

# BLACK+DECKER™

MULTICOOKER  
OLLA MULTICOCCIÓN  
MULTICUISEUR



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

MC1100SD



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



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

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



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

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



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



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

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

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

# WELCOME!

Congratulations on your purchase of the Black+Decker™ Multicooker. We have developed this use and care guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this use and care book and register your appliance online at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

## CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	4
Getting to Know Your Multicooker . . . . .	6
Getting Started . . . . .	7
Important Information About Your Multicooker . . . . .	7
Operating Your Multicooker . . . . .	7
Care and Cleaning . . . . .	9
Helpful Hints and Tips . . . . .	10
Troubleshooting . . . . .	13
Recipes . . . . .	14
Warranty and Customer Service Information . . . . .	18

# 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 service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada).
- 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.
- To disconnect, push the power switch to "Off" (O) 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.

## **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.

## POLARIZED PLUG

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

## TAMPER-RESISTANT SCREW

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

## ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

# GETTING TO KNOW YOUR MULTICOOKER



- 1. Tempered glass lid (Part# MC1100S-01)
- 2. Roasting rack (Part# MC1100-02)
- 3. Cooking pot (Part# MC1100S-03)
- 4. Cooking base
- 5. Control knob
- 6. Power light
- 7. Power switch
- 8. Temperature knob

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/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry cooking pot in the cooking base.
- 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.

## IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR MULTICOOKER

- The cooking pot gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.
- 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.
- Do not cut foods directly in the cooking pot and do not use metal utensils in this appliance; both actions could scratch the ceramic coating.

## OPERATING YOUR MULTICOOKER

### PREHEAT

Always preheat the cooking pot before adding ingredients, as you would before sautéing/searing on the stove top or roasting/baking in the oven. Approximately 5 to 10 minutes (with or without lid) is needed for searing and sautéing and 15 to 20 minutes (with the lid on) is needed for roasting and baking. Slow cooking is the only function that requires no preheating.

### SEAR/SAUTÉ

This function turns on only the bottom heating elements and heats up to 450°F, enabling you to both sear and sauté foods like on the stovetop. On this setting, you will only use the control knob.

1. Plug in the appliance and press power switch to **On**. The power light will illuminate and stay on until the appliance is switched to **Off**.
2. Turn the control knob to **Sear/Sauté**.

3. Allow Multicooker to preheat 5 to 10 minutes.
4. Add ingredients to the cooking pot. Cover with glass lid or leave lid off to stir.
5. When cooking time is done, either turn the control knob to the next desired function (if switching functions, please see function directions), or switch the appliance off.
6. Unplug the appliance when not in use.

## ROAST/BAKE

This function turns on the bottom and side heating elements, enabling you to both bake and roast foods like in a conventional oven. On this setting, you will use both the control and temperature knobs. The roasting rack can be used to raise food above the pan bottom for more even roasting or baking.

1. Plug in the appliance and press power switch to **On**. The power light will illuminate and stay on until the appliance is switched to **Off**.
2. Turn the control knob to **Roast/Bake**, and then turn the temperature knob to the desired temperature.
3. Allow the Multicooker to preheat and come to desired temperature. This will take approximately 15 to 20 minutes.
4. Add ingredients to the cooking pot. Cover with glass lid. For best results, avoid opening the lid during the cooking process. If baking with an oven safe baking pan, place the pan directly on top of the roasting rack for more even results.
5. When cooking time is done, either turn the control knob to the next desired function (if switching functions, please see function directions), or remove food and switch the appliance **Off**.
6. Unplug the appliance when not in use.





## SLOW COOK

This function turns on only the side heating elements, enabling you to truly slow cook foods like a traditional slow cooker. On this setting, you will only use the control knob.

1. Add ingredients to the cooking pot and cover with glass lid.
2. Plug in the appliance and press power switch to **On**. The power light will illuminate and stay on until the appliance is switched **Off**.
3. Turn the control knob to the desired heat setting under **Slow Cook Controls** to begin cooking.

**NOTE:** *Do not use the **Warm** function to cook.*

4. Set a kitchen timer for cook time if desired.
5. When cooking time is done, either turn the control knob to **Warm**, switch the appliance **Off**, or turn the control knob to the next desired function (if switching functions, please see function directions).

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

6. When ready to serve, press the power switch to **Off**. The power light will turn off.
7. Unplug the appliance when not in use.

## WARM

This function turns on only the side heating elements, enabling you to use the appliance like a traditional slow cooker. Please reference the Slow Cook section for additional instructions. On this setting, you will only need the control knob.

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

## CARE AND CLEANING

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

### CLEANING

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

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Wash cooking pot and glass lid in warm, soapy water. If food has stuck to the cooking pot, fill pot with warm, soapy water and allow to soak before cleaning with nonabrasive scouring pad.

**NOTE:** *Both the cooking pot and glass lid are dishwasher safe.*

3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge.

**IMPORTANT:** *Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, 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**

### **ROAST**

- 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.
- Tougher cuts of meat can be tenderized by simmering them. Adding sauce or gravy can also add a bolder flavor.
- Always roast with lid on. Open the lid as little as possible to ensure even cooking and to keep heat from escaping.
- Foil roasting bags can be used, but plastic roasting bags are not recommended.
- 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.
- Multicookers often cook turkeys and chickens in less time than a conventional oven. When first converting recipes from a conventional oven, closely monitor the internal temperature.

### **BAKE**

- For many baked goods, this appliance can be used in place of a normal oven.
- Use the roasting rack in the base of the appliance when baking to ensure more even cooking. Place baking dishes directly on the rack.

## SLOW COOK

- The cooking pot should always be filled from  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full, to avoid over and under cooking.
  - When only half full, check for doneness 1 to 2 hours before recommended cooking time.
  - To avoid spills, do not fill slow cooker more than  $\frac{3}{4}$  full.
- Always slow cook with the lid on.
  - Do not open lid during first 2 hours of cooking; this allows heat to rise efficiently.
  - 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.
  - Warm: Only used for keeping cooked foods at a food-safe serving temperature (135°F) and should not be used to cook foods. It is not recommended to use warm for more than 4 hours. Always hold foods at this setting with the lid on.
- To save time, fill the cooking pot the night before. Cover and refrigerate. You may need to add some extra cooking time because the food and cooking pot will be cold.
- To save space while storing the cooking pot or to place in the refrigerator, invert the lid.
- You may also pour cake batter directly into the greased cooking pot. Cover and bake using the **Slowcooker** function on **Low** for 3 hours or until cake pulls away from sides. Turn Multicooker off and let cake rest 30 minutes before serving.

## SLOW COOKING INGREDIENT TIPS

### DAIRY

- Milk products, especially those low in fat, tend to curdle if cooked too long. Add them toward the end of the cooking time.
- Evaporated milk and condensed soups are great substitutes for milk and cream.

## SOUPS AND STEWS

- Because there is little evaporation, soups and stews require less liquid than usual.
- If too thick, add additional liquid in last ½ hour of cooking or at serving time.
- Condensed soups and dry soup mixes add great flavor and body to sauces and gravies.

## 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.
- Some spices and dried herbs, such as cinnamon sticks, bay leaves and whole peppercorns can become quite intense with long cooking, so use sparingly.
- If using bay leaves, remember to remove before serving.

## 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.
- Canned beans are the perfect substitute for dried beans.

## FISH

- Fish cooks quickly; add it for the last 15 minutes.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<b>Food is undercooked</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The wrong setting or temperature may have been used.</li><li>• The power may have been interrupted.</li><li>• The lid may have been improperly placed on the cooking pot.</li><li>• The power in your home may be slightly different.</li><li>• Lid has been removed too many times during operation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure you use the correct function and setting for the recipe.</li><li>• If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food.</li><li>• Make sure the lid is placed evenly on top of the cooking pot.</li><li>• 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.</li></ul>
<b>Food is overcooked</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the Multicooker settings.</li><li>• Not all appliances cook exactly the same; the settings could be cooking slightly differently than appliances that have been used previously.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• As you use the functions, make note of any changes in time on your favorite recipes.</li></ul>
<b>The meat was done but the vegetables were under-cooked while slow cooking</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The foods may have been improperly placed in the cooking pot.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place the vegetables on the bottom and sides of the cooking pot.</li><li>• Place the meat on top of the vegetables and in the center of the cooking pot.</li></ul>

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at 1-800-231-9786.

