

BLACK+DECKER

TM

MULTICOOKER, 7QUARTS
OLLA MULTICOCCIÓN, 6.5L

use and care manual
manual de uso y cuidado

MC900MAD



Recipes Included!
¡Recetas Incluidas!

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. For any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the removable control panel to the appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- To disconnect, turn knob to "Off" then remove plug from wall outlet.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation. Do not operate if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic and other flammable materials.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- This appliance is not intended for deep frying foods.
- Intended for countertop use only.

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

Additional Safeguards:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

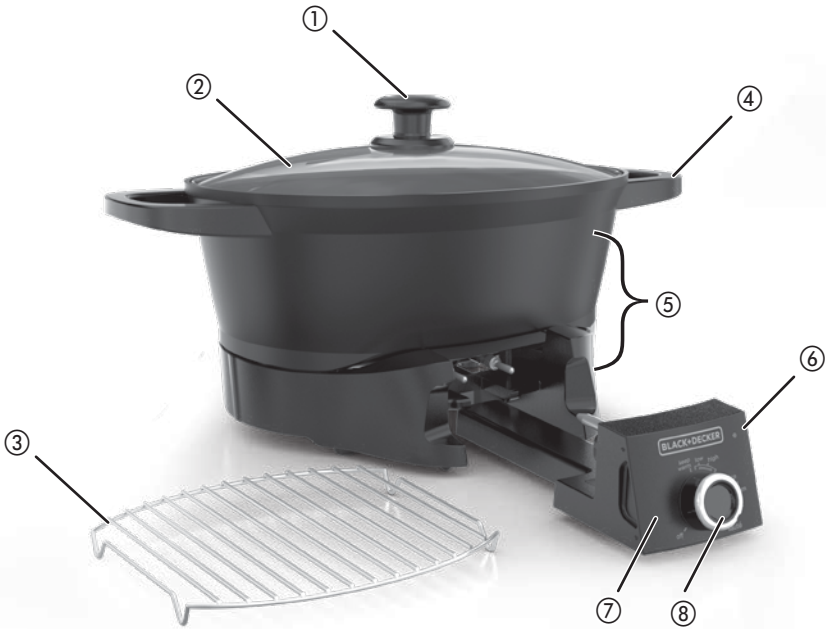
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

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

PARTS AND FEATURES



- 1. Lid handle
(Part# MC900-01)
- 2. Tempered glass lid
(Part# MC900-02)
- 3. Steaming/roasting rack
(Part# MC900-04)
- 4. Side handle
- 5. Cooking pot/base unit
(Part# MC900-03)
- 6. Power indicator light
- 7. Removable control panel
- 8. Control 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/blackanddecker to register your product.
- Wash and dry all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. After cleaning, see ASSEMBLY section to put the unit together.
- Select a location where the Multicooker is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Ensure that the unit has enough space all the way around and above it to allow heat to flow without damage to cabinets or walls.
- See the recipes starting on page 13.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR MULTICOOKER

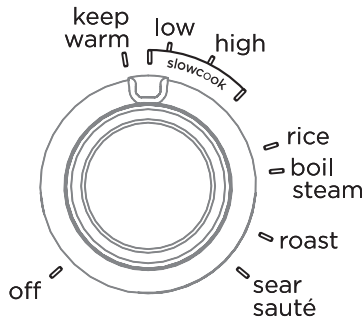
- The the glass and metal parts of the lid and the cooking pot get hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.
- If there is a power outage, the Multicooker will turn off. If this is discovered quickly, continue cooking when the power is restored. If you are not sure how long the Multicooker has been off, discard the food.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance.
- Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils. Do not cut foods directly in the cooking pot and do not use metal utensils in this appliance; both actions could damage the cooking pot surface.
- Unplug the appliance when not in use and always allow the cooker to completely cool before cleaning.

ASSEMBLY

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



CHOOSE A FUNCTION FOR YOUR MEAL



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

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

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

Steam/Boil – Steam to infuse moisture, seal in flavor, and maintain perfect texture of your food. Boil eggs, potatoes, or corn on the cob.

