

BLACK+DECKER

TM

DIGITAL MULTICOOKER, 7QUARTS

OLLA MULTICOCCIÓN, 6.5L

use and care manual

manual de uso y cuidado

MCD900BBD

MCD900MAD



Recipes Included!

¡Recetas Incluidas!



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.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquids.
- 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 or taking off 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. For any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line 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 an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the removable control panel to the appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- To disconnect, press the Start/Stop button to turn off the heat, then remove plug from wall outlet.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation. Do not operate if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic and other flammable materials.
- 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.
- 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.
- This appliance is not intended for deep frying foods.
- 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.

Additional Safeguards:

- This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding frozen foods into a heated cooking pot or placing hot cooking pot directly on a countertop.
- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in cooking pot provided.
- Lift off glass lid carefully to allow water to drip into cooking pot.
- Never use the cooking pot on a gas or electric cooktop or over an open flame.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

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.

PARTS AND FEATURES



- | | |
|---|--|
| 1. Lid handle
(Part# MC900-01) | 4. Side handle |
| 2. Tempered glass lid
(Part# MC900-02) | 5. Cooking pot/base unit
(Part# MC900-03) |
| 3. Steaming/roasting rack
(Part# MC900-04) | 6. Removable control panel |

Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your product.
- Wash and dry all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. After cleaning, see ASSEMBLY section to put the unit together.
- Select a location where the Multicooker is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Ensure that the unit has enough space all the way around and above it to allow heat to flow without damage to cabinets or walls.
- See the recipes starting on page 17.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR MULTICOOKER

- The glass and metal parts of the lid and the cooking pot get hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.
- To switch back and forth between °F and °C hold the Temp button for 3 seconds.
- If there is a power outage, the Multicooker will turn off. If this is discovered quickly, continue cooking when the power is restored. If you are not sure how long the Multicooker has been off, discard the food.
- During 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.
- Always use heatproof plastic, nylon, or wood utensils. Do not cut foods directly in the cooking pot and do not use metal utensils in this appliance; both actions could damage the cooking pot surface.
- Unplug the appliance when not in use and always allow the cooker to completely cool before cleaning.

ASSEMBLY

1. After cleaning and drying the removable parts as instructed in CARE AND CLEANING, place the center of the cooking base over the removable control panel (the cooking pot will guide itself to the correct resting position). (A)
2. Push removable control panel into the unit completely. The back of the panel will align with the pot in the back. (B)
3. Place glass lid onto the cooking pot.
4. The unit is ready to be plugged in and used.



CHOOSE A FUNCTION FOR YOUR MEAL



Slow Cook (Low or High) – Make your favorite soups, stews, and combinations of meats and vegetables.

Keep Warm – Keep cooked food warm until you are ready to eat.

Steam – Steam to infuse moisture, seal in flavor, and maintain perfect texture of your food.

Rice – Prepare delicious, fluffy rice. Can also be used for grains, lentils, oats.

Boil – Boil eggs, potatoes, or corn on the cob.

Sear/Sauté – Quickly sear meats with a hot temperature. Sauté vegetables to build flavor.

Precision Roast – Cook vegetables and meat more quickly in a minimal amount of fat over relatively high heat to build flavor.

Sous Vide – Cook meat or fish in a plastic pouch in a water bath, at a low temperature for a long time, to retain moisture and tenderness without overcooking. Then remove food from the bag and sear over high heat.

SLOW COOK

1. Add ingredients to the cooking pot and cover with glass lid.
2. Plug in the appliance. The default display (----) will flash on the screen.
3. Click the **Low Slow Cook** (or **High Slow Cook**) button once.
4. The display will show a flashing default time. For low slow cooking the default time is 8 hours (08:00) and for high slow cooking the default is 4 hours (04:00). To adjust the cooking time, click or hold down the arrows to increase ▲ or decrease ▼. The maximum time is 20 hours (20:00).
5. Once the time is selected or if the default time is selected, press the **Start/Stop** button and the unit will beep once. At this point, the time on the display will no longer flash. The only flashing will be the colon between the 2nd and 3rd digit.

6. When the Start/Stop button is pressed, the power will turn on to 175°F for Low Slow Cook (195°F for High Slow Cook). The unit will regulate at that temperature for the duration of the set cook time. Keep the lid on.

NOTE: After Start/Stop is pressed, the time will stop flashing, but cook time can still be adjusted during the cooking cycle. To do this, use the up and down arrows. Three seconds after the up and down arrows cease being pressed the time will stop flashing and will become the new set time. Only the colon between the 2nd and 3rd digits will flash.

7. When the time is up the unit will beep three times. After the cooking cycle is complete the unit will automatically switch to Keep Warm. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).
8. When the timer reaches 4 hours of being on Keep Warm, the unit will turn the power off and return to the default display of flashing dashes (----).

NOTE: Do not hold foods on Keep Warm for more than 4 hours.

KEEP WARM

NOTE: Do not use the Keep Warm setting to cook. Only use it to keep warm cooked food that is already hot.

1. Start with already cooked and hot ingredients in the cooking pot, covered with the glass lid.
2. Plug in the appliance. The default display (----) will flash on the screen.
3. Click the **Keep Warm** button once.
4. A default time of 2:00 should appear on the display. The maximum time of the keep warm cycle is 4 hours. (04:00) To adjust the time, click or hold down the arrows to increase ▲ or decrease ▼. The keep warm button, the arrow buttons, the time button should all be illuminated.
5. Press the **Start/Stop** button. The unit will beep one time as the timer starts and the power is triggered. The keep warm button, arrow buttons, time button, and the start stop button should be illuminated.
6. After the timer has counted down or the start/stop button is pressed, the unit will emit 3 beeps and the display will return to the default display, flashing dashes (----).

NOTE: Do not hold food on Keep Warm for more than 4 hours.



STEAM

1. Place steaming rack in the cooking pot.
2. Add about an inch of water to the bottom but don't let the top of the rack get submerged.
3. Add ingredients such as fresh vegetables cut to a uniform size to the cooking pot and cover with glass lid.
4. Plug in the appliance. The default display (----) will flash on the screen.
5. Click the **Steam** button once.
6. After Steam is selected the display will show a default time of 30 minutes. (00:30) This display will be flashing as it is not yet the set time. To adjust the cooking time press the arrows to increase ▲ or decrease ▼.
7. Once the time is selected or if the default time is selected, press the **Start/Stop** button and the unit will beep once. The time (all digits and colon) will read solid (not flashing). The unit is now warming up.
8. When the temperature of the unit reaches 212°F the time on the display will begin to count down. The only item flashing will be the colon between the 2nd and 3rd digit. The unit will beep twice to signal that the steaming temperature has been reached.

NOTE: *Keep an eye on fresh vegetables and don't overcook. Aim for brightly colored and slightly softened but not limp. Refer to your recipe for precise times.*

9. When the cooking cycle ends the unit will beep three times, turn the power off, and return to the default display of flashing dashes (----).

RICE

1. **Rinse your rice in water and strain** with a wire strainer before cooking. This will make it less likely that the water will boil or froth over the top.
2. Add rice (or other grain) and water (or broth) to the cooking pot and cover with glass lid.
3. Plug in the appliance. The default display (----) will flash on the screen.
4. Click the **Rice** button once. The display will turn solid. (----)
5. Press **Start/Stop** button. The unit will beep once. The display will cycle through dashes. (- . . .), (. - . .), (. . - .), (. . . -). This will continue to run through the entire cooking cycle.

NOTE: *Keep the lid closed until the end of the cooking cycle to ensure that the heat stays in and the rice gets cooked.*

6. After the cooking cycle is complete the unit will beep three times and automatically switch to Keep Warm. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).
7. When the timer reaches 4 hours of being on Keep Warm, the unit will turn the power off and return to the default display of flashing dashes (----).



NOTE: *Do not hold foods on Keep Warm for more than 4 hours.*

If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water. Allow rice to rest on warm at least 15 minutes before serving.

RICE COOKING CHART

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD (standard 8 oz. cups)
FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, BASMATI, YELLOW, OR MEDIUM GRAIN RICE			
2 cups rice	3 cups	23 to 26 minutes	6 cups
4 cups rice	6 cups	27 to 30 minutes	9 cups
6 cups rice	9 cups	31 to 34 minutes	12 cups
FOR BROWN RICE			
2 cups rice	3 cups	55 minutes	7 ½ cups
4 cups rice	6 cups	55 minutes	11 cups
6 cups rice	9 cups	60 minutes	14 cups

NOTE: For this chart, when measuring uncooked rice and water use a standard 1 cup (8 fluid oz.) measuring cup.

For other types of grains not listed in the cooking chart or when in doubt, follow package directions.

BOIL

1. If making pasta, wait until the water is boiling to add the pasta.
2. Add water and ingredients (depending on recipe) to the cooking pot and cover with glass lid.
3. Plug in the appliance. The default display (----) will flash on the screen.
4. Click the **Boil** button once.
5. After Boil is selected the display will show a default time of 30 minutes. (00:30) This display will be flashing as it is not yet the set time. To adjust the cooking time press the arrows to increase ▲ or decrease ▼.
6. Once the time is selected or if the default time is selected, press the **Start/ Stop** button and the unit will beep once. The time (all digits and colon) will read solid (not flashing). The unit is now warming up.
7. When the temperature of the unit reaches 212°F the time on the display will begin to count down. The only item flashing will be the colon between the 2nd and 3rd digit. The unit will beep twice to signal that the boiling temperature has been reached.

