

BLACK+DECKER®

OLLA DIGITAL
MULTIFUNCIÓN

DIGITAL
MULTICOOKER

manual de uso y cuidado
use and care manual

MCH14

MCH14-AR



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.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- No toque las superficies calientes.
- Utilice las asas o las perillas.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, presione el botón apagado/encendido y luego remueva el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue diseñado.
- 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.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle las piezas.
- 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.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para freír alimentos.

Medidas de Seguridad Adicionales:

- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Solo cocine en la olla de cocción incluida.
 - Este aparato genera calor y escape de vapor durante su uso. Levante la tapa cuidadosamente para evitar quemaduras y permitir que el agua caiga dentro de la olla de cocción.
 - Nunca utilice la olla de cocción sobre una estufa de gas o eléctrica ni sobre una llama al descubierto.
 - A fin de evitar rayones, no corte los alimentos directamente en la olla de cocción.
 - Diseñado solo para uso en encimeras.
- ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (modelos de 120V)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir

el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

1. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen 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.

CONOZCA SU OLLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN



- | | | |
|-----------------------------|--|---|
| 1. Base de cocción | vapor | 10. Recipiente de cocción (no se muestra) |
| 2. Panel de control | 7. Taza de Condensación | 11. Taza medidora (no se muestra) |
| 3. Tapa con cierre | 8. Cesta para arroz bajo en carbs y cesta de vapor | 12. Botón de selección |
| 4. Botón para abrir la tapa | 9. Cuchara para servir (no se muestra) | |
| 5. Asa de la tapa | | |
| 6. Tapa del escape de | | |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

USO GENERAL

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo material de empaque y el protector de plástico del enchufe.
- Elija un lugar donde utilizar la unidad. Coloque la unidad sobre una superficie estable, resistente al calor, libre de paños, líquidos y cualquier otro material inflamable. Asegúrese que la unidad tenga suficiente espacio a todo alrededor y por encima para permitir que el calor y el vapor fluyan sin dañar los gabinetes, paredes o mostradores.
- Retire y conserve el manual de instrucciones.
- Todas las piezas de su Olla Digital Multifunción deben lavarse completamente antes de utilizar por primera vez (ver la sección de Cuidado y Mantenimiento).
- Coloque el recipiente de cocción limpio en la base de cocción.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SU OLLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN

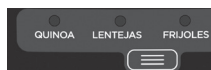
- No es necesario precalentar la olla digital multifunción (excepto para la función de sofreír).
- El recipiente de cocción se calienta. Cuando esté en uso, siempre use guantes de horno o agarraderas de olla al tocar cualquier superficie exterior.
- Durante los primeros minutos, puede notar un poco de humo y un ligero olor. Esto es normal.
- Mientras los alimentos se cocinan, el vapor escapará a través de la tapa del escape de vapor. Coloque la unidad de manera que el escape de vapor apunte en dirección contraria a los gabinetes, las paredes o los mostradores.

PRECAUCIÓN: No coloque su mano sobre el escape de vapor durante la cocción. El vapor caliente puede ocasionar quemaduras.

- Use la cuchara de servir plástica (o una cuchara de madera) para revolver y retirar los alimentos. No use utensilios de metal que puedan rayar la superficie de cocción antiadherente.
- No llene el recipiente de cocción por encima del nivel recomendado. Éste cuenta con diferentes niveles de llenado para los diferentes ingredientes. Consulte las tablas de cocción proporcionadas en este manual.
- Cuando se enchufa el aparato, aparecerán tres guiones parpadeando en la pantalla, indicando que el aparato está en el modo de espera y listo para programarse.
- La pantalla indica que la olla de cocción está en uso: con números sólidos y dos puntos (:) parpadeando o guiones parpadeando y girando hacia la derecha.
- La pantalla mostrará por cuantos minutos se ha mantenido en el modo de mantener caliente. Después de 4 horas, el aparato emite un bip 3 veces y se apaga automáticamente.
- Cuando cocine lentamente, cocine al vapor, cualquier arroz o las funciones de legumbres están completas, el aparato pitará tres veces y entrará en mantenimiento del calor modo durante 4 horas.



USO DE SU OLLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN PARA COCINAR QUINOA, LENTEJAS, FRIJOLES



Nota. Al medir arroz crudo; no use una taza medidora estándar de 1 taza (8 onzas líquidas). Una taza medidora proporcionada es de 3/4 de taza (6 onzas líquidas). Una medida de taza de arroz de arroz seco producirá 2 tazas estándar de arroz cocido.

1. Coloque el recipiente de cocción dentro de la base de cocción.
2. Mida la cantidad de granos deseados con la taza medidora incluida.
3. Enjuague bien los granos con agua para eliminar cualquier exceso de almidón y luego escúrralos.
4. Añada los granos al recipiente de cocción.
5. Usando la taza medidora incluida, añada la cantidad de agua requerida, asegurando que sea la misma cantidad que tazas de granos a cocinar (consulte la Tabla de Cocción).

