

BLACK+DECKER™

OLLA DE PRESIÓN

PRESSURE COOKER



MODELOS/MODELS

PC500

PC700

PC900

IMPORTANTE

Antes de utilizar por la primera vez la olla de presión, engrase con aceite comestible el empaque (junta), la orilla interna de la tapadera y el borde superior de la olla.

Este procedimiento deberá hacerse una sola vez para darle un mejor uso al producto.

IMPORTANT

Before using the pressure cooker for the first time, add cooking oil to the gasket, the inner edge of the lid and the top edge of the pot. This procedure should be done only once to make better use of the product.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan ollas de presión, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Se requiere supervisar la olla de presión al usarla cerca de los niños.
- No coloque la olla de presión adentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al pasar la olla de presión de un lugar a otro, especialmente si contiene líquidos calientes.
- Utilice la olla de presión solamente con el fin previsto.
- Este aparato funciona bajo presión. El uso inapropiado podría resultar en quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de usarla. Consulte las instrucciones de funcionamiento citadas en este manual. No exceda $\frac{2}{3}$ del nivel de llenado. Llene la olla solamente hasta la mitad cuando prepare alimentos que se expanden durante el ciclo de cocción, tales como el arroz o los vegetales secos. El llenar la olla excesivamente podría obstruir la válvula de escape y crear demasiada presión. Consulte página 6. y las "Instrucciones para preparar los alimentos" en la página 9.
- Esté al tanto de que ciertos alimentos como la salsa de manzana, los arándanos agrios, la cebada, la avena y otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, los espaguetis o el ruibarbo podrían espumar, chisporrotear y obstruir la válvula de escape que suelta la presión de la olla. Estos alimentos no se deben de preparar en las ollas de presión.
- Antes de usar la olla, siempre asegúrese de que los dispositivos de emisión de presión no estén obstruidos.
- No abra la olla de presión hasta que se halla enfriado y hasta que toda la presión interna haya sido emitida. Si se le dificulta separar los mangos, quiere decir que el aparato aun se encuentra presurizado; no trate de abrirlo a la fuerza. Todo tipo de presión a la olla podría representar peligro. Consulte página 6.
- No utilice este aparato para freír aceite a presión.
- Después de alcanzar la presión de funcionamiento normal, baje la temperatura para que todo el líquido que forma el vapor, no se evapore.

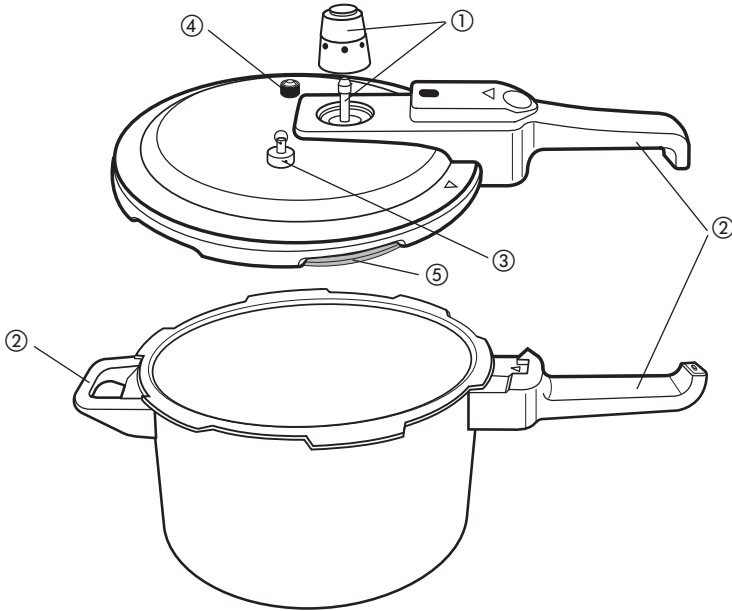
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

FAMILIARIDAD CON SU UNIDAD

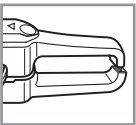


1. VÁLVULA DE REGULACIÓN DE PRESIÓN Y TUBO DE ESCAPE



Funcionan simultáneamente a fin de estabilizar la presión. Al haber presión, la válvula de regulación se eleva y el vapor sale a través del tubo de escape para mantener la presión y la temperatura interna a un nivel constante.