PRECISION ROAST

1. Place roasting rack in the cooking vessel.
2. Place seasoned cuts of meat and/or cut up vegetables on the roasting rack in the cooking pot and cover with glass lid.
3. Plug in the appliance. The default display (----) will flash on the screen.
4. Click the **Precision Roast** button once. The display will change to a flashing reading of 400°F, the default temperature. To adjust the temperature, click or hold down the arrows to increase ▲ or decrease ▼. The Temperature will have a range of 150°F to 420°F in this function. During the temperature selection the display remains flashing.
5. The default cooking time is 1 hour and 30 minutes (01:30). To adjust, press the Time button then click or hold down the arrows to increase ▲ or decrease ▼. The maximum time is 20 hours (20:00).
6. Once the time is selected or if the default time is selected, press the **Start/Stop** button and the unit will beep once. At this point, the time on the display will no longer flash. The only item flashing will be the colon between the 2nd and 3rd digit.
7. When the time is up the unit will beep three times. After the cooking cycle is complete the unit will automatically switch to Keep Warm. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).
8. When the timer reaches 4 hours of being on Keep Warm, the unit will turn the power off and return to the default display of flashing dashes (----).

NOTE: Do not hold foods on Keep Warm for more than 4 hours.

SEAR/SAUTÉ

NOTE: Do **not** use the lid during the SEAR/SAUTE function.

1. Plug in the appliance. The default display (---) will flash on the screen.
2. Click the **Sear/Sauté** button once.
3. After Sear Saute is selected the display will show a default time of 30 minutes. (00:30) This display will be flashing as it is not yet the set time. To adjust the cooking time press the arrows to increase ▲ or decrease ▼. The maximum time is 1 hour (01:00).
4. Once the time is selected or if the default time is selected, press the **Start/Stop** button and the unit will beep once. The time (all digits and colon) will read solid (not flashing). The unit is now warming up.

NOTE: After Start/Stop is pressed, the time will stop flashing but cook time can still be adjusted during the cooking cycle. Use the up and down arrows that will allow the time to change as it did when originally selecting it.

5. When the temperature of the unit reaches 425°F the time on the display will begin to count down. The only item flashing will be the colon between the 2nd and 3rd digit. The unit will beep twice when the set temperature is reached.
6. Add butter or oil. When the oil or butter is hot, sear or sauté as you would on a stove top. Stir ingredients during the cooking process. Flip the food halfway through to sear on both sides or stir while sautéing.
7. Refer to your recipe for precise times.
8. When the cooking cycle has ended the unit will beep three times and turn off. Or you can press the Start/Stop button to turn off the heat. Remove food or keep it in the pot to cook with another function (i.e. if searing prior to slow cooking).



SOUS VIDE

Compared to conventional cooking, sous vide cooking is a relatively low-temperature long-time method. Food is placed in a food-grade plastic bag. Then all the air is expelled and the bag sealed. The food is fully immersed in a precisely heated water bath to slowly and evenly cook to tender deliciousness, usually from 1 to 6 hours. It can be held, after finishing cooking, at that temperature for an additional hour or so without overcooking.

When it's time to eat, remove the food from the bag, sear it quickly over high heat to brown, and enjoy!

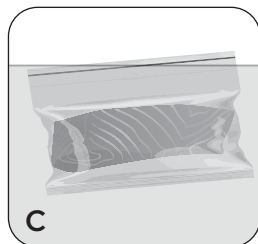
1. Add hot water to cooking pot, filling to approximately half full.

Note: Hot tap water is a good start for most sous vide cooking. Do not use cold water. Cold water can take up to 2 hours to heat to cooking temperature. To ensure that water heats as quickly as possible, do not remove lid while heating.

2. Plug in the appliance. The main control display will blink (----). This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be set for cooking.
3. Season the food with salt and pepper or fresh herbs: Season lightly the first time because sous vide cooking intensifies added flavors. There's no reason to add oil to bags containing meat.
4. Put food in bag, remove air from bag, and seal it. If you have a vacuum sealer this is a great use for it. Expel all air from bags and seal.

How to expel air with the immersion method:

Mostly seal the bag with food in it, except for one corner. Using a separate container of cool water, slowly push the bag into the water, expelling as much of the air as possible, until you almost get to the opening. (C) Seal it all the way closed, being careful not to get water into the bag.



5. Put bag(s) into the water, making sure bags are fully submerged and there is plenty of space between bags. You can put the rack on top of the bags to keep them submerged. Add additional hot water if needed.
6. Cover with glass lid.
7. Press the **Sous Vide** button. The display will change to a flashing reading of 135°F, the default temperature.
8. The default cooking temperature is set at 135°F. To adjust the temperature, click or hold down the arrows to increase ▲ or decrease ▼. The available range is 100°F to 205°F in this function. During the temperature selection the display remains flashing.
9. After Sous Vide is selected, the display will show a default time of 1 hour. (01:00) This display will be flashing as it is not yet the set time. To adjust the cooking time press the arrows to increase ▲ or decrease ▼. The maximum time is 20 hours (20:00).

10. Once the time is selected or if the default time is selected, press the **Start/Stop** button and the unit will beep once. At this point, the time on the display will no longer flash. The only flashing will be the colon between the 2nd and 3rd digit.

Note: At this point the water will start heating up to the target temperature. The amount of time that takes varies. The bagged food can stay in the water during the heating up time as long as the set temperature is 130°F or above. The cooking cycle timer will only begin to count down once the water has reached the target temperature.

End of cooking cycle: When time is up, the unit will beep three times and automatically switch the heat off. Remove the food bags from the water at this time.

As an indication to show how long the unit has been cooling, the light for “time” will go on and the numbers will start counting up from zero (00:00) to 4 hours (04:00) and then return to the default screen (---).

FINISH/SEAR THE FOOD

Food cooked in the sous vide is moist and edible straight from the packet but meat is more delicious after a quick, hot searing.

1. Unplug unit. Carefully empty out water from the cooking pot.
2. Follow the directions in the SEAR/SAUTÉ section. Add olive or avocado oil to pot. Sear meat to your preferred brown up to 2 minutes per side.
3. You can alternatively use a broiler or a grill. Just keep in mind that the food is already done and you are only searing the outside.

NOTES ON COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

In order to make sure the food is safe to eat, sous vide cooking depends on the combination of the superior heat transfer of water, precise temperature, and a longer length of time cooking.

- Do not take meat out of the sous vide early. Let it cook at least for the minimum length of time on the chart at the correct temperature.
- It is OK to leave meat in the sous vide longer than the minimum time range. (Fish is the exception to this rule. Fish will get mushy if overcooked in the sous vide.)
- Remove meat at or before the maximum time for food safety and to preserve texture.
- If you are using thinner cuts than those we specified in the charts, cook only to the minimum amount of time and remove from the water bath to maintain texture
- Do not stack multiple pieces of meat in one bag. Put them side-by-side in a single layer. (D)



SOUS VIDE COOKING CHART

Food	Temperature	Cooking Time*	Notes
Beef steaks- (NY Strip; sirloin, tenderloin, ribeye, T-Bone)	Rare: 118°F – 130°F (48 – 55 °C) Medium: 130°F – 150°F (55 – 65 °C) Well Done: 150°F – 160°F (65 – 70 °C)	Rare: 1 hour – 2 ½ hrs. Medium: 1 ½ hrs. – 3 ½ hrs. Well Done: 2 – 4 hrs.	Be aware that if you want to cook your steak rare then do not leave it in the water for longer than 2 hours. Bacterial growth occurs after 2 hours and your risk of illness increases.
Pork Chops or Lamb chops- bone in and boneless (Ribeye, loin)	Rare: 118°F – 130°F (48 – 55 °C) Medium: 130°F – 150°F (55 – 65 °C) Well Done: 150°F – 160°F (65 – 70 °C)	Rare: 1 hour – 2 ½ hrs. Medium: 1 ½ hrs. – 3 ½ hrs. Well Done: 2 – 4 hrs.	We recommend cooking your chops to 135F- this makes a very tender and juicy chop.
Chicken parts- bone-in or boneless (breast, leg, wing, thigh)	Medium: 130°F – 150°F (55 – 65 °C) Well Done: 150°F – 160°F (65 – 70 °C)	Medium: 2 – 4 hrs. Well done: 3 – 5 hrs.	Boneless chicken will cook faster than bone-in.
Salmon: 4 oz. or larger	115°F (46°C)	Thin Fillets: 30-45 minutes Thick Fillets: 45-60 minutes	Longer cook times can result in mushy texture. Remove immediately after cooking is finished.

*Cooking time will start after the water has reached cooking temperature.

