

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Black & Decker SCD7007SSD Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
SCD7007SSD](#)



[Find Your Black & Decker Cooker Parts - Select From 16 Models](#)

----- Manual continues below -----

BLACK+DECKER

TM

7 QUART DIGITAL SLOW COOKER WITH
TEMPERATURE PROBE + PRECISION SOUS-VIDE

OLLA DE COCCIÓN LENTA DIGITAL DE 7
CUARTOS CON Sonda DE TEMPERATURA +
COCCIÓN AL VACÍO PRECISA



use and care manual
manual de uso y cuidado

SCD7007SSD
SCD7007MBD



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.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on, taking off, or cleaning parts.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- When using the sous-vide function, use tongs when reaching into the water bath.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect, press and hold the start/stop button until the numbers on the display panel turn to "----", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation. Do not operate while it is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external temp/time or separate remote control system.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- Intended for countertop use only. Never use outlet below counter.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

Additional Safeguards:

- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in stoneware pot provided.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated or frozen foods into a heated stoneware pot.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Lift off glass lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into stoneware pot.
- Never use the stoneware pot on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- To avoid scratching, do not cut foods directly in the stoneware pot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

ELECTRICAL CORD

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

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

GETTING TO KNOW YOUR SOUS-VIDE SLOW COOKER



- | | |
|--|--|
| 1. Lid handle | 7. Handles |
| 2. Tempered glass Lid
(Part #SCD7007-01) gray
(Part # SCD7007MBD-01) black | 8. Rack (Part # SCD7007-04) |
| 3. Rubber gasket
(Part # SCD1007-02) gray
(Part # SCD7007-02) black | 9. Cooking base |
| 4. Lid hanger | 10. Control panel |
| 5. Locking wires | 11. Temperature probe
(Part # SCD7007-05) |
| 6. Stoneware pot
(Part # SC1007-03) gray
(Part # SC4007-03) black | 12. Probe handle |
| | 13. Port for temperature probe jack |
| | 14. Two disposable bags (not shown) |

Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry stoneware pot in the cooking base
- Select a location where the cooker is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Place the unit with ample space all the way around it, and far enough away from the wall, to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

CHOOSE A FUNCTION FOR YOUR MEAL

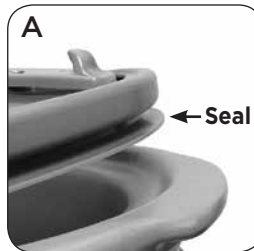
SLOW COOKING: Soups, stews, and combinations of meats and vegetables.

TEMPERATURE PROBE: Roasts and other larger cuts of meat cooked without vegetables in the bottom of the pot or elevated by the rack.

SOUS-VIDE: Meat in single-serving sized portions, cooked in bags in a water bath, then removed and seared to caramelize the outside.

IMPORTANT INFORMATION

- The stoneware pot gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance
- If there is a power outage 2 hours or less, the slow cooker will resume cooking and continue for the remaining amount of time programmed. If the power was out longer than 2 hours the time will flash “----” to indicate that the food should be discarded. If you are not sure how long the slow cooker has been off, discard the food.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance.
- Do not add cold food if the stoneware pot is hot, and vice versa. The stoneware material is not meant to handle sudden changes in temperature.
- Ensure that the rubber gasket is installed when using the slow cooker. The locking mechanism will not seal properly without the rubber gasket.
- When installing the rubber gasket make sure that the seal is oriented downwards. (A)



LOCKING AND UNLOCKING THE LID

1. Place the stoneware pot in the cooking base. Then place the lid, with gasket installed, on top.
2. Swing the locking wires on both handles up and around, until they fit into the hooks on the lid. Once the wires are in the hooks, the handles on the cooking base will be in the open, unlocked position. (B)

- Lock both the handles by pushing down on them. This will lock the lid in place. Always make sure the handles are securely in the locked position before moving the slow cooker. (C)



Important: Always carry the slow cooker from the cooking base handles. Make sure to securely grasp the bottom portion of the handles to avoid the handles separating or unlocking unexpectedly while carrying. (D) Never lift the slow cooker by the lid handle. Detach temperature probe before carrying slow cooker.

- To unlock, push up the top part of the handles into the open, unlocked position. Then swing the locking wires down and around to the cooking base.



Important: When unlocking, keep your fingers out from between the top part of the handles and the edge of the stoneware.

SLOW COOK FUNCTIONS



Note: The temperatures for the Slow Cook and Keep Warm functions are fixed at 175°F for low, 190°F for high, and 140°F for (keep) warm. Do not use the temperature probe for these functions.

- Add ingredients to the stoneware pot and cover with glass lid.
- Plug in the appliance. The main control display will blink “----”. This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be set for cooking.
- Click the SLOWCOOK button until the light over either your choice of low or high is on.

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

Presets: The default times for slow cooking are 8 hours on low and 4 hours on high.

- If you wish, adjust the amount of time you wish to cook by using the arrows. The maximum time that can be set is 20 hours.
- Press the START/STOP button to begin cooking. The numbers will stop flashing. The “:” between the numbers will blink, indicating the unit is cooking.

Note: You may adjust the time during the cooking cycle by pressing the arrows. After 3 seconds of no buttons being pressed, the numbers will stop flashing and the new amount of time for cooking will begin.

