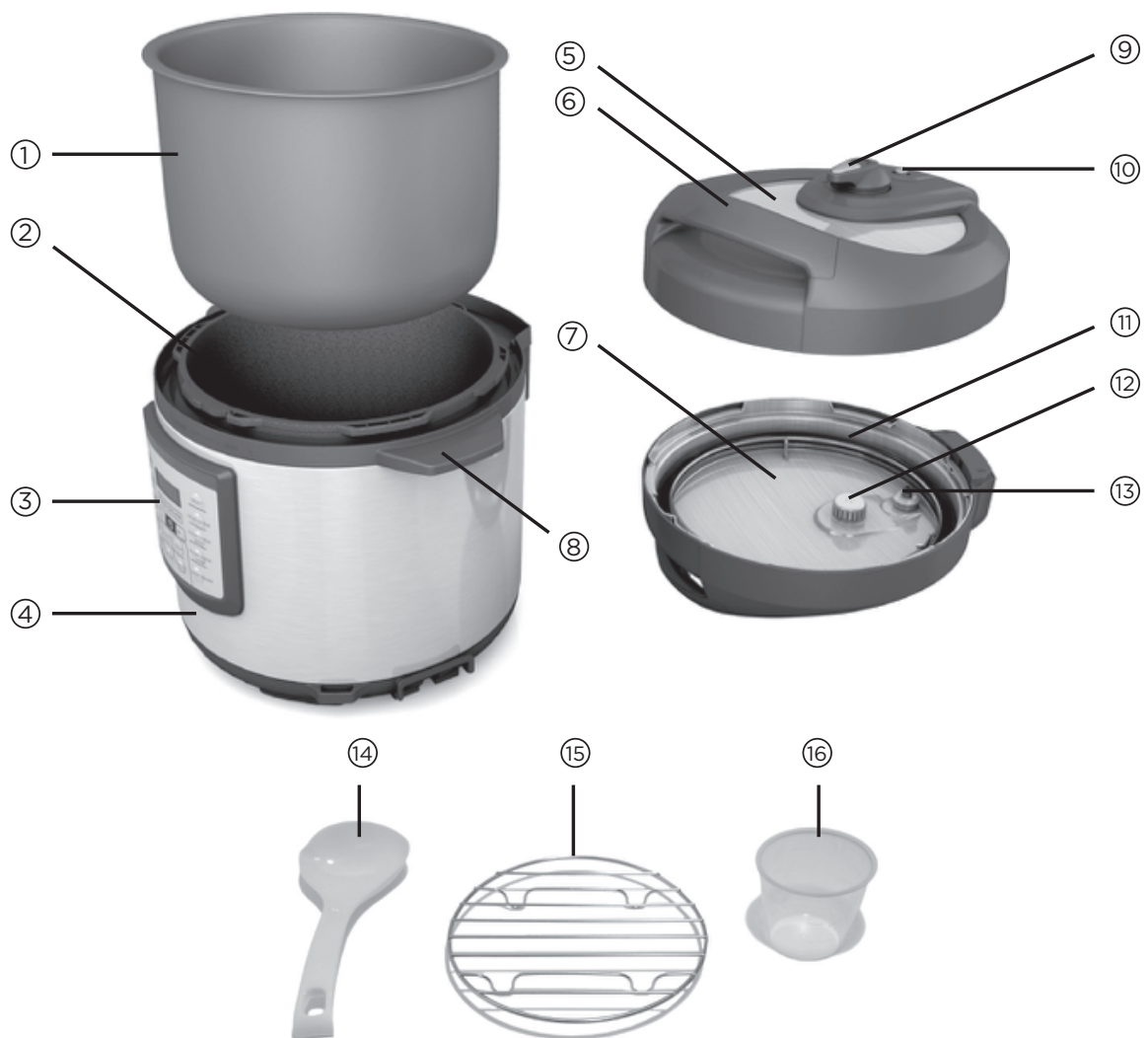
**AVERTISSEMENT :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

### CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un enfant tire dessus ou bien que quelqu'un s'emmêle dedans ou trébuche.

**Remarque :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

# FAMILIARISATION AVEC VOTRE AUTOUISEUR ÉLECTRIQUE



- |  |   |
|--|---|
| 1. Bol de cuisson (pièce n° PR100-07)                      | 11. Joint d'étanchéité (pièce n° PR100-04)  |
| 2. Intérieur   | 12. Protecteur anti-blocage (pièce n° PR100-06)                                   |
| 3. Panneau de commande                                     | 13. Joint d'étanchéité en caoutchouc de la soupape à flotteur (pièce n° PR100-05) |
| 4. Base  | 14. Cuillère pour le riz (pièce n° PR100-08)                                      |
| 5. Couvercle (pièce n° PR100-01)                           | 15. Grille (pièce n° PR100-09)  |
| 6. Poignée du couvercle                                    | 16. Tasse à mesurer pour le riz (pièce n° PR100-10)                               |
| 7. Intérieur du couvercle                                  |   |
| 8. Poignée de la base                                      |   |
| 9. Soupape d'évacuation de la pression (pièce n° PR100-03) |   |
| 10. Soupape à flotteur rouge (pièce n° PR100-02)           |   |

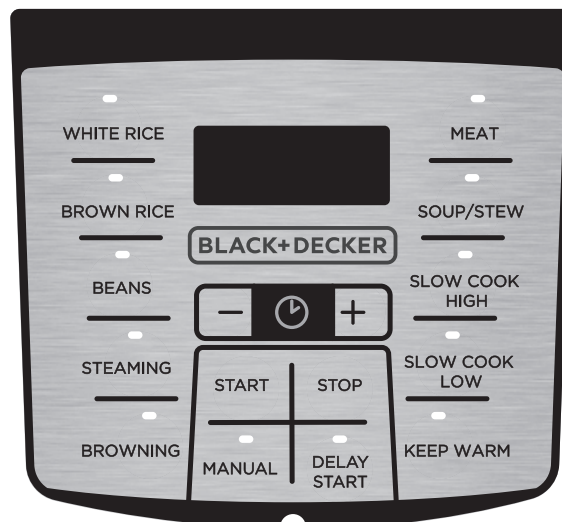
Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

