

READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION



Bistro™

slow cooker

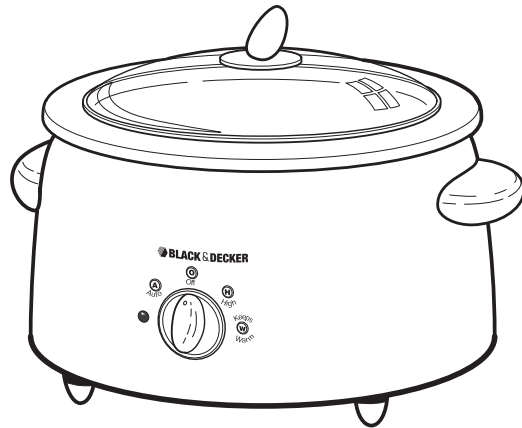
4-quart removable bowl (English, page 2)

olla de cocción

con recipiente removible de 4 quartes (Español, página 9)

mijoteuse

avec bol amovible de 4 pintes (Français, à la page 17)



Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/partes (EUA/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

U.S.A./Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-847-2309

280W 120V ~ 60Hz

 <http://www.blackanddecker.com>

Série SL100 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

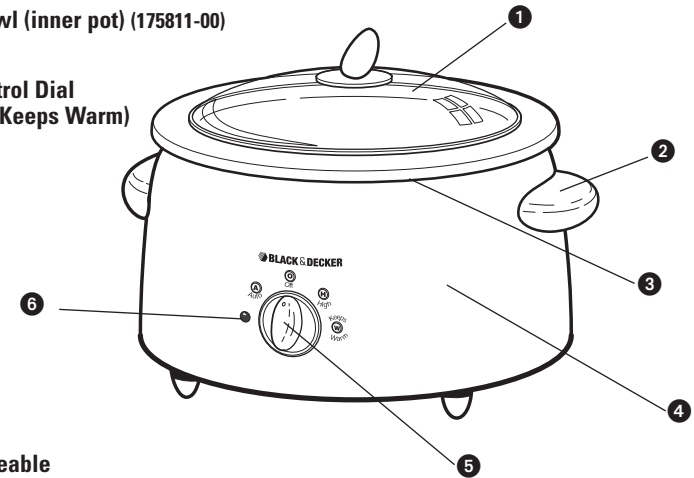
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

■ **Read all instructions.**

- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- 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 food, water, or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
- To disconnect, turn control to Off, then remove plug from wall outlet.
- Bowl containers are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Do not use a cracked Bowl container. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated Bowl.
- Plug into a standard AC electrical outlet. Do not use any other electrical outlet.
- This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- † 1. Glass Lid (175813-01)
- 2. Handles
- † 3. Stoneware Bowl (inner pot) (175811-00)
- 4. Base
- 5. 4-Position Control Dial (Auto/Off/High/Keeps Warm)
- 6. Signal Light



† Consumer replaceable

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician **Do not attempt to defeat this safety feature.**

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL)-Listed, NOM, or appropriate agency-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts or 6 amperes 220 volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Before First Use

1. Carefully unpack the Slow Cooker.
2. Wash the Stoneware Bowl and Glass Lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
3. Wipe the interior and exterior surfaces of the Base with a soft, moist cloth to remove dust particles that may have collected during packing and handling. **NEVER IMMERSE THE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

How To Use – English

USING THE STONWARE BOWL & LID

IMPORTANT: All glass and glass ceramic materials are **BREAKABLE**. Always handle the Stoneware Bowl and Lid carefully. Avoid hitting them against a faucet or other hard surface. Accidental breakage from impact is not covered by the warranty. For maximum benefit from the Stoneware Bowl and Lid, follow these tips:

- To avoid damage to the interior of the Stoneware Bowl, always use utensils made of plastic, rubber, or wood. **DO NOT** use metal utensils, as they may leave grey marks or may scratch the cookware.
- Do not touch the sides of the Slow Cooker Base while food is cooking. Always use potholders or oven mitts when removing the Lid or the Stoneware Bowl from the Base after cooking. To avoid burns from escaping steam, tilt the Lid away from your hands and face when removing it.
- Do not set the Stoneware Bowl directly on a countertop or table; use a trivet or hot pad.
- Do not pour cold water into a hot Stoneware Bowl. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated Bowl. **NEVER** heat the Stoneware Bowl when it is empty.
- Keep the Lid away from a broiler, microwave browning element, toaster oven coils, hot stovetop burners, oven heat vents or any other direct heat source. **DO NOT PLACE A HOT LID** on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- If the Lid becomes chipped or cracked, do not use it. Discard it and get a replacement. Damaged items may break without warning.

HOW TO USE

Using a Slow Cooker is easy but different from conventional cooking. Follow the recommended guidelines in this book. Times listed in each recipe are approximate and should serve only as guidelines.

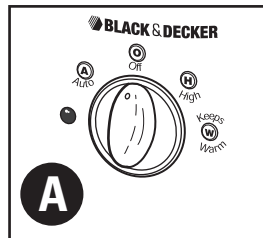
1. Follow the recipe by filling the Bowl with food and ingredients. Place the Bowl into the Base, cover it with the Lid, and plug the unit in.
2. Turn the Control Dial to Auto or High and note the time the Cooker started (A).
3. Be sure to turn the Control Dial to Off after cooking.

CLEANING & STORAGE:

1. Unplug the unit and allow it to cool before cleaning.
2. Wash the Stoneware Bowl and Lid in warm, soapy water. Rinse and dry. If food sticks to the surface, fill the Bowl with warm, soapy water and let it soak for a while before cleaning. If scouring is necessary, use a nylon pad or brush with liquid detergent or non-abrasive cleanser. Both the Bowl and Lid are also dishwasher-safe.
3. Wipe the Base with a soft, damp cloth or sponge. **NEVER IMMERS**E THE BASE IN WATER.
4. Be sure all parts are clean, cool, and dry before storing. Store the unit in a clean, dry place. Use the cord wrap at the bottom of the Base to store the cord.

TIPS

1. For best results, always use the Cooker at least 1/2 full. But don't over-fill more than 3/4 (12 cups total), or about 2-inches from the top rim.