SERVING IN THE MULTICOOKER

1. After desired cooking cycle is complete, make sure the unit is off and unplug the unit.
2. Remove control/power probe from the cooking vessel.
3. Prepare serving area (put down hot pad if desired).
4. Using the plastic handles (and oven mitts if desired) move the cooking vessel to the serving location.
5. Use heatproof plastic, nylon, or wood serving utensils.

CARE AND CLEANING

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

IMPORTANT: *Never immerse control panel in water or other liquids.*

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Remove the glass lid.
3. Remove control panel from the cooking pot/base unit.
4. Place cooking pot and glass lid into the dishwasher to clean or handwash with warm water and dish detergent.

NOTE: *Do not use abrasive cleaners on the cooking pot.*

5. To clean the removable control panel, wipe with a dampened cloth. Dry thoroughly.

IMPORTANT: *Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean the unit as they may damage the surfaces.*

STORING

Make sure that the appliance is thoroughly cool and dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled. Placing the lid on upside-down for storage can help save space.

HELPFUL HINTS AND TIPS

RICE

- If rice or other foods start to boil over, remove the lid and stir a couple of minutes. Leaving the lid off for a short period of time will allow some of the liquids to boil off and for the mixture to slightly cool. Place the lid back on the rice cooker and repeat if needed.

ROASTING

- The approximate maximum capacity for roasting is a 4–5 lb. chicken or a 3–4 lb. roast.
- If you desire the deeper flavor of browned meat use the Sear/Sauté function before roasting.



- Always roast with lid on. Open the lid as little as possible to ensure even cooking and to keep heat from escaping.
- Using a meat thermometer can help significantly improve results; you will want to remove the meat or poultry from the roaster when the reading is 5 to 10 degrees (Fahrenheit) below the desired temperature. The internal temperature will continue to rise as the meat is resting after it has been removed.

SLOW COOKING

- The cooking pot should always be filled from ½ to ¾ full, to avoid over and under cooking.
- Always slow cook with the lid on.
 - Open the lid as little as possible to assure even cooking. Every time the lid is removed, the cooking time increases by 15-20 minutes.
- Most recipes can be cooked on either High or Low. Many recipes will give the time for both.
 - Low: Normally used for longer cook times and less tender cuts of meat, 8 to 10 hours
 - High: Used to shorten cook time. One hour on High is equal to about 2 hours on Low.

SLOW COOKING INGREDIENT TIPS

SEASONINGS

- Fresh herbs should be added at the end of the cooking cycle. If cooked too long they lose their color and flavor.
- Dried herbs work well in the slow cooker and can be added at the beginning. They can become stronger on longer cooking; begin with less and add at end, if needed.

MEATS

- The higher the fat content, the less liquid is needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep the meat above the drippings.
- Browning before cooking on the slow cooker settings is not necessary. However, lightly coating meat with flour and browning it, gives more body and flavor to sauces. This works for ground meat as well.
- Make sure the top of the meat does not touch the lid.
- Cooking times will vary depending upon the size and cut of the meat. Meat with bone-in will take longer to cook. Lean meats and poultry will cook faster.
- Meats slow cooked in liquids develop great flavor with a minimum of effort.
- Use High for more tender cuts of meat; use Low for tougher cuts.
- Always thoroughly thaw meats before slow cooking them.

VEGETABLES

- Place vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets at the very bottom of the cooking pot and always cover them with liquids. They usually take longer to cook than most meat.
- Vegetables cook well; they develop better flavor and don't break down as they would in an oven.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is undercooked	• The wrong setting or temperature may have been used. • The power may have been interrupted. • The lid may have been improperly placed on the cooking pot. • The power in your home may be slightly different. • Lid has been removed too many times during operation.	• Make sure you use the correct function and setting for the recipe. • If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food. • Make sure the lid is placed evenly on top of the cooking pot. • Keep the lid closed while roasting or slow cooking. Every time the lid is removed it adds 15–20 minutes to the slow cooking time.
Food is overcooked	• There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the Multicooker settings. • Not all appliances cook exactly the same; the settings could be cooking slightly differently than appliances that have been used previously.	• As you use the functions, make note of any changes in time on your favorite recipes.
The meat was done but the vegetables were under-cooked while slow cooking	• The foods may have been improperly placed in the cooking pot.	• Place the vegetables on the bottom and sides of the cooking pot. • Place the meat on top of the vegetables and in the center of the cooking pot.
Rice boils over.	• Too much rice is being cooked. • There is too much water for the amount of rice.	• Make sure to cook no more than maximum amount suggested in the Use and Care Manual. The amount of rice to be cooked should match the water markings on the bowl. • Add a small amount (1 Tbs.) of butter or oil to water before cooking.

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



Recipes

Orzo with Spinach, Tomato, and Zucchini

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 20 minutes, divided

Total Time: 30 minutes

Servings: 8

Serving Size: ½ cup

Ingredients:

1 ½ cups uncooked orzo pasta (looks like rice)	2 handfuls of spinach
4 ½ cups of vegetable stock or water or mixture	1 Tbsp. minced garlic
1 medium onion, diced	2 Tbsp. olive oil
1 zucchini, diced	2 tsp. Italian seasoning
2 Roma tomatoes, diced	Salt and pepper to taste
	½ cup grated Parmesan cheese

Directions:

1. Place 4 cups of the stock in the multicooker and use the Boil function. Once the stock starts to boil, add the orzo pasta. Put the cover on the unit and let the orzo cook. It will take about 10 minutes to cook the orzo to al dente. If the water starts to bubble up too much, you may need to occasionally turn the lid to the side to let the steam escape and then after a minute or two, put the lid back on. Drain the orzo once it is cooked- you can leave it in the colander while you finish the rest of the recipe. Set it aside.
2. Replace the multicooker on the control panel, add the oil and turn on the Sear/Sauté function. After a minute or two, add the onion, zucchini, and tomato to the multicooker. Stir occasionally for about 2-3 minutes.
3. Add the garlic, Italian seasoning, salt and pepper to the multicooker, stir to combine. Sauté for about a minute. Add the spinach. Stir to combine. The spinach will wilt down considerably.
4. Once the spinach has cooked down, add in the cooked orzo and stir to combine. Add in the rest of the vegetable stock to keep the orzo from drying out. Turn off the multicooker and stir in the Parmesan cheese. Enjoy immediately with Lemon Herb Salmon.

Lemon Herb Steamed Salmon

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 6-9 minutes, depends on thickness of the filet

Total Time: 11-14 minutes

Servings: 4

Serving Size: One 4 oz filet

Ingredients:

4 (4 ounce) salmon filets

1 tsp. seasoned salt

2 tsp. dried dillweed

1 tsp. lemon pepper

2 tsp. onion powder

1 tsp. garlic powder

1 tsp. dried parsley

¼ tsp. smoked paprika

Lemon slices for garnish, optional

Directions:

1. In the multicooker, place about ½ inch of water on the bottom. Set the baking rack inside to see if you have the right amount of liquid. You do not want the water to touch the rack. Leave the rack inside the unit once you have the right amount of liquid.
2. In a small bowl, combine the spices.
3. Set the filets on a work surface and sprinkle the spices over the filets.
4. Set the seasoned filets on the rack in the multicooker. Turn on the Steam function and put the lid on the multicooker.
5. Let steam until the internal temperature of the salmon reaches 145F as indicated on a cooking thermometer, about 6 minutes. If the filets are thin, then it will take less time. If the water starts to boil rapidly before the salmon is cooked, turn the lid so some of the steam releases. After a minute or two you can put the lid back on.
6. Set salmon on a plate and place a sliced lemon, if desired, on top of the filet. Serve with Orzo with Spinach, Tomato and Zucchini for a complete meal.



Garlic Rosemary Pork Loin

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 90 minutes

Total Time: 100 minutes

Servings: 8

Serving Size: 2 slices

Ingredients:

1 boneless pork loin, trimmed of fat	1 tsp. dried thyme or 1 Tbsp. fresh thyme
1 head of garlic, peeled and cloves left whole	2 tsp. salt
2 Tbsp. oil	1 tsp. black pepper
1 tsp. crushed rosemary or 1 Tbsp. fresh rosemary	½ tsp. smoked paprika

Directions:

1. In the multicooker, place the baking rack. Pour about a cup of water on the bottom of the pan. You should have about an inch of water on the bottom.
2. Set the pork loin on the baking rack.
3. In a blender or small food processor place the garlic cloves, oil, rosemary, thyme, salt and pepper. Process until smooth and looks like a thick paste. You may need to adjust the amount of oil to get the right consistency. It should be thick so that it stays on the pork loin.
4. Slather the paste over the top of the pork loin and then sprinkle the paprika over the top for added color.
5. Put the lid on the multicooker and set to Precision Roast. Let cook for about 90 minutes or until the internal temperature of the pork reaches 160F as indicated on a cooking thermometer.
6. Take roast out of the multicooker and place on a cutting board. Let rest for about 10 minutes. Slice and serve immediately.