2. MANGO DE LA TAPA Y ASA DE LA OLLA – AMBOS FRESCOS AL TACTO



El mango de la tapa y la aldaba funcionan en conjunción con el mango del aparato para abrir y cerrar la olla de presión. A medida que aumenta la presión, el pasador de cierre sube y permanece elevado, manteniendo cerrada la tapa.



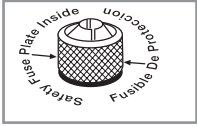
Asa de soporte adicional para manejar la olla.

3. VÁLVULA MANUAL DE ESCAPE



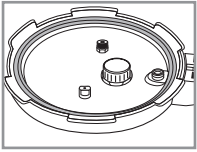
Permite rápida emisión de vapor sin tener que llevar la olla al fregadero.

4. VÁLVULA DE SEGURIDAD (FUSIBLE)



Evita el exceso de presión.

5. ANILLO SELLADOR



Sella el vapor interior debajo de la tapa, a fin de conservar la humedad.

CONSEJOS PARA APROVECHAR AL MÁXIMO SU OLLA DE PRESIÓN

¡Esta no se trata de la olla de presión que usaba su mamá!

- Jamás exceda $\frac{2}{3}$ del nivel de llenado; el llenar la olla excesivamente podría obstruir las válvulas de escape.
- Siempre utilice un minuterero de cocina; la exactitud del tiempo es muy importante.
- Lave bien la olla de presión con agua tibia jabonada después de cada uso. Asegúrese de que las válvulas siempre estén limpias y después de usar, frote el anillo de sellar con aceite mineral.
- Las ollas de presión requieren el líquido que produce el vapor para cocinar los alimentos.
- Las ollas de presión intensifican los sabores. Asegúrese de no condimentar demasiado los alimentos. Se recomienda agregar las hierbas frescas justo antes de servir los alimentos.
- Los vegetales se cocinan rápido en las ollas de presión; es mejor agregarlos una vez que las carnes estén casi blandas.
- Cuando prepare alimentos que incluyan tomates, retírelos de la olla de presión en cuanto se hayan cocinado a fin de evitar un sabor metálico.
- Dore las carnes en aceite o mantequilla para agregar más sabor a los caldos.
- En vista de que las ollas de presión intensifican los sabores, no se recomienda el uso frecuente de los aceites fuertes como el de maní ni el extra puro.
- Se recomienda lavar a mano todas las piezas de la olla de presión.
- No guarde la olla de presión estando cerrada; retire la tapa a fin de permitir el flujo de aire.
- La olla de presión no puede ser abierta a menos que toda la presión haya sido emitida y que el pasador rojo esté orientado completamente hacia abajo.

TÉRMINOS ÚTILES DE COCINA

1. Cerrar bien la tapa

Con la ayuda de las guías visuales, alinee la tapa y el mango para accionar el mecanismo de cierre. Si la tapa no está bien cerrada, la olla no produce vapor.

2. Cocinar sobre fuego alto

Para elevar el nivel de presión rápidamente, ajuste la hornilla a fuego alto.

3. Cocinar a presión elevada durante 10 minutos

Comience a contar el tiempo después que la olla alcance plena presión.

4. Ajustar la temperatura para mantener constante la presión

Después de alcanzar presión alta, accione el minuterero de cocina y ajuste la temperatura de la hornilla entre media y baja, a fin de mantener constante la presión.

5. Emisión rápida de presión

He aquí dos maneras de soltar rápidamente la presión:

- Con la ayuda de un instrumento largo, puntiagudo como una brocheta,

levante el anillo de la válvula de emisión y sostenga hasta cesar el silbido y soltar toda presión.

- Coloque la olla de presión bajo el grifo de agua fría del fregadero, con cuidado de que el agua no pase por el escape.

6. Permitir que la presión disminuya normalmente

Retire la olla de presión de la hornilla y deje reposar hasta soltar toda presión (de 10 a 12 minutos). Esta es la manera más lenta de eliminar la presión; recuerde que el ciclo de cocción continúa durante este proceso.