2. **Never** store foods in the Stoneware Bowl in the refrigerator overnight. It will take too long to heat the Bowl up before the food starts cooking.
3. When cooking on Hi, remove the Lid occasionally and stir ingredients for more even cooking. Use Hi for shorter cooking times, and when you plan to be at home.
4. Use the Auto setting for longer cooking times (7 – 8 hours), and when you won't be home. On this setting, the Slow Cooker starts out at a high temperature and then automatically reduces to a lower temperature after about 2 hours.
5. Longer cooking times may evaporate some of the liquid and may make some foods taste dry (like a pot roast allowed to cook more than 8 hours). Check and stir so food doesn't stick/burn onto the bottom of the Bowl.
6. Soups are great in a Slow Cooker—they can simmer, blend flavors, and tenderize dried beans and meats. You may have to add liquid (broth, milk, water) to thin soup or stew prior to serving.
7. To keep foods warm after cooking, turn the Control Dial to the Keeps Warm setting. To avoid drying out foods, do not keep foods on this setting for more than 2 hours. Do not reheat food in the slow cooker.
8. The Lid on the Stoneware Bowl does not have a tight fit. You may see some spattering and condensation on the Lid.

Recipes & Tips

The recipes included here have been designed to work in this 4-quart (3.8L) slow cooker. Use them as a reference to adapt your own favorite soup, stew, and chili recipes. When adapting recipes, be sure to add enough liquid to keep foods moist.

1. You can cook roasts and hams up to 4 pounds (1,816 g) in this Slow Cooker. Foods cut into smaller pieces will cook faster than whole roasts.
2. **DO NOT** cook whole poultry in this Cooker.
3. Use tough cuts of meat for slow cooking; they're less expensive, need longer cooking time, and have more moisture than tender cuts.
4. Skim off fat before serving sauces. To thicken sauce, transfer it to a saucepan and heat on a range top. Mix 1 - 2 tablespoons (15-30 ml) of all-purpose flour with a little water, then add it to the sauce. Stir until the sauce thickens.

RECIPES

Split Pea Soup

- 1 pound dried split peas
- 1-1/2 cups (340g) chopped ham
- 1 medium onion, chopped
- 1 stalk celery, chopped
- 1/4 cup (57g) chopped parsley
- 1 teaspoon chervil or rosemary
- 1 teaspoon summer savory
- 9 cups (2.2 L) chicken broth
- 2 cups milk

1. Combine split peas, ham, onion, celery, parsley, seasonings, and chicken broth in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base.
2. Cover and turn to Hi or Auto Setting.
3. Cook for 5 hours on Hi, or 8 to 9 hours on Auto.

4. Prior to serving, stir in milk and blend thoroughly to heat.

Makes: 7 – 8 (1-1/2-cup/360ml) servings.

Mexican Corn Soup:

1/2 pound (227g) dried small red beans*

1 large onion, coarsely chopped

2 heaping tablespoons minced garlic

2 medium carrots, thinly sliced

2 stalks celery, sliced

2 red or green peppers, diced

6 cups vegetable stock or broth

3 cups frozen corn, thawed

1 teaspoon ground cumin

1 teaspoon red pepper flakes

1/4 teaspoon cayenne pepper (optional)

1 cup (240ml) vegetable broth

To Serve:

Hot cooked white rice

Nonfat yogurt

3 tablespoons minced cilantro leaves

1. Combine all soup ingredients in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base.

2. Cover and turn to Hi or Auto setting.

3. Cook for 5 hours on Hi, or 7 to 8 hours on Auto. Prior to serving, stir in 1 cup vegetable broth.

4. Serve over cooked rice, with dollops of yogurt and cilantro leaves on top.

Makes: About 7 (1-1/2 cup/360ml) servings.

*No need to soak or precook beans.

Spicy Pot Roast in Sauce

1 large onion, quartered and sliced

1 pot roast, rump or bottom round (about 3-1/2 - to 4 pounds (1589 g- 1816g)

1/2 cup chili sauce

1/2 cup Balsamic vinegar

2 teaspoons minced garlic

1. Spread onions over bottom of Stoneware Bowl. Position pot roast on top of onions.

2. Combine chili sauce, vinegar and garlic and mix. Pour over pot roast.

3. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi or Auto setting.

4. Cook for 5 hours on Hi, or 7 to 8 hours on Auto.

5. Remove pot roast carefully. Skim fat off sauce and serve as gravy.

Make: About 8 (4-ounce/120ml) servings.

Note: See Recipe Tips, #5, for making sauce thicker.

Easy Tomato Beef Stew

2 pounds (908g) beef stew meat, cut into 2-inch (5 cm) pieces

1 can (14-1/2-oz./435ml) diced tomatoes, undrained

1 can (11-oz./330ml) tomato soup

1 jar (4-1/2-oz./135ml) whole mushrooms, drained

1 envelope (1-oz./30ml) dried onion soup mix

1. Combine all ingredients in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix.

2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi or Auto setting.

3. Cook for 5 hours on Hi, or for 7 to 8 hours on Auto.

4. Serve over rice or noodles, if desired.

Makes: About 5 (1-cup/240ml) servings.

Favorite Vegetarian Chili

1/2 pound (227g) dried kidney beans*

1 large onion, coarsely chopped

1 clove garlic, minced

2 cans (14-1/2-ounce/435ml) vegetable broth

1 can (28 oz./840ml) diced tomatoes, undrained

1 can (4-1/2-oz./135ml) chopped chilies

2 cups frozen corn, thawed

2 tablespoons chili powder

2 teaspoons ground cumin

1. Combine all ingredients in Stoneware Bowl. Stir to thoroughly mix.

2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi or Auto setting.

3. Cook for 5 hours on Hi, or 7 hours on Auto.

Makes: 5 (1-1/2 cup/360ml) servings.

*No need to soak or precook beans.

Jerk Chicken

5 green onions, cut in 1-inch/2.5 cm lengths

3 jalapeno peppers, seeded and each cut into 4 pieces

1 large onion, quartered

1 tablespoon allspice

1 tablespoon dry mustard

2 teaspoons cinnamon

2 teaspoons nutmeg

1/2 teaspoon ground pepper

2 tablespoons balsamic vinegar

2 tablespoons soy sauce

1 chicken (about 3 to 3-1/2 pounds/1362g-1589g), cut up, skin removed

1 can (14-1/2-oz./435ml) chicken broth

1. Using a food processor or blender, combine green onions, jalapeno peppers, onion, allspice, dry mustard, cinnamon, nutmeg, pepper, balsamic vinegar and soy sauce. Process to chop and blend well. Coat chicken pieces with mixture (it will be thick).