Turkey Chili

Prep Time: 15 minutes
Cook Time: 3 to 5 hours

Total Time: 3 to 5 hours + 15 minutes
Servings: 8-10

Ingredients:

- | | |
|--|---|
| 1 Tbsp. olive oil | 2 cans of low sodium dark red kidney beans, not drained |
| 1 medium onion, diced | 2 Tbsp. garlic powder |
| 1-1/2 lb. ground turkey | 2 Tbsp. onion powder |
| 2 tbsp minced garlic | 2 Tbsp. chili powder |
| 2 (14.5 oz) can fire roasted diced tomatoes, not drained | 1 Tbsp. ground cumin |
| 2 Tbsp. tomato paste | 2 tsp ground coriander |
| 2 (15 oz) tomato sauce | 2 tsp. salt |
| 2 (14.5 oz) can low sodium black beans, rinsed and drained | 1 tsp. black pepper |
| 2 cups frozen corn or 2 cans of corn, low sodium, rinsed and drained | Optional Garnishes: |
| | Cheese, avocado, sour cream |

Directions:

1. Using the Sear/Sauté function heat the oil in the cooking pot. Once oil is heated, about 1-2 minutes, add the diced onions. Sauté until tender-crisp, about 3-4 minutes. Add the ground turkey and garlic, and continue to cook until browned, about 5 minutes.
2. Add the rest of the ingredients. Stir to combine.
3. Place the lid on the multi cooker and cook using the High Slow Cook function for 3-5 hours. Stir occasionally.
4. Once cooked, place chili in bowls, top with cheese, avocado, and sour cream if desired.



Beef Pot Roast

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 6 hours

Total Time: 6 hours 10 minutes

Servings: 4-6

Ingredients:

6 medium carrots, cut in 2 1/2 inch pieces (about 2 cups)

4 large cloves garlic, chopped

1 bag (20 oz.) frozen pearl onions

4 medium potatoes, quartered

4 lb. boneless bottom round roast

1/4 tsp. coarsely ground pepper

1/2 tsp. salt

1 cup beef broth

1 1/2 tsp. herbs de Provence

1 envelope beef onion soup mix

1/2 tsp. dried thyme

Directions:

1. Place half of the vegetables on bottom the cooking pot. Season beef with salt and pepper. Place on top of vegetables.
2. Add remaining vegetables. Spread around roast.
3. In measuring cup or bowl, combine remaining ingredients; stir to blend. Pour over beef. Cover with glass lid.
4. Cook with the Low Slow Cook function for 6 hours, until beef is tender.



NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. 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 in this pamphlet.

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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.)

Are there additional warranty exclusions?

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



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.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue diseñado.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- 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 colocarlo o retirar las 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 proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el panel de control desmontable al aparato y luego enchufe el cable al tomacorriente.
- Para desconectar, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para apagar el calor, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Cuando vaya a utilizar el aparato, deje espacio adecuado en la parte de arriba y todos los lados para circulación de aire. No opere si el aparato está cubierto o tocando materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes y similares.
- No almacene ningún objeto arriba del aparato mientras esté funcionando.
- Cuando este aparato no esté en funcionamiento, no se debe almacenar nada que no sea los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico ni otros materiales inflamables.
- 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.
- 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.
- Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite.
- 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.

Medidas de Seguridad Adicionales:

- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Cocine solamente en la olla de cocción provista.
- Evite los cambios de temperatura repentinos, tales como añadir alimentos congelados dentro de una olla de cocción caliente o colocar la olla caliente directamente sobre el mostrador.
- Este aparato genera calor y escape de vapor durante su uso. Levante la tapa de vidrio cuidadosamente para permitir que el agua escurra adentro de la olla de cocción.
- Nunca use la olla de cocción en una estufa de gas o eléctrica ni sobre una flama expuesta.
- No corte los alimentos directamente en la olla para evitar rayones.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra que se conecta a un tomacorriente de tres patas. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión impropia del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a si la salida es correcta a tierra.

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.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | |
|--|---|
| 1. Asa de la tapa
(pieza no. MC900-01) | 4. Asa a un lado |
| 2. Tapa de vidrio resistente
(pieza no. MC900-02) | 5. Olla de cocción/base de
la unidad
(pieza no. MC900-03) |
| 3. Parrilla de vapor/asar
(pieza no. MC900-04) | 6. Panel de control
desmontable |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

PRIMEROS PASOS

Este producto es para uso doméstico solamente.

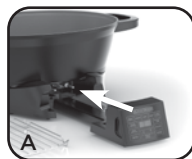
- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de cocción limpia y seca en la base de cocción.
- Escoja un lugar apropiado para utilizar la olla multicocción. Seleccione una superficie estable, resistente al calor, que no contenga paños, líquidos ni ningún otro material inflamable. Coloque la unidad en un área que tenga suficiente espacio alrededor y en la parte superior para permitir que el calor fluya sin causar daño alguno a los gabinetes o las paredes.
- Ver las recetas, comenzando en la página 39.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN

- Las piezas de vidrio y metal de la tapa y la olla de cocción se calientan. Cuando la utilice, siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior de la olla.
- Para cambiar entre °F y °C, sostenga el botón Temp (temperatura) por 3 segun.
- Si ocurriera una interrupción de electricidad, la olla multicocción se apagará. Si esto se detecta rápidamente, continúe cocinando una vez que la electricidad sea restaurada. Si no está seguro del tiempo que ha estado sin funcionar la olla multicocción, deseche los alimentos.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar un 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.
- Siempre utilice utensilios de plástico resistente al calor o de madera. No corte los alimentos directo en la olla de cocción y no utilice utensilios de metal en este aparato; ambas acciones podrían dañar la superficie de la olla de cocción.
- Desenchufe el aparato cuando no este en uso y permita que la olla de cocción se enfríe completamente antes de limpiarla.

ENSAMBLAJE

1. Después de limpiar y secar las piezas desmontables según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA, coloque el centro de la base de cocción sobre el panel de control desmontable (la olla de cocción se guiará por sí sola hacia la posición correcta). (A)
2. Empuje completamente el panel de control desmontable dentro de la unidad. La parte posterior del panel se alineará con la olla en la parte posterior. (B)



3. Coloque la tapa de vidrio sobre la olla de cocción.
4. La unidad ya está lista para enchufarse y utilizar.

ELIJA UNA FUNCIÓN PARA SU COMIDA



Slow Cook (Low or High) (cocción lenta) (temperatura alta o baja) – Prepare sus sopas favoritas, guisos y combinaciones de carnes y vegetales.

Keep Warm (mantener caliente) – Mantenga los alimentos cocinados hasta que esté listo para comer.

Steam (vapor) – Cocine al vapor para infundir humedad, sellar el sabor y mantener una textura perfecta de sus alimentos.

Rice (arroz) Prepare un arroz delicioso y esponjoso. También se puede utilizar para granos, lentejas y avena.

Boil (hervir) – Hierva huevos, papas o mazorcas de maíz.

Sear/Sauté (sellar/saltear) – Selle rápidamente las carnes con una temperatura caliente. Saltee los vegetales para darles sabor.

Precision Roast (asar con precisión) – Cocine vegetales y carnes más rápidamente en una cantidad mínima de grasa a temperatura alta y añada sabor.

Sous Vide (cocción al vacío) – Cocine carne o pescado por largo tiempo en una bolsa plástica a baño de agua y temperatura baja para retener la humedad y suavidad sin cocinar demasiado. Luego retire los alimentos de la bolsa y selle a temperatura alta.

SLOW COOK (cocción lenta)

1. Añada los ingredientes a la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
2. Enchufe el aparato. La pantalla preprogramada (---) parpadeará en la pantalla.
3. Haga un clic en el botón **Low Slow Cook** (o **High Slow Cook**).
4. La pantalla mostrará un tiempo de cocción preprogramado parpadeando. Para la función de Low Slow Cook, el tiempo preprogramado es 8 horas (08:00) y para la función de High Slow Cook, el tiempo preprogramado es 4 horas (04:00). Para ajustar el



tiempo de cocción, haga clic o sostenga las flechas para aumentar ▲ o reducirlo ▼. El tiempo de cocción máximo es de 20 horas (20:00).

- Después de seleccionar el tiempo de cocción o el tiempo preprogramado, presione el botón **Start/Stop** y la unidad emitirá un bip. En este instante, el tiempo de cocción en la pantalla dejará de parpadear. Solo parpadearán los dos puntos entre el segundo y tercer dígito.
- Cuando se presiona el botón Start/Stop, la unidad se activará en la temperatura de 175°F para la función Low Slow Cook (195°F para la función High Slow Cook). La unidad se regulará a esta temperatura durante el tiempo de cocción seleccionado. Mantenga la tapa en posición.

NOTA: Después de presionar el botón Start/Stop, el tiempo de cocción dejará de parpadear, pero todavía puede ajustar el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción. Para hacerlo, utilice las flechas en dirección hacia arriba y hacia abajo. Después de pasar 3 segundos de haber presionado las flechas, el tiempo de cocción dejará de parpadear y se convertirá en el tiempo de cocción nuevo. Solo seguirán parpadeando los dos puntos entre el dígito segundo y tercero.