Como usar

PASOS PRELIMINARIES

1. Lave la olla de presión según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA.
2. Asegúrese de que las válvulas estén limpias para evitar condiciones inseguras.
3. Retire la válvula de regulación de presión y revise el tubo de escape para asegurar que no haya obstrucción. Si hay sucio, límpielo y coloque nuevamente la válvula de regulación de presión.
4. Asegúrese de que el tubo de escape siempre esté limpio. Consulte la sección de LIMPIEZA en la página 10.
5. Para saltar los vegetales o para dorar las carnes, agregue aceite o mantequilla.
6. **Frote una ligera capa de aceite de cocinar en el borde la olla que entra en contacto con la junta de goma de la tapa. Esto facilita el abrir y cerrar de la tapa.**

AÑADA LOS INGREDIENTES

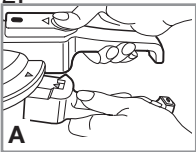
Agregue los ingredientes y la cantidad de agua u otros líquidos según la receta.

Importante

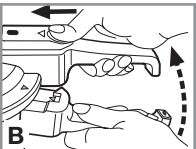
- Asegúrese de que las cantidades de líquidos y de alimentos no excedan la capacidad de la olla. La capacidad varía entre media y tres cuartos según los alimentos que uno prepara.
- Jamás utilice la olla de presión sin agua.

CIERRE LA TAPA

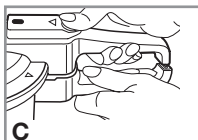
1. Tome y coloque la tapa sobre la olla.
2. Alinee la flecha de la tapa con la flecha del mango de la tapa **(A)**.



3. Gire el mango de la tapa hacia la derecha, sujetando firme el mango de la olla **(B)**.



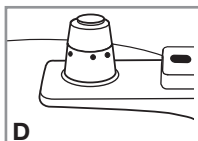
4. Continúe girando la tapa hasta alinear bien ambos mangos **(C)**.



Consejo: Antes de empezar a cocinar, ensaye como colocar y cerrar bien la tapa hasta ganar confianza.

COCCIÓN

1. Asegúrese de que válvula de regulación de presión esté en su lugar **(D)**.



2. Coloque la olla de presión sobre la estufa y ajuste la hornilla a temperatura alta. El vapor sale por el tubo de escape a medida que aumenta la presión. La válvula de regulación de presión produce un silbido silencioso que luego aumenta. Cuando esto sucede, uno debe de ajustar la temperatura a fuego lento.

Advertencia: No trate de retirar el regulador de presión durante el ciclo de cocción.

3. Ajuste el cronómetro, justo después de disminuir la temperatura.

Cuando prepare habichuelas, siga el TIEMPO DE COCCIÓN que aparece en la página 9.

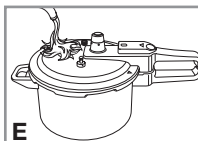
Nota: Un silbido ocasional asegura el sustento de la presión adecuada.

EMISIÓN DE VAPOR

Esta olla de presión ofrece tres maneras dejar escapar el vapor.

• Emisión rápida

Coloque la olla cuidadosamente debajo del grifo de agua fría del fregadero, asegurándose de que el agua caiga por los costados de la tapa y no encima de la válvula de regulación **(E)**.



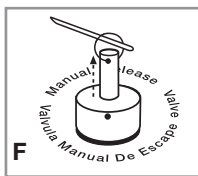
• Válvula de emisión manual

Permite el escape de vapor sin tener que pasar la olla al

fregadero.

1.

Para levantar la válvula de escape, introduzca un instrumento puntiagudo de metal, como una brocheta, a través del aro **(F)**.



Advertencia: Tenga cuidado ya que el aparato está muy caliente. Permita que la olla se enfríe.

2. Levante el anillo hasta que todo el vapor haya salido. La tapa se abre fácilmente.

Importante: El vapor debe de salir completamente, de lo contrario, uno no puede abrir la tapa.

• Emisión lenta

Retire la olla de la hornilla y permita reposar hasta enfriarse y emitir toda presión.