2. Cover, and marinate overnight in refrigerator.

3. Transfer chicken to Stoneware Bowl, including all marinade. Add chicken broth. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base.

4. Cover and turn to Hi or Auto setting.

5. Cook for 3 hours on Hi or 4 hours on Auto.
6. Serve with rice, if desired, and pass the cooking sauce.

Makes: 4 servings (2 pieces/serving).

Mulled Orange Cider

8 cups/1920ml apple cider

3 cups/720ml orange juice

2 sticks cinnamon

1/2 teaspoon allspice

1/4 cup packed brown sugar

1 navel orange, cut in half and then sliced

1. Combine all ingredients in Stoneware Bowl. Stir to mix thoroughly.
2. Position Stoneware Bowl in Slow Cooker Base. Cover and turn to Hi.
3. Cook for 3 hours, or until desired temperature is reached.

Makes: About 16 (5-oz./150ml) servings.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

NEED HELP?

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

FULL ONE-YEAR WARRANTY (Applies only in U.S. and Canada)

Applia warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, debe tomarse algunas precauciones básicas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

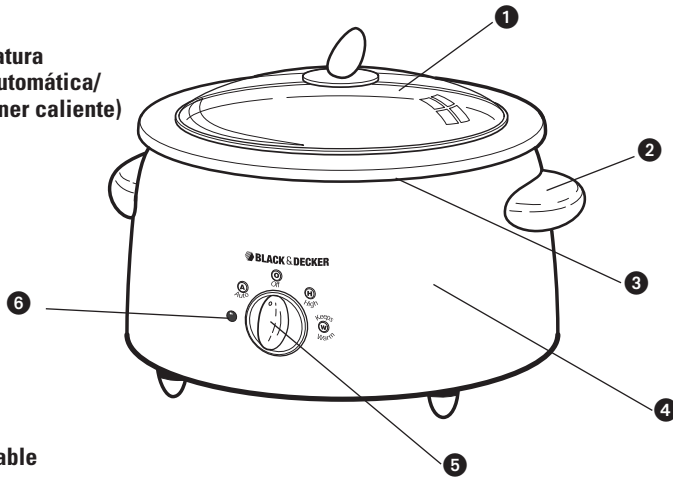
■ Por favor lea todas las instrucciones.

- No toque las superficies calientes de la unidad. Use sujetadores de ollas al retirar la tapa o cuando maneje recipientes calientes.
- A fin de protegerse contra choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato electrónico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe está dañado, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica o llame gratis al número "800" apropiado que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar lesiones personales.
- No use la unidad a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución cuando mueva de un lugar a otro cualquier aparato eléctrico que contenga alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- No use la unidad con ningún otro fin más que para el que ha sido diseñada.
- A fin de evitar quemaduras, levante con cuidado la tapa y deje que el agua gotee adentro de la olla.
- Para desconectar, apague primero la olla y luego desenchúfela de la toma de corriente.
- Los recipientes de la olla han sido diseñados para usarse únicamente con esta unidad. Nunca deben usarse para cocinar sobre la estufa. No coloque ningún recipiente caliente sobre una superficie mojada o fría. Evite los cambios repentinos de temperatura tales como el agregar alimentos fríos adentro de un recipiente caliente. No utilice ningún recipiente que esté rajado.
- Enchufe la unidad en una toma de corriente AC ordinaria. No enchufe este producto en ningún otro tipo de toma de corriente.
- Este producto ha sido diseñado **UNICAMENTE PARA USO DOMESTICO**. El uso de esta unidad con cualquier otro fin anulará de inmediato la garantía del producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Como usar - Español

- † 1. Tapa de cristal (175813-01)
- 2. Handles
- † 3. Recipiente de barro (olla interior) (175811-00)
- 4. Base
- 5. Control de temperatura de 4 posiciones (automática/apagar/alta/mantener caliente)
- 6. Luz indicadora



† Consumer replaceable

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado en el que una clavija/contacto es más ancho que el otro. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente polarizada únicamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista. **Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.**

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta inferior. Con el fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta inferior.** La unidad no contiene partes servibles al usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELECTRICO

La longitud del cable de esta unidad se ha diseñado a fin de reducir el peligro que puede ocasionar uno más largo. Puede usarse un cable de extensión de enchufe polarizado. El cable debe estar calificado para no menos de 10 amperios y 120 voltios e inscrito por UL (Underwriters Laboratories). Cuando use un cable más largo, asegúrese que no interfiera en el área de trabajo y que no cuelgue para que nadie lo hale ni se tropiece. Para mayor vida útil del cable, no tire de él ni lastime las uniones del cable con el enchufe y la unidad.

ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

1. Desempaque la olla con cuidado.
2. Lave el recipiente de barro y la tapa de cristal con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien.
3. Limpie las superficies interiores y exteriores de la base con un paño humedecido para eliminar el polvo del empaque. **NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CABLE, EL RECIPIENTE DE BARRO, NI EL ENCHUFE EN AGUA NI EN NINGUN OTRO LIQUIDO.**

USO DEL RECIPIENTE DE BARRO Y LA TAPA

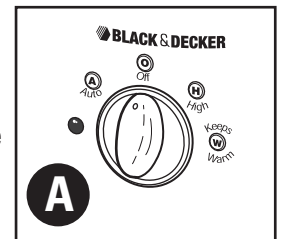
IMPORTANTE: Todo material de cristal y de cerámica es ROMPIBLE. Maneje siempre el recipiente de barro y la tapa con cuidado. Evite los golpes contra las superficies duras. Las quebraduras accidentales a consecuencia de cualquier golpe no están cubiertas por la garantía del producto. Para aprovechar al máximo la olla de barro y la tapa siga los siguientes consejos:

- A fin de evitar que se raye la olla, utilice siempre utensilios plásticos, de goma o de madera. **NO** use utensilios metálicos ya que éstos pueden dejar marcas grises o rayones..
- No toque los costados de la olla mientras los alimentos se cocinan. Utilice siempre protectores o guantes de cocina cuando retire la tapa de cristal o cuando levante la olla de la base. Aleje la tapa de su cara y de sus manos para evitar quemaduras de vapor.
- Antes de colocar el recipiente caliente sobre la mesa o el mostrador utilice siempre un protector para no quemar las superficies.
- No vierta agua fría adentro del recipiente de barro cuando esté caliente. **NUNCA** caliente el recipiente de barro cuando esté vacío.
- Mantenga la tapa fuera del alcance de las fuentes directas de calor incluyendo asadores, microondas, resistencias de calor de un tostador, hornillas calientes de una estufa o los ventiladores del horno. Para evitar que la tapa se raje o se rompa, **NO LA COLOQUE** sobre ninguna superficie fría ni mojada.
- Si la tapa se llegase a rajarse, no la use. Deséchela y compre una tapa de repuesto. Una tapa dañada puede quebrarse en cualquier momento.