End of cooking cycle: When time is up, the unit will beep three times and automatically switch to Keep Warm. The light for "warm" will go on and the numbers will start counting up from zero (00:00) to 4 hours (04:00).

6. After the Keep Warm cycle has been on for 4 hours, the unit will power off and return to the default display: "----".

Note: Do not keep foods on the warm setting for more than 4 hours.

- Unplug the appliance when not in use and always allow the slow cooker to completely cool before cleaning.

SLOW COOKING GENERAL TIPS

- The stoneware pot should always be filled from $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full, to avoid over and under cooking.
- Always slow cook with the lid on.
 - Open the lid as little as possible to assure even cooking. Every time the lid is removed, the cooking time increases by 15-20 minutes.
- Most recipes can be cooked on either HIGH or LOW. Many recipes will give the time for both.
 - Low: Often used for longer cooking times, 8-10 hours, for tougher cuts of meat.
 - High: Cooking on high setting is similar to a covered pot on the stove top. Foods will cook on high in about half the time required for low cooking. Additional liquid may be required as foods can boil on high.
 - Warm: Only use to keep cooked foods at a food-safe serving temperature and should not be used to cook foods. It is not recommended to use "Warm" for more than 4 hours.

SLOW COOKING MEATS

- The higher the fat content, the less liquid needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep it above the drippings.
- Browning before cooking in the slow cooker is not necessary; however, browning meats, lightly coated in flour gives more body and flavor to sauces.
- Make sure top of meat does not touch the lid.
- Cooking times will vary depending upon the size of the meat, the bones and the cut. Meat with bone-in will take longer to cook. Lean meats and poultry will cook faster.
- Use HIGH for more tender cuts of meat; use LOW for tougher cuts.
- Always thoroughly thaw meats before cooking them in the slow cooker.
- Fish cooks quickly; add it for the last 15 minutes.

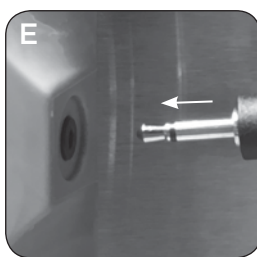
SLOW COOKING VEGETABLES

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

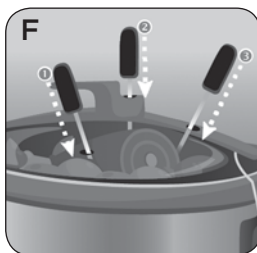
SEASONINGS IN THE SLOW COOKER

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

TEMPERATURE PROBE



1. Add protein to the stoneware pot and cover with glass lid.
2. Plug in the appliance. The main control display will blink "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be set for cooking.
3. Insert the jack of the temp probe into the port on the right side of the control panel. (E)



4. Lock lid and insert temperature probe into food. There are three insertion portals in the lid. (F) Insert the probe at the thickest part of the meat, but not touching bone.

Note: While meat is cooking, the muscle fibers contract and start to push out the probe. Check the position of the probe tip during cooking and reposition as needed.

5. Click the TEMP PROBE button. The light below the "target temp" will light up. This indicates that you are setting the temperature that you want the food to be cooked to.
6. The default temperature is set at 180°F. Adjust to your desired temperature with the arrows.
7. Press START/STOP to begin cooking. The light for "actual temp" will illuminate.

The number display will show the actual temperature that the probe is sensing from within the food.

Note: The actual temperature may display higher than set temperature in temp probe function. This is normal. The temperature will return to the set temperature as the unit calibrates.

End of cooking cycle: When the internal temperature of the meat has reached the target temperature, the unit will beep two times and automatically switch to a cycle holding the food at the target temperature. To help you keep track of the length of time the food has been held at that temperature, the numbers will start counting up from zero (00:00).

Caution: Do not hold food at or below 130°F for longer than 2 hours for food safety reasons.

- Unplug the appliance when not in use and always allow the slow cooker to completely cool before cleaning.

TEMPERATURE PROBE COOKING CHART

Food	Temperature	Time	Notes
Beef roasts- tough cuts (chuck, brisket, shank, round), 2.5-6 lbs. (1.1-2.7 kg)	180°F-195°F (82-90 °C)	10-36 hours	The longer you can cook these cuts of meat the more tender they will be
Beef roasts- tender cuts (prime rib, tenderloin, strip loin, 2.5-6 lbs. (1.1-2.7 kg)	Medium: 130°F-150°F (55-65 °C) Well Done: 150°F-160°F (65 - 70 °C)	6-12 hours	Cooking time will vary depending on the size of the roast. Do not cook a roast at a temperature lower than 130°F.
Pork roasts- tough cuts (shoulder or blade); can be bone in or boneless, 2.5-6 lbs. (1.1-2.7 kg)	180°F-195°F (82-90 °C)	10-36 hours	The longer you can cook these cuts of meat the more tender they will become.
Pork Roasts- tender cuts (tenderloin, loin, rib and ham), 2.5-6 lbs. (1.1-2.7 kg)	Medium: 130°F-150°F (55-65 °C) Well Done: 150°F-160°F (65-70 °C)	6-12 hours	Cooking time will vary depending on the size of the roast. Do not cook a roast at a temperature lower than 130°F.