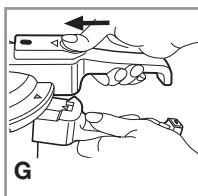
TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDO PARA LAS HABICHUELAS

Habichuelas	Tiempo de cocción
Negras	De 3 a 5 minutos
Coloradas	De 4 a 6 minutos
Pintas	De 5 a 7 minutos
Tipo lima	De 3 a 5 minutos
Guisantes	De 3 a 4 minutos
Frijoles	De 7 a 9 minutos
Garbanzos	De 10 a 12 minutos

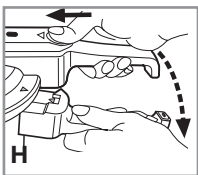
COMO RETIRAR LOS ALIMENTOS

Abra la tapa

1. Cuando termine de cocinar, apague la hornilla.
2. No retire la válvula de regulación de presión sin antes asegurarse de que haya salido toda la presión. Consulte la sección de EMISIÓN DE VAPOR de este manual, página 8.
3. Para abrir la tapa:



- a. Coloque el pulgar sobre el descanso para el mismo en la aldaba de cierre y empuje la aldaba para enfrente (**G**).



- b. Mientras sujeta la aldaba para enfrente, gire la tapa hacia la izquierda hasta que las flechas de la tapa coincidan con la flecha de la olla (**H**).
- c. Levante la tapa cuidadosamente para abrir.

Importante: Jamás aplique fuerza para abrir la tapa y nunca abra bajo presión.

Consejo: Si no puede abrir la tapa, revise y asegúrese de que el pasador de cierre en la aldaba del mango esté orientado completamente hacia abajo. Sino, debe de esperar la emisión de todo el vapor.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

LIMPIEZA

Importante: Asegúrese de que el aparato se haya enfriado bien antes de limpiarlo.

Superficie interior

1. Lave el interior de la olla con poca agua inmediatamente después de retirar los alimentos.
2. Frote con una almohadilla de fibras metálicas para remover las manchas o los alimentos adheridos.

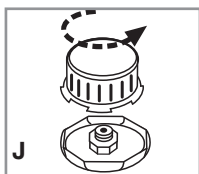
Superficie exterior

1. No deje la olla en remojo ni la introduzca en la máquina lavaplatos; esto podría dañar el acabado de la olla de presión.
2. Puede limpiar el fondo de la olla de presión con una almohadilla de fibras metálicas, agua y detergente.

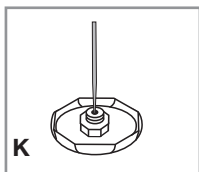
La tapa

- Siempre retire la junta/anillo de goma y la válvula de regulación de presión. Lave a mano la tapa, la junta y el regulador de presión.

Limpieza del tubo de escape:



1. Invierta la tapa y retire el tapón de presión, girándolo hacia la izquierda **(J)**.



2. Inserte un instrumento delgado de metal, a través del agujero para limpiar cualquier obstrucción **(K)**. Enjuague debajo de la llave.
3. Cuando termine de limpiar el tubo de escape, seque bien la superficie, inserte la válvula de presión y gire hacia la derecha hasta quedar fija en su lugar.

Limpie bien la superficie de la válvula de emisión manual y la de la válvula de seguridad (fusible) con agua tibia jabonada.

Anillo sellador

Lave el anillo sellador después de cada uso.

1. Retire el anillo sellador y lave con agua jabonada.
2. Enjuague, seque y frote la superficie del anillo con aceite mineral. Este paso ayuda a aumentar la vida útil de la junta de cierre.

Nota: Después del uso prolongado, el anillo sellador se podría endurecer y encoger. De ser así, reemplace con un anillo nuevo. Para ordenar anillos de repuesto, por favor llame a su centro de servicio autorizado.

ALMACENAJE

Retire la tapa antes de guardar el aparato.

PRECAUCIÓN

Las únicas piezas que el usuario puede manipular para su limpieza o reemplazar son:

- Anillo sellador (empaquete siliconado ilustración página 5)
- Válvula de regulación de presión (pesa reguladora ilustración página 4 punto 1)
- Rejilla o filtro, procedimientos que se describe en la página 10, ilustración (J) limpieza tubo de escape.
- Cualquier otra pieza debe ser manipulada o reemplazada por personal autorizado tal como se indica en el manual de uso.'