COMO USAR

La preparación de alimentos en una olla de cocción lenta es fácil pero muy distinta a los métodos convencionales. Siga los procedimientos recomendados en este manual. El tiempo de cocción para cada receta es únicamente un estimado y deberá usarse solamente como guía.

1. Siga la receta llenando el recipiente con los alimentos y los ingredientes necesarios. Coloque el recipiente dentro de la base, tápelo y enchufe la unidad.
2. Gire el control a la posición automática o alta y tome nota de la hora de inicio de cocción (A).
3. Asegúrese de girar el control a la posición OFF (apagada) después de cocinar.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO:

1. Desconecte la unidad y permita que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Lave el recipiente de barro y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y séquelos bien. Si los alimentos se adhieren a la superficie, llene el recipiente con agua tibia enjabonada y déjelo en remojo antes de limpiarlo. Si debe restregar el recipiente, hágalo con una almohadilla de nailon o utilice un cepillo con detergente o con un limpiador no abrasivo. La tapa y el recipiente pueden lavarse en la máquina lavaplatos.
3. Limpie la base con un paño suave humedecido o con una esponja. **NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA.**

4. Asegúrese que todas las partes de la unidad estén limpias y secas antes de almacenarla. Guarde la unidad en un lugar seco. Enrolle el cable en el compartimiento en el inferior de la base.

CONSEJOS

1. Lograr mejores resultados si llena la olla por lo menos hasta la mitad. Trate de no exceder un total de 12 tazas o sea 3/4 de capacidad, 2 pulgadas de la superficie de la olla.
2. **Nunca** utilice el recipiente de barro para almacenar alimentos en la refrigeradora de un día para otro. De lo contrario la olla tomará mucho tiempo en calentarse para iniciar el proceso de cocción.
3. Cuando cocine a temperatura alta, retire la tapa y supervise los alimentos para asegurarse que se cocinen de manera uniforme. Use el nivel alto cuando los alimentos requieran poco tiempo de cocción y cuando pueda supervisarlos.
4. El nivel automático se recomienda para un período de cocción más prolongado (7 - 8 horas), y cuando no haya nadie en casa. A este nivel, la olla inicia el proceso de cocción a una temperatura elevada y automáticamente la reduce a una más baja al cabo de 2 horas.
5. Los períodos de cocción prolongada pueden evaporar cierta cantidad de líquido y a la vez resecar los alimentos. Por ejemplo, un asado de res cocinado por más de 8 horas. Supervise y remueva los alimentos para que no se adhieran al fondo de la olla.
6. Las sopas resultan muy buenas en este tipo de olla ya que pueden cocinarse a fuego lento absorbiendo los sabores y ablandando bien los granos secos y las carnes. De ser necesario se le puede agregar agua a los caldos y a los estofados antes de servirlos
7. Para mantener calientes los alimentos una vez cocidos, gire el control a KEEPS WARM (mantener caliente). No mantenga los alimentos a este nivel por más de 2 horas para que no se resequen. No use la olla para recalentar alimentos.
8. La tapa del recipiente de barro no ha sido diseñada para permanecer cerrada herméticamente y es por eso que observará que los alimentos salpican la tapa o que se forma condensación.

Consejos para las recetas

Las recetas incluidas se pueden preparar en esta olla de cocción lenta con capacidad de 3.8 litros. Utilícelas como referencia para adaptar sus propias recetas de sopas, estofados y otros guisos. Cuando modifique alguna receta, asegúrese de agregar suficiente líquido para mantener los alimentos jugosos.

1. Esta olla es apropiada para preparar asados o jamón hasta de 1,816 g (4 libras). Los alimentos cortados en pedazos pequeños se cocinan más rápido.
2. NO cocine aves enteras en esta olla.
3. Use carnes de textura dura para una cocción lenta; son más baratas, requieren mayor tiempo de cocción y son más jugosas que las carnes de corte delgado.
4. Elimine la grasa antes de servir cualquier aderezo o salsa. Para espesar las salsas, páselas a un sartén y caliéntelas sobre la estufa. Mezcle de 15 - 30 ml (1-2 cucharadas) de harina en poco de agua fría y agréguelas a la salsa. Remueva la mezcla hasta que espese.

RECETAS

Sopa de chícharos

- 1 libra de chícharos secos
- 340g (1 -1/2 taza) de jamón picado
- 1 cebolla mediana picada
- 1 tallo de apio picado
- 57g (1/4 taza) de perejil picado
- 1 cucharadita perifollo o romero
- 1 cucharadita ajedrea
- 2.2 L (9 tazas) de caldo de pollo
- 2 tazas de leche

1. Combine los chícharos, el jamón, apio, sazón y el caldo de pollo en el recipiente de barro. Revuelva los ingredientes para mezclarlos. Coloque el recipiente adentro de la base de la olla
 2. Cubra la olla y gire el control hacia la temperatura HI (alta) o hacia AUTO.
 3. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 8 a 9 horas en AUTO.
 4. Antes de servir la sopa, agréguele la leche y revuélvala bien para que se caliente.
- Da: 7-8 raciones de 360ml (1- 1/2 taza).