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

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

SLOW COOK

• 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.

NOTE: *The slow cook setting is adjustable within the slow cooking range. Traditional low and high settings are marked but you can also adjust to your preferred level.*

1. Add ingredients to the cooking pot and cover with glass lid.
2. Plug in the appliance.
3. Rotate the knob to your choice of low or high setting.

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

4. Set a timer per your recipe on a separate device. Keep the lid on.

- End of cooking cycle: when time is up, turn the unit off by rotating the knob to off and unplugging, or rotate the knob to keep warm if desired.

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

KEEP WARM

NOTE: The temperature for the Keep Warm function is fixed at 140°F.

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

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

RICE

- Rinse your rice in water and strain** with a wire strainer before cooking. This will make it less likely that the water will boil or froth over the top.
- Add ingredients to the cooking pot and cover with glass lid.
- Plug in the appliance.
- Rotate the knob to Rice function.
- Set a timer per your recipe on a separate device. Refer to your recipe for more precise cook setting and times or chart below.

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

- End of cooking cycle: when time is up check to make sure rice is done. If it is done, turn the unit off by rotating control knob to 'off' and unplugging. If it isn't done, put the lid back on and give it some more time.

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

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD (standard 8 oz. cups)
FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, BASMATI, YELLOW, OR MEDIUM GRAIN RICE			
2 cup rice	3 cups water	23 to 26 minutes	6 cups
4 cups rice	6 cups water	27 to 29 minutes	9 cups
6 cups rice	9 cups water	30 to 32 minutes	12 cups
FOR BROWN RICE			
2 cup rice	3 cups water	55 minutes	7 ½ cups
4 cups rice	6 cups water	55 minutes	11 cups
6 cups rice	9 cups water	60 minutes	14 cups

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

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

STEAM

1. Place steaming rack in the cooking vessel.
2. Add about an inch of water to the bottom but don't let the top of the rack get submerged.

NOTE: Check water level during steaming to ensure it doesn't fully evaporate. Add more water as needed.

3. Add ingredients and cover with glass lid.
4. Plug in the appliance.
5. Rotate the knob to steam/boil function.
6. Set a timer per your recipe on a separate device.

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

BOIL

1. If making pasta, wait until the water is boiling to add the pasta.
2. Add water and ingredients (depending on recipe) to the cooking pot and cover with glass lid.
3. Plug in the appliance.
4. Rotate the knob to steam/boil function.
5. Set a timer per your recipe on a separate device. Refer to your specific recipe for more precise time.

ROAST

1. Place roasting rack in the cooking vessel.
2. Place seasoned cuts of meat and/or cut up vegetables on the roasting rack in the cooking pot and cover with glass lid.
3. Plug in the appliance.
4. Rotate the knob to Roast function.
5. Set a timer per your recipe on a separate device. Refer to your specific recipe for more precise times.

NOTE: See additional tips on page 9.

SEAR/SAUTÉ

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

1. Rotate the knob to Sear/Sauté function (allows for cooking surface to pre-heat)
2. Add oil or butter to the cooking pot.
3. When the oil or butter is hot, sear or sauté as you would on a stove top. Stir ingredients during the cooking process. Flip the food halfway through to sear on both sides or stir while sautéing.
4. Refer to your recipe for more precise times.
5. When you are done with this function, remove food and turn unit off. Or keep food in the pot to cook with another function (i.e. if searing prior to slow cooking).

SERVING IN THE MULTICOOKER

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

CARE AND CLEANING

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

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

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

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

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

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

STORING

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

HELPFUL HINTS AND TIPS

RICE

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

ROASTING

- The approximate maximum capacity for roasting is a 4-5 lb. chicken or a 3-4 lb. roast.
- If you desire the deeper flavor of browned meat use the Sear/Sauté function before roasting.
- Always roast with lid on. Open the lid as little as possible to ensure even cooking and to keep heat from escaping.
- Using a meat thermometer can help significantly improve results; you will want to remove the meat or poultry from the roaster when the reading is 5 to 10 degrees (Fahrenheit) below the desired temperature. The internal temperature will continue to rise as the meat is resting after it has been removed.