Referencia	Presión Nominal de Operación (kPa)	Capacidad Nominal (L)
PC500	80	5,5
PC700	80	7,0
PC900	80	9,0

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante un período de diez (10) años, contados a partir de la fecha de la compra original (período de garantía), Spectrum Brands, Inc. reemplazará solamente la olla y la tapa sin costo alguno, si dichas piezas presentan defectos durante el período de garantía, a condición de que el defecto no haya sido provocado por mal uso del producto.

RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

1. Spectrum Brands, Inc. reemplazará sin costo alguno las piezas arriba mencionadas, en caso que presenten defectos durante el período de garantía, a condición de que el defecto no haya sido provocado por mal uso del producto.
2. Spectrum Brands, Inc. acepta restituir al consumidor las piezas cubiertas por esta garantía.

RENUNCIA

1. Spectrum Brands, Inc. renuncia a ofrecer garantía a todas aquellas piezas con defectos ocasionados por mal uso del producto.
2. Spectrum Brands, Inc. no reemplazará el empaque, mangos, asas o válvula de seguridad de la tapa que se consideran estar sujetos al normal desgaste del producto.
3. Spectrum Brands, Inc. renuncia a ofrecer garantía a productos reparados por personal no autorizado o que se le hayan colocado repuestos no originales.

COMO DEBERÁ PROCEDER EL CONSUMIDOR

Durante el período de garantía, el consumidor deberá devolver el producto junto con su correspondiente recibo de compra o copia de la garantía a sus centros de servicio autorizados.

ATENCIÓN: El no observar las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones, podrá acarrear daños a su olla de presión. En estas condiciones Spectrum Brands, Inc. está exenta de toda responsabilidad sobre el producto y consecuencias derivadas del mal uso del mismo.

Piezas de repuesto deben ser cambiadas por personal o centros de servicio autorizados.

Nota: Es necesario su verificación en un centro de servicio autorizado para constatar que el cuerpo de la olla esté en perfecto funcionamiento y evitar gastos innecesarios.

¿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.

DIEZ AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por diez años a partir de la fecha original de 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.

Póliza de Garantía **(Válida sólo para México)**

Duración

Rayovac de México S.A de C.V. garantiza este producto por 10 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.

¿Donde 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 Rayovac de México S.A de C.V.

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.

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

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

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 Iasso.
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, Cuauhtemec,
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

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:

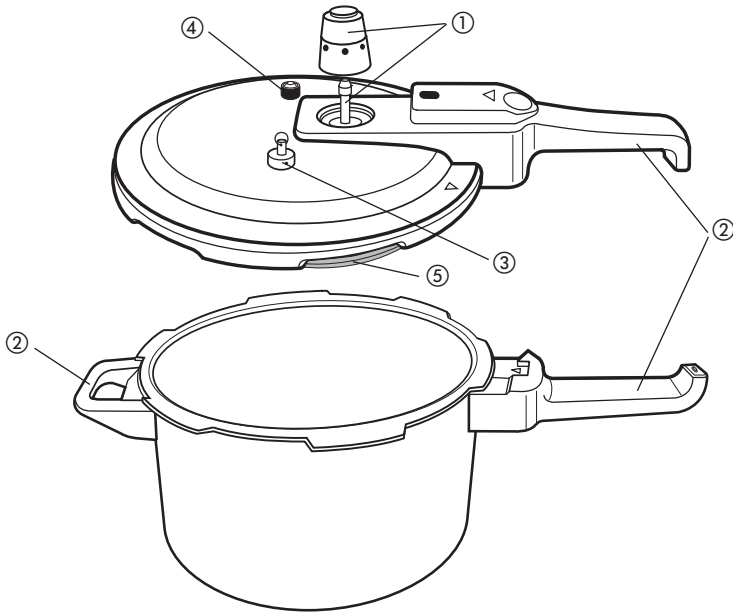
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
- Do not place the pressure cooker in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
- Do not use pressure cooker for other than intended use.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See page 20.
- Do not fill the unit over $\frac{2}{3}$ full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over $\frac{1}{2}$ full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Food Preparation Instructions" on page 21.
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- Always check the pressure release devices for clogging before use.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See page 20.
- Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- 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 instruction 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT

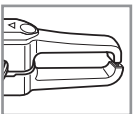


1. PRESSURE REGULATOR VALVE AND EXHAUST PIPE



Work together to keep pressure steady. When pressure builds up, regulator valve pushes upward and steam starts escaping from exhaust pipe keeping internal temperature and pressure at a constant level.