- Cuando el tiempo de cocción termine, la unidad emitirá 3 bips. Después que el ciclo de cocción termine, la unidad cambiará automáticamente a la función de Keep Warm (mantener caliente). La pantalla comenzará a contar de cero a 4 horas (00:00 a 04:00).
- Cuando el reloj contador alcance 4 horas de estar en la función de Keep Warm, la unidad se desactivará y regresará a la pantalla preprogramada de guiones parpadeando (----).

NOTA: No mantenga los alimentos en la función de Keep Warm por más de 4 horas.

KEEP WARM (mantener caliente)

NOTA: No utilice la función Keep Warm para cocinar. Utilícela solamente para mantener caliente los alimentos cocinados que ya están calientes.

- Comience con ingredientes ya cocinados y calientes en la olla de cocción, tapados con la tapa de vidrio.
- Enchufe el aparato. La pantalla preprogramada aparecerá con guiones (----) parpadeando.
- Haga un clic en el botón **Keep Warm**.
- Un tiempo de cocción preprogramado de 2:00 aparecerá en la pantalla. El tiempo máximo del ciclo de mantener caliente es de 4 horas (04:00). Para ajustar el tiempo, haga un clic o sostenga los botones de flechas para aumentar ▲ o reducir ▼. El botón de mantener caliente, los botones de flecha, y el botón de tiempo deben iluminarse.
- Presione el botón **Start/Stop**. La unidad emitirá un bip mientras el reloj contador y la unidad se activan. El botón Keep Warm, los botones de flechas, el botón de tiempo y el botón Start/Stop deben iluminarse.

- Después que el reloj contador ha realizado un conteo regresivo o el botón Start/Stop es presionado, la unidad emitirá 3 bips y la pantalla regresará a la pantalla preprogramada, con guiones parpadeando (----).

NOTA: No mantenga los alimentos en la función Keep Warm por más de 4 horas.

STEAM (vapor)

- Coloque la parrilla de vapor en la olla de cocción.
- Añada aproximadamente 1 pulgada de agua al fondo de la olla, pero no deje que la parte superior de la parrilla se sumerja.
- Añada ingredientes como vegetales frescos cortados a un tamaño uniforme y tape con la tapa de vidrio.
- Enchufe el aparato. La pantalla preprogramada con guiones (----) aparecerá parpadeando.
- Haga un clic en el botón **Steam**.
- Después de seleccionar la función Steam, la pantalla mostrará un tiempo de cocción preprogramado de 30 minutos (00:30). Esta pantalla se mostrará parpadeando ya que todavía no es el tiempo fijado. Para ajustar el tiempo de cocción, presione los botones de flechas para aumentar ▲ o reducir ▼.
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción o si se seleccionó el tiempo preprogramado, presione el botón **Start/Stop** y la unidad emitirá un bip. El tiempo de cocción (todos los dígitos y los dos puntos) se convertirán solidos (sin parpadear). Ahora la unidad está calentando.
- Cuando la temperatura de la unidad alcance 212°F, el tiempo de cocción en la pantalla comenzará un conteo regresivo. Solo los dos puntos se mantendrán parpadeando entre el segundo y tercer dígito. La unidad emitirá un bip por dos veces para señalar que ha alcanzado la temperatura para cocinar al vapor

NOTA: Supervise los vegetales frescos y no los cocine demasiado. Como meta, deben tener un color vivo y ligeramente ablandados, pero no demasiados blandos. Consulte su receta para tiempos de cocción precisos.

- Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip por tres veces, apague y regrese a la pantalla preprogramada con guiones que aparecen parpadeando (----).

RICE (arroz)

- Enjuague su arroz con agua y escurra** en un colador de metal antes de cocinarlo. Esto reducirá la posibilidad de que el agua se hierva o haga espuma en la parte superior
- Añada el arroz (u otro grano) y el agua (o caldo) a la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
- Enchufe el aparato. La pantalla preprogramada con guiones (----) aparecerá parpadeando.



- Haga un clic en el botón **Rice**. Los guiones cambiarán a sólidos (----).
- Presione el botón **Start/Stop**. La unidad emitirá un bip. La pantalla cambiará a través de los guiones (- . . .), (. - . .), (. . - .), (. . . -). Esto continuará durante el ciclo de cocción completo.

NOTA: Mantenga la tapa cerrada hasta el final del ciclo de cocción para asegurar que el calor se mantenga adentro y que el arroz se cocine.

- Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip por tres veces y automáticamente cambiará a la función Keep Warm. La pantalla comenzará a contar de cero hasta 4 horas (00:00 a 04:00).
- Cuando el reloj contador alcance 4 horas de estar en la función Keep Warm, se apagará y regresará a la pantalla preprogramada con los guiones parpadeando (----).

NOTA: No mantenga los alimentos en la función Keep Warm por más de 4 horas.

Si lo desea, añada sazones y aceite o mantequilla con el arroz antes de añadir el agua. Permita que el arroz descanse en la función de mantener caliente 15 minutos como mínimo antes de servir.

TABLA PARA COCINAR ARROZ

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO	CANTIDAD DE ARROZ COCINADO (en tazas estándares de 8 onzas)
PARA ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO O DE GRANO MEDIO			
2 medidas de arroz	3 medidas	23 a 26 minutos	6 medidas
4 medidas de arroz	6 medidas	27 a 30 minutos	9 medidas
6 medidas de arroz	9 medidas	31 a 34 minutos	12 medidas
PARA ARROZ INTEGRAL			
2 medidas de arroz	3 medidas	55 minutos	7 ½ medidas
4 medidas de arroz	6 medidas	55 minutos	11 medidas
6 medidas de arroz	9 medidas	60 minutos	14 medidas

NOTA: Para esta tabla, cuando mida arroz crudo y agua, utilice una taza medidora estándar (8 onzas fluidas).

Para otros tipos de granos no incluidos en la tabla de cocción, siga las instrucciones del paquete.

BOIL (hervir)

1. Si va a preparar pasta, espere hasta que el agua hierva para añadir la pasta.
2. Añada el agua y los ingredientes (según la receta) a la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el aparato. La pantalla preprogramada aparecerá con los guiones (----) parpadeando.
4. Haga un clic en el botón **Boil**.
5. Después de seleccionar la función Boil, la pantalla mostrará un tiempo de cocción preprogramado de 30 minutos (00:30). Esta pantalla se mostrará parpadeando ya que todavía no es el tiempo fijado. Para ajustar el tiempo de cocción, presione los botones de flechas para aumentar ▲ o reducir ▼.
6. Una vez seleccionado el tiempo de cocción o si se seleccionó el tiempo preprogramado, presione el botón **Start/ Stop** y la unidad emitirá un bip. El tiempo de cocción (todos los dígitos y los dos puntos entre el dígito segundo y tercero) se convertirán sólidos (sin parpadear). Ahora la unidad está calentando.
7. Cuando la temperatura de la unidad alcance 212°F, el tiempo de cocción en la pantalla comenzará un conteo regresivo. Solo los dos puntos entre el segundo y tercer dígito se mantendrán parpadeando. La unidad emitirá un bip por dos veces para señalar que ha alcanzado la temperatura de ebullición.

PRECISION ROAST (asar con precisión)

1. Coloque la parrilla de asar en la olla de cocción.
2. Coloque los cortes de carne sazonados y/o vegetales en la parrilla de asar dentro de la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el aparato. La pantalla preprogramada aparecerá con los guiones (----) parpadeando.
4. Haga un clic en el botón **Precision Roast** La pantalla cambiará a 400°F parpadeando, la temperatura preprogramada. Para ajustar la temperatura, haga un clic o sostenga los botones de flechas para aumentar ▲ o reducir ▼. La temperatura dispondrá de una selección de 150°F a 420°F en esta función. Durante la selección de temperatura, la pantalla se mantiene parpadeando.
5. El tiempo de cocción preprogramado es 1 hora y 30 minutos (01:30). Para ajustar, presione el botón Time (tiempo) y luego haga un clic o sostenga las flechas para aumentar ▲ o reducir ▼. El tiempo de cocción máximo es 20 horas (20:00).
6. Una vez seleccionado el tiempo de cocción o si se seleccionó el tiempo preprogramado, presione el botón **Start/Stop** y la unidad emitirá un bip. En este instante, el tiempo de cocción en la pantalla dejará de parpadear. Solo los dos puntos entre el dígito segundo y tercero se mantendrán parpadeando.



7. Cuando el tiempo de cocción termine, la unidad emitirá un bip por tres veces. Después que termine el ciclo de cocción, la unidad se cambiará automáticamente a la función Keep Warm. La pantalla comenzará a contar de cero a 4 horas (00:00 a 04:00).
8. Cuando el reloj contador alcance 4 horas de estar en la función Keep Warm, la unidad se apaga y regresa a la pantalla preprogramada con los guiones (---) parpadeando.

NOTA: No mantenga los alimentos en la función Keep Warm por más de 4 horas.

SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear)

NOTA: No utilice la tapa durante la función SEAR/SAUTÉ.