## RECIPES: SLOW COOKER

### LENTIL SOUP

Servings: 8

#### Ingredients:

¼ lb. pancetta	1 can (14 ½ oz.) diced tomatoes
8 oz. smoked sausage, cut into bite-size pieces	1 ½ cup chopped carrots
1 cup chopped onion	1 cup thickly sliced celery
2 large cloves garlic, chopped	1 tsp. dried thyme
6 cups vegetable broth or water	1 ½ tsp. salt
1 lb. dried lentils, sorted and rinsed	½ tsp. black pepper
1 can (16 oz.) garbanzo beans, rinsed and drained	½ cup chopped celery leaves

#### Directions:

Switch the Black+Decker Multicooker **On** with the cooking pot in place; turn the function knob to **Sear/Sauté** and allow a 5 to 10 minutes for the cooking pot to preheat. Add pancetta to the cooking pot and cook until golden on all sides, stirring often.

Remove with slotted spoon and set aside. Add the onions and garlic to the cooking pot and cook until onions are softened, stirring often. Add pancetta and remaining ingredients, except celery leaves.

Cover with glass lid. Turn the function knob to the slow cook setting of **High** for 4 to 5 hours or the **Low** setting for 8 to 10 hours, until lentils are very tender. Stir in celery leaves.

## VEGETABLE LASAGNA

Servings: 8

### Ingredients:

1 Tbsp. vegetable oil	1 container (15 oz.) Ricotta cheese
1 zucchini, sliced	1 egg
1 yellow squash, sliced	1 (8 oz.) package shredded mozzarella cheese, divided
4 oz. fresh mushrooms, sliced	½ cup grated Parmesan cheese, divided
1 garlic clove, minced	8 uncooked lasagna noodles
1 jar (24 oz.) marinara sauce	
1 cup water	

### Directions:

Switch the Black+Decker Multicooker **On**. With the cooking pot in place, turn the function knob to **Sear/Sauté**. Preheat for 5 to 10 minutes. Then place oil in cooking pot. Add squash and mushrooms, sauté 3–5 min. or until tender. Remove vegetables from cooking pot, mix with marinara sauce and water. Set aside. Turn off Multicooker.

Mix Ricotta, 1 ½ cups mozzarella ¼ cup Parmesan and egg in medium bowl.

To assemble lasagna, spoon 1/3 of the vegetable mixture into the bottom of the cooking pot. Top with 4 lasagna noodles, ½ the cheese mixture and 1/3 of the vegetables. Repeat for second layer.

Cover and turn function knob to the slow cooker setting of **Low**. Cook, 4–6 hours or until liquid is absorbed.

Sprinkle with remaining cheeses and let stand, covered 10 min. before serving.

## LOADED POTATO SOUP

Servings: 6 to 8

### Ingredients:

1 (30oz.) bag of frozen diced hash browns	1 pkg. (8 oz.) cream cheese, cubed
1 (32 oz.) carton chicken broth	1 pkg. (3 Oz.) bacon bits
1 can (10 oz.) cream of chicken soup	1 cup shredded cheddar cheese
	Salt and pepper to taste

### Directions:

Place potatoes in the cooking pot. Stir together chicken broth, cream of chicken soup and half of the bacon bits; add pot to Multicooker cooking base.

Cook on **Low** setting, 7–8 hours or until potatoes are tender.

Add cream cheese to soup. Cook an additional hour, stirring occasionally to melt cream cheese.

Ladle soup into bowls; top with shredded cheese and additional bacon bits.

## BEEF POT ROAST DINNER

Servings: 8 to 10

### Ingredients:

6 medium carrots, cut in 2 ½ inch pieces (about 2 cups)	½ tsp. salt
4 medium potatoes, quartered	¼ tsp. coarsely ground pepper
1 bag (20 oz.) frozen pearl onions	1 envelope beef onion soup mix
4 large cloves garlic, chopped	1 cup beef broth
4 lb. boneless bottom round roast	1 ½ tsp. herbs de Provence
	½ tsp. dried thyme

### Directions:

Place half of the vegetables on bottom the Black+Decker Multicooker cooking pot. Season beef with salt and pepper. Place on top of vegetables. Add remaining vegetables around the meat.

Combine remaining ingredients. Pour over beef. Cover with glass lid.

Switch the Multicooker **On**, turn the function knob to the slow cooker setting of **Low** and cook for 8 hours or until beef is tender.

## SHREDDED PORK SANDWICHES

Servings: 12

### Ingredients:

2 large Vidalia onions, sliced	¼ cup honey
3 ½ lb. fresh pork butt or loin	¼ cup fresh lime juice
½ tsp. salt	¼ cup spicy brown mustard
¼ tsp. coarse black pepper	2 Tbsp. tomato paste
1 cup barbecue sauce	Hamburger buns
1 cup beef broth	Cole slaw

### Directions:

Place onions in bottom of the Multicooker cooking pot.

Season pork with salt and pepper; place on top of onions, fat side up.

Combine remaining ingredients. Pour over pork. Cover with glass lid.

Switch the Multicooker **On** with the cooking pot in place; turn function knob to the slow cooker setting of **High** and cook for 5 hours or until pork shreds easily with a fork.

Remove meat and allow to rest 5 minutes. Using 2 forks, shred pork and mix with sauce from the cooking pot before serving.

Serve warm on buns topped with coleslaw.



## RECIPES: ROASTING AND BAKING

### ORANGE ROASTER CHICKEN

Servings: 3 to 4

#### Ingredients:

2 Tbsp. softened butter	¼ tsp course ground pepper
1 Tbsp. chopped fresh chives	1 small orange, quartered
1 Tbsp. diced fresh green onion	1 green onion, cut in 1-inch pieces
1 Tbsp. chopped fresh oregano	3 ½ lb. chicken
1 tsp. salt	

#### Directions:

Switch the Black+Decker Multicooker **On**. With the cooking pot in place, turn control knob to **Roast/Bake** and set the temperature to 350°F. Allow the appliance to preheat for 15 to 20 minutes.

Meanwhile in a small bowl, combine everything except for the orange, green onion and the chicken. Using your fingers, lift skin away from meat of chicken. Rub seasoning mixture between the meat and skin. Place orange and onion into cavity of chicken and tie the legs together.

Carefully place the chicken in the Multicooker and set a kitchen timer for 60 minutes. At the end of the cooking cycle, check chicken for doneness. Internal temperature of the breast should be 165°F. If necessary, add additional cooking time. Remove chicken from cooking pot. Let rest 10 minutes before serving.

### ROAST BEEF WITH POTATOES

Servings: 6

#### Ingredients:

2 tsp. Montreal steak seasoning	¼ tsp. garlic powder
1 tsp. seasoned salt	1 Tbsp. olive oil
½ tsp. lemon pepper	2 ½ lb. eye of round roast
½ tsp. dried basil	½ lb. small red potatoes
½ tsp. dried thyme	½ lb. pearl onions

#### Directions:

Switch the Multicooker **On**. With the cooking pot in place turn function knob to **Roast/Bake** and adjust the temperature knob to 350°F. Allow the appliance to preheat for 15 to 20 minutes.

Carefully place the beef in the Multicooker and cook for 40 minutes. Add potatoes and onions, cook an additional 20 minutes. At the end of the cooking cycle, check beef and vegetables for doneness. Internal temperature of the beef should be a minimum of 160°F. If necessary, add additional cooking time.

## WARRANTY INFORMATION

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

### **Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

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

#### **For how long?**

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

#### **What will we do to help you?**

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

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free **1-800-231-9786**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

#### **What does your warranty not cover?**

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

#### **How does state law relate to this warranty?**

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

# ¡BIENVENIDO!

¡Felicitaciones por la compra de la Olla Multicocción de Black+Decker™! Hemos desarrollado este manual para asegurar rendimiento óptimo y su satisfacción total. Conserve este manual de uso y cuidado y asegúrese de registrar su producto en línea visitando [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

## INFORMACIÓN CONTENIDA

Medidas Importantes de Seguridad . . . . .	20
Conozca su Olla Multicocción . . . . .	22
Primeros Pasos . . . . .	23
Información Importante acerca de su Olla Multicocción . . . . .	23
Uso de su Olla Multicocción . . . . .	23
Cuidado y Limpieza. . . . .	26
Pistas y Consejos Útiles . . . . .	26
Resolución de Problemas . . . . .	30
Recetas. . . . .	31
Información de Garantía y Servicio al Cliente. . . . .	35

**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 fué 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 colocarle o retirarle 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.
- Para desconectar el aparato, gire la perilla de control a la posición de apagado (O); luego desenchúfelo 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.