Food	Temperature	Time	Notes
Whole Chicken- up to 5 lbs. (2.25 kg)	160°F-170°F (70-76 °C)	4-8 hours	The chicken will start to fall apart if left in the unit longer than 8 hours.

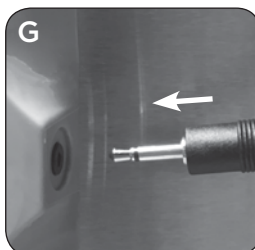
SOUS-VIDE



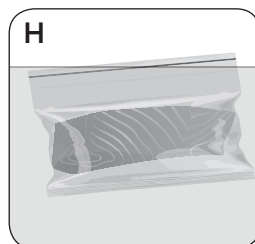
1. Place rack into the center bottom of the stoneware pot.
2. Add hot water and fill to approximately half way.

Note: Hot tap water is a good start for most sous-vide cooking. Do not use cold water.

3. Plug in the appliance. The main control display will blink "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be set for cooking.
4. Insert the jack of the temp probe into the port on the right side of the control panel. (G)
5. Season meat, put into bags. Expel all air from bags and seal.



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



6. Load bagged food into the rack and ensure bags are fully submerged. Add additional water if needed.
7. Cover with glass lid and lock.
8. Insert temperature probe through one of the portals of the lid into the water (not the food).
9. Press SOUS VIDE. The light for "target temp" will go on, indicating that you are setting the cooking temperature.

10. The default cooking temperature is set at 135°F. Adjust to your desired temperature with the arrows. The available range is 100°F to 203°F in this function.
11. Press TEMP/TIME to set the time you wish to cook. The “time” light will go on. The default is one (01:00) hour. Adjust length of cooking time with the arrows.
12. Press START/STOP to begin the cooking cycle. The light for “actual temp” will illuminate. The number display will show the actual temperature that the probe is sensing from within the water.

Note: At this point the water will start heating up to the target temperature. The amount of time that takes varies. The cooking cycle will only begin to count down once the water has reached the target temperature.

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

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

- Unplug the appliance when not in use and always allow the slow cooker to completely cool before cleaning.

FINISH/SEAR THE FOOD

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

1. Heat up a cast iron skillet and add olive or avocado oil. Sear meat to your preferred brown up to 2 minutes per side.
2. You can alternatively use a broiler or a grill. Just keep in mind that the food is already done and you are only searing the outside.

NOTES ON COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

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

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

SOUS-VIDE COOKING CHART

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

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

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

IMPORTANT: *Never immerse the jack, wire, or handle of the temperature probe or cooking base in water or other liquids.*

1. Always unplug and allow to completely cool before cleaning.
2. Remove temperature probe. To clean the probe, wipe only the metal probe end with a cloth dampened with warm water and dish soap. Dry thoroughly.

3. Wash stoneware pot and glass lid in warm water with dish soap. Remove the rubber gasket and hand wash separately. If food sticks to the stoneware pot, fill with warm and dish water and allow it to soak before cleaning with a nonabrasive scouring pad.
NOTE: *Do not use abrasive cleaners on the stoneware pot.*
NOTE: *Both the stoneware pot and glass lid are dishwasher safe.*
4. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.
6. Allow to dry thoroughly before storing.

STORING

Make sure that the appliance is thoroughly dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled. Store the probe inside the stoneware pot.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is undercooked while slow cooking	<ul style="list-style-type: none"> • You may have used the wrong setting. • The power may have been interrupted. • The lid may have been improperly placed on the stoneware pot. • Lid has been removed too many times during operation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you use the correct setting for the recipe. • If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food. • Make sure the lid is placed evenly on top of the stoneware pot. • Keep the lid closed. Every time the lid is removed it adds 15-20 minutes to the cooking time.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is overcooked while slow cooking	<ul style="list-style-type: none"> • There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the slow cooker. • Not all slow cookers cook exactly the same; the settings could be cooking slightly different than slow cookers that have been used previously. 	<ul style="list-style-type: none"> • As you use the slow cooker settings, make note of any changes in time on your favorite recipes.
The meat was done but the vegetables were under-cooked while slow cooking	<ul style="list-style-type: none"> • The foods may have been improperly placed in the slow cooker. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place the vegetables on the bottom and sides of the stoneware pot. • Place the meat on top of the vegetables and in the center of the stoneware pot.
While in the temperature probe or sous-vide mode, there are no numbers on the digital display for the actual temp.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature probe jack might not be inserted all the way into the port. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the connection and plug the jack all the way in.
While using the temperature probe function, the actual temp doesn't seem to be rising.	<ul style="list-style-type: none"> • The probe might not be inserted properly and is reading the temperature of the air around the meat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Re-insert the probe deeply into the thickest part of the meat.
	<ul style="list-style-type: none"> • The lid may have been improperly placed on the stoneware pot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the lid is placed evenly on top of the stoneware pot. • Keep the lid closed.

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

WARRANTY INFORMATION

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**.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar, retirar o limpiar piezas.
- Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de haber fallado o que haya sido dañado de cualquier otra manera. Comuníquese con el departamento de Servicio para el Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Cuando se utiliza la función "sous-vide" (al vacío), utilice pinzas de cocina para alcanzar el alimento dentro del agua.
- Se requiere proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contiene alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, presione y sostenga el botón "start/stop" (inicio/detener) hasta que los números en el panel digital cambien a "----", luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué 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.

- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Cuando vaya a utilizar el aparato, asegúrese de dejar suficiente espacio en la parte superior y en todos los costados para permitir que el aire circule. No opere el aparato mientras esté cubierto o si ha entrado en contacto con materiales inflamables, incluyendo las cortinas, las paredes u otros materiales similares. Asegúrese de no colocar nada encima del aparato mientras esté en uso.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.
- Diseñado solamente para uso en el mostrador. Nunca utilice el tomacorriente debajo del mostrador.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden ocasionar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca acomode el cable de manera que cuelgue sobre el borde del mostrador, nunca utilice el tomacorriente debajo del mostrador y nunca utilice con un cable de extensión.

Medidas de Seguridad Adicionales:

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

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

CABLE ELÉCTRICO

Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de que los niños agarren el cable o que alguien se enrede o tropiece con un cable más largo.

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

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA AL VACÍO



- | | |
|---|---|
| 1. Asa de la tapa | 7. Asas |
| 2. Tapa de vidrio resistente
(pieza #SCD7007-01) gris
(pieza # SCD7007MBD-01) negra | 8. Rejilla (Pieza # SCD7007-04) |
| 3. Junta de goma
(pieza #SCD1007-02) gris
(pieza # SCD7007-02) negra | 9. Base de cocción |
| 4. Soporte para colgar la tapa | 10. Panel de control |
| 5. Ganchos de alambre para asegurar la tapa | 11. Sonda de temperatura
(pieza # SCD7007-05) |
| 6. Olla de cerámica
(pieza #SC1007-03) gris
(pieza #SC4007-03) negra | 12. Mango de la sonda |
| | 13. Enchufe para conector de sonda de temperatura |
| | 14. Dos bolsas desechables
(no mostradas) |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Este aparato es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de gres limpia y seca en la base de cocción.
- Seleccione un lugar donde utilizar la olla de cocción. Coloque la unidad sobre una superficie estable, resistente al calor, libre de paños, líquidos o cualquier otro material inflamable. Coloque la unidad en un área con suficiente espacio a su alrededor y bien alejada de la pared para permitir que el calor fluya sin dañar los gabinetes y las paredes.

SELECCIONE UNA FUNCIÓN PARA SU COMIDA

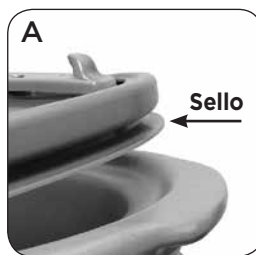
SLOW COOK (cocción lenta) : para sopas, guisos y combinaciones de carnes y vegetales.

TEMPERATURE PROBE (sonda de temperatura): para asar y cocinar otras carnes de corte grande sin vegetales en el fondo de la olla o elevadas por la rejilla.

SOUS-VIDE (al vacío): para carne en porciones individuales, cocinadas en bolsas en un baño de agua, luego extraídas y selladas hasta que la parte de afuera esté dorada.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA BLACK+DECKER

- La olla de gres se calienta. Cuando la esté utilizando, siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior de la olla.
- Si ocurriera una interrupción de la electricidad por 2 horas o menos, la olla de cocción lenta resumirá la cocción y continuará con el tiempo de cocción restante programado. Si la electricidad fue interrumpida por más de 2 horas, el tiempo parpadeará ---- para indicar que los alimentos deben ser desechados. Si no está seguro por cuanto tiempo la olla de cocción lenta ha estado apagada, deseche los alimentos.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar un humo y un ligero olor. Esto es ocasionado por el aceite utilizado durante el proceso de fabricación y no afectará el rendimiento de la unidad.
- No añada alimentos fríos en la olla de gres si está caliente y viceversa. El material de la olla de gres no está diseñado para sostener cambios repentinos de temperatura.
- Asegúrese de que la junta de goma esté instalada cuando use la olla de cocción lenta. Le mecanismo de cierre no se sellará adecuadamente sin la junta de goma.
- Cuando instale la junta de goma, verifique que el sello esté orientado hacia abajo. (A)



CÓMO ASEGURAR Y ABRIR EL SEGURO DE LA TAPA

1. Coloque la olla de gres en la base de cocción. Luego coloque la tapa, con la junta instalada, arriba.
2. Lleve los alambres de seguridad situados en ambas asas hacia arriba y alrededor hasta que encajen en los ganchos en la tapa. Una vez que los alambres estén encajados en los ganchos, las asas en la base de cocción quedarán en la posición abierta. (B)
3. Asegure ambas asas empujandolas hacia abajo. Esto asegurará la tapa en su lugar. Siempre asegúrese de que las asas estén aseguradas firmemente en posición antes de mover la olla de cocción lenta. (C)



Importante: Siempre transporte la olla de cocción por las asas de la base de cocción. Asegúrese de sujetar firmemente la parte inferior de las asas para evitar que las asas se separen o se abran inesperadamente en el transporte. (D) Nunca alce la olla de cocción lenta por el asa de la tapa.

4. Para abrir el seguro, empuje hacia arriba la parte superior de las asas a la posición abierta, no asegurada. Luego lleve los alambres de seguridad hacia abajo y alrededor a la base de cocción.