NO llene el recipiente de cocción por encima del nivel máximo, indicado en el recipiente.

NOTA: Hervir el agua en vez de usar agua a temperatura ambiente, hará más rápido el proceso de cocción. Ajuste los tiempos de cocción a menos del tiempo recomendado cuando vaya a hervir el agua.

6. Coloque el recipiente de cocción dentro de la base de cocción y cierre la tapa.
7. Enchufe el aparato a un tomacorriente. Los guiones en la pantalla parpadearán, indicando que la unidad está en el modo de espera.
8. Seleccione el ajuste de grano deseado, presionando el botón de selección () hasta que la luz arriba del grano deseado parpadee.
9. Presione el botón de () y la luz arriba del grano seleccionado cambiará a sólida. La pantalla mostrará que la cocción ha comenzado a través de un conteo regresivo o por guiones parpadeando y girando hacia la derecha.

NOTA: Cuando use el programa de quinoa o lentejas (QUINOA o LENTEJAS), la pantalla mostrará un conteo regresivo. Esto significa que los alimentos se cocinarán por el tiempo de cocción fijado.

NOTA: Cuando use el programa de (FRIJOLES), la pantalla mostrará guiones girando. Esto significa que los alimentos se cocinarán hasta que el agua se absorba.

10. Cuando el programa termine, el aparato emitirá 3 bips, indicando que está listo. El aparato cambiará a la función de mantener caliente (MANTENER CALIENTE) y la pantalla contará los minutos hasta 30 minutos.

11. Para apagar la olla, presione el botón iniciar/detener (INICIAR/DETENER). Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

TABLA PARA PROGRAMAS DE QUINOA, LENTEJAS, FRIJOLES

Use la taza medidora incluida (160 ml) para medir los granos y el agua.

- Enjuague los granos con agua para eliminar el exceso de almidón y escúrralos.

Nota: No cocine más tazas de las recomendadas para el programa, ya que esto podría ocasionar un desbordamiento.

	Grano / legumbre (tazas)	Agua (tazas)
QUINOA (MÁX. 4 TAZAS)	1 taza	2 tazas
	2 tazas	4 tazas
	3 tazas	6 tazas
	4 tazas	7 tazas
LENTEJAS COMPLETAS (MÁX. 3 TAZAS)	1 taza	3 tazas
	2 tazas	6 tazas
	3 tazas	9 tazas
LENTEJAS PICADAS (MÁX. 3 TAZAS)	1 taza	3 tazas
	2 tazas	6 tazas
	3 tazas	9 tazas
*NOTA: PARA LENTEJAS PICADAS - ABRA LA TAPA A MITAD DEL COCCIÓN		
FRIJOLES (PUEDEN SER ROJOS) (MÁX. 3 TAZAS SECAS)	1 taza (seca) = 2 tazas mojadas	2.5 tazas de agua = 2 tazas de agua para cocinar
	2 tazas (secas) = 4 1/2 tazas mojadas	5.5 tazas de agua = 3.5 tazas de agua para cocinar
	3 tazas (secas) = 7 1/2 tazas mojadas	8 tazas de agua = 5 tazas de agua para cocinar
*REMOJAR FRIJOLES UNA NOCHE PRODUCE MÁS CANTIDAD - VER TABLA		

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN PARA ARROZ MENOS CARBS:



1. Coloque la canasta para arroz bajo en carbs / vapor en la olla de cocción
2. Vierta 1, 2 o 3 medidas de arroz en la canasta de acero inoxidable
3. Llene la canasta con agua para que coincida con la línea de llenado correspondiente en la olla para arroz bajo en carbs / vapor (ejemplo: 1 taza de arroz = llene hasta el nivel 1 con agua).
4. Enchufe el aparato. Las luces de función y los guiones en la pantalla parpadearán, indicando que la unidad está en modo de espera
5. Seleccione la configuración de arroz deseada presionando el botón (). El ajuste el botón parpadea ().
6. Presione el botón () y la luz sobre el arroz seleccionado se volverá fija y la pantalla parpadeará con guiones girando en el sentido de las agujas del reloj. Esto indicará que la unidad se está precalentando. El temporizador de cuenta regresiva comenzará después de que la unidad alcance la temperatura. El tiempo establecido para este programa es de 10 minutos.

PARA COCINAR ARROZ: BLANCO, INTEGRAL, Y RISOTTO



1. Mida la cantidad de arroz deseada con la taza medidora incluida y añada al recipiente de cocción. Para los mejores resultados, enjuague el arroz para eliminar el exceso de almidón y escúrralo.

NOTA: Consulte la tabla de cocción y use la taza medidora incluida.

2. Usando la taza medidora incluida, añada la cantidad de agua requerida, asegurando que sea la misma cantidad que tazas de granos a cocinar (consulte la Tabla de Cocción).