## **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 llama expuesta.
- No corte los alimentos directamente en la olla para evitar rayones.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.**

## **ENCHUFE POLARIZADO**

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

## **TORNILLO DE SEGURIDAD**

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

## **CABLE ELÉCTRICO**

1. El producto debe proporcionarse con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
2. Se encuentran disponibles cables separables o de extensión más largos, que pueden ser utilizados si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión más largo:
  - a) La clasificación eléctrica del cable de alimentación o del cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
  - b) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
  - c) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin querer.

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

# CONOZCA SU OLLA MULTICOCCIÓN



- |   |  |
|---|--|
| 1. Tapa de vidrio resistente (pieza no. MC1100S-01) | 5. Perilla de control para la función de cocción |
| 2. Rejilla para asar (pieza no. MC1100-02)          | 6. Luz indicadora de funcionamiento              |
| 3. Olla de cocción (pieza no. MC1100S-03)           | 7. Interruptor de funcionamiento                 |
| 4. Base de cocción                                  | 8. Perilla selectora de temperatura              |

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/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de cocción limpia y seca en la base de cocción.
- Escoja un lugar apropiado para utilizar 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.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN

- La olla de cocción se calienta. Cuando la utilice, siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior de la olla.
- 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.
- No corte los alimentos directamente en la olla de cocción y no utilice utensilios de metal en el aparato; esto pudiera rayar la superficie con recubrimiento de cerámica.

## USO DE SU OLLA MULTICOCCIÓN

### PRECALENTAMIENTO

Siempre precaliente la olla de cocción antes de añadir los ingredientes al igual que haría antes de sofreír/sellar sobre la estufa o asar/hornear en el horno. Se necesitan aproximadamente 5 a 10 minutos (con o sin la tapa) para sellar y sofreír, y 15 a 20 minutos (con la tapa colocada) para asar y hornear. La función de cocción lenta es la única función que no requiere precalentamiento.

### FUNCIÓN PARA SELLAR/SOFREIR

Esta función sólo activa los elementos de calor inferiores y calienta hasta una temperatura de 450°F, permitiéndole sellar y sofreír los alimentos al igual que en una estufa. En este ajuste, usted solo utilizará la perilla de control para las funciones de cocción.

1. Enchufe el aparato y presione el interruptor de funcionamiento a la posición de encendido (I). La luz indicadora de funcionamiento se iluminará y se mantendrá iluminada hasta que el aparato se apague.
2. Gire la perilla de control a la función para sellar/sofreir (Sear/Sauté).
3. Permita que la olla multicocción se precaliente por 5 a 10 minutos.
4. Añada los ingredientes en la olla de cocción. Cubra con la tapa de vidrio resistente o deje sin la tapa para revolver.
5. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, gire la perilla de control hacia la función de cocción deseada (si cambia de función, por favor consulte la instrucciones para la función seleccionada) o apague el aparato.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

## FUNCIÓN PARA ASAR/HORNEAR

Esta función activa los elementos de calor inferiores y de los costados, permitiéndole hornear y asar los alimentos al igual que en un horno convencional. En este ajuste, usted utilizará la perilla de control para las funciones de cocción y la perilla selectora de temperatura. La rejilla para asar puede ser utilizada para alzar los alimentos más arriba del fondo de la bandeja para así obtener un asado u horneado más uniforme.

1. Enchufe el aparato y presione el interruptor de funcionamiento a la posición de encendido (I). La luz indicadora de funcionamiento se iluminará y se mantendrá iluminada hasta que el aparato se apague.
2. Gire la perilla de control a la función para asar/hornear (Roast/Bake) y luego gire la perilla selectora de temperatura a la temperatura deseada.
3. Permita que la olla multicocción se precaliente hasta alcanzar la temperatura deseada. Esto tomará aproximadamente 15 a 20 minutos.
4. Añada los ingredientes a la olla de cocción. Cubra con la tapa de vidrio resistente. Para obtener mejores resultados, evite abrir la tapa durante el ciclo de cocción. Si utiliza una bandeja apta para utilizar en el horno





para hornear, coloque la bandeja directamente sobre la parrilla para asar para asegurar resultados más uniformes.

5. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, gire la perilla de control a la próxima función de cocción deseada (si cambia de función, por favor consulte la instrucciones para la función seleccionada) o retire los alimentos y apague el aparato.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

## **FUNCIÓN PARA COCCIÓN LENTA**

Esta función solo activa los elementos de calor de los costados, permitiéndole cocinar lentamente los alimentos al igual que en una olla de cocción lenta. En este ajuste, usted solo utilizará la perilla de control para las funciones de cocción.

1. Añada los ingredientes en la olla de cocción y cubra con la tapa de vidrio resistente.
2. Enchufe el aparato y presione el interruptor de funcionamiento a la posición de encendido (I). La luz indicadora de funcionamiento se iluminará y se mantendrá iluminada hasta que el aparato se apague.
3. Para comenzar a cocinar, gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado, descrito bajo la sección de controles de la función para cocción lenta.

**NOTA:** *No utilice la función de calentar (Warm) para cocinar.*

4. Ajuste un reloj automático de cocina al tiempo de cocción deseado.
5. Cuando el tiempo de cocción termine, gire la perilla de control a la posición de calentar (Warm), apague la olla o gire la perilla de control a la próxima función de cocción deseada (si cambia de función, por favor consulte la instrucciones para la función seleccionada).

**NOTA:** *No mantenga los alimentos en la función de calentar (Warm) por más de 4 horas.*

6. Cuando esté listo para servir, presione el interruptor de funcionamiento a la posición de apagado (O). La luz indicadora de funcionamiento se apagará.
7. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

## **FUNCIÓN PARA CALENTAR**

Esta función solo activa los elementos de calor de los costados, permitiéndole utilizar el aparato al igual que una olla de cocción lenta. Por favor consulte la sección de la Función para Cocción Lenta para instrucciones adicionales. En este ajuste, usted solamente utilizará la perilla de control para las funciones de cocción.

**NOTA:** *No mantenga los alimentos en la función para calentar (Warm) por más de 4 horas*

## CUIDADO Y LIMPIEZA

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

### LIMPIEZA

**IMPORTANTE:** *Nunca sumerja la base de cocción ni en agua ni en otros líquidos.*

1. Siempre desenchufe y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
2. Lave la olla de cocción y la tapa de vidrio resistente en agua caliente jabonosa. Si los alimentos se han pegado a la olla de cocción, llénela con agua caliente jabonosa y deje en remojo antes de limpiarla con una almohadilla de fregar que no sea abrasiva.

**NOTA:** *La olla de cocción así como la tapa de vidrio son aptas para lavarse en la máquina lavaplatos.*

3. Enjuague y seque bien.
4. Limpie la base de cocción pasándole un paño o esponja suave, ligeramente humedecido por la superficie interior y exterior.

**IMPORTANTE:** *Nunca utilice limpiadores o almohadillas de fregar abrasivos para limpiar la base de cocción ya que estos pueden dañar las superficies de la base.*

### ALMACENAMIENTO

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

## PISTAS Y CONSEJOS ÚTILES

### 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/sofreír (Sear/ Sauté) antes de comenzar a asar.
- Los cortes de carne más duros pueden ablandarse cocinándolos a fuego lento. La adición de salsa también puede añadir un sabor más intenso.
- 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.
- Las bolsas para asar de aluminio pueden ser utilizadas pero las bolsas plásticas no son recomendadas.
- 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.

- La ollas multicocción por lo general cocinan los pavos y pollos en menos tiempo que un horno convencional. Para convertir las recetas de un horno convencional, supervise cuidadosamente la temperatura interna de los alimentos.

## **PARA HORNEAR**

- Este aparato puede ser utilizado en lugar de un horno convencional para muchos alimentos horneados.
- Cuando vaya a hornear, utilice la rejilla para asar en la base del aparato para asegurar una cocción más uniforme. Coloque las bandejas para hornear directamente sobre la rejilla.