SLOW COOKING

- The cooking pot should always be filled from $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full, to avoid over and under cooking.
- Always slow cook with the lid on.
 - Open the lid as little as possible to assure even cooking. Every time the lid is removed, the cooking time increases by 15–20 minutes.
- Most recipes can be cooked on either High or Low. Many recipes will give the time for both.
 - Low: Normally used for longer cook times and less tender cuts of meat, 8 to 10 hours
 - High: Used to shorten cook time. One hour on High is equal to about 2 hours on Low.

SLOW COOKING INGREDIENT TIPS

SEASONINGS

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

MEATS

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

VEGETABLES

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is undercooked	<ul style="list-style-type: none"> • The wrong setting or temperature may have been used. • The power may have been interrupted. • The lid may have been improperly placed on the cooking pot. • The power in your home may be slightly different. • Lid has been removed too many times during operation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you use the correct function and setting for the recipe. • If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food. • Make sure the lid is placed evenly on top of the cooking pot. • Keep the lid closed while roasting or slow cooking. Every time the lid is removed it adds 15–20 minutes to the slow cooking time.
Food is overcooked	<ul style="list-style-type: none"> • There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the Multicooker settings. • Not all appliances cook exactly the same; the settings could be cooking slightly differently than appliances that have been used previously. 	<ul style="list-style-type: none"> • As you use the functions, make note of any changes in time on your favorite recipes.
The meat was done but the vegetables were under-cooked while slow cooking	<ul style="list-style-type: none"> • The foods may have been improperly placed in the cooking pot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place the vegetables on the bottom and sides of the cooking pot. • Place the meat on top of the vegetables and in the center of the cooking pot.
Rice boils over.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much rice is being cooked. • There is too much water for the amount of rice. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure to cook no more than maximum amount suggested in the Use and Care Manual. The amount of rice to be cooked should match the water markings on the bowl. • Add a small amount (1 Tbs.) of butter or oil to water before cooking.

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

Recipes

Orzo with Spinach, Tomato, and Zucchini

Prep Time: 10 minutes

Servings: 8

Cook Time: 20 minutes, divided

Serving Size: ½ cup

Total Time: 30 minutes

Ingredients:

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

Directions:

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

Lemon Herb Steamed Salmon

Prep Time: 5 minutes

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

Total Time: 11-14 minutes

Servings: 4

Serving Size: One 4 oz filet

Ingredients:

4 (4 ounce) salmon filets

2 tsp. dried dillweed

2 tsp. onion powder

1 tsp. dried parsley

¼ tsp. smoked paprika

1 tsp. seasoned salt

1 tsp. lemon pepper

1 tsp. garlic powder

Lemon slices for garnish, optional

Directions:

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

Garlic Rosemary Pork Loin

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 90 minutes

Total Time: 100 minutes

Servings: 8

Serving Size: 2 slices

Ingredients:

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

Directions:

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

Turkey Chili

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

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

Ingredients:

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

Directions:

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

Beef Pot Roast

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 6 hours

Total Time: 6 hours 10 minutes

Servings: 4-6

Ingredients:

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

Directions:

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

Latin Beef Stew

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 4-8 hours

Total Time: 4-8+ hours

Servings: 10

Serving Size: 1 bowl

Ingredients:

1.5 lbs. of beef stew meat, cut into cubes	1/3 cup water
2 Tbsp adobo seasoning (a blend of chili and garlic spices)	2 pkts powdered chicken bouillon
2 Tbsp minced garlic	2 pkts of Sazon Goya packets (I found in ethnic section of grocery store)
3 carrots peeled and cut into circles	2 tsp cumin
1 onion diced	2 bay leaves
1 (15oz) can diced tomatoes	Salt to taste
10 oz baby red potatoes, quartered	Garnish: sliced green onions and chopped cilantro
1/3 cup light beer (optional- can just replace with beef stock)	

