

Let's get started!

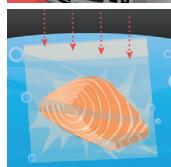
SOUS VIDE

IMPORTANT:
Use Hot Water

**TEMPERATURE
PROBE**



- 1 Add **hot water**, filling slow cooker half way.



- 2 Place food into bag. Slowly submerge into water in slow cooker to remove air and seal the bag.



- 3 Cover slow cooker and insert temperature probe into the water.



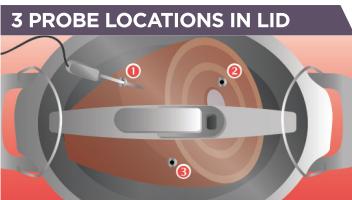
- 4 Press **SOUS VIDE** and adjust **▲** or **▼** to desired temperature.



- 5 Press **TEMP/TIME** and set to desired cook time.



- 6 Press **START/STOP** to begin cooking.



- 1 Load in desired protein.
- 2 Lock lid and insert temperature probe into the thickest section of food.
- 3 Press **TEMP PROBE** and adjust to desired temperature.
- 4 Press **START/STOP** to begin cooking.

For best results:

Insert temperature probe into the thickest section of food.

Enjoy!

BLACK+DECKER

© 2019 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc. | BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved. | Made in China.

T22-5004237



¡Empecemos!

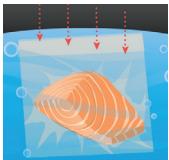
COCCIÓN AL VACÍO

SONDA DE TEMPERATURA

IMPORTANTE: Use agua caliente



- ① Añada **agua caliente** y llene la olla de cocción lenta hasta la mitad.



- ② Coloque los alimentos dentro de la bolsa. Sumerja lentamente la bolsa en la olla de cocción lenta para expulsar el aire y selle la bolsa.



- ③ Tape la olla de cocción lenta e inserte la sonda de temperatura en el agua.



- ④ Presione **SOUS VIDÉ** y ajuste ▲ o ▼ a la temperatura deseada.



- ⑤ Presione **TEMP/TIME** y fije los ajustes de temperatura y tiempo según desee.



- ⑥ Presione **START/STOP** para comenzar la cocción.



- ① Coloque la proteína deseada.
② Cierre la tapa e inserte la sonda de temperatura en el alimento dentro de la sección más gruesa del alimento.

- ③ Presione **TEMP PROBE** y ajuste a la temperatura deseada.
④ Presione **START/STOP** para comenzar la cocción.

Para mejores resultados:

Inserte la sonda de temperatura dentro de la sección más gruesa del alimento.

Disfrute

BLACK+DECKER