Sopa mexicana de maíz:

- 227g (1/2 libra) de frijoles rojos pequeños secos*
- 1 cebolla grande cortada en pedazos gruesos
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1 zanahorias medianas en rebanadas finas
- 2 tallos de apio rebanados
- 2 pimientos verdes o rojos cortados
- 6 tazas de sopa o consomé de vegetales
- 7 3 tazas de maíz descongelado
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimentón molido
- 1/4 cucharadita de pimienta de ají (opcional)
- 240ml (1taza) de consomé de vegetales

Para servir:

- Arroz caliente cocido
- Yogur descremado

3 cucharadas de cilantro picado

1. Combine todos los ingredientes en el recipiente con la excepción de 1 taza de consomé de vegetales. Mezcle los ingredientes y coloque el recipiente de barro adentro de la base.
2. Cubra la olla y gire el control hacia la temperatura HI (alta) o hacia AUTO.
3. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en Auto. Antes de servir la sopa agregue 1 taza de consomé de vegetales.
4. Sirva sobre arroz blanco cocinado y corone con un poco de yogur y cilantro.

Da: aprox. 7 raciones de 360ml (1-1/2 taza).

* No es necesario cocinar ni remojar de antemano los frijoles

Asado de carne en salsa picante

1 cebolla grande cuarteada y rebanada

1 corte de carne de res de 1589 g- 1816g (3 1/2 - 4 libras)

1/2 taza de salsa de ají picante

1/2 taza de vinagre balsámico

2 cucharaditas de ajo en polvo

1. Distribuya la cebolla en el fondo del recipiente. Coloque la carne sobre las cebollas.

2. Combine la salsa de chile, el vinagre, el ajo y mézclelos. Vierta sobre la carne.

3. Coloque el recipiente adentro de la base. Cúbralo y gire el control hacia la temperatura HI (alta) o hacia AUTO.

4. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en Auto.

5. Retire la carne con cuidado. Utilice el jugo de la carne sin la grasa como salsa

Da: aproximadamente 8 raciones de 120ml (4 onzas).

Nota: Consulte el #5 en los consejos anteriores para espesar la salsa.

Estofado fácil de preparar con carne y tomate

908g (2 libras) de carne para estofado cortada en pedazos de 5 cm (2 pulgadas)

1 lata de 435ml (14-1/2- onzas) de tomates cortados en su jugo

1 lata de 330ml (11-onzas) de sopa de tomate

1 tarro de 135ml (4 1/2- onzas) de champiñones escurridos

1 sobre de 30ml (1- onza) de sopa de cebolla

1. Combine y mezcle bien todos los ingredientes en la olla de barro. Revuélvalos bien.

2. Coloque la olla adentro de la base. Cúbrala y gire el control hacia la temperatura HI (alta) o hacia AUTO.

3. Cocine por 5 horas a la temperatura alta o de 7 a 8 horas en AUTO.

4. Si desea, sirva sobre arroz blanco o fideos.

Da: aproximadamente 5 raciones de 240ml (1 taza).

Delicioso "chilli" vegetariano

227g (1/2 libra) de frijoles rojos secos*

1 cebolla grande cortada en pedazos gruesos

1 diente de ajo picado

2 latas de 435ml (14-1/2-oz.) de consomé de vegetales

1 lata de 840ml (28 oz.) de tomates cortados en su jugo

1 lata de 135ml (4-1/2-oz.) de chiles picados

2 tazas de maíz congelado, ablandado

2 cucharadas de polvo de chile

2 cucharaditas de comino molido

1. Combine todos los ingredientes en la olla de barro y revuélvalos bien.

2. Coloque la olla de barro adentro de la base. Cúbrala y ajuste la temperatura a la posición alta o a la automática.

3. Cocine por 5 horas a temperatura alta, o 7 horas en AUTO.

Da: 5 raciones de 360ml (1-1/2 taza).

*No es necesario precocer ni remojar los frijoles.

Pollo con especias al estilo jamaicano

5 cebollinos cortados en tiras de 2.5 cm. (1 pulgada)

3 chiles jalapeños sin semilla cuarteados

1 cebolla grande cuarteada

1 cucharada de mostaza en polvo

2 cucharadita de canela

2 cucharaditas de nuez moscada

1/2 cucharadita de pimienta molida

2 cucharadas de vinagre balsámico

2 cucharadas de salsa de soya

1 pollo de 1362g-1589g (3 a 3 1/2 libras) cortado sin piel

1 cucharada de pimienta inglesa

1 lata de 435ml (14 1/2- onzas) de consomé de pollo

1. Combine los cebollinos, chiles jalapeños, la cebolla, todas las especias, el vinagre balsámico y la salsa de soya en una licuadora o en un procesador de alimentos. Procese o licue bien. Vierta la salsa espesa sobre el pollo.

2. Cubra el pollo y déjelo marinar de un día para otro en el refrigerador.

3. Transfiera el pollo con todo y salsa a la olla de barro. Agregue el consomé de pollo y coloque la olla adentro de la base.

4. Cubra la olla y gire el control hacia la temperatura HI (alta).

5. Cocine 3 horas a temperatura alta o por 4 horas en AUTO.

6. Sirva con la salsa sobre arroz blanco.

Da: 4 raciones (2 pedazos/ración).

Cidra de naranja caliente

1920ml (8 tazas) de cidra de naranja

720ml (3 tazas) de jugo de naranja

2 rajitas de canela

1/2 cucharadita de nuez moscada

1/4 taza de azúcar morena

1 naranja sin semilla, cortada por mitas y luego rebanada

1. Combine todos los ingredientes en la olla de barro y revuélvalos bien.

2. Coloque la olla de barro adentro de la base. Cubra la olla y gire el control hacia HI.

3. Cocine por 3 horas o hasta alcanzar la temperatura deseada.

Da: aprox. 16 tazas de (150ml/5-oz.).

NOTA: Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

¿NECESITA AYUDA?

A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **NO** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

Solamente en México, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-714-2499.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA (Este párrafo no aplica para EUA y Canada)

Appliquez la garantie de ce produit contre tout défaut d'origine ou de fabrication des matériaux ou de la main d'œuvre pendant une année à partir de la date d'achat. Cette garantie n'est valable que si : a) le produit n'a pas été utilisé dans des conditions différentes de celles normales, b) le produit n'a pas été réparé ou modifié sans l'autorisation de Black & Decker, c) le produit n'a pas été réparé ou modifié par des personnes non autorisées. Si le produit présente des défauts pendant la période de garantie, nous le réparons ou le remplaçons, sans frais, si nécessaire, sans obligation de votre part. Pour que cette garantie soit valide, vous devez présenter le produit avec son reçu d'achat et/ou la carte d'inscription correspondante. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous pouvez en avoir d'autres qui varient selon votre pays. Si vous avez des questions, contactez votre distributeur ou le service client Black & Decker le plus proche de chez vous.