## PANNEAU DE COMMANDE

N° DE MODÈLE : PR100SD



N° DE MODÈLE : PR100



## POUR COMMENCER

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer tous les accessoires et les composants.
- Visiter le [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ». Placer le bol de cuisson propre et sec dans la base de cuisson.
- Choisir un endroit où installer l'appareil. Celui-ci doit être placé sur une surface plane et résistante à la chaleur, exempte de tissus, de liquides et d'autres matériaux inflammables. Laisser suffisamment d'espace entre le mur et l'arrière/le devant/ les côtés de l'appareil pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager les armoires et les murs.
- Pour éviter les dommages causés par la vapeur ou la chaleur, ne pas placer l'autocuiseur directement sous des armoires pendant l'utilisation.
- Ne pas placer le bol de cuisson dans un four ou directement sur une cuisinière. Le bol de cuisson n'est conçu que pour être utilisé avec cet autocuiseur.
- Toujours débrancher l'autocuiseur de la prise murale lorsqu'il ne sert pas.

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'AUTOUCUISEUR ÉLECTRIQUE

- Le bol de cuisson devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil.

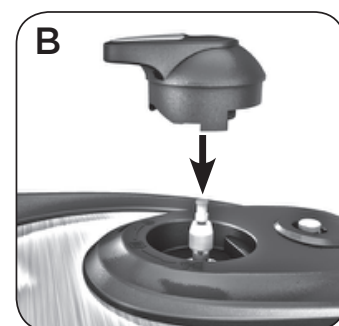
- Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est causé par l'huile possiblement utilisée pendant la fabrication de l'appareil, et n'a aucune incidence sur le rendement de l'autocuiseur.
- Pour passer d'une fonction à l'autre sur l'autocuiseur, celui-ci doit être en mode d'arrêt  $\odot$ . Le signe « ---- » clignotera sur l'afficheur. L'appareil est alors en mode d'arrêt et permet le passage d'une fonction à l'autre.
- Pendant la cuisson de la plupart des plats, de la vapeur s'échappera par la soupape à flotteur rouge ou la soupape d'évacuation de la pression. Ne pas mettre ses mains au-dessus des soupapes pendant la cuisson d'un plat. La vapeur chaude peut brûler.
- Utiliser une cuillère en bois ou en plastique pour remuer et retirer des aliments. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal, car ils peuvent égratigner le bol de cuisson antiadhésif.
- Ne pas remplir le bol de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximal (MAX). Trop remplir le bol pourrait obstruer la soupape d'évacuation de la pression et ainsi engendrer l'accumulation d'une pression excessive.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'autocuiseur électrique de Black+Decker™ a été conçu spécialement pour contrôler de façon sécuritaire la température et la pression de la vapeur pendant la cuisson. Les instructions ci-dessous indiquent comment assembler correctement l'autocuiseur pour s'assurer d'obtenir des résultats optimaux.

**Remarque :** Placer l'autocuiseur sur une surface sèche et de niveau. Puisqu'une petite quantité de vapeur s'échappera de l'appareil pendant le chauffage, et parfois pendant le processus de cuisson, ne pas utiliser l'autocuiseur sous des armoires suspendues.

1. Pour ouvrir le couvercle : Tenir la poignée du couvercle et tourner celui-ci dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la marque « ▼ » sur le couvercle soit alignée avec la marque « ▲ » (ouvert) sur l'autocuiseur; soulever le couvercle à la verticale pour le retirer de l'autocuiseur. (A)
2. Placer la soupape d'évacuation de la pression sur le couvercle. (B) La soupape s'enclenchera, mais ne sera pas serrée, ce qui permettra à la vapeur de s'évacuer correctement.
3. S'assurer que le joint d'étanchéité est propre et bien installé autour de l'anneau métallique à l'intérieur du couvercle. (C)



- Ajouter les aliments et les liquides à faire cuire dans le bol de cuisson conformément à la recette, puis placer le tout à l'intérieur de l'autocuiseur.

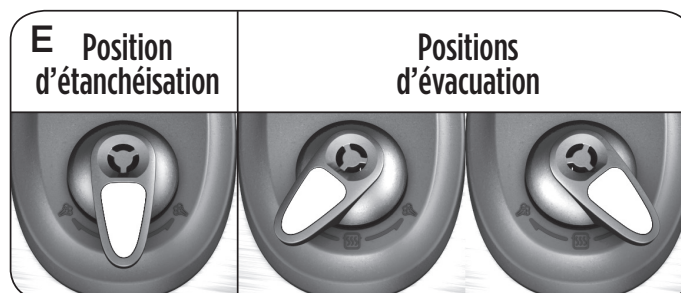
**Remarque :** Ne jamais remplir le bol de cuisson au-dessus de la ligne de remplissage maximal (MAX), car la soupape d'évacuation de la pression pourrait devenir obstruée et ainsi engendrer l'accumulation d'une pression excessive. Pour la cuisson d'aliments comme des haricots secs, des légumes, du riz et des céréales, ne pas remplir le bol de cuisson au-dessus de la ligne de 1,25 l (5 tasses), car ces aliments prendront de l'expansion pendant la cuisson.

- Pour fermer le couvercle : Tenir la poignée du couvercle et tourner celui-ci dans le sens horaire jusqu'à ce que la marque « ▼ » sur le couvercle soit alignée avec la marque « CLOSE ▲ » (fermé) sur l'autocuiseur. (D) Le couvercle est maintenant bien verrouillé.