Importante: Cuando vaya a quitar el seguro, mantenga sus dedos lejos del área entre la parte superior de las asas y el borde de la olla de gres.



FUNCIONES DE COCCIÓN LENTA



slowcook (cocción lenta)
 sous vide (al vacío)
 temp probe (sonda de temp.)
 actual (real)
 target (meta)
 temp (temperatura)
 time (tiempo)
 warm (mantener caliente)
 low (baja)
 high (alta)
 temp/time (temp./tiempo)
 start/stop (iniciar/detener)

Nota: Las temperaturas para las funciones “slowcook” (cocción lenta) y “warm” (mantener caliente) están preprogramadas a 175 °F para “high” (temperatura alta), 190 °F para “low” (temperatura baja) y 140 °F para “warm” (mantener caliente). No utilice la sonda de temperatura para estas funciones.

1. Añada los ingredientes a la olla de cerámica y cubra con la tapa de vidrio.

2. Enchufe el aparato. La pantalla del panel de control parpadeará “----”. Esto indica que el calor está apagado y que el aparato está listo para ajustarse y comenzar a cocinar.
3. Presione el botón “slowcook” (cocción lenta) hasta que la luz situada arriba de su selección de “high” (alta) o “low” (baja) se ilumine.

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

Ajustes preprogramados: Los tiempos de cocción preprogramados para la cocción lenta son de 8 horas en la temperatura baja y 4 horas en la temperatura alta.

4. Si lo desea, ajuste la cantidad de tiempo deseada para cocinar utilizando las flechas. El tiempo de cocción se puede ajustar a un máximo de 20 horas.
5. Presione el botón “start/stop” (iniciar/detener) para comenzar la cocción. Los números dejarán de parpadear. El símbolo “:” entre los números parpadeará, indicando que la unidad está cocinando.

Nota: Usted puede ajustar el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción, presionando los botones de flechas. Después de pasar 3 segundos sin presionar ningún botón, los números dejarán de parpadear y el tiempo de cocción nuevo se activará.

Final del ciclo de cocción: Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un bip tres veces y cambiará automáticamente a la función “warm” (mantener caliente). La luz de la función de mantener caliente se iluminará y los números comenzarán el conteo progresivo desde cero (00:00) hasta 4 horas (04:00).

6. Después que el ciclo de mantener caliente esté activo por 4 horas, la unidad se apagará y la pantalla volverá a mostrar el valor preprogramado “----”.

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

- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que la olla de cocción lenta se enfríe completamente antes de limpiarla.

CONSEJOS GENERALES PARA COCCIÓN LENTA

- Abra la tapa lo menos posible para asegurar una cocción uniforme. Cada vez que se retira la tapa, el tiempo de cocción se prolonga 15 a 20 minutos. La mayoría de las recetas pueden ser cocinadas en “high” (temperatura alta) o “low” (temperatura baja). Muchas recetas proporcionarán el tiempo de cocción para ambos ajustes.
- Función de temperatura baja: Utilizada con frecuencia para tiempos de cocción más largos, 8 a 10 horas, para corte de carnes más duras.
- Función de temperatura alta: Cocinar a esta temperatura es similar a cocinar en una olla tapada sobre la estufa. Los alimentos se cocinarán en la temperatura alta en más o menos la mitad del tiempo que toma cocinar en la temperatura baja. Puede ser necesario añadir más cantidad de líquido ya que los alimentos pueden hervir en el ajuste de temperatura alta.
- Función de mantener caliente: Solo utilice para mantener los alimentos cocinados a una temperatura segura para servir y nunca utilice para cocinar los alimentos. No es recomendado utilizar la función de mantener caliente por más de 4 horas.

COCCIÓN LENTA DE CARNES

- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite sobre la grasa.
- No es necesario dorar antes de cocinar en la olla de cocción lenta; sin embargo, dorar carnes, con una capa ligera de harina da más espesor y sabor a las salsas.
- Asegúrese de que la parte de arriba de la carne no toque la tapa.
- Los tiempos de cocción variarán dependiendo del tamaño de la carne, los huesos y el corte. La carne con hueso tomará más tiempo en cocinar. Las carnes magras y las aves se cocinarán más rápidamente.
- Utilice la temperatura alta para cortes de carne más tiernos; utilice la temperatura baja para cortes más duros.
- Siempre descongele bien las carnes antes de cocinarlas en la olla de cocción lenta.
- El pescado se cocina rápidamente; añádalo en los últimos 15 minutos del ciclo de cocción.

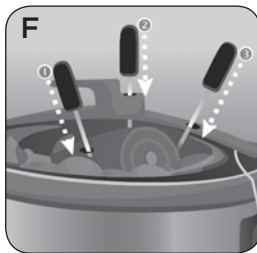
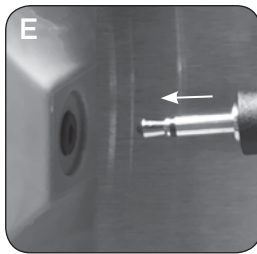
COCCIÓN LENTA DE VEGETALES

- Coloque vegetales como las zanahorias, la papas, los nabos y las remolachas en el fondo de la olla de cerámica y siempre cúbralos con líquidos. Estos usualmente toman más tiempo en cocinarse que la mayoría de las carnes.
- Los vegetales se cocinan bien; estos adquieren un mejor sabor y no se desmoronan como el horno.