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

In Latin America only
En Latinoamérica únicamente
En Amérique latine seulement

Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.
For the nearest service center, please see the appropriate address below.

ARGENTINA

Av. Maipú 3850
1636 Olivos,
Buenos Aires
Tel: 0-800-8-1221

COLOMBIA

Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogotá
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA

200 metros Norte y 150 oeste del edificio
Mercedes Benz
Paseo Colon Av. 3, calle 26 Bis
Tel: (506) 257-5716

CHILE

Cruz Del Sur 64
Las Condes
Santiago
Tel: 562-370-8523

ECUADOR

Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR

27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA

3a calle 4-14 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 331-50-20

MÉXICO

Lázaro Cárdenas #18
Ciudad de México
Tel: 5-588-9377
01-800-847-2305

Atención: Cliente

01-800-714-2499
•**VERACRUZ**
Prolongación Días Mirón #4280
(entre Violetas y Magnolias)

Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

•PUEBLA

17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

•TORREÓN

Blvd. Independencia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

•MÉRIDA

Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

•GUADALAJARA

Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

•QUERÉTARO

Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

PANAMA

Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU

Av. Javier Prado Este # 1516
San Isidro
Lima
Tel: 225-6237

PUERTO RICO

Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

VENEZUELA

Av. Casanova edificio Girasol
Nivel Mezzanina
Local A
Sabana Grande, Caracas
Tel: (212) 782-3645

For service in U.S.A./Canada
call 1-800-231-9786
Para servicio en los E. U. y Canadá
llame al 1-800-231-9786
Pour le service aux É.-U. et au
Canada, composer le 1-800-231-9786

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

■ Lire toutes les directives.

■ Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Se servir de mitaines lorsqu'on retire un couvercle ou qu'on manipule des récipients chauds.

■ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.

■ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.

■ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

■ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.

■ 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 pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.

■ Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.

■ Faire preuve d'une grande prudence lorsqu'on déplace un appareil renfermant de l'eau ou des aliments brûlants, ou tout autre liquide brûlant.

■ Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.

■ Soulever doucement le couvercle pour l'ouvrir afin d'éviter de se brûler et laisser l'eau s'égoutter dans l'appareil.

■ Pour débrancher l'appareil, le mettre hors tension puis en retirer la fiche de la prise.

■ Les récipients sont conçus pour servir uniquement avec l'appareil. Ne jamais s'en servir sur une cuisinière. Ne pas déposer un récipient brûlant sur une surface mouillée ou froide. Ne pas se servir d'un récipient fêlé. Éviter les brusques changements de température comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans un récipient réchauffé.

■ Brancher l'appareil dans une prise c.a. standard. N'utiliser aucun autre type de prise.

■ L'appareil est conçu UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE. Toute autre utilisation en annule la garantie.

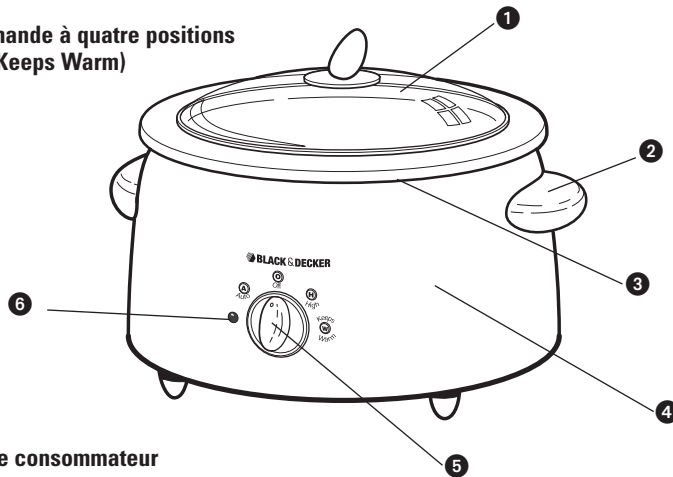
SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra _____

Modelo _____

CONSERVER CES MESURES.

- † 1. Couvercle en verre (175813-01)
- 2. Poignées
- † 3. Récipient en grès (à l'intérieur) (175811-00)
- 4. Socle
- 5. Cadran de commande à quatre positions (Auto/OFF/High/Keeps Warm)
- 6. Témoin



† Remplaçable par le consommateur

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.**

VIS INDESSERRABLE

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

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères, 120 volts ou 6 ampères, 220 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories (UL)*, par l'organisme NOM, ou par tout autre organisme reconnu, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballer soigneusement la mijoteuse.
2. Laver le récipient en grès et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher.

3. Essuyer les surfaces internes et externes du socle à l'aide d'un chiffon doux et humide afin d'enlever toute trace de poussière accumulée au cours de l'emballage. **NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE, LE CORDON NI LA FICHE DE L'APPAREIL.**

Utilisation – Français

UTILISATION DU RÉCIPENT EN GRÈS ET DU COUVERCLE

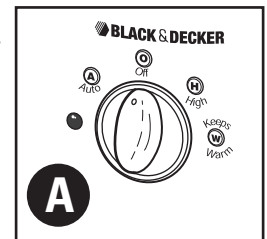
IMPORTANT : Tout composant en verre et en céramique peut se CASSER. Toujours manipuler avec soin le récipient en grès et le couvercle. Éviter de les frapper contre une surface solide. La garantie ne couvre pas les bris accidentels dus à un impact. Faire ce qui suit afin de tirer le meilleur parti de l'utilisation du récipient en grès et du couvercle :