**Remarque :** Si le bouton « Start » (démarrer) | est pressé alors que le couvercle n'est pas correctement fermé, le mot « OPEN » (ouvert) clignotera sur l'écran principal. L'appareil ne chauffera pas conformément aux paramètres de pression jusqu'à ce que le couvercle soit correctement fermé.

- Centrer la soupape d'évacuation de la pression au-dessus de la position d'étanchéisation (SSS) sur le couvercle. (E) La soupape doit être dirigée vers le bas pour que l'autocuiseur soit bien étanche avant la cuisson.



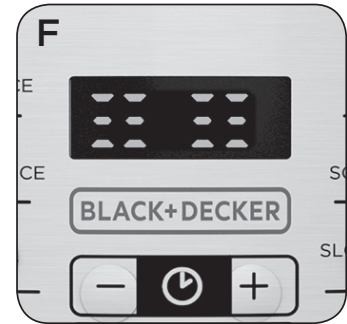
Si la soupape d'évacuation de la pression n'a pas été correctement alignée, la pression ne s'accumulera pas et il est possible que vous n'obteniez pas les résultats souhaités.

- Branchez l'autocuiseur dans une prise de courant murale. Le signe « ---- » clignotera sur l'afficheur à DEL. Une fois qu'une fonction a été sélectionnée (voir la section « Fonctions de cuisson préprogrammées »), une lumière rouge clignote au-dessus de la fonction sélectionnée et un temps par défaut s'affiche sur l'afficheur à DEL. Si le temps de cuisson doit être ajusté, appuyer sur les boutons + ou - pour sélectionner le temps approprié. Appuyer ensuite sur le bouton « START » (démarrer) | .

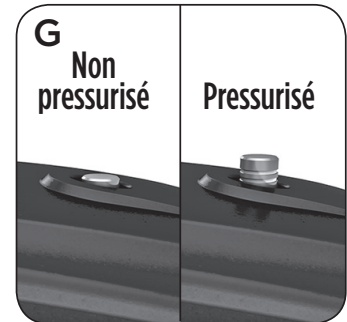
**Remarque :** Si vous connaissez déjà le temps de cuisson approprié, la fonction manuelle 🖱 vous permet de facilement choisir un temps en fonction de vos besoins. La minuterie se règle par défaut à 30 minutes, mais vous pouvez la régler au moyen des instructions ci-dessus. Pour obtenir les lignes directrices générales relatives aux temps de cuisson, consulter la section sur les fonctions préprogrammées.

- Une fois le bouton « START » (démarrer) | pressé, la lumière rouge située au-dessus de la fonction sélectionnée restera allumée et l'autocuiseur commencera à accumuler de la pression. Le temps que prendra la pression à s'accumuler dépendra de la quantité de liquide et d'aliments placés à l'intérieur du bol de cuisson.

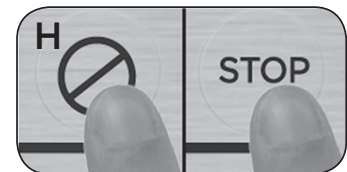
9. À mesure que la pression augmentera, des tirets apparaîtront l'un après l'autre sur l'afficheur à DEL en clignotant, jusqu'à ce que la pression désirée soit atteinte (F). Une fois la pression adéquate atteinte, l'autocuiseur émettra un signal sonore et la minuterie démarrera. La soupape à flotteur rouge en position élevée (G) constitue également une indication que la pression adéquate est atteinte.



**Remarque :** Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson sous pression. Si le couvercle doit être ouvert pendant la cuisson, appuyer sur le bouton « STOP » (arrêt) (H) et, au moyen d'un ustensile de cuisine, pousser la soupape d'évacuation de la pression vers la droite ou la gauche pour permettre à la vapeur de s'échapper. (I) Une fois toute la vapeur évacuée, l'autocuiseur peut être ouvert en toute sécurité.



10. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur émettra un signal sonore et passera automatiquement à la fonction de réchaud. Une lumière rouge fixe s'allumera au-dessus du bouton « Keep Warm » (réchaud) (I) ; la minuterie clignotera et commencera à compter. À ce moment, vous pouvez choisir d'effectuer une évacuation naturelle de la pression ou une évacuation rapide de la pression :



**Évacuation naturelle de la pression :** Une fois le temps de cuisson écoulé, la pression commencera à diminuer. Pendant ce temps, les aliments continueront à cuire, ce qui est recommandé pour certaines coupes de viandes ou certains types de haricots. Consulter la section des fonctions de cuisson préprogrammées pour obtenir de l'information sur les méthodes de cuisson recommandées. En tout temps pendant le processus d'évacuation naturelle, vous pouvez changer de méthode pour passer à l'option d'évacuation rapide.

**Remarque :** Le temps que prendra la pression à diminuer dépend de la quantité d'aliments et de liquide se trouvant dans le bol de cuisson.

**Évacuation rapide de la pression :** Une fois le temps de cuisson écoulé, utiliser des pinces ou un ustensile de cuisine pour déplacer la soupape d'évacuation de la pression vers la droite ou la gauche afin d'évacuer la pression. De la vapeur s'échappera instantanément de la soupape. Garder son visage et ses mains loin de l'appareil pendant l'évacuation de la vapeur. La méthode d'évacuation rapide de la pression arrête immédiatement le processus de cuisson. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, choisir la fonction nécessaire pour remettre l'autocuiseur sous pression.

**Remarque :** La vapeur est entièrement évacuée lorsque la soupape à flotteur rouge est en position inférieure (J); c'est uniquement à ce moment qu'il est sécuritaire d'ouvrir le couvercle.