2. STAY-COOL HANDLES



Lid handle and locking latch work in conjunction with pot handle to open and close your pressure cooker. As pressure builds up the locking pin rises and stays up, keeping the lid locked.



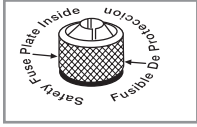
Grip handle serves as extra support when handling the unit.

3. MANUAL RELEASE VALVE



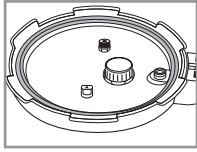
Allows quick release of steam without having to transfer the unit to the sink.

4. SAFETY VALVE (FUSE)



Prevents excessive pressure buildup.

5. SEALING RING



Seals internal steam under the lid to retain moisture.

TIPS TO HELP YOU ENJOY YOUR NEW PRESSURE COOKER

This is not your mother's Pressure Cooker!

- Never fill the pressure cooker more than $\frac{2}{3}$ full; overfilling may cause the valves to clog.
- Always use a kitchen timer; exact timing is very important.
- Wash your pressure cooker well in warm soapy water after each use. Make sure the valves area is free of debris and rub the sealing ring with mineral oil after each use.
- All foods cooked in the pressure cooker require liquid to build the steam that cooks the food.
- Flavors are intensified in the pressure cooker; be careful not to over flavor foods. Fresh herbs are better added just before serving.
- Because vegetables cook quickly in the pressure cooker, it is better to add them after the meat has cooked until almost tender.
- When cooking any foods that include tomatoes, remove from the pressure cooker as soon as they are fully cooked to avoid the foods having a metallic flavor.
- Brown meats in oil or butter to add flavor to the cooking liquids.
- Because the pressure cooker intensifies flavors, strong oils such as peanut and extra virgin oil should be used sparingly.
- Hand washing is recommended for all parts of the pressure cooker.
- Do not store the pressure cooker closed; remove the lid to allow air flow.
- The pressure cooker cannot be opened unless all pressure has been released and the red pin is fully down.

USEFUL COOKING TERMS

1. **Lock the lid in place**

Using the visual guides, line up the lid and handle and note the locking mechanism will click into place. If the lid is not correctly in place, steam will not build in the pressure cooker.

2. **Cook over high heat**

To bring the pressure up as quickly as possible, set the burner on high.

3. **Cook for 10 minutes at high pressure**

Timing begins once the cooker has reached full pressure.

4. **Adjust the heat to maintain pressure**

When high pressure is reached, turn on the kitchen timer and reduce the heat on the burner to low or medium-low to maintain the pressure.

5. **Quickly release pressure**

There are 2 ways to release pressure quickly:

- Using a long pointed instrument, such as a skewer, lift ring on release valve and hold until all pressure is released and hissing noise ends.
- Place pressure cooker in sink and run cold water over lid taking care to avoid water running into vent.

6. **Allow pressure to drop naturally**

Remove pressure cooker from heat and allow to stand until all pressure is released (about 10 to 20 minutes). This is a gentler way to remove pressure; remember food will continue to cook several minutes using this method.

How to Use

GETTING STARTED

1. Wash your pressure cooker as instructed in care and cleaning.
2. Make sure the valves are free of any food to avoid an unsafe condition.
3. Remove the pressure regulator valve and check the exhaust pipe for any obstructions. If you notice any, clean it and replace pressure regulator valve.
4. Check the exhaust pipe to make sure it is clean. To clean it, see CLEANING section on page 23.
5. To sauté vegetables or to brown meats, add oil or butter.
6. **Apply a thin coat of cooking oil to the area of the pot rim that comes in contact with the lid rubber gasket. This makes it easier to open and close the lid.**

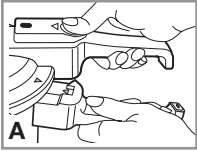
ADDING INGREDIENTS

Place food and the necessary amount of water or other liquid according to your recipe.

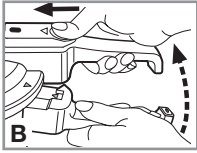
Important:

- Make sure the quantities of food and water/liquid do not exceed the maximum cooking capacity.
- Never use your pressure cooker without water.