USO DE CONDIMENTOS EN LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- Las hierbas frescas deben añadirse al final del ciclo de cocción. Si se cocinan por mucho tiempo, pierden su color y sabor.
- Las hierbas secas trabajan muy bien en la olla de cocción lenta y pueden añadirse al principio de la cocción. Éstas pueden volverse de un sabor más fuerte al cocinarse por más tiempo; comience con menos cantidad y añada según sea necesario al final del ciclo de cocción.
- Las hierbas y especias enteras dan más sabor en la cocción lenta que las trituradas o molidas.

SONDA DE TEMPERATURA



1. Añada proteína a la olla de cerámica y cubra con la tapa.
2. Enchufe el aparato. La pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el calor está apagado y que el aparato está listo para ajustarse y comenzar a cocinar.
3. Inserte el conector de la sonda de temperatura en el enchufe situado en el lado derecho del panel de control. (E)
4. Asegure la tapa e inserte la sonda de temperatura dentro del alimento. La tapa cuenta con tres orificios para insertar la sonda. (F) Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne, pero sin tocar el hueso..

Nota: Mientras que la carne se cocina, las fibras del músculo se contraen y comienzan a empujar la sonda hacia afuera. Verifique la posición de la punta de la sonda durante la cocción y posicónela de nuevo, según sea necesario.

5. Presione el botón "temp probe" (sonda de temperatura). La luz situada debajo de "target temp" (temperatura meta) se iluminará. Esto indica que la temperatura se está ajustando a la temperatura deseada para cocinar los alimentos.
6. La temperatura por defecto está programada a 180°F. Ajuste a la temperatura deseada, usando las flechas.
7. Presione el botón "start/stop" (iniciar/detener) para comenzar la cocción. La luz del ajuste "actual temp" (temperatura real) se iluminará. El número en la pantalla mostrará la temperatura real que la sonda está detectando desde adentro del alimento.

Nota: La temperatura real puede mostrarse más alta que la temperatura programada en la función "temp probe" (sonda de temperatura). Esto es normal. La temperatura volverá a la temperatura programada mientras que la unidad se calibra.

Final del ciclo de cocción: Cuando la temperatura interna de la carne ha alcanzado la temperatura meta, la unidad emitirá un bip dos veces y cambiará automáticamente a un ciclo manteniendo los alimentos a la temperatura meta. Para ayudarle a estar al tanto del tiempo que los alimentos se han mantenido a esa temperatura, los números comenzarán un conteo progresivo desde cero (00:00).

PRECAUCIÓN: Para la seguridad de los alimentos, no mantenga los alimentos en o menos de 130°F por más de 2 horas.

- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

TABLA DE COCCIÓN CON LA SONDA DE TEMPERATURA

Alimento	Temperatura	Tiempo	Notas
Asados de carne de res- cortes duros (aguja, “brisket”, pierna, bola de lomo), 1.1 - 2.7 kg (2.5-6 libras)	82 - 90 °C (180 - 195 °F)	10-36 horas	Mientras más tiempo cocine estos cortes de carne, más tiernos quedarán.
Asados de carne de res- cortes tiernos (filete de costilla, solomillo, filete de lomo alargado, 1.1 - 2.7 kg (2.5-6 libras)	Término medio: 55 - 65 °C (130 - 150 °F) Bien cocinado: 65 - 70 °C (150 - 160 °F)	6-12 horas	El tiempo de cocción variará dependiendo del tamaño del asado. No cocine un asado a una temperatura más baja de 130°F.
Asados de cerdo - cortes duros (paleta); con hueso o sin hueso, 1.1 - 2.7 kg (2.5-6 libras)	82 - 90 °C (180 - 195 °F)	10-36 horas	Mientras más tiempo cocine estos cortes de carne, más tiernos quedarán.
Asados de cerdo - cortes tiernos (lomo, costillas y jamón), 1.1 - 2.7 kg (2.5-6 libras)	Término medio: 55 - 65 °C (130 - 150 °F) Bien cocinado: 65 - 70 °C (150 - 160 °F)	6-12 horas	El tiempo de cocción variará dependiendo del tamaño del asado. No cocine un asado a una temperatura más baja de 130°F.
Pollo entero- hasta 2.25 kg (5 libras)	70 - 76 °C (160 - 170 °F)	4-8 horas	El pollo comenzará a desbaratarse si se deja en la unidad por más de 8 horas.

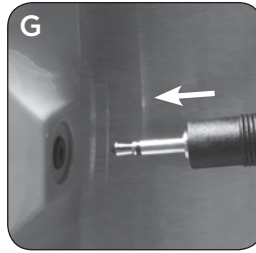
COCCIÓN AL VACÍO (SOUS-VIDE)



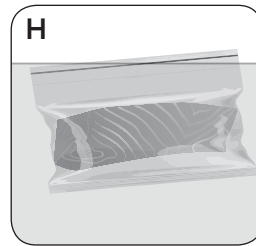
1. Coloque la rejilla en el centro del fondo de la olla de cerámica.
2. Añada agua caliente y llene hasta aproximadamente la mitad.