11. Pour ouvrir le couvercle : Tenir la poignée du couvercle et tourner celui-ci dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la marque « ▼ » sur le couvercle soit alignée avec la marque « OPEN ▲ » (ouvert) sur l'autocuiseur; soulever le couvercle à la verticale pour le retirer de l'autocuiseur.

**Remarque :** De la vapeur s'échappera lors de l'ouverture du couvercle, même après l'évacuation. Toujours soulever le couvercle à la verticale et faire preuve de prudence au moment de l'ouverture.

12. Toujours laisser l'autocuiseur refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

## FONCTIONS DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉES

Il y a 11 fonctions préprogrammées qui contribuent à rendre le processus de cuisson aussi facile que possible. Les temps de cuisson approximatifs ci-dessous peuvent être utilisés comme lignes directrices générales. Le temps variera selon la quantité d'aliments à cuire.

**Remarque :** Les temps de cuisson ci-dessous ne comprennent pas le temps que prend l'autocuiseur pour accumuler de la pression.





### FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION :

#### RIZ BLANC :

1. Mesurer la quantité de riz ou de céréales souhaitée à l'aide de la tasse à mesurer fournie et l'ajouter dans le bol de cuisson. Ajouter ensuite la quantité d'eau correspondante indiquée dans le tableau.
2. Ajouter au riz de 15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) de beurre ou d'huile pour minimiser la formation de mousse.

**Remarque :** Ne pas remplir le bol de cuisson à plus de la moitié, car le riz prendra de l'expansion pendant la cuisson.

3. Si le bol n'est pas déjà dans la base de cuisson, le mettre dans la base et suivre le processus de cuisson décrit dans la section « Instructions d'utilisation ».
4. Utiliser la méthode d'évacuation naturelle de la pression pour obtenir de meilleurs résultats. Pour un riz collant, utiliser la méthode d'évacuation rapide de la pression.

<b>Toutes les indications ci-dessous sont fondées sur une mesure de riz, ou la capacité de la tasse à mesurer fournie.</b>			
<b>Aliment</b>	<b>Quantité d'eau</b>	<b>Temps de cuisson</b>	<b>Méthode d'évacuation de la pression recommandée</b>
Couscous	500 ml (2 tasses)	De 2 à 3 minutes (réglage manuel) 	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Quinoa	500 ml (2 tasses)	De 4 à 6 minutes (réglage manuel) 	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Riz basmati	375 ml (1 1/2 tasse)	De 5 à 7 minutes (réglage manuel) 	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Riz blanc	250 ml (1 tasse)	De 14 à 16 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Riz arborio	750 ml (3 tasses)	De 14 à 16 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Riz à sushi	375 ml (1 1/2 tasse)	De 14 à 16 minutes	Évacuation rapide
Flocons d'avoine à cuisson rapide	410 ml (1 2/3 tasses)	De 5 à 6 minutes (manuel) 	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Avoine épointée	410 ml (1 2/3 tasses)	15 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)

## **RIZ BRUN :**

1. Mesurer la quantité de riz souhaitée à l'aide de la tasse à mesurer fournie et l'ajouter dans le bol de cuisson. Ajouter ensuite la quantité d'eau correspondante indiquée dans le tableau ci-dessous.
2. Ajouter au riz de 15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) de beurre ou d'huile pour minimiser la formation de mousse.

**Remarque :** Ne pas remplir le bol de cuisson à plus de la moitié, car le riz prendra de l'expansion pendant la cuisson.

3. Si le bol n'est pas déjà dans la base de cuisson, le mettre dans la base et suivre le processus de cuisson décrit dans la section « Utilisation de l'autocuiseur ».
4. Utiliser la méthode d'évacuation naturelle de la pression pour obtenir de meilleurs résultats.

<b>Toutes les indications ci-dessous sont fondées sur une mesure de riz, ou la capacité de la tasse à mesurer fournie.</b>			
<b>Aliment</b>	<b>Quantité d'eau</b>	<b>Temps de cuisson</b>	<b>Méthode d'évacuation de la pression recommandée</b>
Orge	750 ml (3 tasses)	De 20 à 25 minutes	Évacuation naturelle, 15 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Riz brun	500 ml (2 tasses)	De 20 à 25 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes, « KEEP WARM » (réchaud)
Riz sauvage	750 ml (3 tasses)	De 20 à 25 minutes	Évacuation naturelle, 15 minutes, « KEEP WARM » (réchaud) Égoutter l'eau restante après avoir évacué la pression.

## **HARICOTS** :

1. Trier les haricots et retirer tout caillou ou haricot de piètre apparence. Rincer les haricots séchés sous l'eau froide, puis égoutter. Mettre les haricots dans le bol de cuisson.

**Remarque :** Vous n'avez pas besoin de faire tremper les haricots dans l'eau avant la cuisson sous pression. Le tableau de cuisson indique les temps de cuisson pour les haricots ayant trempé ainsi que pour ceux n'ayant pas trempé.

2. Ajouter aux haricots de 15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) de beurre ou d'huile pour minimiser la formation de mousse.

**Remarque :** Ne pas remplir le bol de cuisson à plus de la moitié, car les haricots prendront de l'expansion pendant la cuisson. Toujours utiliser suffisamment de liquide pour couvrir les haricots.

3. Si le bol n'est pas déjà dans la base de cuisson, le mettre dans la base et suivre le processus de cuisson décrit dans la section « Utilisation de l'autocuiseur ».
4. Utiliser la méthode d'évacuation naturelle de la pression pour obtenir de meilleurs résultats.