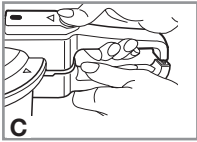
LOCKING THE LID



1. Grasp the lid handle and place the lid over the pot.
2. Align the arrow on the lid with the arrow on the pot handle **(A)**.



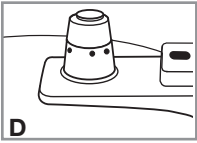
3. Turn the lid handle clockwise while keeping the pot handle stationary **(B)**.



4. Keep turning the lid until both handles come together. You hear the handle latch click, locking the lid securely into place **(C)**.

Tip: Before you start cooking, practice positioning the lid and locking it into place a few times until you develop confidence.

COOKING



1. Make sure the pressure regulator valve is in place **(D)**.
2. Place the pressure cooker on the stove and set stove temperature to High. As pressure builds up, steam is released through the exhaust pipe. The pressure regulator valve starts hissing quietly then consistently louder. At this point, lower the stove temperature to a simmer.

Caution: Do not try to remove the pressure regulator valve during the cooking

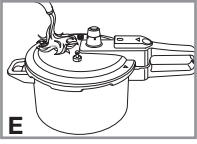
3. Right after you lower the temperature, is when you begin to time your cooking. When cooking beans, follow SUGGESTED COOKING TIME on page 21.

Note: An occasional hissing sound ensures the proper pressure is being maintained.

RELEASING STEAM

Your pressure cooker offers three ways to release steam.

- **Rapid release**



Carefully carry the pressure cooker to the sink and place under the water tap, making sure that the water falls onto the sides of the lid and not onto the pressure regulator valve (E).

- **Manual release valve**

Allows steam to escape without transferring the unit to the sink.



1. Lift the manual release valve by inserting a pointed metal instrument through the ring, such as a metal skewer (F).

Caution: Be careful as the unit is very hot. Wait until the pot has cooled down.

2. Lift the ring until all the steam is completely released. The lid will easily open.

Important: The steam must be completely released; otherwise, you cannot unlock the lid.

- **Slow release**

Remove the cooker off the burner and allow it to stand until the cooker cools, releasing all the pressure.

Tip: Before removing the lid, check that red locking pin is fully down.

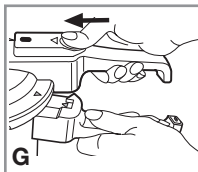
SUGGESTED COOKING TIME FOR BEANS

BEAN	COOKING TIME
Navy	3 to 5 minutes
Red	4 to 6 minutes
Pinto	5 to 7 minutes
Lima	3 to 5 minutes
Black Eyed Peas	3 to 4 minutes
Kidney	7 to 9 minutes
Chickpeas	10 to 12 minutes

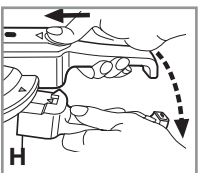
REMOVING FOOD

Unlocking the Lid

1. When finished cooking, turn off the heat.
2. Do not remove the pressure regulator valve until you are sure that the pressure is released completely. Refer to RELEASING STEAM section, page 21.
3. Unlock the lid:



- a. Place your thumb on the thumb rest of the locking latch and push latch forward (**G**).



- b. While holding the latch forward, turn the lid counterclockwise until the arrows on the lid aligns with the arrow on the pot (**H**).
- c. Gently, lift the lid to open.

Important: Never use force to open the lid and never open when there is pressure.

Tip: If you cannot open the lid, check the locking pin on the handle latch to make sure it is fully down. If not, you must wait until all the steam is released.

Care and Cleaning

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

CLEANING

Important: Make sure the unit has cooled completely before cleaning.

Inside Surface

1. Clean the inside of the pot with a small amount of water immediately after removing the food.
2. Rub with a steel pad and detergent to remove spots or food that is stuck.

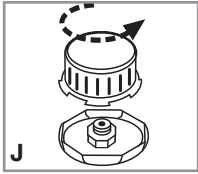
Outside Surface

1. Do not leave the cooker soaking as well as placing it in the dishwasher as it may harm the finish of your cooker.
2. You can clean the bottom of the cooker with a steel pad, water and detergent.