## **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.
  - Cuando esté llena a la mitad, verifique el punto de cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de cocción recomendado.
  - 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.
  - No abra la tapa durante las primeras 2 horas de cocción; esto permite que el calor se eleve de manera eficiente.
  - 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).
  - Calentar (Warm): Solo se debe utilizarse para mantener los alimentos cocinados a una temperatura adecuada para servirlos (135°F) y no se debe utilizar para cocinar alimentos. No es recomendado utilizar la función para calentar (Warm) por más de 4 horas. Siempre mantenga la olla tapada cuando utilice este ajuste para calentar los alimentos.
- Para ahorrar tiempo, llene la olla de cocción la noche anterior. Cúbrela y colóquela en el refrigerador. Es posible que necesite aumentar el tiempo de cocción debido a que los alimentos y la olla de cocción estarán fríos.
- Invierta la tapa para ahorrar espacio al almacenarla o para colocarla en el refrigerador.

- También puede verter mezcla de torta directamente en la olla de cocción engrasada. Cubra y hornee utilizando la función para cocción lenta a temperatura baja por 3 horas o hasta que la torta se separe de los costados. Apague la olla multicocción y permita que la torta repose por 30 minutos antes de servir.

## **CONSEJOS PARA LOS INGREDIENTES DE COCCIÓN LENTA**

### **LÁCTEOS**

- Los productos derivados de la leche, en especial aquellos bajos en grasa, tienden a cuajarse si se cocinan durante mucho tiempo; añádalos casi al final del tiempo de cocción.
- La leche evaporada y las sopas condensadas son grandes sustitutos de la leche y la crema.

### **SOPAS Y GUIOSOS**

- Como el nivel de evaporación es bajo, las sopas y los guisos requieren menos líquido de lo normal.
- Si están muy espesos, añada más líquido en la última ½ hora de cocción o al momento de servir.
- Las sopas condensadas y las mezclas de sopa secas añaden un gran sabor y más consistencia a las salsas.

### **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.
- Algunas especias y hierbas secas, como la canela en rama, las hojas de laurel y los granos enteros de pimienta, intensifican su sabor si la cocción es prolongada; utilícelos con moderación.
- Si usa hojas de laurel, recuerde sacarlas antes de servir.

## 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.
- Los frijoles enlatados son el perfecto sustituto para los frijoles secos.

## PESCADO

- El pescado se cocina rápidamente; añádale durante los últimos 15 minutos de cocción.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
<b>Los alimentos no se han cocinado lo suficiente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede ser que se haya utilizado el ajuste incorrecto o la temperatura incorrecta.</li> <li>• Puede haber ocurrido una interrupción en la electricidad.</li> <li>• La tapa puede haber sido colocada incorrectamente en la olla de cocción.</li> <li>• La electricidad de su casa puede ser ligeramente diferente.</li> <li>• La tapa ha sido retirada demasiadas veces durante el funcionamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de haber utilizado la función correcta y el ajuste correcto para su receta.</li> <li>• Si la electricidad fué interrumpida y usted no sabe por cuanto tiempo, deseche la comida.</li> <li>• Asegúrese de que la tapa esté colocada de manera uniforme sobre la olla de cocción.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Los alimentos están demasiado cocinados.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede ser que haya una diferencia entre su receta favorita y la forma en que funcionan los ajustes de su olla multicocción.</li> <li>• No todos los aparatos cocinan exactamente igual; los ajustes pueden estar cocinando un poco diferente al de los aparatos utilizados anteriormente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Según vaya utilizando las funciones, anote cualquier cambio en los tiempos de su recetas favoritas.</li> </ul>
<b>La carne se cocinó pero los vegetales no se cocinaron lo suficiente en la función de cocción lenta.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos pueden haber sido colocados incorrectamente en la olla de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque los vegetales en el fondo y en los costados de la olla de cocción.</li> <li>• Coloque la carne encima de los vegetales y en el centro de la olla de cocción.</li> </ul>

Si necesita ayuda adicional, por favor comuníquese con nuestro equipo de servicio para el consumidor, llamando al número

**1-800-231-9786.**

# RECETAS: COCCIÓN LENTA

## SOPA DE LENTEJAS

Porciones: 8

### Ingredientes:

113 g (¼ lb.) de panceta	1 lata de 411 g (14 ½ oz.) de tomates cortados en cubos
250 g (8 oz.) de salchicha ahumada, cortada en pedazos del tamaño de un bocado	375 ml (1 ½ taza) de zanahorias picadas
250 ml (1 taza) de cebolla picada	250 ml (1 taza) de apio rebanado en tiras gruesas
2 dientes de ajo grandes, picados	1 cucharadita de tomillo seco
1,5 l (6 tazas) de caldo vegetal o agua	1 ½ cucharadita de sal
454 g (1 lb.) de lentejas secas, escogidas y enjugadas	½ cucharadita de pimienta molida negra
1 lata de 500 g (16 oz.) de garbanzos,	125 ml (½ taza) de hojas de apio, picadas

### Preparación:

Con la olla de cocción en su lugar, presione el interruptor de la Olla Multicocción de Black & Decker a la posición de encendido (I); gire la perilla de control a la función para sellar/sofreir (Sear/Sauté ) y espere 5 a 10 minutos para que la olla de cocción se precaliente. Añada la panceta en la olla de cocción y cocine hasta que esté dorada por los costados, revolviendo con frecuencia.

Retire utilizando una cuchara con ranuras y póngala hacia un lado. Agregue la cebolla y el ajo en la olla de cocción y concínelos hasta que las cebollas estén ablandadas, revolviendo con frecuencia. Añada la panceta y los demás ingredientes, excepto las hojas de apio.

Cubra la olla con la tapa de vidrio. Gire la perilla de control al ajuste de temperatura alta (High) de la función para cocción lenta (Slow Cooker) y cocine durante 4 a 5 horas o cocine a temperatura baja (Low) durante 8 a 10 horas hasta que las lentejas estén bien ablandadas. Incorpore las hojas de apio.

## LASAÑA DE VEGETALES

Porciones: 8

### Ingredientes:

1 cucharada de aceite de oliva	1 envase de 425 g (15 onzas) de queso ricotta
250 ml (1 taza) de calabacín, cortado en rebanadas	1 huevo
250 ml (1 taza) de calabaza amarilla, cortada en rebanadas	1 paquete de 250 g (8 onzas) de queso mozzarella desmenuzado, dividido
113 g (4 onzas) de champiñones, cortados en rebanadas	125 ml (½ taza) de queso parmesano rallado, cantidad dividida
1 diente de ajo, picadito	8 láminas secas de pasta para lasaña, sin cocinar
1 pomo de 600 g (24 onzas) de salsa marinara	
250 ml (1 taza) de agua	

### Preparación:

Presione el interruptor de la Olla Multicocción de Black+Decker a la posición de encendido (I). Con la olla de cocción en su lugar, gire la perilla de control a la función para sellar/sofreír (Sear/Sauté). Precaliente durante 5 a 10 minutos. Luego añada aceite en la olla de cocción. Añada la calabaza amarilla y los champiñones, sofríalos unos 3 a 5 minutos o hasta que se ablanden. Retire los vegetales de la olla de cocción, mézclelos con la salsa marinara y el agua. Póngalos a un lado. Apague la Olla Multicocción.

Mezcle el queso ricotta, 1½ taza del queso mozzarella, ¼ taza de queso parmesano y el huevo en un recipiente mediano.

Para armar la lasaña, utilizando una cuchara esparza 1/3 de la mezcla de vegetales en el fondo de la olla de cocción. Cubra con 4 láminas de lasaña, ½ de la mezcla de queso y 1/3 de los vegetales. Repita para una segunda capa.

Cubra la olla y gire la perilla de control al ajuste de temperatura baja de la función para cocción lenta (Slow Cooker). Cocine durante 4 a 6 horas o hasta que los líquidos se absorban.

Espolvoree con el resto de los quesos y deje reposar por 10 minutos antes de servir.