<b>Aliment</b>	<b>TEMPS DE CUISSON (trempage effectué durant la nuit)</b>	<b>TEMPS DE CUISSON (aucun trempage effectué) Préprogrammé à 40 minutes</b>	<b>Méthode d'évacuation de la pression recommandée</b>
Haricots noirs	De 20 à 25 minutes	De 28 à 30 minutes	Évacuation naturelle
Haricots cannellini	De 18 à 22 minutes	De 33 à 38 minutes	Évacuation naturelle
Pois chiches	35 minutes	50 minutes	
Haricots Great Northern	30 minutes (moins)	40 minutes (normal)	Évacuation naturelle
Lentilles	n.d.	(normal)	Évacuation naturelle
Haricots Pinto	De 20 à 24 minutes	De 8 à 10 minutes	Évacuation naturelle
Haricots ronds blancs	De 22 à 25 minutes	De 30 à 35 minutes	Évacuation naturelle
Haricots riz	De 22 à 25 minutes	De 30 à 35 minutes	Évacuation naturelle
Soya	De 26 à 33 minutes	De 30 à 35 minutes	Évacuation naturelle


### **CUISSON À LA VAPEUR** :

1. Pour la cuisson à la vapeur, utiliser la grille pour obtenir une cuisson plus uniforme. Placer la grille au fond du bol de cuisson avant d'ajouter les ingrédients.
2. Ajouter environ 250 ml (1 tasse) de liquide dans le bol pour la cuisson de légumes à la vapeur.
3. Si le bol n'est pas déjà dans la base de cuisson, le mettre dans la base et suivre le processus de cuisson décrit dans la section « Instructions d'utilisation ».
4. Utiliser la méthode d'évacuation rapide de la pression lors de la cuisson de légumes à la vapeur pour empêcher ceux-ci de trop cuire.


**Remarque :** Pour la cuisson de légumes surgelés, ajouter de 1 à 2 minutes au temps de cuisson.

<b>Légumes frais (non surgelés)</b>	<b>Quantité de légumes</b>	<b>TEMPS DE CUISSON Préréglé à 5 minutes</b>	<b>Méthode d'évacuation de la pression recommandée</b>
Courgette, tranchée	1 moyenne	De 1 à 3 minutes	Évacuation rapide
Haricots verts	230 g (½ lb)	2 minutes	Évacuation rapide
Carottes, coupées en morceaux de 1,5 cm (½ po)	500 ml (2 tasses)	De 2 à 3 minutes	Évacuation rapide
Carottes entières	De 4 à 6	De 4 à 5 minutes	Évacuation rapide
Maïs	3 épis sur la grille	De 8 à 10 minutes	Évacuation rapide
Brocoli	750 ml/170 g (3 tasses/6 oz) de poitrine de poulet rôti en cubes	De 0 à 3 minutes	Évacuation rapide
Betteraves fraîches, coupées en quartiers	250 ml (1 tasse)	De 20 à 25 minutes	Évacuation rapide
Choux de Bruxelles, entiers	455 g (1 lb)	De 0 à 2 minutes	Évacuation rapide
Chou frisé	500 ml (2 tasses)	De 5 à 7 minutes	Évacuation rapide
Potiron (citrouille, courge Butternut, courge poivrée), pelé et tranché	500 ml (2 tasses)	De 3 à 5 minutes	Évacuation rapide
Pommes de terre blanches, coupées en cubes de 2,5 cm (1 po)	500 ml (2 tasses)	De 5 à 7 minutes	Évacuation rapide
Pommes de terre grenades, entières	8 moyennes	De 8 à 10 minutes	Évacuation rapide
Pommes de terre nouvelles, entières	6 moyennes (455 g/1 lb)	De 10 à 12 minutes	Évacuation rapide
Patate douce, coupée en cubes	500 ml (2 tasses)	De 4 à 6 minutes	Évacuation rapide

## **VIANDE** :

1. Couper la viande/volaille en morceaux de taille égale pour assurer une cuisson uniforme.  
Conseil : Brunir la viande avant de la faire cuire sous pression en utilisant la fonction préprogrammée de brunissage  dont il est question dans la présente section.
2. Dans le bol, ajouter à la viande les liquides et autres ingrédients de la recette.

3. Si le bol n'est pas déjà dans la base de cuisson, le mettre dans la base et suivre le processus de cuisson décrit dans la section « Utilisation de l'autocuiseur ».
4. Utiliser la méthode d'évacuation indiquée dans le tableau de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.


<b>Viande  (non congelée)</b>	<b>Quantité de légumes</b>	<b>TEMPS DE CUISSON Préprogrammé à 20 minutes</b>	<b>Méthode d'évacuation de la pression recommandée</b>
<b>POULET</b>			
Poitrines de poulet, désossées	455 g (1 lb)	De 8 à 10 minutes	Évacuation rapide
Cuisses de poulet, désossées	8 (85 g/3 oz)	20 minutes	Évacuation rapide
Poulet entier	De 1,35 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	De 20 à 30 minutes	Évacuation rapide
<b>BŒUF</b>			
Bœuf en cubes (2,5 cm/1 po) avec pommes de terre et légumes	685 g (1 ½ lb)	De 15 à 20 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
Bœuf salé	1,35 kg (3 lb)	50 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
Bouts de côtes, 5 cm (2 po)	1,8 kg (4 lb)	De 40 à 60 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
Pointe de poitrine / hampe	1,35 kg (3 lb)	30 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
Bœuf braisé, intérieur de ronde / bloc d'épaule	De 0,9 à 1,35 kg (de 2 à 3 lb)	30 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
<b>AGNEAU</b>			
Jarrets	3 x 230 g (3 x ½ lb)	De 15 à 20 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
Rôti d'épaule, désossé	1,35 kg (3 lb)	De 20 à 30 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
<b>PORC</b>			
Côtelettes, longe, épaisseur de 2,5 cm (1 po) - (285-340 g/10-12 oz)	2 côtelettes	De 8 à 10 minutes	Évacuation rapide
Côtes levées	1,35 kg (3 lb)	30 minutes	Évacuation rapide
Rôti d'épaule, désossé	1,35 kg (3 lb)	30 minutes	Évacuation naturelle, 10 minutes
Jambon		30 minutes	Évacuation naturelle

## SOUPES/RAGOÛTS :

**Remarque :** Le temps préprogrammé pour cette fonction est de 30 minutes, mais peut être augmenté ou diminué pour qu'il corresponde au temps de cuisson souhaité.