NO llene el recipiente de cocción por encima del nivel máximo.

Añada mantequilla, aceite o sazón, según lo desee.

3. Coloque el recipiente de cocción dentro de la base de cocción y cierre la tapa.
4. Enchufe el aparato a un tomacorriente. Las luces de la función y los guiones en la pantalla parpadearán, indicando que la unidad está en el modo de espera. Seleccione el ajuste de arroz deseado, presionando el botón de () hasta que la luz arriba del ajuste de arroz deseado parpadee.

5. Presione el botón de () y la luz arriba del arroz () seleccionado cambiará a sólida. La pantalla mostrará que la cocción ha comenzado a través de un conteo regresivo o por guiones parpadeando y girando hacia la derecha.

NOTA: Cuando use el programa de RISOTTO, la pantalla mostrará un conteo regresivo. Esto significa que los alimentos se cocinarán por el tiempo de cocción fijado.

NOTA: Cuando use el programa de ARROZ BLANCO, ARROZ INTEGRAL, la pantalla mostrará guiones giratorios. Esto significa que los alimentos se cocinarán hasta que el agua se absorba.

6. Cuando el arroz esté listo, el aparato emitirá un bip 3 veces, indicando que los granos están listos. El aparato cambiará a la función de (MANTENER CALIENTE) y la pantalla contará hasta 4 horas.
7. Para los mejores resultados, permita que el arroz repose caliente por 15 minutos con la tapa en su lugar. Esto ayudará a vaporizar el vapor aún más. Si lo desea, revuelva el arroz con la cuchara de servir antes de servirlo.
8. Para apagar la olla, presione el botón iniciar/detener (INICIAR/DETENER) . Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre deje que se enfríe

completamente ante de limpiarla.

TABLA PARA PROGRAMAS DE ARROZ

- Use la taza medidora incluida (160 ml) para medir el arroz y el agua.
- Enjuague el arroz con agua para eliminar el exceso de almidón y escúrralo.

NOTA: No cocine más tazas de las recomendadas por programa, ya que esto podría ocasionar un desbordamiento.

	Cantidad de arroz	Cantidad de agua
ARROZ BLANCO (GRANO LARGO) 6 TAZAS MÁX.	1 taza	2 tazas
	2 tazas	3.5 tazas
	3 tazas	4.5 tazas
	4 tazas	6.5 tazas
	5 tazas	6.5 tazas
	6 tazas	7.5 tazas
ARROZ INTEGRAL (GRANO MEDIANO) 6 TAZAS MÁX.	1 taza	2.5 tazas
	2 tazas	5 tazas
	3 tazas	7 tazas
	4 tazas	7.5 tazas
	5 tazas	6 tazas
	6 tazas	9 tazas
RISOTO 4 TAZAS MÁX.	1 taza	1.5 tazas
	2 tazas	3 tazas
	3 tazas	4.5 tazas
	4 tazas	6 tazas

COCCIÓN AL VAPOR



Esta función le permite cocinar al vapor vegetales, proteínas, bolas de masa hervida y más.

1. Añada de 1.5 a 2 tazas de agua al recipiente de cocción y luego coloque el recipiente en la base de cocción.
2. Añada los ingredientes a la cesta de vapor, coloque la cesta en el recipiente de cocción y cierre la tapa.
3. Enchufe el aparato. Los guiones en la pantalla parpadearán, indicando que la unidad está en el modo de espera.
4. Presione el botón de COCCIÓN AL VAPOR.
5. Para fijar el tiempo de cocción, presione los botones de flecha ▲ o ▼ hasta que el número de minutos deseado aparezca en la pantalla.

NOTA: El ajuste de tiempo máximo para vapor es 1 ½ horas. El tiempo predeterminado es de 15 minutos.

6. Presione el botón de INICIAR/DETENER para iniciar el proceso.

Precaución: No coloque sus manos sobre el escape de vapor durante el ciclo de cocción, ya que esto podría ocasionar quemaduras.

7. La luz del ajuste de vapor se convertirá sólida y los guiones en la pantalla comenzarán a girar, indicando que el aparato está calentando.
8. Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada para permitir que el agua hierva, la pantalla iniciará un conteo regresivo de los minutos.
9. Una vez que termine el tiempo de cocción, el aparato se apagará.
10. Para apagar el aparato, presione el botón de INICIAR/DETENER. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.



FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener caliente los alimentos por 4 horas. No se recomienda mantener calientes sus alimentos por más de 4 horas.

ADVERTENCIA: No use la función de mantener caliente para cocinar o para recalentar arroz frío u otros alimentos.