1. Enchufe el aparato. La pantalla preprogramada aparecerá con los guiones (---) parpadeando.
2. Haga un clic en el botón **Sear/Sauté**.
3. Después de seleccionar la función Sear/Sauté, la pantalla mostrará un tiempo de cocción preprogramado de 30 minutos (00:30). Esta pantalla se mostrará parpadeando ya que todavía no es el tiempo fijado. Para ajustar el tiempo de cocción, presione los botones de flechas para aumentar ▲ o reducir ▼. El tiempo de cocción máximo es 1 hora (01:00).
4. Una vez seleccionado el tiempo de cocción o si se seleccionó el tiempo preprogramado, presione el botón **Start/Stop** y la unidad emitirá un bip. El tiempo de cocción (todos los dígitos y los dos puntos entre el dígito segundo y tercero) se convertirán sólidos (sin parpadear). Ahora la unidad ya está calentando.

NOTA: Después de presionar el botón Start/Stop, el tiempo de cocción dejará de parpadear, pero todavía se puede ajustar durante el ciclo de cocción. Utilice las flechas en dirección hacia arriba y hacia abajo que permitirán que el tiempo cambie igual que cambió cuando se seleccionó originalmente.

5. Cuando la temperatura de la unidad alcance 425°F, el tiempo de cocción en la pantalla comenzará un conteo regresivo. Solo los dos puntos entre el dígito segundo y tercero se mantendrán parpadeando. La unidad emitirá un bip por dos veces para señalar que ha alcanzado la temperatura seleccionada.
6. Añada mantequilla o aceite. Cuando el aceite o la mantequilla esté caliente, selle o saltee igual que lo haría sobre una estufa. Revuelva los ingredientes durante el proceso de cocción. Voltee los alimentos a mitad de la cocción para sellar por ambos lados o revuelva mientras los saltea.
7. Consulte su receta para tiempos de cocción precisos.
8. Cuando el tiempo de cocción termine, la unidad emitirá un bip por tres veces y se apagará. O, puede presionar el botón Start/Stop para apagar el calor. Retire los alimentos o manténgalos en la olla para cocinar utilizando otra función (por ejemplo, si sella antes de realizar la cocción lenta).

SOUS VIDE (cocción al vacío)

Comparada a la cocción convencional, la cocción al vacío es un método de temperatura baja a largo tiempo. Los alimentos se colocan dentro de una bolsa plástica apta para alimentos. Luego, todo el aire es expulsado y la bolsa es sellada. Los alimentos están completamente sumergidos en un baño de agua calentado con precisión para cocinar lentamente y uniformemente a una tierna exquisitez, de 1 a 6 horas. Después de terminar de cocinar, se pueden mantenerse a esa temperatura por una hora adicional sin cocinar en exceso.

Cuando es tiempo de comer, retire los alimentos de la bolsa, séllela rápidamente a una temperatura para dorar y disfrute!

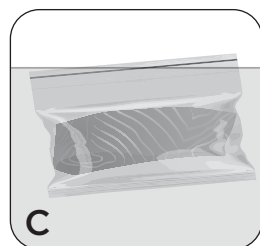
1. Añada agua caliente a la olla de cocción, llenándola hasta aproximadamente la mitad de su capacidad.

NOTA: *El agua caliente de llave es un buen comienzo para la mayoría de la cocción al vacío. No utilice agua fría. El agua fría puede tomar hasta 2 horas para calentarse a una temperatura adecuada para la cocción.*

2. Enchufe el aparato. La pantalla de control principal parpadeará (----). Esto indica que la temperatura está apagada y el aparato está listo para ajustarse para cocinar.
3. Sazone los alimentos con sal y pimienta o hierbas frescas: Sazone ligeramente la primera vez ya que la cocción al vacío intensifica los sabores adicionales. No hay ninguna razón de añadir aceite a las bolsas que contienen la carne.
4. Coloque los alimentos en la bolsa, expulse el aire de la bolsa y séllela. Si tiene un sistema de envasado al vacío, este un uso ideal. Expulse todo el aire de las bolsas y séllelas.

Cómo expulsar el aire con el método de inmersión:

Principalmente selle la bolsa con los alimentos adentro, excepto por una esquina. Utilizando un recipiente separado con agua fría, empuje lentamente la bolsa dentro del agua, expulsando el aire lo más posible hasta que casi llegue a la apertura. (C) Séllela completamente cerrada, teniendo cuidado de que no entre agua en la bolsa.



5. Coloque la(s) bolsa(s) dentro del agua, asegurándose de que las bolsas estén sumergidas completamente y que haya abundante espacio entre las bolsas. Puede colocar la parrilla encima de las bolsas para mantenerlas sumergidas. Añada agua caliente adicional, si es necesario.
6. Cubra con la tapa de vidrio.
7. Presione el botón **Sous Vide**. La pantalla cambiará y mostrará 135°F parpadeando, la temperatura preprogramada.
8. La temperatura preprogramada es fijada a 135°F. Para ajustar la temperatura, haga un clic y sostenga las flechas para aumentar ▲ o reducir ▼. La selección disponible es de 100°F a 205°F en esta función. Durante la selección de temperatura, la pantalla se mantiene parpadeando.



- Después de seleccionar Sous Vide, la pantalla mostrará un tiempo preprogramado de 1 hora (01:00). Esta pantalla se mantendrá parpadeando ya que todavía no es el tiempo fijado. Para ajustar el tiempo de cocción, presione las flechas para aumentar ▲ o reducir ▼. El tiempo de cocción máximo es de 20 horas (20:00).
- Una vez seleccionado el tiempo de cocción o si se seleccionó el tiempo preprogramado, presione el botón **Start/Stop** y la unidad emitirá un bip. En este instante, el tiempo de cocción en la pantalla dejará de parpadear. Solo parpadearán los dos puntos entre el dígito segundo y tercero.

NOTA: *El agua comenzará a calentar hasta alcanzar la temperatura deseada. La cantidad de tiempo que toma varía. Los alimentos en las bolsas pueden mantenerse en el agua durante el ciclo de calentamiento, siempre y cuando la temperatura seleccionada sea 130°F o más. El reloj contador comenzará un conteo regresivo una vez que el agua haya alcanzado la temperatura deseada.*

Final del ciclo de cocción: Cuando tiempo de cocción termine, la unidad emitirá un bip por tres veces y automáticamente apagará la temperatura. Retire las bolsas de alimentos del agua.

Para indicar cuanto tiempo la unidad se ha estado enfriando, la luz del reloj contador se iluminará y los números comenzarán a contar de cero (00:00) a 4 horas (04:00) y luego regresará a la pantalla preprogramada (----).

TERMINAR/SELLAR LOS ALIMENTOS

Los alimentos cocinados al vacío son húmedos y pueden comerse directo de la bolsa, pero la carne sabe más sabrosa después de un rápido sellado caliente.

- Desenchufe la unidad. Vacíe con cuidado el agua de la olla de cocción.
- Siga las instrucciones en la sección de SELLAR/SALTEAR. Añada aceite de oliva o de aguacate a la olla. Selle la carne a su dorado preferido hasta 2 minutos por cada lado.
- Como alternativa, puede utilizar un asador o una parrilla para asar. Solo mantenga en su mente que el alimento ya está cocinado y solo lo está sellando por fuera.

NOTAS SOBRE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Para asegurarse de que los alimentos sean seguros para el consumo, la cocción sous vide depende de la combinación de la transmisión superior de calor del agua, temperatura precisa y un tiempo de cocción más largo.

- No saque la carne del proceso cocción al vacío antes de tiempo. Déjela cocinar como mínimo por el tiempo indicado en la tabla, a la temperatura correcta.
- Puede dejar la carne cocinar al vacío pasada la selección de tiempo mínimo. (El pescado es la excepción a esta regla. El pescado se ablandará en exceso si se cocina demasiado).
- Retire la carne a o antes del tiempo de cocción máximo para seguridad del alimento y para preservar la textura.

- Si utiliza cortes de carnes más finos que los especificados en la tabla, solo cocínelos al tiempo de cocción mínimo y retire del baño de agua para mantener la textura.
- No apile múltiples pedazos de carne en una bolsa. Colóquelos uno al lado del otro, en una sola capa. (D)



TABLA DE COCCIÓN SOUS VIDE

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción*	Notas
Beef steaks- (NY Strip; sirloin, tenderloin, ribeye, T-Bone) (filete de lomo corto, tipo NY, solomillo, bistec de lomo, bistec de costilla, filete t-bone)	Poco cocinado: 118°F – 130°F (48 – 55 °C) Término medio: 130°F – 150°F (55 – 65 °C) Bien cocinado: 150°F – 160°F (65 – 70 °C)	Poco cocinado: 1 hora – 2 ½ horas Término medio: 1 ½ horas – 3 ½ horas Bien cocinado: 2 – 4 horas	Tenga en cuenta que si desea cocinar su bistec poco cocinado, entonces no lo deje en el agua por más de 2 horas. Después de 2 horas, ocurre desarrollo de bacteria y aumenta el riesgo de enfermedad.
Chuletas de cedo o ternera- con hueso y deshuesadas (bistec de costilla, lomo)	Poco cocinado: 118°F – 130°F (48 – 55 °C) Término medio: 130°F – 150°F (55 – 65 °C) Bien cocinado: 150°F – 160°F (65 – 70 °C)	Poco cocinado: 1 hora – 2 ½ horas Término medio: 1 ½ horas – 3 ½ horas Bien cocinado: 2 – 4 horas	Recomendamos cocinar sus chuletas a 135 °F – esto prepara una chuleta bien tierna y jugosa.
Piezas de pollo – con hueso o deshuesadas (pechuga, muslo, ala, entre muslo)	Término medio: 130°F – 150°F (55 – 65 °C) Bien cocinado: 150°F – 160°F (65 – 70 °C)	Término medio: 2 – 4 horas Bien cocinado: 3 – 5 horas	El pollo deshuesado se cocinará más rápido que con el hueso.
Salmón: 4 oz. o más grande	115°F (46°C)	Filetes finos: 30-45 minutos Filetes gruesos: 45-60 minutos	Tiempos de cocción más largos pueden resultar en una textura muy blanda. Retire inmediatamente después de terminar la cocción.