1. Placer tous les ingrédients préparés dans le bol de cuisson sous pression, en s'assurant de ne pas remplir celui-ci au-delà de la ligne de remplissage maximal (MAX).
2. Si le bol n'est pas déjà dans la base de cuisson, le mettre dans la base et suivre le processus de cuisson décrit dans la section « Instructions d'utilisation ».
3. Utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour réduire la quantité d'éclaboussures provenant de la soupape d'évacuation de la vapeur et poursuivre la cuisson des aliments pour obtenir une saveur plus intense.



## FONCTIONS DE CUISSON MANUELLES

La fonction de cuisson manuelle  peut être utilisée lorsque les fonctions de menu et les temps préprogrammés ne correspondent pas à vos besoins ou préférences de cuisson. Suivre les étapes décrites dans la section « Instructions d'utilisation » pour employer cette fonction.


## FONCTIONS DE CUISSON SANS PRESSION


### BRUNISSAGE


Il ne s'agit pas d'une fonction nécessitant de la pression; elle est conçue pour être utilisée sans le couvercle. Utiliser cette fonction pour brunir ou faire sauter des viandes et des légumes à feu vif avant de les cuire sous pression ou de les soumettre au mijotage.

1. Placer le bol de cuisson à l'intérieur de l'autocuiseur.
2. Ajouter la quantité d'huile ou de beurre adéquate dans le bol, conformément à la recette.
3. Appuyer sur le bouton « Browning » (Brunissage) . Une lumière rouge commencera à clignoter au-dessus de la fonction de brunissage , et le temps de cuisson par défaut de 15 minutes clignotera sur l'afficheur à DEL. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps.

**Remarque :** Le couvercle de verrouillage ne doit pas être utilisé pendant le brunissage.





4. Appuyer sur le bouton « START » (démarrer)  et laisser le beurre ou l'huile chauffer pendant environ 1 minute. Ajouter les aliments avec soin après avoir fait chauffer l'huile ou le beurre, car il pourrait y avoir des éclaboussures. Ensuite, brunir/faire sauter jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.

**Remarque :** Assécher les aliments en les tapotant avant de les brunir , puis les brunir/faire sauter en petites quantités pour s'assurer d'obtenir de meilleurs résultats.

- Une fois les viandes ou les légumes brunis/sautés, appuyer sur le bouton « STOP » (arrêt)  pour annuler la fonction de brunissage. Vous pouvez maintenant passer à une autre fonction pour continuer la cuisson selon votre recette (pour obtenir des directives, consulter l'information sur la fonction souhaitée dans la présente section).

## MIJOTAGE :

Il ne s'agit pas d'une fonction nécessitant de la pression, mais elle est conçue pour être utilisée avec le couvercle. Lors du mijotage, il est extrêmement important de ne pas ouvrir le couvercle souvent pour vérifier le déroulement de la cuisson. Chaque fois que le couvercle est ouvert, le temps de cuisson doit être augmenté.

- Placer le bol de cuisson à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Placer tous les ingrédients nécessaires dans le bol de cuisson. Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne de remplissage maximal (MAX).
- Placer le couvercle sur l'autocuiseur et tourner celui-ci dans le sens horaire pour aligner la marque « ▼ » sur le couvercle avec la marque « CLOSE ▲ » (fermé) sur l'autocuiseur. La soupape d'évacuation de la pression doit être laissée en position d'évacuation (K) pendant le mijotage.
- Appuyer sur le bouton « Slow Cook High » (mijotage à intensité élevée)  ou sur le bouton « Slow Cook Low » (mijotage à faible intensité)  . Une lumière rouge commencera à clignoter au-dessus de la fonction sélectionnée, et le temps de cuisson par défaut de 4 heures pour l'intensité élevée, ou de 8 heures pour la faible intensité, clignotera sur l'afficheur à DEL. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps.
- Appuyer sur le bouton « START » (démarrer)  . La lumière rouge deviendra fixe au-dessus de la fonction sélectionnée, et la minuterie commencera le décompte.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur passera automatiquement à la fonction de réchaud. Une lumière rouge clignotante s'allumera au-dessus du bouton « Keep Warm » (réchaud);  la minuterie clignotera et commencera à compter.
- Pour ouvrir le couvercle : Tenir la poignée du couvercle et tourner celui-ci dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la marque « ▼ » sur le couvercle soit alignée avec la marque « OPEN ▲ » (ouvert) sur l'autocuiseur; soulever le couvercle à la verticale pour le retirer de l'autocuiseur.



**Remarque :** De la vapeur pourrait s'échapper lors de l'ouverture du couvercle. Toujours soulever le couvercle à la verticale et faire preuve de prudence au moment de l'ouverture.



8. Toujours laisser l'autocuiseur refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

**Remarque :** Ne pas couper les viandes dans le bol de cuisson, car le fini pourrait être égratigné.

## DÉMARRAGE DIFFÉRÉ :

La fonction de démarrage différé est idéale pour planifier vos repas en fonction de votre horaire, ce qui vous permet de reporter la cuisson pendant une période de temps définie. Cette caractéristique est compatible avec toutes les fonctions sauf le brunissage, le mijotage et le mode de réchaud. Assurez-vous de suivre les recommandations en matière de salubrité des aliments pendant la cuisson.

Voir <https://www.foodsafety.gov/> pour obtenir de plus amples renseignements.