1. Añada los ingredientes que ya están calientes al recipiente de cocción. Coloque el recipiente de cocción dentro de la base de cocción y cierre la tapa.
2. Enchufe el aparato. Las luces de la función y los guiones en la pantalla parpadearán, indicando que la unidad está en el modo de espera.
3. Presione el botón mantener caliente (MANTENER CALIENTE).
4. El tiempo contará de 0 min a 4 horas. Puede configurar un temporizador por separado si no desea tener esa configuración durante 4 horas completas.
5. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar; la luz cálida se volverá fija y la pantalla comenzará a contar hasta 4 horas.
6. Una vez que se alcancen las 4 horas, el aparato emitirá 3 pitidos y volverá a la pantalla predeterminada, el aparato se apagará.
7. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.



YOGUR:

1. Enchufe el aparato. Las luces de función y los guiones en la pantalla parpadearán, indicando que la unidad está en modo de espera.
2. Siga su receta favorita para hacer yogur añadiendo los ingredientes a la olla. Seleccione la configuración de yogur presionando el botón () hasta que la luz sobre el ajuste () parpadee.
3. Presione el botón () y la luz sobre el arroz seleccionado se volverá fija. La pantalla de visualización ilustrará que la cocción ha comenzado a través de una cuenta regresiva o guiones parpadeando en sentido de reloj.
4. Puede cambiar la hora con las flechas hacia arriba y hacia abajo de 7 a 12 horas, la función está preprogramada para 8 hrs.



COCCIÓN LENTA:

La mayoría de las recetas se pueden cocinar a fuego alto o bajo. Muchas recetas darán tiempo para ambos.

Baja: normalmente se utiliza para tiempos de cocción más largos y cortes de carne

menos tiernos, 8 o 10 horas

Alto: se utiliza para acortar el tiempo de cocción. Una hora en alta es igual a aproximadamente 2 horas en baja.

1. Agregue los ingredientes a la olla y cubra la olla con la tapa.
2. Enchufe el aparato. Las luces de función y los guiones en la pantalla parpadearán, indicando que la unidad está en modo de espera. Seleccione la función COCCIÓN LENTA y elija el ajuste ALTO o BAJO.
3. Puede elegir modo de cocción alta o baja haciendo clic en el botón de cocción lenta una vez la pantalla mostrará "LO" haciendo clic en el botón de cocción lenta dos veces la pantalla leerá "HI".
4. El programa para ALTO está configurado para 4 horas y el programa para BAJO está configurado para 8 horas. Para ajustar el tiempo, presione las teclas de flechas hacia arriba o hacia abajo hasta que el número de minutos deseado aparezca en la pantalla.
5. Presione el botón INICIAR / DETENER. La pantalla de visualización ilustrará que la cocción ha comenzado a través de un cuenta atrás del tiempo o guiones parpadeando en sentido horario.

SOFREÍR/SELLAR



Nota: No cierre la tapa durante la función de SOFREÍR

1. Enchufe el aparato. Seleccione la función SOFREÍR en la pantalla
2. Agregue aceite o mantequilla a la olla de cocción (si se usa)
3. La unidad se precalentará. La unidad emitirá dos pitidos una vez que esté completamente precalentada. El temporizador no se iniciará hasta que la unidad alcance la temperatura.
4. Dore o saltee como lo haría en una estufa una vez que la unidad esté precalentada. Revuelva los ingredientes, voltee la comida a la mitad para dorar por ambos lados o revuelva mientras saltea.
5. El tiempo predeterminado es de 15 minutos con un tiempo máximo de 30 minutos.
6. Consulte su receta para conocer los tiempos más precisos.
7. Cuando haya terminado con la función, retire la comida y apague la unidad o guarde la comida en la olla para continuar con el proceso de cocción (es decir, si se está dorando antes de la cocción lenta).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

1. Siempre desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Lave el recipiente de cocción con agua caliente y líquido de fregar. Si los alimentos están pegados al recipiente, remoje antes de limpiar con un estropajo de plástico.
3. La taza medidora, la cuchara para servir, la tapa de ventilación de vapor, la taza de condensación y la cubierta interna de metal son lavables. Puede quitar la cubierta metálica interna tirando suavemente con una o dos manos. Se puede lavar con agua y jabón. Para volver a colocarlo, centre el anillo de goma más grande en el medio y presione hacia abajo hasta que vuelva a colocar la tapa (todavía habrá espacio entre la tapa y el resto de la tapa). **Nota:** Para retirar el montaje del deflector en la



tapa, asegúrese de que el aro de goma en el centro esté mirando hacia la tapa.

Nota: El recipiente de cocción tiene una superficie exterior de aluminio, por lo tanto, es mejor lavarla a mano. Si se lava en la máquina lavaplatos, la superficie de aluminio podría empañarse, pero no afectará la cocción.

- 4. Enjuague y seque bien.
- 5. Limpie el interior y el exterior de la base de cocción con un paño suave o esponja humedecida ligeramente.
- 6. Vuelva a colocar en el aparato la tapa del escape de vapor, el colector de condensación, el ensamble en el interior de la tapa y el recipiente de cocción.