## SOPA DE PAPA CREMOSA

Porciones: 6 a 8

### Ingredientes:

1 bolsa de 850 g (30 oz.) de papas fritas (hash brown) congeladas, cortadas en cubos	1 paquete de 227 g (8 oz.) de queso crema, cortado en cubos
1 envase de 907 g (32 oz.) de caldo de pollo	1 paquete de 85 g (3 oz.) de pedacitos de tocino
1 lata de 284 g (10 oz.) de sopa de crema de pollo	1 taza (250 ml) de queso cheddar desmenuzado
	Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Coloque las papas en la olla de cocción. Revuelva el caldo de pollo, la sopa de crema de pollo y la mitad de los pedacitos de tocino; coloque la olla en la base de la olla multicocción.

Cocine en el ajuste de temperatura baja por 7 a 8 horas o hasta que las papas estén blandas.

Añada el queso crema a la sopa. Cocine una hora adicional, revolviendo de vez en cuando para derretir el queso crema.

Sirva las sopa, utilizando un cucharón, en los platos de sopa; cubra con el queso desmenuzado y pedacitos de tocino adicionales.



## CARNE DE RES ASADA PARA LA CENA

Porciones: 8 a 10

### Ingredientes:

6 zanahorias medianas, cortadas en trozos de 6,3 cm (2 ½ pulgadas) (aproximadamente 473 ml/ 2 tazas)	½ cucharadita de sal
6 papas medianas, cortadas en cuartos	¼ de cucharadita de pimienta molida gruesa
1 bolsa de 567 g (20 onzas) de cebollas perlas	1 sobre de mezcla para sopa con sabor a cebolla y carne
4 dientes de ajo, picados	1 taza de caldo de res
4 libras de paleta de carne de res para asar, sin hueso	1 ½ cucharaditas de hierbas provenzales
	½ cucharadita de tomillo seco

### Preparación:

Coloque la mitad de los vegetales en el fondo de la Olla Multicocción de Black+Decker. Sazone la carne con sal y pimienta. Colóquela encima de los vegetales. Añada el resto de los vegetales alrededor de la carne.

Combine el resto de los ingredientes. Vierta la mezcla sobre la carne. Cubra la olla con la tapa de vidrio.

Presione el interruptor de la olla multicocción a la posición de encendido (I), gire la perilla de control al ajuste de temperatura baja de la función para cocción lenta (Slow Cooker) y cocine durante 8 horas o hasta que la carne esté tierna.

## SÁNDWICHES DE CARNE DE CERDO DESMENUZADA

Porciones: 12

### Ingredientes:

2 cebollas Vidalia grandes, cortadas en rebanadas	¼ taza de miel
1,6 kg (3½ lb.) de paleta o lomo de cerdo fresco	¼ taza de jugo de lima fresco
½ cucharadita de sal	¼ taza de mostaza parda condimentada
¼ cucharadita de pimienta negra, de molido grueso	2 cucharadas de salsa de tomate concentrada
1 taza de salsa de barbacoa	Pan de hamburguesas
1 taza de caldo de res	Ensalada de col

### Preparación:

Coloque las cebollas en el fondo de la olla de cocción de la olla multicocción.

Sazone la carne de cerdo con sal y pimienta y colóquela encima de las cebollas, con el lado que tiene grasa hacia arriba.

Combine el resto de los ingredientes. Vierta la mezcla sobre la carne de cerdo. Cubra la olla con la tapa de vidrio.

Con la olla de cocción en su lugar, presione el interruptor de la olla multicocción a la posición de encendido (I); gire la perilla de control al ajuste de temperatura alta de la función para cocción lenta y cocine durante 5 horas o hasta que la carne de cerdo se desmenuze fácilmente al tocarla con un tenedor.

Retire la carne y déjela reposar por 5 minutos. Utilizando 2 tenedores, desmenuze la carne de cerdo y mezcle con la salsa que quedó en la olla de cocción antes de servir.

Sívala caliente en panes de hamburguesas con la ensalada de col por encima.

# RECETAS: ASAR Y HORNEAR

## POLLO ASADO CON NARANJA

Porciones: 3 to 4

### Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla suavizada	¼ cucharadita de pimienta molida gruesa
1 cucharada de cebollinos frescos, picados	1 naranja pequeña, cortada en cuartos
1 cucharada de cebolla verde fresca, cortada en cubitos	1 cebolla verde, cortada en trozos de 2,54 cm (1 pulgada)
1 cucharada de oregano fresco, picado	1,6 kg (3 ½ lb.) de pollo
1 cucharadita de sal	

### Preparación:

Presione el interruptor de la Olla Multicocción a la posición de encendido (I). Con la olla de cocción en su lugar, gire la perilla de control a la función para asar/hornear (Roast/Bake) y ajuste la temperatura a 350°F. Permita que el aparato se precaliente de 15 a 20 minutos.

Mientras tanto, en un recipiente pequeño combine todos los ingredientes excepto la naranja, la cebolla verde y el pollo. Utilizando sus dedos, levante la piel del pollo. Frote la mezcla de condimentos entre la carne y la piel. Coloque la naranja y la cebolla verde en la cavidad del pollo y amarre los muslos juntos.

Con cuidado, coloque el pollo en la olla de cocción y ajuste el reloj automático de cocina a 60 minutos. Al final del ciclo de cocción, revise el pollo para verificar el punto de cocción. La temperatura interna de la pechuga debe marcar 165°F. Si es necesario, añada tiempo de cocción adicional. Retire el pollo de la olla de cocción. Deje reposar por 10 minutos antes de servir.

## CARNE ASADA (ROAST BEEF) CON PAPAS

Porciones: 6

### Ingredientes:

2 cucharaditas de sazón Montreal para bistec	¼ cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de sal condimentada	1 cucharada de aceite de oliva
½ cucharadita de pimienta de limón	1,1 kg (2 ½ lb.) de cuete o peceto
½ cucharadita de albahaca seca	0,2 kg (½ lb.) de papas rojas pequeñas
½ cucharadita de tomillo seco	0,2 kg (½ lb.) de cebollas perlas

### Preparación:

Presione el interruptor de la Olla Multicocción a la posición de encendido (I). Con la olla de cocción en su lugar, gire la perilla de control a la función para asar/hornear (Roast/Bake) y gire la perilla de temperatura a 350°F. Permita que el aparato se precaliente por 15 a 20 minutos.

Con cuidado, coloque la carne en la olla de cocción y cocine por 40 minutos. Añada las papas y las cebollas, cocine unos 20 minutos adicionales. Al final del ciclo de cocción, revise la carne y los vegetales para verificar el punto de cocción. La temperatura interna de la carne debe marcar una temperatura mínima de 160°F. Si es necesario, añada tiempo de cocción adicional.

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

### **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/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

#### **¿Qué no cubre mi garantía?**

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

#### **¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?**

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

# PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

## DURACIÓN

Rayovac 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.

## ¿Donde hago válida la garantía?

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

## Procedimiento para hacer válida la garantía

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

## Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

## ¿NECESITA AYUDA?

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

### **DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos y Canada)**

#### **¿Qué cubre la garantía?**

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

#### **¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

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

#### **¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

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

#### **¿Cómo se puede obtener servicio?**

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

#### **¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

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

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

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

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

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

Chile  
SERVICIO DE MAQUINAS Y  
HERRAMIENTAS LTDA.  
Portugal Nº 644  
Santiago - Chile  
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169  
Email: servicio@spectrumbrands.cl  
Call center: 800-171-051

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

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

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

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

Guatemala  
Kinal  
17 avenida 26-75, zona 11 Centro  
comercial Novicentro,  
Local 37 - Ciudad  
Guatemala  
Tel. (502)-2476-7367

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

www.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

# BIENVENUE!

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

## MATIÈRES

Mises En Garde Importantes . . . . .	40
Familiarisation Avec Votre Multicuiseur . . . . .	42
Pour Commencer . . . . .	43
Renseignements Impor Tants Sur Le Multicuiseur . . . . .	43
Utilisation Du Multicuiseur . . . . .	43
Entretien Et Nettoyage . . . . .	45
Astuces Et Conseils Utiles . . . . .	46
Dépannage . . . . .	50
Recettes . . . . .	51
Renseignements De Garantie Et Service À La Clientèle . . . . .	55

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

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

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir du service et faire réparer l'appareil, ou si vous avez des questions à propos de votre produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, mettre le commutateur en position d'arrêt (O), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Lorsque l'appareil est en marche, prévoir un espace adéquat au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil pour la circulation d'air. Ne pas utiliser l'appareil s'il est recouvert ou en contact avec des matières inflammables comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne.
- Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre dans l'appareil : papier, carton, plastique et autres matériaux inflammables.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- Ne pas tenter de chauffer ou de cuire d'articles autres que des aliments dans l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la friture.