- Afin de ne pas endommager l'intérieur du récipient en grès, toujours utiliser des ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois. **NE PAS** se servir d'ustensiles métalliques car ces derniers peuvent laisser des traces grises ou égratigner le récipient.
- Ne pas toucher aux parois latérales du socle de l'appareil lors de la cuisson d'aliments. Toujours utiliser des poignées ou des mitaines lorsqu'on retire le couvercle ou le récipient en grès de l'appareil après s'en être servi pour la cuisson. Afin d'éviter les risques de brûlures provenant de la vapeur s'échappant de l'appareil, incliner le couvercle loin de ses mains et de son visage.
- Ne pas déposer le récipient en grès directement sur un comptoir ni une table; se servir d'un sous-plat ou d'un réchaud.
- Ne pas verser de l'eau froide dans le récipient chaud. **NE JAMAIS** faire chauffer le récipient en grès lorsqu'il est vide.
- Éloigner le couvercle des rôtissoires, des éléments de dorage à micro-ondes, des éléments de grille-pain four, des éléments chauds de cuisinière, d'évents de four et de toute autre source directe de chaleur. **NE PAS DÉPOSER LE COUVERCLE CHAUD** sur des surfaces froides ou mouillées au risque de le craquer ou de le faire éclater.
- En cas de bris du couvercle, ne plus s'en servir. Le jeter et s'en procurer un nouveau. Un couvercle endommagé peut casser sans préavis.

UTILISATION

Il est simple d'utiliser une mijoteuse mais il ne s'agit pas de cuisson traditionnelle. Respecter les consignes du présent guide. On trouve à chaque recette des délais de cuisson approximatifs qui ne devraient que servir de référence.

1. Suivre la recette en versant les aliments et les ingrédients dans le récipient. Placer le récipient dans le socle, le couvrir et brancher l'appareil.
2. Faire tourner la commande à la position automatique (Auto) ou élevée (High) et remarquer l'heure du début de la cuisson (A).
3. Ne pas oublier de remettre la commande à la position hors tension (Off) après la cuisson.



NETTOYAGE ET RANGEMENT :

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
2. Laver le récipient en grès et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher. Lorsque des aliments adhèrent aux parois du récipient, le remplir d'eau chaude savonneuse et le laisser tremper avant de le nettoyer. Lorsqu'il faut récuser le récipient, se servir d'un tampon ou d'une brosse en nylon avec du détergent liquide ou d'un produit nettoyant non abrasif. Le bol et le récipient vont au lave-vaisselle.

3. Essuyer le socle avec un chiffon ou une éponge humide. **NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE.**
4. S'assurer que tous les composants sont propres et secs avant de ranger l'appareil. Ranger celui-ci dans un endroit sec. Ranger le cordon autour de l'enrouleur de cordon du socle de l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

1. Afin d'optimiser les résultats, toujours se servir de la mijoteuse à moitié pleine. Il ne faut toutefois pas en dépasser les 3/4 de la capacité (un maximum de XX ml /12 t). Il faut laisser un espace vide d'au moins 5 cm (2 po) du bord du récipient
2. **Ne jamais** ranger des aliments dans le récipient pour la nuit au réfrigérateur. Il faudra trop de temps pour réchauffer le récipient avant que les aliments ne cuisent.
3. Lorsque l'appareil est réglée à la puissance élevée, il convient de retirer le couvercle de temps à autre et de brasser les ingrédients afin d'assurer l'uniformité de la cuisson. Régler à la puissance élevée pour de courts délais de cuisson et lorsqu'on peut surveiller la cuisson.
4. Régler l'appareil en mode automatique (Auto) pour de longs délais de cuisson (de 7 à 8 h) et lorsqu'on doit s'absenter. À ce réglage, la mijoteuse démarre à une température élevée puis celle-ci est automatiquement réduite au bout d'environ 2 h.
5. Lorsque la cuisson dure longtemps, une partie du liquide peut s'évaporer et cela peut assécher les aliments (comme ça peut être le cas d'un morceau de viande à braiser qui cuit pendant plus de 8 h). Il est conseillé de vérifier la cuisson et de brasser les aliments afin de s'assurer que ceux-ci n'adhèrent pas (ni ne brûlent) au fond du récipient.
6. La mijoteuse convient parfaitement pour la préparation de soupes. Elles peuvent y mijoter en mélangeant les arômes et en attendrissant des ingrédients comme des haricots ou de la viande. Il peut être nécessaire d'ajouter du liquide (bouillon, lait ou eau) pour éclaircir la soupe ou le ragoût avant le service.
7. Pour conserver les aliments au chaud après la cuisson, il suffit de régler la commande à la position de maintien au chaud (Keeps Warm). Afin d'éviter l'assèchement des aliments, ne pas laisser les aliments dans l'appareil à ce réglage pendant plus de 2 h. Ne pas se servir de l'appareil pour réchauffer des aliments.
8. Le couvercle de l'appareil n'est pas étanche. On peut y voir des traces d'éclaboussures et de la condensation peut s'y former.

Conseils relatifs aux recettes

Les recettes du présent guide ont été élaborées en fonction de l'appareil. S'en servir comme référence pour adapter toute recette préférée de soupe, de ragoût ou de chili. Lorsqu'on adapte des recettes, s'assurer de prévoir suffisamment de liquide pour garder les aliments humides.

1. La mijoteuse accepte des rôtis et des jambons d'au plus 1,816 kg (4 lb). Les aliments coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement que les rôtis entiers.
2. **NE PAS** cuisiner toute une volaille dans l'appareil.
3. Utiliser des pièces de viande coriaces; elles coûtent moins cher, prennent plus de temps à cuire et ont une plus grande teneur en humidité que les pièces de viande tendres.
4. Décanter le gras des sauces avant le service. Pour épaissir une sauce, la verser dans une casserole et la faire chauffer sur une cuisinière. Mélanger de 15 à 30 ml (de 1 à 2 c. à table) de farine à un peu d'eau, puis ajouter ce mélange à la sauce. Brasser jusqu'à ce que la sauce soit plus épaisse.

RECETTES

Soupe aux pois cassés

- 1 lb de pois cassés secs
- 340 g (1 1/2 t) de jambon haché
- 1 oignon moyen haché
- 1 branche de céleri hachée
- 57 g (1/4 t) de persil haché
- 1 c. à thé de cerfeuil ou de romarin
- 1 c. à thé de sarriette des jardins
- 2,2 l (9 t) de bouillon de poulet
- 2 t de lait

1. Verser les pois cassés, le jambon, l'oignon, le céleri, le persil, les herbes et le bouillon de poulet dans le récipient en grès. Bien mélanger. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
 2. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
 3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 8 à 9 h à la position automatique
 4. Avant de servir, ajouter le lait et bien mélanger afin de réchauffer la soupe.
- Donne : De 7 à 8 portions de 360 ml (1 1/2 t).