IMPORTANTE: Nunca use limpiadores abrasivos ni estropajos de aluminio para limpiar la base de cocción, ya que podrían dañar las superficies.

- 7. Si por accidente, el agua entra cerca del panel de control o sobre la placa de calentamiento, deje que la unidad se seque completamente antes de utilizarla. Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.

ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté completamente frío y seco. Nunca enrolle el cable apretado alrededor del aparato; manténgalo enrollado holgadamente.

CONSEJOS Y PISTAS ÚTILES

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Desborde de Arroz / granos	Abra la tapa y revuelva por unos minutos. El abrir la tapa por unos minutos dejará que el líquido se evapore y que la mezcla se enfríe un poco. Agregar 1 tbs de mantequilla o aceite al agua antes de cocción ayuda a prevenir esto.
Capa fina de sobrecoda en el arroz o arroz pegado al fondo de la olla	Puede despegarla de la olla fácilmente
Arroz o grano no se cocino completamente (o no esta en la textura que quiere)	El sabor/robustez depende del tipo y calidad del grano y el timpo de cocción. Para mas auave, agregue más agua. Para más durito, use menos agua
Receta de arroz/grano no esta en el listado de las instrucciones	Use direcciones en el empaque para mejores resultados.

USOS ADICIONALES PARA SU OLLA DIGITAL MULTIFUNCIÓN

Alimentos empacados: sopas condensada y listas para servir, pasta y guisados

- No llene el recipiente de cocción por encima de la marca de nivel agua de taza más alto, indicado en el recipiente de cocción.
Para calentamiento uniforme, revuelva de vez en cuando.
- Para cocinar alimentos can carne, solo utilice carnes y aves deshuesadas, cortadas en cubitos de no más de 1 ½ pulgadas. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas.
- Cuando cocine arroz, otros granos o pasta en sopa, añada más líquido a la receta.
- Ya que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan muy rápido, es mejor añadirlos al final del tiempo de cocción. Incorpórelos en la sopa o guisado y deje que la mezcla se cocine por unos 5 a 10 minutos más.

¿NECESITA AYUDA?

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

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 sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Esta garantía no será válida cuando sea contraria a las leyes de EE. UU. Y otras leyes aplicables, o donde la garantía esté prohibida bajo cualquier sanción económica, leyes de control de exportaciones, embargos u otras medidas comerciales restrictivas impuestas por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique a partes de, o de otra manera ubicadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la disputada región 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 laso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

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

Guatemala

Kinal

17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad Guatemala
Tel. (502)-2476-736

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes,
2 calle-entre 11-12 Avenida Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

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 touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 - 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.
 - Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
 - The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injuries.
 - Do not use outdoors.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 - Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 - Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 - To disconnect, press the start/stop (apagado/encendido) button and then remove the plug from the outlet.
 - Do not use appliance for other than intended use.
 - 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.
 - Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
 - 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.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance is not intended for deep frying foods.
- Additional Safeguards:**
- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in cooking bowl provided.
 - This appliance generates heat and escaping steam during use. Lift off top lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into cooking bowl.
 - Never use the cooking bowl on a gas or electric cooktop or on an open flame.
 - Do not cut foods directly in the cooking bowl to avoid scratching.
 - 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the

outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel. For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada).

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, 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.

GETTING TO KNOW YOUR MULTICOOKER



- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Cooking base | 8. Carb reducing rice bowl and steam basket |
| 2. Control panel | 9. Serving spoon (not shown) |
| 3. Locking lid | 10. Cooking bowl (not shown) |
| 4. Lid release button | 11. Rice measure cup (not shown) |
| 5. Lid handle | 12. Selection Button |
| 6. Steam vent cap | |
| 7. Condensation Cup | |

Product may vary slightly from what is illustrated.

GENERAL USE

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic protector from over the power plug.
- Select a location where this unit 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 and steam to flow without damage to cabinets, walls or over head cupboards.
- Remove and save instruction booklet.
- All parts of the Digital Multicooker need to be thoroughly cleaned before being used for the first time (see 'Care and Maintenance').
- Place the clean, dry cooking bowl in the cooking base.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR DIGITAL MULTICOOKER

- It is not necessary to preheat the multicooker (except for sear function)
- The cooking bowl gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.
- During the first few minutes of use you may notice some light smoke and a slight odour. This is normal.
- As the food cooks, steam will escape through the steam vent cap. Position the grain cooker so the steam vent is facing away from cabinets, walls or over head cupboards.

CAUTION: Do not place hand over steam vent while cooking. The hot steam may cause burns.