## Autres mises en garde :

- Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlure, d'incendie, de blessures ou de dommages matériels.
- Éviter les brusques changements de température comme ajouter des aliments surgelés dans une cocotte chaude ou déposer une cocotte chaude directement sur le comptoir.
- Pour prévenir les dommages et les chocs électriques, ne pas faire cuire d'aliments directement dans la cuve. Cuire les aliments uniquement dans la cocotte fournie.
- Soulever délicatement le couvercle de verre pour laisser l'eau s'égoutter dans la cocotte.
- Ne jamais utiliser la cocotte sur une cuisinière au gaz ou électrique, ou sur une flamme nue.



# CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

## FICHE MISE À LA TERRE

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

## VIS INDESSERRABLE

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

## CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés avec prudence.
3. Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
  - a) le calibre indiqué du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
  - b) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches;
  - c) le cordon électrique long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

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

# FAMILIARISATION AVEC VOTRE MULTICUISEUR



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1. Couvercle en verre trempé<br>(pièce no MC1100S-01) | 4. Cuve                      |
| 2. Grille de rôtissage<br>(pièce no MC1100-02)        | 5. Bouton de commande        |
| 3. Cocotte<br>(pièce no MC1100S-03)                   | 6. Témoin d'alimentation     |
|   | 7. Interrupteur marche/arrêt |
|   | 8. Sélecteur de température  |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

## POUR COMMENCER

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Aller à [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre produit.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE. Placer la cocotte propre et sèche dans la cuve.
- Choisir un endroit où installer le multicuiseur. Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, exempte de tissus, de liquides et d'autres matériaux inflammables. S'assurer de laisser suffisamment d'espace autour et au haut de l'appareil pour favoriser la circulation de la chaleur sans endommager les armoires et les murs.

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LE MULTICUISEUR

- La cocotte devient chaude. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil.
- En cas de panne de courant, le multicuiseur s'arrêtera. Si l'incident est constaté rapidement, poursuivre la cuisson dès le rétablissement du courant. Si vous ignorez la durée de la panne, jeter les aliments.
- Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est causé par l'huile probablement utilisée en cours de fabrication de l'appareil, et n'a aucune incidence sur la performance du multicuiseur.
- Ne pas découper d'aliments directement dans la cocotte et ne pas utiliser d'ustensiles en métal dans l'appareil; cela risque d'égratigner le revêtement en céramique.

## UTILISATION DU MULTICUISEUR

### PRÉCHAUFFAGE

Toujours préchauffer la cocotte avant d'ajouter des ingrédients, comme vous le feriez avant de les sauter/saisir sur une cuisinière ou de les mettre au four. Prévoir environ 5 à 10 minutes (avec ou sans couvercle) pour saisir et sauter, et 15 à 20 minutes (avec couvercle) pour rôtir ou cuire. La fonction de mijotage est la seule qui n'exige aucun préchauffage.

### SAISIE/SAUTÉ

Avec cette fonction, seuls les éléments chauffants inférieurs fonctionnent et chauffent jusqu'à 230 °C (450 °F), ce qui permet de saisir et de sauter des aliments comme sur une cuisinière. Dans ce mode, seul le bouton de commande est utilisé.



## MIJOTAGE

Avec cette fonction, seuls les éléments latéraux fonctionnent, ce qui permet de faire réellement mijoter les aliments comme dans une mijoteuse ordinaire. Dans ce mode, seul le bouton de commande est utilisé.

1. Ajouter les ingrédients dans la cocotte et mettre le couvercle en verre.
2. Brancher l'appareil et appuyer sur l'interrupteur marche-arrêt. Le témoin d'alimentation s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'appareil soit arrêté.
3. Tourner le bouton de commande au réglage désiré sous les commandes Slow Cook (mijotage) pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE :** *Ne pas utiliser la fonction Warm (réchaud) pour la cuisson.*

4. Régler une minuterie de cuisine au temps de cuisson, si désiré.
5. Lorsque le temps de cuisson est atteint, tourner le bouton de commande à la fonction Warm, arrêter l'appareil ou tourner le bouton de commande à la fonction suivante (pour changer de fonction, voir la section « Directives relatives aux fonctions »).

**REMARQUE :** *Ne pas laisser les aliments à la fonction Warm plus de 4 heures.*

6. Lorsque les aliments sont prêts à servir, arrêter l'appareil. Le témoin d'alimentation s'éteint.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

## RÉCHAUD

Avec cette fonction, seuls les éléments latéraux fonctionnent, ce qui permet d'utiliser l'appareil comme dans une mijoteuse ordinaire. Consulter la section « MIJOTAGE » pour obtenir des instructions additionnelles. Dans ce mode, seul le bouton de commande est utilisé.

**REMARQUE :** *Ne pas laisser les aliments à la fonction Warm plus de 4 heures.*

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

### NETTOYAGE

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

1. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Nettoyer la cocotte et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Si des aliments ont collé à la cocotte, la remplir d'eau

chaude savonneuse et la laisser tremper avant de la nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif.

**REMARQUE :** *La cocotte et le couvercle en verre peuvent aller au lave-vaisselle.*

3. Rincer et bien assécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la cuve avec un linge ou une éponge douce légèrement humide.

**IMPORTANT :** *Ne jamais utiliser de nettoyeurs ou de tampons à récurer abrasifs pour nettoyer la cuve, car ils risquent d'endommager la surface.*

## **RANGEMENT**

S'assurer que l'appareil est froid et sec. Ne jamais serrer le cordon fermement autour de l'appareil; l'enrouler lâchement. Placer le couvercle à l'envers peut contribuer à créer de l'espace de rangement.

## **ASTUCES ET CONSEILS UTILES**

### **RÔTISSAGE**

- Capacité approximative maximale pour faire rôti : poulet de 1,8-2,3 kg (4-5 lb) ou rôti de 1,4-1,8 kg (3-4 lb).
- Pour obtenir la saveur profonde de viande brunie, utiliser la fonction Sear/Sauté avant de rôti.
- Les coupes de viande plus coriaces peuvent être attendries en les faisant mijoter. L'ajout de sauce peut aussi contribuer à relever la saveur.
- Toujours rôti à couvercle fermé. Ouvrir le couvercle le moins fréquemment possible pour assurer une cuisson uniforme et pour empêcher la chaleur de s'échapper.
- Des sacs à rôti en aluminium peuvent être utilisés, mais les sacs à rôti en plastique ne sont pas recommandés.
- L'utilisation d'un thermomètre peut améliorer considérablement les résultats; il est conseillé de retirer la viande ou la volaille de la rôtissoire lorsque le thermomètre marque entre 5-10 °F en dessous de la température voulue. La température interne continue à augmenter pendant que la viande repose après avoir été retirée.
- Le multicuiseur permet fréquemment de cuire de la dinde et du poulet en moins de temps que dans un four ordinaire. Au moment de convertir des recettes destinées à un four ordinaire, surveiller étroitement la température interne.

## CUISSON

- Pour de nombreux produits de boulangerie, cet appareil peut remplacer un four ordinaire.
- Utiliser la grille de rôtissage dans la cuve de l'appareil pour assurer une cuisson plus uniforme. Placer les plats de cuisson directement sur la grille.