Directions:

1. In the multi-cooker, set to sear/sauté. Let the unit heat up.
2. In a large food storage bag, combine the beef stew meat and the adobo seasoning. Toss them together until the seasoning coats the beef stew cubes.
3. Dump the seasoned beef stew meat into the multi-cooker. Sear the meat until browned on all sides.
4. Add in the garlic, carrots and onion. Sauté them until they soften.
5. Change the setting to slow cook low if you are planning on cooking for about 8 hours or slow cook high for 4 hours.
6. Add in the rest of the ingredients and stir until combined.
7. Put the lid on and let the unit run. Adjust seasonings as desired. When ready to eat, you can eat it as is or put it over rice or mashed potatoes and garnish if desired.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed in this pamphlet.

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

How does state law relate to this warranty?

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

What does your warranty not cover?

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

Are there additional warranty exclusions?

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

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que 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.
- Siempre conecte primero el panel de control desmontable al aparato y luego enchufe el cable al tomacorriente.
- Para desconectar, gire la perilla a la posición de apagado y retire el enchufe del tomacorriente.
- Cuando vaya a utilizar el aparato, deje espacio adecuado en la parte de arriba y todos los lados para circulación de aire. No opere si el aparato está cubierto o tocando materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes y similares.
- No almacene ningún objeto arriba del aparato mientras esté funcionando.
- Cuando este aparato no esté en funcionamiento, no se debe almacenar nada que no sea los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico ni otros materiales inflamables.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- No utilice este aparato sobre una superficie inestable.
- No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.
- Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite.
- Diseñado solamente para uso en el mostrador.

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

Medidas de Seguridad Adicionales:

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

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de que los niños agarren el cable o que alguien se enrede o tropiece con un cable más largo. **Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | |
|---|---|
| 1. Asa de la tapa (pieza no. MC900-01) | 5. Olla de cocción/base de la unidad (pieza no. MC900-03) |
| 2. Tapa de vidrio resistente (pieza no. MC900-02) | 6. Luz indicadora de encendido |
| 3. Parrilla de vapor/asar (pieza no. MC900-04) | 7. Panel de control desmontable |
| 4. Asa a un lado | 8. Perilla de control |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

PRIMEROS PASOS

Este producto es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la banda plástica alrededor del enchufe.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de cocción limpia y seca en la base de cocción.
- Escoja un lugar apropiado para utilizar la olla multicocción. Seleccione una superficie estable, resistente al calor, que no contenga paños, líquidos ni ningún otro material inflamable. Coloque la unidad en un área que tenga suficiente espacio alrededor y en la parte superior para permitir que el calor fluya sin causar daño alguno a los gabinetes o las paredes.
- Ver las recetas, comenzando en la página 29.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN

- Las piezas de vidrio y metal de la tapa y la olla de cocción se calientan. 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.
- Siempre utilice utensilios de plástico resistente al calor o de madera. No corte los alimentos directo en la olla de cocción y no utilice utensilios de metal en este aparato; ambas acciones podrían dañar la superficie de la olla de cocción.
- Desenchufe el aparato cuando no este en uso y permita que la olla de cocción se enfríe completamente antes de limpiarla.

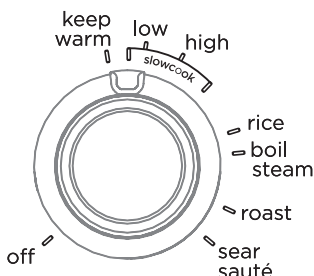
ENSAMBLAJE

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



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

ELIJA UNA FUNCIÓN PARA SU COMIDA



Cocción Lenta (temperatura alta o baja) (Slow Cook) (Low or High) - Prepare sus sopas favoritas, guisos y combinaciones de carnes y vegetales.