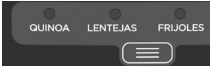
- Use the plastic serving spoon (or a wooden spoon) to stir and remove food in the cooker. Do not use metal utensils that can scratch the non-stick cooking bowl.
- Do not fill the cooking bowl higher than recommended. There are different maximum fill levels for different ingredients. Refer to the cooking charts provided.
- When the multicooker is plugged in, three dashes will blink on the display screen, indicating that the appliance is on standby and ready to program.
- Display screen indicates that the cooker is in use: solid numbers with a blinking colon sign (:) or dashes flashing in a clockwise rotation.
- The display will show how many minutes it has been in keep warm mode. After 4 hours the appliance will beep three times and turn itself off.
- When slow cook, steam, any rice or legumes functions are complete, the appliance will beep three times and go into keep warm mode for 4 hours.



OPERATING YOUR MULTICOOKER

Note: When measuring uncooked rice; do not use a standard 1 cup (8 fluid oz.) measuring cup. A measure cup provided is 3/4 cup (6 fluid oz.). One rice cup measure of dry rice will yield 2 standard cups of cooked rice.

COOKING QUINOA, LENTEJAS, FRIJOLES (QUINOA, LENTILS, BEANS):



- 1. Place the cooking bowl into the cooking base.
- 2. Measure desired amount of grain with the provided measuring cup.
- 3. Rinse the grain with water to remove any excess starch and then drain.
- 4. Add the grain to the cooking bowl.
- 5. Using the measuring cup provided add the required amount of water to match the number of cups of grain being cooked (refer to Cooking Chart).

DO NOT fill past the maximum volume printed in the cooking bowl.

NOTE: Boiling water, rather than water at room temperature will speed up the cooking process. Please adjust cooking times to be less than recommended when using boiling water.

- 6. Place the cooking bowl into the cooking base, then close lid.
- 7. Plug in the appliance. The dashes on the display will blink, indicating that the unit is in standby mode.
- 8. Select the desired grain setting by pressing () button until the light above the desired grain flashes.
- 9. Press the () button and the light above your selected grain will turn solid. The display screen will illustrate that the cooking has begun through either a time count down or dashes flashing in a clockwise rotation.

NOTE: When using (QUINOA o LENTEJAS) programs, the display screen will show a time count down. This means that the food will cook for the set length of time.

NOTE: When using (FRIJOLES) programs, the display screen will show rotating dashes. This means that the food will cook until water is absorbed.

- 10. When the program has concluded the cooker will produce three beeps signifying that your grain is ready. The grain cooker will switch to (MANTENER CALIENTE) and the display will start counting up the minutes for up to 4 hours.
- 11. To turn the cooker off, press the () button. Unplug the appliance when not in use and always allow the grain cooker to completely cool before cleaning.

**CHART FOR QUINOA, LENTILS, BEANS COOKING CHARTS
(QUINOA, LENTIJAS, FRIJOLES)**

- Please use the measuring cup provided (160ml) to measure the grain and water.
- Rinse the grain with water to remove any excess starch and then drain.

NOTE: Please do not cook more cups than recommended per program as this could cause overflow.

	Amount of grain	Amount of Water
WHITE QUINOA (4 CUPS MAX)	1 cup	2 cups
	2 cups	4 cups
	3 cups	6 cups
	4 cups	7 cups

	Amount of grain	Amount of Water
WHOLE LENTILS (3 CUPS MAX)	1 cup	3 cups
	2 cups	6 cups
	3 cups	9 cups
SPLIT LENTILS (3 CUPS MAX)	1 cup	3 cups
	2 cups	6 cups
	3 cups	9 cups
*NOTE: FOR SPLIT LENTILS - OPEN THE LID HALF WAY OF THE COOKING CYCLE		
BEANS (CAN DO RED OR CHICKPEAS) (3 CUPS OF DRY MAX)	1 cup (dry) = 2 cups soaked	2.5 cups water = 2 cups water to cook
	2 cup (dry) = 4 1/2 cups soaked	5.5 cups water = 3.5 cups water to cook
	3 cup (dry) = 7 1/4 cups soaked	8 cups water = 5 cups water to cook
*SOAKING OVERNIGHT PRODUCES LARGER QUANTITY - SEE CHART		

COOKING CARB REDUCED RICE (ARROZ MENOS CARBS):



1. Place Carb Reducing Rice/Steaming Basket into cooking pot
2. Pour 1,2, or 3 measures of rice into the stainless steel basket
3. Fill the basket with water to match the corresponding fill line on the Steaming Basket (example: 1 cup of rice = fill to level 1 with water).
4. Plug in the appliance. The function lights and dashes on the display will blink, indicating that the unit is in standby mode
5. Select the desired rice setting by pressing the () button the () setting flashes.
6. Press the () button and the light above your selected rice will turn solid and the display screen will flash with dashes rotating clockwise. This will indicate the unit is preheating. The countdown timer will start after the unit gets to temperature. The set time for this program is 10 minutes.



COOKING RICE: WHITE, BROWN, & RISOTTO

1. Measure desired amount of rice with the provided measuring cup and add to the cooking bowl. For best results rinse the rice to remove any excess starch and then drain.

NOTE: you do not need to use the Steaming Basket for traditional White, Brown & Risotto settings.