Nota: El uso de agua caliente de la llave es un buen comienzo para gran parte de la cocción al vacío. No use agua fría.

3. Enchufe el aparato. La pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el calor está apagado y que el aparato está listo para ajustarse y comenzar a cocinar.
4. Inserte el conector de la sonda de temperatura en el enchufe situado en el lado derecho del panel de control. (G)
5. Sazone la carne y coloque en las bolsas. Presione las bolsas para extraer todo el aire y selle las bolsas.



Para extraer el aire con el método de inmersión: Selle la bolsa con los alimentos adentro, excepto una esquina. Utilizando otro recipiente con agua fría, empuje lentamente la bolsa dentro del agua, extrayendo la mayor cantidad de aire posible hasta casi llegar a la abertura en la esquina. (H) Selle completamente la bolsa, teniendo cuidado de que no entre agua en la bolsa.



6. Coloque la bolsa con los alimentos en la rejilla y verifique que las bolsas estén sumergidas completamente. Si es necesario, añada más agua. Cubra la olla con la tapa de vidrio y asegúrela.
7. Inserte la sonda de temperatura a través de uno de los orificios de la tapa dentro del agua (no los alimentos).
8. Presione el botón "sous vide" (al vacío). La luz de la función "target temp" (temperatura meta) se iluminará, indicando que la temperatura de cocción se está ajustando.
9. La temperatura de cocción por defecto está programada a 135°F. Ajústela a la temperatura deseada utilizando los botones de flechas. La selección de temperatura disponible en esta función es de 100 °F hasta 203°F.

10. Presione el botón “temp/time” (temperatura/tiempo) para fijar el tiempo de cocción deseado. La luz de la función “time” (tiempo) se iluminará. El tiempo preprogramado es una hora (01:00) Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones de flechas.
11. Presione el botón “start/stop” para comenzar el ciclo de cocción. La luz de la función “actual temp” (temperatura real) se iluminará. La pantalla digital mostrará la temperatura real que la sonda está detectando desde adentro del agua.

Nota: En este momento, el agua comenzará a calentarse a la temperatura meta. La cantidad de tiempo que toma varía. El ciclo de cocción solo comenzará el conteo regresivo después que el agua haya alcanzado la temperatura meta.

Final del ciclo de cocción: Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip tres veces y apagará automáticamente la función de calor. Saque las bolsas del agua.

Como una indicación para mostrar por cuanto tiempo la unidad se ha estado enfriando, la luz de la función “time” (tiempo) se iluminará y los números comenzarán un conteo progresivo desde cero (00:00) hasta 4 horas (04:00) y luego la pantalla volverá a mostrar “----”.

- Desenchufe el aparato cuando no este en uso y siempre permita que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

SELLAR/TERMINAR LOS ALIMENTOS

Los alimentos cocinados al vacío son jugosos y aptos para comer directo de la bolsa, pero la carne es más deliciosa después de un sellado rápido.

1. Caliente una sartén de hierro fundido y añada aceite de oliva o aceite de aguacate. Selle la carne a su dorado preferido hasta 2 minutos por cada lado.
2. Como alternativa, puede utilizar un asador o una parrilla. Simplemente tenga en cuenta que los alimentos ya están cocinados y que solo está sellando su exterior.

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

Para cerciorarse de que es seguro consumir los alimentos, la cocción al vacío depende de la combinación de una transferencia superior de agua caliente, temperatura precisa y un tiempo de cocción más prolongado.

- Cuando cocine carne, no detenga el ciclo de cocción al vacío antes de tiempo. Deje que la carne se cocine por lo menos el tiempo mínimo indicado en la tabla de cocción más abajo, a la temperatura correcta.
- Puede cocinar al vacío las carnes por un tiempo más prolongado del tiempo mínimo determinado. (El pescado es la excepción a esta regla, ya que éste tendrá una consistencia demasiado blanda si se cocina al vacío en exceso.)
- Retire la carne en o antes del tiempo máximo de cocción para seguridad de los alimentos y conservar la textura.
- Si está utilizando cortes más finos que los especificados en la tabla de cocción al vacío, solo cocine por el tiempo mínimo y retire del baño de agua para conservar la textura.

TABLA DE COCCIÓN SOUS-VIDE

Alimento	Temperatura	Tiempo de Cocción*	Notas
Bistec de carne de res - (filete de lomo corto, cortado tipo NY, solomillo, filete de costilla, solomillo con hueso en forma de 'T')	Crudo: 48 - 55 °C (118°F - 130°F) Término medio: 55 - 65 °C (130°F - 150°F) Bien cocinado: 65 - 70 °C (150°F - 160°F)	Crudo: 1 hora - 2 ½ horas Término medio: 1 ½ horas - 3 ½ horas Bien cocinado: 2 - 4 horas	Esté atento si desea cocinar su bistec crudo, no lo deje en el agua por más de 2 horas. La bacteria se crea después de 2 horas y el riesgo de enfermedad es mayor.
Chuletas de cerdo o ternera - con hueso o sin hueso (filete de costilla, lomo)	Crudo: 48 - 55 °C (118°F - 130°F) Término medio: 55 - 65 °C (130°F - 150°F) Bien cocinado: 65 - 70 °C (150°F - 160°F)	Crudo: 1 hora - 2 ½ horas Término medio: 1 ½ horas - 3 ½ horas Bien cocinado: 2 - 4 horas	Recomendamos cocinar sus chuletas a 135 °F - esto resultará en una chuleta bien tierna y jugosa.
Piezas de pollo - con hueso o sin hueso (pechuga, ala, muslo, contra-muslo)	Término medio: 55 - 65 °C (130°F - 150°F) Bien cocinado: 65 - 70 °C (150°F - 160°F)	Término medio: 2 - 4 horas Bien cocinado: 3 - 5 horas	El pollo sin huesos se cocinará más rápido que el pollo con huesos.