Mantener Caliente (Keep Warm) - Mantenga los alimentos cocinados hasta que esté listo para comer.

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

Vapor/Hervir (Steam/Boil) - Utilice vapor para infundir humedad, sellar el sabor y mantener una textura perfecta en sus alimentos. Hierva huevos, papas o mazorcas de maíz

Asar (Roast) - Cocine vegetales y carnes más rápidamente en una cantidad mínima de grasa a temperatura alta y añada sabor.

Sellar/Saltear (Sear/Sauté) - Selle rápidamente las carnes con una temperatura caliente. Saltee los vegetales para darles sabor.

COCCIÓN LENTA

- La mayoría de las recetas se pueden cocinar a temperatura alta o baja. Muchas recetas indicarán el tiempo de cocción para ambas temperaturas.
 - Baja - Normalmente utilizada para tiempos de cocción más largos, 8 a 10 horas y para cortes de carnes menos tiernos.
 - Alta - Utilizada para reducir el tiempo de cocción. Una hora en temperatura alta equivale a unas 2 horas de cocción en temperatura baja.

NOTA: La función de cocción lenta es ajustable dentro de las opciones de temperatura de cocción lenta. Los ajustes tradicionales de temperatura baja y alta están marcados, pero los puede ajustar a su nivel preferido.

1. Añada los ingredientes a la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
2. Enchufe el aparato.

3. Gire la perilla hasta su elección de función de temperatura baja o alta.

NOTA: *No utilice la función de mantener caliente para cocinar. Utilice solamente para mantener caliente los alimentos cocinados que ya están calientes.*

4. Programe un reloj contador según su receta. Mantenga la tapa en su lugar.

5. Final del ciclo de cocción. Cuando termine el tiempo de cocción, apague la unidad girando la perilla a la posición de apagado y desenchufándola, o gire la perilla a la posición de mantener caliente, si lo desea.

NOTA: *No mantenga los alimentos en la función de mantener caliente por más de 4 horas.*

MANTENER CALIENTE

NOTA: *La temperatura para la función de mantener caliente está fijada a 140°F.*

NOTA: *No utilice la función de mantener caliente para cocinar. Solo utilícela para mantener caliente los alimentos cocinados que ya están calientes.*

NOTA: *No mantenga los alimentos en la función de mantener caliente por más de 4 horas.*

ARROZ (rice)

1. **Enjuague su arroz con agua y escurra** en un colador de metal antes de cocinarlo. Esto reducirá la posibilidad de que el agua se hierva o haga espuma en la parte superior

2. Añada el arroz (u otro grano) y el agua (o caldo) a la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.

3. Enchufe el aparato.

4. Gire la perilla hasta la función de arroz.

5. Ajuste un reloj contador de cocina según su receta. Consulte su receta para ajustes y tiempos de cocción más precisos o la tabla de abajo.

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

6. Final del ciclo de cocción: cuando termine el tiempo de cocción, asegúrese de que el arroz esté cocinado. Si está cocinado, apague la unidad girando la perilla de control a la posición de apagado y desenchufándola. Si no está cocinado, coloque la tapa de nuevo en su lugar y dele un poco más de tiempo.

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

TABLA PARA COCINAR ARROZ

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

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

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

VAPOR (steam)

1. Coloque la parrilla de vapor en la olla de cocción.
2. Añada aproximadamente 1 pulgada de agua al fondo de la olla, pero no deje que la parte superior de la parrilla se sumerja.

NOTA: Verifique el nivel de agua mientras que hace vapor para asegurar que no se evapore completamente. Añada más cantidad de agua, según sea necesario.

3. Añada los ingredientes a la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
4. Enchufe el aparato.
5. Gire la perilla hasta la función de vapor/hervir.
6. Ajuste un reloj contador de cocina según su receta.

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

HERVIR (boil)

1. Si va a preparar pasta, espere hasta que el agua hierva para añadir la pasta.
2. Añada el agua y los ingredientes (según la receta) a la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el aparato.
4. Gire la perilla hasta la función de vapor/hervir.
5. Ajuste un reloj contador de cocina según su receta. .