## MIJOTAGE

- La cocotte doit toujours être remplie entre la moitié et les trois quarts de sa capacité afin d'éviter que les aliments soient trop cuits ou pas assez cuits.
  - Lorsque la cocotte est remplie à moitié, vérifier la cuisson entre 1 et 2 heures avant la fin du temps de cuisson recommandé.
  - Pour éviter les débordements, ne pas remplir le multicuiseur au-delà des  $\frac{3}{4}$  de sa capacité.
- Toujours faire mijoter avec le couvercle en place.
  - Ne pas retirer le couvercle au cours des 2 premières heures de la cuisson; cela permet à la température de s'élever avec efficacité.
  - Ouvrir le couvercle le moins fréquemment possible pour assurer une cuisson uniforme. Chaque fois que le couvercle est retiré, le temps de cuisson augmente de 15 à 20 minutes.
- La plupart des recettes peuvent être préparées aux réglages HIGH (ÉLEVÉE) ou LOW (BASSE). Plusieurs des recettes indiquent le temps de cuisson pour les 2 réglages.
  - Basse température (Low) : normalement utilisée pour des temps de cuisson plus longs et des coupes de viande moins tendres, de 8 à 10 heures
  - Température élevée (High) : utilisée pour réduire le temps de cuisson. Une heure à température élevée équivaut à environ 2 heures à température basse.
  - Réchaud : réglage utilisé uniquement pour garder des aliments cuits à une température acceptable (57 °C (135 °F)), et ne doit pas servir à cuire des aliments. Il n'est pas recommandé d'utiliser le réglage Warm pendant plus de 4 heures. Toujours garder le couvercle fermé à ce réglage.
- Pour économiser du temps, remplir la cocotte la veille. Couvrir et réfrigérer. Il faudra peut-être ajouter du temps de cuisson, car les aliments et la cocotte seront froids.
- Pour économiser de l'espace pour le rangement ou dans le réfrigérateur, retourner le couvercle.
- Vous pouvez aussi verser du mélange à gâteau directement dans la cocotte graissée. Couvrir et cuire à la fonction de mijotage à basse température pendant 3 heures ou jusqu'à ce que le gâteau se détache des parois. Arrêter le multicuiseur et laisser le gâteau reposer 30 minutes avant de servir.

## CONSEILS LIÉS AUX INGRÉDIENTS POUR LE MIJOTAGE

### PRODUITS LAITIERS

- Les produits laitiers, particulièrement les produits faibles en gras, ont tendance à cailler s'ils sont cuits trop longtemps. Les ajouter vers la fin du temps de cuisson.
- Du lait évaporé et des soupes condensées sont des substituts idéals pour le lait ou la crème.

### SOUPES ET RAGOÛTS

- Comme il y a peu d'évaporation, les soupes et les ragoûts exigent moins de liquide qu'à l'ordinaire.
- S'ils sont trop épais, ajouter du liquide au cours de la dernière demi-heure de cuisson ou au moment de servir.
- Les soupes condensées et les bases sèches pour soupe ajoutent une saveur agréable et du corps aux sauces

### ASSAISONNEMENTS

- Les herbes fraîches doivent être ajoutées à la fin du cycle de cuisson. Si elles cuisent trop longtemps, elles perdent de leur couleur et de leur saveur.
- Les herbes sèches cuisent bien dans le multicuiseur et peuvent être ajoutées au début. Elles peuvent devenir plus fortes avec le temps de cuisson; en mettre moins au début, puis en rajouter à la fin au besoin.
- Certaines épices et herbes sèches, comme la cannelle en bâtons, les feuilles de laurier et le poivre en grains entiers, peuvent devenir très fortes avec la cuisson; les utiliser avec modération.
- Le cas échéant, ne pas oublier d'enlever les feuilles de laurier avant de servir.

### VIANDE

- Plus la viande est grasse, moins il est nécessaire d'ajouter de liquide. De plus, placer des tranches d'oignon épaisses sous les viandes grasses pour qu'elles restent au-dessus des jus de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de faire brunir la viande avant la cuisson dans le multicuiseur. Toutefois, en enrobant légèrement la viande de farine et en la brunissant, les sauces sont plus consistantes et plus savoureuses. Cela s'applique aussi aux viandes hachées.
- S'assurer que le haut de la viande ne touche pas au couvercle.
- Les temps de cuisson varient selon la taille et la coupe de la viande. De la viande non désossée prendra plus de temps à cuire. Des viandes maigres et la volaille cuisent plus rapidement.
- Des viandes mijotées dans des liquides acquièrent une excellente saveur très facilement.
- Utiliser la température élevée pour des viandes tendres; utiliser la basse température pour les coupes plus coriaces.
- Toujours faire décongeler entièrement les viandes avant de les faire mijoter.



## LÉGUMES

- Placer les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves tout au fond de la cocotte, et toujours les couvrir de liquide. Ces légumes prennent généralement plus de temps à cuire que la plupart des viandes.
- Les légumes cuisent facilement; ils acquièrent une meilleure saveur et ne se défont pas comme ils le feraient dans un four.
- Les haricots en boîte remplacent idéalement des haricots secs.

## POISSON

- Le poisson cuit rapidement; l'ajouter pour les 15 dernières minutes.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Les aliments ne sont pas assez cuits.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Un mauvais réglage ou une température inappropriée a été sélectionnée.</li><li>• Le courant a été interrompu.</li><li>• Le couvercle a été mal placé sur la cocotte.</li><li>• La puissance électrique dans votre maison est légèrement différente.</li><li>• Le couvercle a été retiré trop fréquemment durant la cuisson.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer d'utiliser la fonction et le réglage appropriés à la recette.</li><li>• En cas de doute sur la durée d'une panne de courant, jeter les aliments.</li><li>• S'assurer que le couvercle est bien installé sur la cocotte.</li><li>• Toujours laisser le couvercle fermé durant le rôtiage ou le mijotage. Chaque fois que le couvercle est retiré, le temps de mijotage augmente de 15 à 20 minutes.</li></ul>
<b>Les aliments sont trop cuits.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Votre recette favorite est différente pour l'utilisation des réglages du multicuiseur.</li><li>• Les multicuiseurs ne cuisent pas exactement de la même façon; les réglages de cuisson peuvent être légèrement différents de ceux des appareils que vous avez déjà utilisés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Après avoir utilisé les différentes fonctions, noter les écarts de temps de cuisson sur vos recettes.</li></ul>
<b>La viande est prête, mais les légumes n'ont pas assez mijoté.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments n'ont pas été bien disposés dans la cocotte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placer les légumes au fond et sur les côtés de la cocotte.</li><li>• Placer la viande au-dessus des légumes et au centre de la cocotte.</li></ul>

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

# RECETTES : MIJOTAGE

## SOUPE AUX LENTILLES

Portions : 8

### Ingrédients :

115 g (1/4 lb) de pancetta	1 boîte de 430 ml (14,5 oz) de tomates en dés
230 g (8 oz) de saucisse fumée, découpée en bouchées	375 ml (1 ½ tasse) de carottes hachées
250 ml (1 tasse) d'oignon haché	250 ml (1 tasse) de céleri, coupé en tranches épaisses
2 grosses gousses d'ail, hachées	5 ml (1 c. à thé) de thym séché
1,5 L (6 tasses) de bouillon de légumes ou d'eau	7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel
455 g (1 lb) de lentilles séchées, triées et rincées	2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir
1 boîte de 475 ml (16 oz) de pois chiches, rincés et égouttés	125 ml (½ tasse) de feuilles de céleri hachées

### Directives :

Mettre le multicuiseur Black+Decker en marche, la cocotte en place; tourner le bouton de commande à Sear/Sauté et permettre à la cocotte de préchauffer de 5 à 10 minutes. Ajouter la pancetta à la cocotte et cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée sur tous les côtés, en remuant souvent.

Retirer à l'aide d'une cuillère à égoutter et réserver. Ajouter les oignons et l'ail à la cocotte et cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres, en remuant souvent. Ajouter la pancetta et les ingrédients restants, à l'exception des feuilles de céleri.

Mettre le couvercle en verre. Tourner le bouton de commande à la fonction de mijotage et laisser mijoter à température élevée pendant 4 à 5 heures ou à basse température pendant 8 à 10 heures, jusqu'à ce que les lentilles soient très tendres. Ajouter les feuilles de céleri en remuant.

## LASAGNE AUX LÉGUMES

Portions : 8

### Ingrédients :

30 ml (1 c. à table) d'huile végétale	1 œuf
1 zucchini, tranché	1 emballage de 227 g (8 oz) de fromage mozzarella, divisé
1 courge jaune, tranchée	2,5 ml (½ tasse) de fromage parmesan râpé, divisé
115 g (4 oz) de champignons tranchés frais	8 plaques de pâte de lasagne non cuites
1 gousse d'ail, émincée	
1 pot de 710 ml (24 oz) de sauce marinara	
250 ml (1 tasse) d'eau	
1 contenant de 425 g (15 oz) de fromage ricotta	

### Directives :

Mettre le multicuiseur Black+Decker en marche. Avec la cocotte en place, tourner le bouton de commande à Sear/Sauté. Préchauffer la cocotte de 5 à 10 minutes. Verser ensuite l'huile dans la cocotte. Ajouter la courge et les champignons, et sauter de 3 à 5 min ou jusqu'à tendres. Retirer les légumes de la cocotte et les mélanger avec la sauce marinara et l'eau. Réserver. Arrêter le multicuiseur.