1. Une fois qu'une fonction a été sélectionnée (voir la section « Fonctions de cuisson préprogrammées »), une lumière rouge clignote au-dessus de la fonction sélectionnée et un temps par défaut s'affiche sur l'afficheur à DEL. Si le temps de cuisson doit être ajusté, appuyer sur les boutons + ou - pour sélectionner le temps approprié.
2. Appuyer sur le bouton de démarrage différé  ; une lumière rouge clignote au-dessus de la fonction et un temps par défaut s'affiche sur l'afficheur à DEL. Ajuster d'abord les heures de la façon voulue en appuyant sur les boutons + ou - (les ajustements sont par tranches d'une heure), puis appuyer sur le bouton de démarrage différé  de nouveau pour ajuster les minutes en appuyant sur les boutons + ou - (les ajustements sont par tranches de 10 minutes).
3. Après avoir effectué l'ajustement selon l'heure de début désirée, appuyer sur le bouton de démarrage (I) et suivre les instructions standard.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

### NETTOYAGE

**IMPORTANT :** *Ne pas immerger la base de cuisson dans l'eau ou dans d'autres liquides.*

1. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Nettoyer le bol de cuisson et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Si des aliments sont collés dans le bol de cuisson, le remplir d'eau tiède savonneuse et le laisser tremper avant de le nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.


**Remarque :** *Le bol de cuisson est lavable au lave-vaisselle.*



3. Rincer et bien assécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base de cuisson avec un linge doux ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ou de tampons à récurer abrasifs pour nettoyer la base de cuisson, car ils risquent d'en endommager la surface.
5. Retirer du couvercle le joint d'étanchéité, le protecteur anti-blocage et la soupape d'évacuation de la pression, et les laver dans de l'eau tiède savonneuse. Laisser les pièces sécher complètement avant de réassembler.

## RANGEMENT

S'assurer que l'appareil a bien séché. Ne jamais serrer le cordon fermement autour de l'appareil; l'enrouler lâchement.


## ASTUCES ET CONSEILS UTILES

- Toujours s'assurer que la soupape d'évacuation de la pression est en position d'« étanchéisation »; autrement, la pression ne s'accumulera pas et votre plat prendra beaucoup plus de temps à cuire.
- En cas d'utilisation de tout type de boisson gazéifiée pour la cuisson, toujours utiliser la méthode d'évacuation naturelle de la pression jusqu'à ce qu'il ne s'échappe plus de vapeur par la soupape d'évacuation de la pression. Cela donnera le temps au gaz carbonique de se dissiper et permettra au liquide de ne pas déborder de l'autocuiseur en bouillant.
- Ne pas cuire des pâtes seules dans l'autocuiseur, car il est très probable qu'elles collent ensemble et forment une brique de pâtes.
- Vous avez une recette favorite pour mijoteuse? L'autocuiseur est l'appareil idéal pour transformer une recette qui prendrait normalement de 4 à 6 heures en une recette pouvant être faite en une heure environ (selon la quantité d'aliments/de liquide).
- Vous avez oublié de mettre tous vos ingrédients dans la mijoteuse ce matin? Aucun problème! Vous pouvez placer tous ces ingrédients dans l'autocuiseur et créer un plat délicieux juste à temps pour le souper.
- La fonction de brunissage  constitue une bonne façon de brunir de la viande et des légumes dans un seul récipient avant de faire cuire le reste du plat. Pour une saveur accrue, utiliser une petite quantité d'huile (de 15 à 30 ml / 1 ou 2 c. à table) pour faire sauter de la viande ou des légumes.
- En cas de cuisson de morceaux de viande seuls, toujours s'assurer de laisser une période de « repos » en sortant la viande de l'autocuiseur. La placer sur une planche à découper et la laisser reposer de 5 à 10 minutes avant de la couper. Cela permet aux jus de se redistribuer dans la viande et d'y rester, offrant une délicieuse saveur.


- S'assurer que la viande et les légumes sont de taille uniforme lors de la cuisson dans l'autocuiseur. Cela permettra une cuisson plus uniforme.
- Le liquide se trouvant dans l'autocuiseur s'évapore; il faut donc toujours s'assurer qu'il y a suffisamment de liquide dans l'autocuiseur pour que les aliments ne brûlent pas ou ne collent pas au fond de l'appareil.
- Ne pas trop remplir le récipient de liquide ou d'aliments. Puisque l'autocuiseur utilise de la vapeur pour cuire, celle-ci a besoin d'espace pour s'accumuler et circuler.
- La plupart des légumes cuisent très rapidement avec la fonction de cuisson à la vapeur ; suivre le tableau fourni dans la section sur la cuisson à la vapeur pour s'assurer que les légumes ne deviennent pas trop cuits ou pâteux.
- Ajouter tout agent épaississant (comme de la farine ou de la fécule de maïs) une fois la cuisson sous pression terminée. Le plat prendra plus de temps à cuire si vous ajoutez l'agent épaississant avant le début de la cuisson.
- Utiliser la fonction de brunissage  à la fin de la cuisson d'une sauce pour l'épaissir.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Couvercle difficile à fermer</b>	Le joint d'étanchéité en caoutchouc n'est pas correctement installé.	Vérifier la position du joint d'étanchéité.
	La soupape à flotteur rouge est en position soulevée.	Appuyer doucement vers le bas sur la soupape à flotteur rouge.
<b>Couvercle difficile à ouvrir</b>	Il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	Utiliser la soupape d'évacuation de la pression pour réduire la pression interne. Ouvrir le couvercle une fois toute la pression évacuée.
	La soupape à flotteur rouge est coincée en position soulevée.	À l'aide d'un ustensile de cuisine, appuyer doucement vers le bas sur la soupape à flotteur rouge.
<b>De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle.</b>	Le joint d'étanchéité en caoutchouc n'est pas en place.	Installer le joint d'étanchéité correctement.
	Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des débris d'aliments sont collés sur le joint d'étanchéité.	Nettoyer le joint d'étanchéité.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir le couvercle, puis le refermer.
<b>La soupape à flotteur rouge ne se soulève pas.</b>	Il n'y a pas assez d'aliments ou d'eau dans le bol de cuisson.	Ajouter de l'eau conformément à la recette.
	La soupape à flotteur rouge est obstruée par la goupille de verrouillage du couvercle.	Fermer le couvercle complètement; voir la section « Instructions d'utilisation ».