*El tiempo de cocción comenzará después que el agua alcance la temperatura de cocción.

CÓMO SERVIR EN LA OLLA MULTICOCCIÓN

1. Cuando termine el ciclo de cocción deseado, asegúrese de que la unidad esté apagada y desenchúfela.
2. Retire el conector de control/funcionamiento de la olla de cocción.
3. Prepare el área para servir (coloque una almohadilla resistente al calor, si lo desea)
4. Utilizando las asas plásticas (y guantes de horno, si lo desea), mueva la olla de cocción al área de servir.
5. Utilice utensilios resistentes al calor de plástico, nylon o madera.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

IMPORTANTE: *Nunca sumerja el panel de control en agua u otros líquidos.*

1. Siempre desenchufe la unidad y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Retire la tapa de vidrio
3. Retire el panel de control de la olla de cocción/base de la unidad.
4. Coloque la olla de cocción y la tapa de vidrio en la máquina lavaplatos para lavarla o lave a mano con agua caliente y líquido de fregar..

NOTA: *No utilice limpiadores abrasivos sobre la superficie de la olla de cocción.*

5. Para limpiar el panel de control desmontable, límpielo con un paño húmedo. Seque bien.

IMPORTANTE: *Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar la unidad ya que pueden dañar las superficies.*

ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté completamente frío y seco antes de almacenarlo. Nunca enrolle el cable ajustado alrededor del aparato; manténganlo enrollado de holgadamente. Invierta la tapa para almacenarla, esto puede ayudarle a ahorrar espacio.

PISTAS Y CONSEJOS ÚTILES

ARROZ

- Si arroz u otros alimentos comienzan a hervir fuera de la olla, retire la tapa y revuelva por un par de minutos. Quitar la tapa por un período de tiempo corto permitirá que algunos líquidos dejen de hervir y que la mezcla se enfríe un poco. Coloque la tapa de nuevo en su lugar y repita si es necesario.

PARA ASAR

- La capacidad aproximada para asar consiste de un pollo de 4 a 5 libras o un asado de 3 a 4 libras.
- Si desea obtener un sabor más intenso de carne dorada, utilice la función para sellar/sofreir (Sear/ Sauté) antes de comenzar a asar.
- Siempre ase los alimentos con la tapa colocada en su lugar. Abra la tapa lo menos posible para asegurar una cocción uniforme y para evitar que el calor se escape.
- El uso de un termómetro para carne puede servir de ayuda para mejorar los resultados de cocción considerablemente; sería buena idea retirar la carne o el ave del asador cuando la temperatura marque 5 a 10 grados (Fahrenheit) por debajo de la temperatura deseada. La temperatura interna continuará aumentando mientras la carne se encuentra reposando después de haberla retirado.

PARA COCCIÓN LENTA

- La olla de cocción siempre se debe llenar desde la $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad para así evitar la cocción excesiva o insuficiente.
 - Para evitar derrames, no llene la olla de cocción más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Siempre cocine con la tapa colocada sobre la olla.
 - Abra la tapa lo menos posible para asegurar que la cocción sea uniforme. Cada vez que la tapa se retira, el tiempo de cocción aumenta 15 a 20 minutos.
- La mayoría de las recetas pueden ser cocinadas a temperatura alta (HIGH) o baja (LOW). Muchas recetas indicarán el tiempo de cocción para ambas temperaturas. Controles de la función para cocción lenta.
 - Baja (LOW): Utilizada normalmente para tiempos de cocción más largos, 8 a 10 horas, o para los cortes de carnes menos tiernos.
 - Alta (HIGH): Se utiliza para acortar el tiempo de cocción. Una hora de cocción en el ajuste de temperatura alta (HIGH) equivale a aproximadamente 2 horas de cocción en el ajuste de temperatura baja (LOW).



CONSEJOS PARA LOS INGREDIENTES DE COCCIÓN LENTA

CONDIMENTOS

- Las hierbas frescas deben ser añadidas al final del ciclo de cocción. Si se cocinan durante mucho tiempo, pierden su color y sabor.
- Las hierbas secas se cocinan bien en la olla de cocción y pueden ser añadidas al comienzo de la cocción. Éstas pueden endurecerse si el tiempo de cocción es prolongado; comience con menos y añada más al final, si es necesario.

CARNES

- Mientras mayor sea el contenido graso, menor será la cantidad de líquido necesaria. Además, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne que contenga más grasa para mantenerla por encima de la grasa que se escurre.
- No es necesario dorar los alimentos antes de cocinarlos en la olla. Sin embargo, el cubrir las carne ligeramente con harina y luego dorarla, le da más consistencia y sabor a las salsas. Esto también funciona con la carne molida.
- Asegúrese de que la carne no toque la tapa de la olla.
- Los tiempos de cocción variarán según el tamaño de la carne y el corte. La carne con hueso tardará más tiempo en cocinarse. Las carnes magras y de ave se cocinarán más rápido.
- Las carnes cocinadas lentamente en líquidos producen un gran sabor con mínimo esfuerzo.
- Use la temperatura alta (HIGH) para cortes de carne más tiernos; use temperatura baja (LOW) para cortes más duros.
- Siempre descongele bien las carnes antes de cocinarlas a cocción lenta.

VEGETALES

- Coloque los vegetales como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas en el fondo de la olla de cocción y siempre cúbralos con líquidos. Por lo general, estos toman más tiempo en cocinarse que la mayoría las carnes.
- Los vegetales se cocinan bien; generan más sabor y no se deshacen como lo harían en un horno.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se han cocinado lo suficiente.	• Puede ser que se haya utilizado el ajuste incorrecto o la temperatura incorrecta. • Puede haber ocurrido una interrupción en la electricidad. • La tapa puede haber sido colocada incorrectamente en la olla de cocción. • La electricidad de su casa puede ser ligeramente diferente. • La tapa ha sido retirada demasiadas veces durante el funcionamiento.	• Asegúrese de haber utilizado la función correcta y el ajuste correcto para su receta. • Si la electricidad fué interrumpida y usted no sabe por cuanto tiempo, deseche la comida. • Asegúrese de que la tapa esté colocada de manera uniforme sobre la olla de cocción. • Mantenga la tapa cerrada durante el ciclo de asado o cocción lenta. Cada vez que la tapa es retirada, esto añade de 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
Los alimentos están demasiado cocinados.	• Puede ser que haya una diferencia entre su receta favorita y la forma en que funcionan los ajustes de su olla multicocción. • No todos los aparatos cocinan exactamente igual; los ajustes pueden estar cocinando un poco diferente al de los aparatos utilizados anteriormente.	• Según vaya utilizando las funciones, anote cualquier cambio en los tiempos de su recetas favoritas.
La carne se cocinó pero los vegetales no se cocinaron lo suficiente en la función de cocción lenta.	• Los alimentos pueden haber sido colocados incorrectamente en la olla de cocción.	• Coloque los vegetales en el fondo y en los costados de la olla de cocción. • Coloque la carne encima de los vegetales y en el centro de la olla de cocción.
El arroz se desborda al hervir.	• Se está cocinando demasiada cantidad de arroz. • Se está utilizando demasiada cantidad de agua para la cantidad de arroz.	• Asegúrese de no cocinar más cantidad de arroz de la máxima recomendada en el Manual de uso y cuidado. La cantidad de arroz a preparar debe corresponder con la marca de agua en la olla de cocción. • Agregue una cucharada pequeña porción de aceite o mantequilla al agua antes de cocinar.