ASAR (roast)

1. Coloque la parrilla de asar en la olla de cocción.
2. Coloque los cortes de carne sazonados y/o vegetales en la parrilla de asar dentro de la olla de cocción y tape con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el aparato.
4. Gire la perilla hasta la función de asar.
5. Ajuste un reloj contador de cocina según su receta.

NOTA: *Ver los consejos adicionales en la página 26.*

SELLAR/SALTEAR (sear/sauté)

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

1. Gire la perilla hasta la función de sellar/sofrito (permite que la superficie de cocción se precaliente).
2. Añada aceite o mantequilla a la olla de cocción.
3. Añada mantequilla o aceite. Cuando el aceite o la mantequilla esté caliente, selle o saltee igual que lo haría sobre una estufa. Revuelva los ingredientes durante el proceso de cocción. Voltee los alimentos a mitad de la cocción para sellar por ambos lados o revuelva mientras los saltea.
4. Consulte su receta para tiempos de cocción precisos.
5. Cuando termine con esta función, retire los alimentos y apague la unidad. O mantenga los alimentos en la olla para cocinarlos utilizando otra función (por ejemplo, si va a sellar antes de cocinar lento).

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

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

1. Siempre desenchufe la unidad y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Retire la tapa de vidrio
3. Retire el panel de control de la olla de cocción/base de la unidad.

4. Coloque la olla de cocción y la tapa de vidrio en la máquina lavaplatos para lavarla o lave a mano con agua caliente y líquido de fregar..

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

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

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

ALMACENAMIENTO

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

PISTAS Y CONSEJOS ÚTILES

ARROZ

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

PARA ASAR

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

PARA COCCIÓN LENTA

- La olla de cocción siempre se debe llenar desde la $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad para así evitar la cocción excesiva o insuficiente.
- Siempre cocine con la tapa colocada sobre la olla.
 - Abra la tapa lo menos posible para asegurar que la cocción sea uniforme. Cada vez que la tapa se retira, el tiempo de cocción aumenta 15 a 20 minutos.
- La mayoría de las recetas pueden ser cocinadas a temperatura alta (HIGH) o baja (LOW). Muchas recetas indicarán el tiempo de cocción para ambas temperaturas. Controles de la función para cocción lenta.

-Baja (LOW): Utilizada normalmente para tiempos de cocción más largos, 8 a 10 horas, o para los cortes de carnes menos tiernos.

-Alta (HIGH): Se utiliza para acortar el tiempo de cocción. Una hora de cocción en el ajuste de temperatura alta (HIGH) equivale a aproximadamente 2 horas de cocción en el ajuste de temperatura baja (LOW).

CONSEJOS PARA LOS INGREDIENTES DE COCCIÓN LENTA

CONDIMENTOS

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

CARNES

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

VEGETALES

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se han cocinado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ser que se haya utilizado el ajuste incorrecto o la temperatura incorrecta. • Puede haber ocurrido una interrupción en la electricidad. • La tapa puede haber sido colocada incorrectamente en la olla de cocción. • La electricidad de su casa puede ser ligeramente diferente. • La tapa ha sido retirada demasiadas veces durante el funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de haber utilizado la función correcta y el ajuste correcto para su receta. • Si la electricidad fué interrumpida y usted no sabe por cuanto tiempo, deseche la comida. • Asegúrese de que la tapa esté colocada de manera uniforme sobre la olla de cocción. • Mantenga la tapa cerrada durante el ciclo de asado o cocción lenta. Cada vez que la tapa es retirada, esto añade de 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
Los alimentos están demasiado cocinados.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ser que haya una diferencia entre su receta favorita y la forma en que funcionan los ajustes de su olla multicocción. • No todos los aparatos cocinan exactamente igual; los ajustes pueden estar cocinando un poco diferente al de los aparatos utilizados anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Según vaya utilizando las funciones, anote cualquier cambio en los tiempos de su recetas favoritas.
La carne se cocinó pero los vegetales no se cocinaron lo suficiente en la función de cocción lenta.	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos pueden haber sido colocados incorrectamente en la olla de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los vegetales en el fondo y en los costados de la olla de cocción. • Coloque la carne encima de los vegetales y en el centro de la olla de cocción.
El arroz se desborda al hervir.	<ul style="list-style-type: none"> • Se está cocinando demasiada cantidad de arroz. • Se está utilizando demasiada cantidad de agua para la cantidad de arroz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de no cocinar más cantidad de arroz de la máxima recomendada en el Manual de uso y cuidado. La cantidad de arroz a preparar debe corresponder con la marca de agua en la olla de cocción. • Agregue una cucharada pequeña porción de aceite o mantequilla al agua antes de cocinar.