NOTE: Please refer to the cooking chart and use the measuring cup provided.

2. Using the measuring cup provided, add the required amount of water to match the

number of cups of rice being cooked (refer to Cooking Chart).

DO NOT fill past the maximum volume printed in the cooking bowl.

Add butter, oil, or seasonings as desired.

- Place the cooking bowl into the cooking base and then close lid.
- Plug in the appliance. The function lights and dashes on the display will blink, indicating that the unit is in standby mode. Select the desired rice setting by pressing () button until the light above the desired rice (  ) button above your selected rice will turn solid and The display screen will illustrate that the cooking has begun through either a time count down or dashes flashing in a clockwise rotation.

NOTE: When using RISOTTO programs, the display screen will show a time count down. This means that the food will cook for the set length of time.

NOTE: When using (ARROZ BLANCO) or (ARROZ INTEGRAL) programs, the display screen will show rotating dashes. This means that the food will cook until water is absorbed.

- When the rice is ready, the unit beeps three times and switches to (MANTENER CALIENTE) and the display will start counting up the hours for up to 4 hours.
- For best results, allow the rice to rest on warm for 15 minutes with the lid in place. This will help further steam the rice. If desired, stir the rice with the serving spoon before serving.
- To turn the unit off, press the (INICIAR/DETENER) button. Unplug the appliance when not in use and always allow the unit to completely cool before cleaning.

CHART FOR RICE PROGRAMS

- Please use the measuring cup provided (160ml) to measure both the rice and the water.
- Rinse the rice with water to remove any excess starch and then drain.

NOTE: Please do not cook more cups than recommended per program as this could cause overflow.

	Amount of grain	Amount of Water
WHITE RICE (ARROZ BLANCO) (LONG GRAIN; 6 CUPS MAX)	1 cup	2 cups
	2 cups	3.5 cups
	3 cups	4.5 cups
	4 cups	5.5 cups
	5 cups	6.5 cups
	6 cups	7.5 cups
BROWN RICE (ARROZ INTEGRAL) (MEDIUM GRAIN; 6 CUPS MAX)	1 cup	2.5 cups
	2 cups	5 cups
	3 cups	7 cups
	4 cups	7.5 cups
	5 cups	6.5 cups
	6 cups	7.5 cups

	Amount of grain	Amount of Water
SPLIT LENTILS (3 CUPS MAX)	1 cup	3 cups
	2 cups	6 cups
	3 cups	9 cups
RISOTTO (RISOTO) (4 CUPS MAX)	1 cup	1.5 cups
	2 cups	3 cups
	3 cups	4.5 cups
	4 cups	6 cups

STEAMING:



This setting allows you to steam vegetables, proteins, dumplings and more.

1. Add about 1.5 to 2 cups of water into the cooking bowl, and then place the cooking bowl into the cooking base.
2. Add ingredients to the steaming basket, place the basket into the cooking bowl, then close lid.
3. Plug in the appliance. The dashes on the display will blink, indicating that the unit is in standby mode.
4. Press the COCCIÓN AL VAPOR button.
5. To set the time, press the arrow keys ▲ or down ▼ until the desired number of minutes is showing on the display.

NOTE: The maximum STEAM setting is 1 1/2 hours. The default setting is 15 minutes.

6. Press the INICIAR/DETENER button to begin.

CAUTION: Do not place hands over steam vent during cooking cycle as this may cause burns.

7. The Steam light will turn solid and the display screen dashes will begin rotating, indicating that the appliance is heating.
8. Once the appliance has reached a certain temperature, which allows water to boil, the display screen will begin to countdown the minutes.
9. Once the cooking time is complete, the appliance will turn off.
10. To turn the appliance off, press the INICIAR/DETENER button. Unplug the appliance when not in use and always allow the appliance to completely cool before cleaning.

KEEP WARM:



This setting allows you to keep foods warm for 4 hours. It is not recommended to keep food on warm for more than 4 hours.

WARNING: Do not use the KEEP WARM function for cooking or to reheat cold rice or other foods.

1. Add already hot ingredients to the cooking bowl. Place the cooking bowl into the cooking base, and then close lid.
2. Plug in the appliance. The function lights and dashes on the display will blink, indicating that the unit is in standby mode.

3. Press the MANTENER CALIENTE button.
4. Time will count up from 0 min to 4 hours. You can set a separate timer if you do not want to have that setting for a full 4 hours.
5. Press the INICIAR/DETENER button to begin; the warm light will turn solid and the display screen will begin to count up to 4 hours.
6. Once the 4 hours is reached the appliance will beep 3 times and return to the default screen, the appliance will switch off.
7. Unplug the appliance when not in use and always allow the grain cooker to completely cool before cleaning.