Soupe mexicaine au maïs :

- 227 g (1/2 lb) de petites fèves rouges déshydratées*
- 1 gros oignon haché grossièrement
- 2 c. à table comble d'ail haché fin
- 2 carottes moyennes tranchées finement
- 2 branches de céleri tranchées
- 2 poivrons verts ou rouges en cubes
- 6 t de bouillon de légumes
- 3 t de maïs en grains surgelé et dégelé
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de flocons de piment
- 1/4 c. à thé de poivre de Cayenne (facultatif)
- 240 ml (1 t) de bouillon de légumes

Pour le service :

- Du riz cuit chaud
- Du yogourt léger

- 3 c. à table de feuilles de coriandre émincées

1. Verser tous les ingrédients, sauf le bouillon de légumes, dans le récipient en grès. Bien mélanger. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
 2. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
 3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique. Avant le service, ajouter la tasse de bouillon de légumes.
 4. Verser sur du riz cuit, garnir de yogourt et saupoudrer de coriandre
- Donne : Environ 7 portions de 360 ml (1 1/2 t).

* Pas besoin de faire tremper ni cuire les haricots au préalable

Rôti piquant en sauce

1 gros oignon en quartiers et tranché

1 rôti de croupe ou bas de croupe à braiser (environ de 1,589 à 1,816 kg/de 3 1/2 à 4 lb)

1/2 t de sauce chili

1/2 t de vinaigre balsamique

2 c. à thé d'ail haché fin

1. Répartir les oignons dans le fond du récipient en grès. Déposer le rôti sur les oignons.
2. Mélanger la sauce chili, le vinaigre et l'ail. Verser sur le rôti.
3. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.
4. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique.
5. Sortir délicatement le rôti. Dégraisser la sauce et servir avec la viande.

Donne : Environ 8 portions de 125 g (4 oz).

Note : Voir le conseil relatif aux recette n° 5 afin d'épaissir la sauce.

Ragoût de bœuf aux tomates

908 g (2 lb) de bœuf à ragoût en morceaux de 2 po

1 boîte (435 ml/14 1/2 oz) de tomates en cubes égouttée

1 boîte (330 ml/11 oz) de soupe aux tomates

1 boîte (135 ml/4 1/2 oz) de champignons entiers égouttée

1 enveloppe (30 ml/1 oz) de soupe à l'oignon

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient en grès. Bien mélanger.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.

3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou de 7 à 8 h à la position automatique.

4. Servir au goût sur du riz ou des nouilles.

Donne : Environ 5 portions de 240 ml (1 t).

Délicieux chili végétarien

227 g (1 lb) de haricots secs*

1 gros oignon haché grossièrement hachés

1 gousse d'ail hachée fin

2 boîtes (435 ml/14 1/2 oz chacune) de bouillon de légumes

1 boîte (840 ml/28 oz) de tomates en cubes

1 boîte (135 ml/4 1/2 oz) de piments

2 t de maïs surgelé, dégelé

1 boîte (135 ml/4 1/2 oz) de piments

2 c. à table de chili en poudre

2 c. à thé de cumin moulu

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient en grès. Bien mélanger.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée ou automatique.

3. Laisser mijoter pendant 5 h à la position élevée ou 7 h à la position automatique.

Donne : 5 portions de 360 ml (1 1/2 t).

*Pas besoin de faire tremper ni cuire les haricots au préalable.

Poulet au piment Jalapeño

5 oignons verts coupés en morceaux 2,5 cm (1 po) de long

3 piments Jalapeño épépinés et coupés en 4 chacun

1 gros oignon en quartiers

1 c. à table de piment de la Jamaïque

1 c. à table de moutarde sèche

2 c. à thé de cannelle

2 c. à thé de muscade

1/2 c. à thé de poivre moulu

2 c. à table de vinaigre balsamique

2 c. à table de sauce soya

1 poulet (d'environ 1,362 kg à 1,589 kg/3 à 3 1/2 lb) en morceaux et sans peau

1 boîte (435 ml/14 1/2 oz) de bouillon de poulet

1. Utiliser un robot culinaire ou un mélangeur pour mélanger les oignons verts, les piments Jalapeño, l'oignon, le piment de la Jamaïque, la moutarde sèche, la cannelle, la muscade, le poivre, le vinaigre balsamique et la sauce soya. Traiter pour hacher et bien mélanger. Verser le mélange sur les morceaux de poulet (le mélange est épais).
2. Couvrir et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.
3. Verser le poulet et le mélange dans le récipient en grès, ajouter le bouillon de poulet. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil.
4. Couvrir et régler à la position élevée.
5. Laisser mijoter pendant 3 h à la position élevée ou pendant 4 h à la position automatique.

6. Servir sur du riz, au goût, avec la sauce.

Donne : 4 portions (2 morceaux par portion).

Cidre à l'orange

1 920 ml (8 t) de cidre

720 ml (3 t) de jus d'orange

2 bâtons de cannelle

1/2 c. à thé de piment de la Jamaïque

1/4 t de cassonade bien tassée

1 orange navel coupée en deux puis tranchée

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient en grès. Bien mélanger.
2. Déposer le récipient en grès dans le socle de l'appareil. Couvrir et régler à la position élevée.

3. Laisser mijoter pendant 3 h ou jusqu'à l'obtention de la température voulue.

Donne : Environ 16 portions de 150 ml (5 oz).

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

BESOIN D'AIDE?

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

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, prière de composer le 1 800 738-0245.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN (Valable aux É.-U. et au Canada seulement)

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786.



*  **BLACKS DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

**Product may vary slightly from what is illustrated.
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.**

Copyright © 2002 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 175698-02-RV00

Product made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

IMPORTADOR – Applica de México, S. de R.L. de C.V.
Manuel Avila Camacho 191-305, Los Morales Polanco
Delegación Miguel Hidalgo, CP 11510, México D.F.

Teléfono: (5) 279-1000

Producto hecho en la República Popular China

Impreso en la República Popular China

Produit fabriqué en République Populaire de Chine
Imprimé en République Populaire de Chine

**Applica**[™]

Applica Consumer Products Inc.