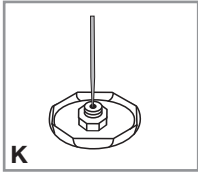
Lid

- Always remove the sealing ring and the pressure regulator valve. Wash the lid, the sealing ring and pressure regulator valve by hand.

To clean the exhaust pipe:



1. Invert the lid and remove the pressure cap by turning it counterclockwise (**J**).



2. Insert a thin metal instrument, such as a cake tester through the hole to clear any clogs (**K**). Rinse under water.
3. When finished cleaning exhaust pipe, dry area thoroughly, insert pressure caps and turn clockwise until securely in place.

Clean the manual release valve and safety valve (fuse) area thoroughly with warm soapy water.

Sealing Ring

Wash the sealing ring after every use.

1. Remove the sealing ring and wash with sudsy water.
2. Rinse, dry and rub mineral oil all over the ring surface. This extra step will prolong the life of the sealing ring.

Note: After a long period of use, the sealing ring might become hard or shrink its diameter size. If this is the case, replace with a new one. To order new sealing rings, please call your service center.

STORAGE

Remove the lid to store the unit.

CAUTION

The user can only handle or replace the following parts:

- Sealing ring (silicone material), illustrated on page 18)
- Pressure regulator valve (weight valve); illustrated on page 17 under item 1
- Screen or filter; follow “To clean the exhaust pipe” procedure and illustration (J) on page 23
- Any other parts must be replaced or serviced by authorized personnel, as instructed in the use and care manual.

Reference	Pressure Nominal de Operation (kPa)	Capacity Nominal (L)
PC500	80	5,5
PC700	80	7,0
PC900	80	9,0

CERTIFICATE OF WARRANTY

Ten years after date of purchase with proof of such purchase. (term or warranty), Spectrum Brands, Inc. agrees to replace the pot and lid free of charge, should any of these parts present any defect during the term of warranty, providing such defect has not been caused by improper use of the product.

LEGAL RESPONSIBILITY ON THE PART OF THE MANUFACTURER

1. Spectrum Brands, Inc. agrees to replace free of charge the above mentioned parts should they become defective during the period of this warranty and provided the defect has not been caused by improper use of the product.
2. Spectrum Brands, Inc. agrees to return to the consumer the parts covered by this warranty.

DISCLAIMER

1. Spectrum Brands, Inc. shall not replace parts which have been damaged as a result of improper use of the product.
2. Spectrum Brands, Inc. shall not replace the sealing ring, handles, grips or safety valve which are considered subject to normal wear and tear and therefore excluded from the warranty.
3. Spectrum Brands, Inc. is exempt of any responsibility under this warranty in the event that this product has been repaired by unauthorized personnel or when spare parts that are not genuine Black & Decker spare parts or have been used.

HOW SHOULD THE CONSUMER PROCEED

During the term of this warranty, the consumer should return the product together with its purchase receipt or copy of the product's certificate of warranty to an authorized service center.

WARNING: Any failure to observe the instructions contained in the Instruction Manual could cause damage to your pressure cooker. Under these conditions, Spectrum Brands, Inc. is exempt from any responsibility for the product as well as any consequence that could arise from its improper use.

Spare Parts Must be Replaced by an Authorized Service Center.

Note: An authorized service center must check whether the pressure cooker body is in perfect working order so as to avoid any unnecessary expense.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. 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.

Ten-Years Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Ten years after date 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, 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.

NOTAS / NOTES

NOTAS / NOTES

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Teléfono: (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

Código de fecha / Date Code

© 2015 The Black & Decker Corporation
and Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

Fabricado y impreso en la República Popular de China/
Made and printed in People's Republic of China

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

Rayovac Varta S.A. Colombia

Carrera 17 Número 89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente
018000510012

Importado por / Imported by:

Rayovac de México SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico
Teléfono: (55) 5831-7070

Para atención de garantía marque

01 (800) 714 2503

BLACK + DECKER and the BLACK + DECKER Logo are
trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its
affiliates, and used under license.

BLACK + DECKER y el logo BLACK + DECKER son marcas
de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañías
afiliadas y se utilizan bajo licencia.

T22-5001629

2015/3/9/71S/E