YOGURT:

1. Plug in the appliance.
2. The function lights and dashes on the display will blink, indicating that the unit is in standby mode. Select the Yogurt setting by pressing the () button until the light above the () setting flashes.
3. Press the INICIAR/DETENER button and the light above your selected yogurt will turn solid and the display screen will illustrate that the cooking has begun through either a the time count down or dashes flashing in a clockwise rotation.
4. You can change time with the up and down arrows from 7 hours to 12 hours.



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 or 10 hours

High: Used to shorten cook time. One hour on high is equal to about 2 hours on low.

1. Add ingredients to the cooking pot and cover with top lid
2. Plug in the appliance. The function lights and dashes on the display will blink, indicating that the unit is in standby mode. Select COCCIÓN LENTA function and choose HIGH or LOW setting.
3. You can choose high or low cooker by clicking the slow cook button once the display will read 'LO' clicking the slow cook button twice the display will read 'HI'.
4. Program for HIGH is set for 4 hours and program for LOW is set for 8 hours. To adjust the time, press the arrows keys up or down until the desired number of minutes is showing on the display.
5. Press the INICIAR/DETENER button. The display screen will illustrate that the cooking has begun through either a time count down or dashes flashing in a clockwise rotation.



SAUTE/SEAR:

Note: Do not close lid during Sear/Saute function.

1. Plug in the appliance. Select SOFREÍR function on the display
2. Add oil or butter to the cooking pot (if using)
3. The unit will preheat. The unit will beep two times once it's fully preheated. The timer will not start until unit gets to temperature.
4. Sear or saute as you would on a stove top once the unit is preheated. Stir ingredients. Flip the food halfway through to sear on both sides or stir while sauteing.
5. Default time is 15 min with maximum time of 30min.
6. Refer to your recipe for more precise times

- When you are done with the function, remove food and turn unit off or keep the food in the pot to continue to cooking process (i.e. if searing prior to slow cooking).

CARE AND MAINTENANCE

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

- Always unplug the multicooker and allow to cool completely before cleaning.
- Wash cooking bowl in warm water and dish soap. If food sticks to the cooking bowl, allow it to soak before cleaning with a plastic scouring pad.
- Measuring cup, serving spoon, steam vent cap, condensation cup, and internal metal cover are all washable. You can remove the internal metal cover by gently pulling out using one or two hands. It can be washed under soapy water. To place it back - center the larger rubber ring in the middle and push down until the cover is back on (there will still be space between the cover and the rest of the lid).

NOTE: To remove the internal metal cover assembly gently pull it out using two hands. Once cleaned under soapy water place it back into the lid.

NOTE: When reassembling the internal metal cover assembly please make sure the larger rubber ring in the middle is facing the lid.

NOTE: The cooking bowl has an aluminium outer surface, therefore it is best to wash it by hand. If washed in the dishwasher, the outer aluminium surface may become cloudy, but will not affect cooking.

- Rinse and dry thoroughly.
- Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge.
- Reassemble the steam vent cap, the condensation cup, inner baffle assembly and cooking bowl, on/into the grain cooker.

IMPORTANT: Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.

- If water accidentally gets near the control panel or onto the heating plate, allow the grain cooker to dry completely before using. Any other servicing should be performed by an authorized service representative

STORING

Make sure that the appliance is thoroughly cool and dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

HELPFUL HINTS AND TIPS

PROBLEM	SOLUTION
Rice/Grain boil over	Open the lid and stir for a couple of minutes. Leaving the lid open for a short period of time will allow some of the liquids to boil off and for the mixture to slightly cool. Close the cooker and repeat if needed. Adding a small amount (1 tbs) of butter or oil to water before cooking will help prevent the issue.



Thin crust formed on the rice or the grains at the bottom of the bowl	You can easily peel it off and discard the crust
Rice/grain didn't cook all the way (texture is not how you like it)	Taste/ hardness will vary depending on the quality/type of grain/rice and length of time it is cooked. For softer, fluffier grain/rice add a little more water. For firmer, crunchier grain/rice, use less water.
The grain/rice is not listed in the directions on how to cook	Use packaging instructions for best results

ADDITIONAL USES FOR YOUR DIGITAL MULTICOOKER

Packaged foods: condensed and ready to serve soups, pastas, and stews

- Do not fill bowl above the largest water marking cup level on the cooking bowl. For even heating, stir occasionally.
- To cook food with meats, use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
- When cooking rice, grain or pasta in a soup, add additional liquid in the recipe.
- Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

NEED HELP?

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

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

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/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.**

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerHome.com

MCH14 500W 120V 60Hz

MCH14-AR 500W 220V 50Hz

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

SERVICIO Y REPARACIÓN

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemec

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones
y Accesorios
01 800 714 2503

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:

RAYOVAC 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

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 de BLACK + DECKER son marcas comerciales de The Black & Decker Corporation, utilizadas bajo licencia por Spectrum Brands, Inc. para la fabricación y venta de este producto. Todos los derechos reservados.

All other marks are trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Todas la demás marcas son marcas registradas de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.
Fabricado en China.

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