Mélanger le ricotta, 375 ml (1 ½ tasse) de mozzarella, 60 ml (¼ tasse) de parmesan et l'œuf dans un bol moyen.

Pour assembler la lasagne, disposer le tiers du mélange de légumes dans le fond de la cocotte. Recouvrir de 4 plaques de lasagne, de la moitié du mélange de fromage et du tiers des légumes. Répéter pour la deuxième rangée.

Couvrir et tourner le bouton de commande au mode de mijotage à basse température. Cuire de 4 à 6 heures ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Saupoudrer du reste de fromage et laisser reposer 10 min, couvercle fermé, avant de servir.

## SOUPE-REPAS AUX POMMES DE TERRE

Portions : 6 à 8

### Ingrédients :

1 sac (850 g/30 oz) de pommes de terre rissolées en dés congelées	1 emballage (225 g/8 oz) de fromage à la crème, en cubes
1 contenant (900 g/32 oz) de bouillon de poulet	1 emballage (85 g/3 oz) de miettes de bacon
1 boîte de 300 ml (10 oz) de crème de poulet condensée	250 ml (1 tasse) de fromage cheddar râpé
	Sel et poivre au goût

### Directives :

Placer les pommes de terre dans la cocotte. Mélanger le bouillon de poulet, la crème de poulet condensée et la moitié des miettes de bacon; insérer la cocotte dans la cuve du multicuiseur.

Cuire à basse température de 7 à 8 heures ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Ajouter le fromage à la crème à la soupe. Cuire une heure additionnelle en remuant à l'occasion pour faire fondre le fromage à la crème.

Verser la soupe dans des bols; garnir de fromage râpé et de miettes de bacon.

## BŒUF BRAISÉ

Portions : 8 à 10

### Ingrédients :

6 carottes moyennes, coupées en morceaux de 6 cm (2 ½ po), soit environ 500 ml (2 tasses)	2,5 ml (½ c. à thé) de sel
4 pommes de terre moyennes, coupées en quartiers	1 ml (¼ c. à thé) de poivre moulu grossièrement
1 sac de 500 g (20 oz) de petits oignons blancs congelés	1 enveloppe de mélange de soupe à l'oignon et au bœuf
4 grosses gousses d'ail, hachées	250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
1,8 kg (4 lb) de rôti de ronde désossé	7,5 ml (1 ½ c. à thé) d'herbes de Provence
	2,5 ml (½ c. à thé) de thym séché

### Directives :

Disposer la moitié des légumes au fond de la cocotte du multicuiseur Black+Decker. Saler et poivrer le bœuf. Disposer le rôti sur les légumes. Ajouter les légumes restants autour de la viande.

Combiner les ingrédients restants. Verser sur le bœuf. Mettre le couvercle en verre.

Mettre le multicuiseur en marche, tourner le bouton de commande au mode de mijotage à basse température, et cuire pendant 8 heures ou jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.

## SANDWICHES DE PORC EFFILOCHÉ

Portions : 12

### Ingrédients :

2 gros oignons Vidalia, tranchés	250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
1,5 kg (3 ½ lb) de soc ou de longe de porc frais	60 ml (¼ tasse) de miel
2,5 ml (½ c. à thé) de sel	60 ml (¼ tasse) de jus de lime frais
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement	60 ml (¼ tasse) de moutarde cultivée épicée
250 ml (1 tasse) de sauce barbecue	30 ml (2 c. à table) de pâte de tomates
	Pains à hamburgers
	Salade de chou

### Directives :

Disposer les oignons dans le fond de la cocotte du multicuiseur.

Saler et poivrer le porc et le placer sur les oignons (face grasse vers le haut).

Combiner les ingrédients restants. Verser sur le porc. Mettre le couvercle en verre.

Mettre le multicuiseur en marche, la cocotte en place; tourner le bouton de commande au mode de mijotage à température élevée et cuire pendant 5 heures ou jusqu'à ce que le porc s'effiloche facilement avec une fourchette.

Retirer la viande et laisser reposer pendant 5 minutes. À l'aide de deux fourchettes, effiloche le porc et le mélanger avec la sauce de la cocotte avant de servir.

Servir chaud et couvert de salade de chou dans des petits pains.

## RECETTES : RÔTISSAGE ET CUISSON

### POULET RÔTI À L'ORANGE

Portions : 3 à 4

#### Ingrédients :

30 ml (2 c. à table) de beurre ramolli	1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre moulu grossièrement
15 ml (1 c. à table) de ciboulette fraîche, hachée	1 petite orange, en quartiers
15 ml (1 c. à table) d'oignons verts frais en dés	1 oignon vert, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
15 ml (1 c. à table) d'origan frais haché	
5 ml (1 c. à thé) de sel	Poulet de 1,3 kg (3 ½ lb)

#### Directives :

Mettre le multicuiseur Black+Decker en marche. Une fois la cocotte en place, tourner le bouton de commande au mode de rôtissage/cuisson et régler à température à 175 °C (350 °F). Permettre à l'appareil de préchauffer de 15 à 20 minutes.

Entre-temps, dans un petit bol, combiner tous les ingrédients à l'exception de l'orange, de l'oignon vert et du poulet. À l'aide de vos doigts, séparer la peau de la viande du poulet. Enduire l'espace entre la peau et la viande du mélange d'assaisonnement. Placer l'orange et l'oignon dans la cavité du poulet et lier les cuisses ensemble.

Déposer délicatement le poulet dans le multicuiseur, et régler la minuterie de cuisine à 60 minutes. À la fin du cycle de cuisson, vérifier la cuisson du poulet. La température interne de la poitrine doit être de 74 °C (165 °F). Au besoin, ajouter du temps de cuisson. Retirer le poulet de la cocotte. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

### RÔTI DE BŒUF AUX POMMES DE TERRE

Portions : 6

#### Ingrédients :

10 ml (2 c. à thé) d'assaisonnement à bifteck Montréal	1,25 ml (¼ c. à thé) de poudre d'ail
5 ml (1 c. à thé) de sel assaisonné	15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre au citron	1,3 kg (2 ½ lb) de rôti de noix de ronde
2,5 ml (½ c. à thé) de basilic séché	225 g (½ lb) de petites pommes de terre rouges
2,5 ml (½ c. à thé) de thym séché	225 g (½ lb) de petits oignons

#### Directives :

Mettre le multicuiseur en marche. Une fois la cocotte en place, tourner le bouton de commande au mode de rôtissage/cuisson et régler à température à 175 °C (350 °F). Permettre à l'appareil de préchauffer de 15 à 20 minutes.

Déposer délicatement le bœuf dans le multicuiseur et cuire pendant 40 minutes. Ajouter les pommes de terre et les oignons, et cuire pendant 20 minutes additionnelles. À la fin du cycle de cuisson, vérifier la cuisson du bœuf et des légumes. La température interne du bœuf doit être au moins de 74 °C (160 °F). Au besoin, ajouter du temps de cuisson.

# INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composer le numéro 1 800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

## **Garantie limitée de deux ans (Valable seulement au Canada et aux États-Unis)**

### **Que couvre la garantie?**

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Spectrum Brands Inc. ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

### **Quelle est la période de garantie?**

- Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

### **What will we do to help you?**

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

### **Que ferons-nous pour vous aider?**

- Conserver votre reçu comme preuve d'achat.
- Visiter notre site Web de service en ligne au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou appeler à notre numéro sans frais, 1 800 231-9786, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au 1 800 738-0245.

### **Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?**

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

### **Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?**

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

# BLACK+DECKER

TM



Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

1380 W 120 V ~ 60 Hz

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

Tel: (55) 5831 - 7070

Servicio y Reparación  
Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,  
Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

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

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

Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

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

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

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

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

BLACK+DECKER y el logo tipo BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation y son utilizados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER et le logo BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, et sont utilisés sous licence. Tous droits réservés.

Made and Printed in People's Republic of China

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

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

T22-5002145

12628-00