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



Recetas

Orzo con espinacas, tomate y calabacín verde

Tiempo de preparación: 10 minutos

Porciones: 8

Tiempo de cocción: 20 minutos, divididos

Tamaño de porción: ½ taza

Tiempo total: 30 minutos

Ingredientes:

1 ½ tazas de pasta orzo cruda (luce como el arroz)

2 manojos de espinacas

4 1/2 tazas de caldo de vegetales o agua o mezcla

1 cucharada de ajo picado

1 cebolla mediana, picada en cubos

2 cucharadas de aceite de oliva

1 calabacín verde, picado en cubos

2 cucharaditas de sazón italiana

2 tomates Roma, picados en cubos

Sal y pimienta al gusto

½ taza de queso parmesano rallado

Preparación:

1. Coloque 4 tazas de caldo en la olla multicocción y utilice la función Boil. Una vez que el caldo comienza a hervir, añada la pasta orzo. Coloque la tapa sobre la unidad y deje que el orzo se cocine. Tomará unos 10 minutos para cocinar el orzo “al dente”. Si el agua comienza a burbujear demasiado, puede que tenga que girar la tapa hacia el lado de vez en cuando para dejar que el vapor escape y luego después de un minuto o dos, coloque la tapa de nuevo en posición. Escorra el orzo una vez que esté cocinado—puede dejarlo en el colador mientras termina el resto de la receta. Resérvelo.
2. Coloque de nuevo la olla multicocción en el panel de control, añada el aceite y encienda la función Sear/Saute. Después de un minuto o dos, añada la cebolla, el calabacín verde y el tomate a la olla multicocción. Revuelva de vez en cuando por 2 a 3 minutos.
3. Añada el ajo, la sazón italiana, la sal y la pimienta a la olla multicocción. Revuelva para combinar los ingredientes. Las espinacas se marchitarán considerablemente.
4. Una vez que las espinacas se han cocinado, añada el orzo cocinado y revuelva para combinarlos. Añada el resto del caldo de vegetales para evitar que el orzo se seque. Apague la olla multicocción y revuelva el queso parmesano. Disfrute inmediatamente con salmón con hierbas y limón.

Salmon al vapor con hierbas y limón

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 6-9 minutos,
dependiendo del grosor del filete

Tiempo total: 11-14 minutos

Porciones: 4

Tamaño de porción: un filete de 4 onzas

Ingredientes:

4 filetes de salmón de 4 onzas

2 cucharaditas de eneldo

2 cucharaditas de cebolla en polvo

1 cucharadita de perejil seco

¼ cucharadita de pimentón ahumado

1 cucharadita de sal sazónada

1 cucharadita de pimienta con limón

1 cucharadita de ajo en polvo

Rebanadas de limón para adornar, opcional

Preparación:

1. En la olla multicocción, coloque unas 2 pulgadas de agua en el fondo. Posicione la parrilla de hornear adentro para ver si tiene la cantidad de líquido correcta. El agua no debe tocar la parrilla. Deje la parrilla adentro de la unidad una vez que tenga la cantidad de líquido correcta.
2. En un recipiente pequeño, combine las especias.
3. Coloque los filetes sobre una superficie de trabajo y espolvoree las especias sobre los filetes.
4. Coloque los filetes sazonados sobre la parrilla de la olla multicocción. Encienda la función Steam y coloque la tapa sobre la olla multicocción.
5. Deje que haga vapor hasta que la temperatura interna del salmón alcance 145°F según es indicado en el termómetro de cocción, unos 6 minutos. Si los filetes son finos, tomará menos tiempo. Si el agua comienza a hervir rápidamente antes de que el salmón esté cocinado, gire la tapa para que escape algún vapor. Después de un minuto o dos, puede colocar la tapa de nuevo en su lugar.
6. Coloque sobre un plato y añada una rebanada de limón, si lo desea, sobre el filete. Sirva con Orzo con espinacas, tomate y calabacín verde para una comida completa.



Lomo de cerdo con romero y ajo

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 90 minutos

Tiempo total: 100 minutos

Porciones: 8

Tamaño de porción: 2 rebanadas

Ingredientes:

1 lomo de cerdo deshuesado, con grasa reducida

1 cabeza de ajo, pelada y con los dientes enteros

2 cucharadas de aceite

1 cucharadita de romero triturado o 1 cucharada de romero fresco

1 cucharadita de tomillo o 1 cucharada de tomillo fresco

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de pimienta negra

½ cucharadita de pimentón ahumado

Preparación:

1. En la olla multicocción, coloque la parrilla de hornear. Vierta aproximadamente una taza de agua en el fondo de la olla. Debe haber aproximadamente una pulgada de agua en el fondo.
2. Coloque el lomo de cerdo en la parrilla de hornear.
3. En una licuadora o procesador de alimentos, coloque los dientes de ajo, el aceite, el romero, el tomillo, la sal y la pimienta. Procese hasta que la mezcla esté suave y luzca como una pasta gruesa. Puede que tenga que ajustar la cantidad de aceite para obtener la consistencia correcta. Debe estar gruesa para que se mantenga sobre el lomo de cerdo.
4. Unte la pasta sobre la parte superior del lomo de cerdo y luego espolvoree el pimentón por encima para añadir color.
5. Coloque la tapa sobre la olla multicocción y fije en la función Precision Roast. Deje cocinar por unos 90 minutos o hasta que la temperatura interna del cerdo alcance 160F como se indica en un termómetro de cocción.
6. Saque la olla multicocción y coloque sobre una tabla de cortar. Deje reposar por unos 10 minutos. Corte en rebanadas y sirva inmediatamente.

Chili de pavo

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 3 a 5 horas

Tiempo total: 3 a 5 horas + 15 minutos

Porciones: 8 a 10

Ingredientes:

1 cucharada de aceite de oliva	2 latas de frijoles colorados oscuros bajos de sal, no escurridos
1 cebolla mediana, cortada en cubos	2 cucharadas de ajo en polvo
1 ½ libra de carne de pavo molida	2 cucharadas de cebolla en polvo
2 cucharadas de ajo picado	2 cucharadas de chile en polvo
2 latas (de 14.5 onzas) de tomates asados al fuego, sin escurrir	1 cucharada de comino molido
2 cucharadas de pasta de tomate	2 cucharaditas de cilantro molido
2 latas (de 15 onzas) de salsa de tomate	2 cucharaditas de sal
2 latas (de 14.5 onzas) de frijoles negros bajos en sal, enjuagados y escurridos	1 cucharadita de pimienta negra
2 tazas de maíz congelado o 2 latas de maíz, bajo en sal, enjuagado y escurrido	Adornos opcionales:
	Queso, aguacate, crema agria

Preparación:

1. Utilizando la función de Sear/Sauté (sellar/saltear), caliente el aceite en la olla de cocción. Cuando el aceite esté calentado, aproximadamente de 1 a 2 minutos, añada las cebollas picadas. Saltee hasta que estén blandas y crujientes, unos 3 a 4 minutos. Añada la carne de pavo molida y el ajo, y continúe cocinando hasta que esté dorado, unos 5 minutos.
2. Añada el resto de los ingredientes. Revuelva para combinarlos.
3. Coloque la tapa sobre la olla multicocción y cocine utilizando la función High Slow Cook (cocción lenta, temperatura alta) por 3 a 5 horas. Revuelva de vez en cuando.
4. Una vez cocinado, coloque en platos hondos, cubra con queso, aguacate y crema agria, si lo desea.



Carne asada

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 6 horas

Tiempo total: 6 horas 10 minutos

Porciones: 4 a 6

Ingredientes:

6 zanahorias medianas, cortadas
en pedazos de 2 ½ pulgadas
(aproximadamente 2 tazas)

4 dientes de ajo grandes, picados

1 bolsa (de 20 onzas) de cebollas perlas
congeladas

4 papas medianas, cortadas en cuartos

4 libras de carne de asar deshuesada

¼ cucharadita de pimienta molida gruesa

½ cucharadita de sal

1 taza de caldo de carne

1 ½ cucharadita de hierbas provenzales

1 sobre de mezcla de sopa de cebolla y
carne

½ cucharadita de tomillo seco

Preparación:

1. Coloque la mitad de los vegetales en el fondo de la olla de cocción. Sazone la carne con sal y pimienta. Coloque encima de los vegetales.
2. Añada el resto de los vegetales. Esparza alrededor de la carne.
3. En una taza o recipiente de medir, combine el resto de los ingredientes; revuelva para mezclar. Vierta la mezcla sobre la carne. Tape con la tapa de vidrio.
4. Cocine utilizando la función Low Slow Cook (cocción lenta, temperatura baja) por 6 horas, hasta que la carne esté blanda.

¿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. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/blackanddecker.

Garantía limitada de dos años

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

¿Qué cubre mi garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

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

¿Cómo se puede obtener asistencia?

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

¿Qué no cubre mi garantía?

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

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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



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 su cumplimiento dentro de su red de servicio.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuelva 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 Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué 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.

¿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.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

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

Argentina

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

Bolivia

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

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza 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, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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



Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

800 W 120 V ~ 60 Hz

COMERCIALIZADO POR:

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

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS

01 800 714 2503

Comercializado por:

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

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

Importado y Distribuido por:

SPECTRUM BRANDS ARGENTINA S.R.L

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

AIDISA BOLIVIA S.A.
Av. Chacaltaya No. 2141- Zona
Achachicala La Paz, Bolivia.
Teléfono (591)2- 2305353

NIT 1020647023,
Resolución Ministerial 0661-12.

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

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

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

At the end of this product's life,
you can mail it to Spectrum Brands at
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
marked "Product Takeback: Please Recycle!"

Al final de la vida útil de este producto,
puede enviarlo por correo a Spectrum Brands,
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
marcado "Product Takeback: Please Recycle!"



BLACK+DECKER

TM



© 2021 Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562 All rights reserved.

Made in China.
Fabricado en China.

T22-9002283-B

28294 E/S