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio requerido debe ser realizado por personal de servicio calificado.

LIMPIEZA

IMPORTANTE: *Nunca sumerja el conector, cable o mango de la sonda de temperatura ni la base de cocción en agua o ningún otro líquido.*

1. Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Retire la sonda de temperatura del aparato. Para limpiar la sonda, solo use un paño humedecido con agua caliente y líquido de fregar. Séquela bien.

3. Lave la olla de cerámica y la tapa de vidrio con agua caliente y líquido de fregar. Retire la junta de goma y lave a mano por separado. Si los alimentos están pegados en la olla de cerámica, llene la olla con agua caliente y líquido de fregar y deje remojar antes de limpiarla con un estropajo no abrasivo.
NOTA: No utilice limpiadores abrasivos en la olla de cerámica.
NOTA: La olla de cerámica y la tapa de vidrio son aptas para lavar en la máquina lavaplatos.
4. Enjuáguelas y seque bien.
5. Limpie las superficies interior y exterior de la base de cocción con un paño suave o esponja ligeramente húmeda. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar la base de cocción, ya que estos pueden dañar sus superficies.
6. Permita que seque bien antes de almacenarla.

ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato está competamente seco. Nunca enrolle ajustadamente el cable alrededor del aparato, mantenga el cable enrollado holgadamente. Almacene la sonda dentro de la olla de cerámica.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos no se cocinaron lo suficiente en el ciclo de cocción lenta.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede haber utilizado el ajuste incorrecto. • Puede haber ocurrido una interrupción de electricidad. • La tapa ha sido colocada incorrectamente sobre la olla de cerámica. • La tapa se ha retirado demasiadas veces durante el ciclo de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de utilizar el ajuste correcto para la receta. • Si la electricidad fue interrumpida y no sabe por cuanto tiempo, deseche los alimentos. • Verifique que la tapa esté colocada de manera uniforme sobre la olla de cerámica. • Mantenga la tapa cerrada. Cada vez que se retira la tapa, esto añade 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos se cocinaron demasiado en el ciclo de cocción lenta.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede haber una diferencia entre su receta favorita y la operación de la olla de cocción lenta. • No todas las ollas de cocción lenta son iguales; los ajustes pueden diferenciarse ligeramente de las ollas de cocción lenta usadas anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras utiliza los ajustes de la olla de cocción lenta, esté al tanto de cualquier cambio en el tiempo de cocción en sus recetas favoritas.
La carne se cocinó al punto, pero los vegetales no se cocinaron lo suficiente en el ciclo de cocción lenta.	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos pueden haber sido colocado incorrectamente en la olla de cocción lenta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los vegetales en el fondo y en los lados de la olla de cerámica. • Coloque la carne encima de los vegetales y en el centro de la olla de cerámica.
No aparece ningún número en la pantalla digital para el tiempo real en la función de "probe temp" (sonda de temperatura) o "sous-vide" (al vacío).	<ul style="list-style-type: none"> • El conector de la sonda de temperatura podría no estar insertado totalmente en el enchufe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la conexión y enchufe el conector totalmente adentro.
While using the temperature probe function, the actual temp doesn't seem to be rising.	<ul style="list-style-type: none"> • La sonda puede no estar insertada correctamente y está leyendo la temperatura del aire alrededor de la carne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a insertar la sonda profundamente dentro de la parte más gruesa de la carne.
	<ul style="list-style-type: none"> • La tapa puede estar colocada incorrectamente sobre la olla de cerámica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la tapa esté colocada de manera uniforme sobre la olla de cerámica. • Mantenga cerrada la tapa.

Si necesita asistencia adicional, favor de ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número 1-800-465-6070.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Dos Años de Garantía Limitada (Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

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.

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

¿Qué 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.

¿NECESITA AYUDA?

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

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

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

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

Servicios Tecnico Hernandez.
Av. Providencia 2529, Local 26.
Santiago-Chile.
Tlf: 56 222333271
Email:
servicioblackanddecker@gmail.com

Colombia

Spectrum Brands Colombia SA
Carrera 17 No. 89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al
Cliente: 018000510012

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

320 W 120V~ 60 Hz

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

Comercializado por:

Spectrum Brands de México, SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-
C Oficina 004 Col. Centro Industrial
Tlalnepantla CP 54030 Tlalnepantla,
Estado de México Teléfono:
01-800-714-2503

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

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

Importado y Distribuido por:

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

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands de México, SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-
C Oficina 004 Col. Centro Industrial
Tlalnepantla CP 54030 Tlalnepantla,
Estado de México

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

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands En Chile,
Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:

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

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

BLACK+DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas
registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. 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.

© 2019 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562
24212

T22-5004239-A