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

1-800-465-6070.

Recetas

Orzo con espinacas, tomate y calabacín verde

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos, divididos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 8

Tamaño de porción: ½ taza

Ingredientes:

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

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

1 cebolla mediana, picada en cubos

1 calabacín verde, picado en cubos

2 tomates Roma, picados en cubos

2 manojos de espinacas

1 cucharada de ajo picado

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharaditas de sazón italiana

Sal y pimienta al gusto

½ taza de queso parmesano rallado

Preparación:

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

Salmon al vapor con hierbas y limón

Tiempo de preparación: 5 minutos

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

Tiempo total: 11-14 minutos

Porciones: 4

Tamaño de porción: un filete de 4 onzas

Ingredientes:

4 filetes de salmón de 4 onzas

2 cucharaditas de eneldo

2 cucharaditas de cebolla en polvo

1 cucharadita de perejil seco

¼ cucharadita de pimentón ahumado

1 cucharadita de sal sazónada

1 cucharadita de pimienta con limón

1 cucharadita de ajo en polvo

Rebanadas de limón para adornar, opcional

Preparación:

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

Lomo de cerdo con romero y ajo

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 90 minutos

Tiempo total: 100 minutos

Porciones: 8

Tamaño de porción: 2 rebanadas

Ingredientes:

1 lomo de cerdo deshuesado, con grasa reducida	1 cucharadita de tomillo o 1 cucharada de tomillo fresco
1 cabeza de ajo, pelada y con los dientes enteros	2 cucharaditas de sal
2 cucharadas de aceite	1 cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de romero triturado o 1 cucharada de romero fresco	½ cucharadita de pimentón ahumado

Preparación:

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

Chili de pavo

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 3 a 5 horas

Tiempo total: 3 a 5 horas + 15 minutos
Porciones: 8 a 10

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Carne asada

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 6 horas

Tiempo total: 6 horas 10 minutos
Porciones: 4 a 6

Ingredientes:

6 zanahorias medianas, cortadas en pedazos de 2 ½ pulgadas (aproximadamente 2 tazas)	¼ cucharadita de pimienta molida gruesa
4 dientes de ajo grandes, picados	½ cucharadita de sal
1 bolsa (de 20 onzas) de cebollas perlas congeladas	1 taza de caldo de carne
4 papas medianas, cortadas en cuartos	1 ½ cucharadita de hierbas provenzales
4 libras de carne de asar deshuesada	1 sobre de mezcla de sopa de cebolla y carne
	½ cucharadita de tomillo seco

Preparación:

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

Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Dónde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

¿NECESITA AYUDA?

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos y 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 relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

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

Argentina

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

Bolivia

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

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

Sedeblock
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

República 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 Meliá,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

800 W 120 V ~ 60 Hz

COMERCIALIZADO POR:

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

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS

01 800 714 2503

Comercializado por:

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

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

Importado y Distribuido por:

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

NIT 1020647023,
Resolución Ministerial 0661-12.

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

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

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

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

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



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

Made in China.
Fabricado en China.

T22-9001708-A

28294 E/S