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE		SOLUTION
<b>De la vapeur ne cesse de sortir de la soupape d'évacuation.</b>	Le couvercle n'est pas en position d'étanchéisation.		Tourner la soupape d'évacuation de la pression pour la mettre en position d'étanchéisation.
	Le régulateur de pression est défectueux.		Communiquer avec l'équipe du service à la clientèle.
<b>Le mot « OPEN » (ouvert) clignote sur l'afficheur.</b>	Le couvercle n'est pas positionné correctement pour le programme sélectionné.		Fermer le couvercle pour cuire des aliments sous pression, ou ouvrir le couvercle pour brunir des aliments. 
<b>Il y a trois barres clignotantes sur l'afficheur, mais la minuterie ne démarre pas.</b>	La pression de service n'est pas atteinte à l'intérieur de l'appareil pendant le cycle de pré-chauffage.	La soupape d'évacuation de la pression n'est pas en position d'étanchéisation.	Vérifier si la soupape d'évacuation de la pression est tournée en position d'étanchéisation.
		Le joint d'étanchéité en caoutchouc n'est pas en place.	Installer le joint d'étanchéité correctement.
		La goupille d'inter-verrouillage rouge avec anneau de retenue en caoutchouc située au bas du couvercle n'est pas en place.	S'assurer que la goupille d'interverrouillage rouge est installée avec l'anneau de retenue en caoutchouc au bas du couvercle.

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Le signe « C5 » clignote sur l'afficheur et l'autocuiseur s'éteint.</b>		Une surchauffe a été détectée sur le bol de cuisson.	Arrêter $\odot$ le programme, utiliser la soupape d'évacuation de la pression pour réduire la pression interne et vérifier si les aliments se trouvant au fond du bol de cuisson sont brûlés.
<b>Rien n'apparaît sur l'afficheur après le branchement du cordon d'alimentation.</b>		Mauvaise connexion à la source d'alimentation ou aucune alimentation.	Inspecter le cordon d'alimentation pour s'assurer que la connexion est bonne; vérifier que la prise de courant est active.
		Problème électrique de l'appareil	Communiquer avec l'équipe du service à la clientèle.
<b>Toutes les DEL clignent et un code est affiché à l'écran.</b>	<b>C1 code</b>	Le capteur de température est défectueux (détection impossible).	Communiquer avec l'équipe du service à la clientèle.
	<b>C2 code</b>	Le capteur de température est défectueux (court-circuité).	
	<b>C5 code</b>	La température est trop élevée, car le bol de cuisson n'est pas dans l'autocuiseur.	
		La température est trop élevée, car il n'y a pas d'eau dans le bol de cuisson.	
<b>C6 code</b>	Le capteur de pression est défectueux.		

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Le riz est à moitié cuit ou trop dur.</b>	Il n'y a pas assez d'eau.	Ajuster le rapport riz sec/eau conformément à la recette.
	Le couvercle a été ouvert prématurément.	Une fois le cycle de cuisson terminé, laisser le couvercle sur l'appareil encore 5 minutes.
<b>Le riz est trop mou.</b>	Il y a trop d'eau.	Ajuster le rapport riz sec/eau conformément à la recette.
<b>L'autocuiseur émet des bips intermittants après avoir cuit pendant un certain temps.</b>	Indication de surchauffe. L'autocuiseur a réduit la température de chauffage et pourrait ne pas atteindre la pression de cuisson.	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du bol de cuisson bloquent le système de dissipation de la chaleur. Arrêter  l'autocuiseur, utiliser la soupape d'évacuation de la pression pour réduire la pression interne et inspecter le fond du bol de cuisson.
<b>L'appareil produit un « tic » occasionnel ou un léger bruit de craquement.</b>	Il s'agit du son normal de la commutation d'alimentation et de l'expansion causée par le changement de température du manocontacteur.	Ce phénomène est normal; il ne faut pas s'inquiéter.
	Le dessous du bol de cuisson est mouillé.	Essayer le dessous du bol de cuisson avant la cuisson.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au 1-800-231-9786.

## BESOIN D'AIDE?

### Garantie Limitée De Deux Ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

#### Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

#### Quelle est la durée?

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

#### Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

#### Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

# BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Código de fecha / Date Code / Le code de date:**

**1000W 120V~ 60Hz**

Comercializado por:  
Spectrum Brands de México,  
S.A de C.V  
Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco,  
Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.

Tel: (55) 5831 - 7070

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 por / Imported by:  
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.  
Humboldt 2495 Piso# 3  
(C1425FUG) C.A.B.A.  
Argentina.  
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:  
Spectrum Brands de México,  
S.A de C.V

Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004

Colonia San Andrés Atenco,  
Tlalnepantla

Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

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

Importado por / Imported by:  
Spectrum Brands  
En Chile, Household Products  
Chile Ltda  
Av. Del Valle 570, Ofic. 704  
Ciudad Empresarial,  
Huechuraba  
Santiago - Chile  
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:  
Spectrum Brands S.A.  
Carrera 17 No.89-40  
Bogotá, Colombia  
Línea de atención al cliente:  
018000510012

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER and BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, les logos et noms de produits BLACK & DECKER et BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

Made and Printed in People's Republic of China  
Fabricado e Impreso en la República Popular de China  
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

© 2016 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562

T22-5003140

15615-02