zavor.

LUX™ EDGE MULTI-COOKER

OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIONAL
MULTI-CUISEUR ÉLECTRIQUE

User's Manual
Manual del Usuario - Manuel d'utilisation



Scan here to download a free recipe book with more than 120 delicious recipes to use in your ZAVOR LUX™ Edge Multi-Cooker.

ENGLISH

Contents

Introduction 2
Important Safeguards 3
Features and Functions 5
Getting Started 7
Operating Functions 8
Pressure Cooking Program 11
Pressure Cooking Charts 13
Rice Program 18
Soup Program 19
Beans Program 20
Chili Program 21
Meat Program 22
Poultry Program 23
Vegetable Program 23
Pot Roast Program 24
Dessert Program 25
Oats Program 26
Manual Program 27
Slow Cooking Program 27
Yogurt Program 28
Greek Yogurt 31
Simmer Function 31
Sauté Function 32
Steam Function 33
Keep Warm Function 33
Time Delay Function 34
Mute Feature 35
Cleaning and Maintenance 35
Troubleshooting 37
Español 38
Français 77
Limited Warranty 117

ENGLISH

Introduction

Thank you for purchasing this state of the art ZAVOR LUX™ EDGE Multi-Cooker! The ZAVOR LUX™ EDGE can be used to steam, simmer, sauté, cook rice, soup, pot roast, chili, beans, meat, poultry, dessert, oats, vegetables, prepare yogurt, as well as pressure cook and slow cook foods to perfection. The user friendly electronic controls are simple and straightforward, allowing you to set recipe times with ease. Plus, the convenient TIME DELAY and KEEP WARM settings provide you with cooking flexibility that meets your busy schedule.

This ZAVOR LUX™ EDGE Multi-Cooker user's manual contains information on the use and care of this product. Please read this manual carefully before operating the ZAVOR LUX™ EDGE Multi-Cooker to ensure proper usage and maintenance of the unit. Carefully following the directions in this manual enables you to optimize the performance and lifespan of the cooker.

Note: This manual applies to all colors and sizes of the LUX™ EDGE Multi-Cooker.



IMPORTANT SAFEGUARDS



ENGLISH

The product you have purchased is a state of the art appliance. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this cooker following the instructions provided and only for its intended household use.

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

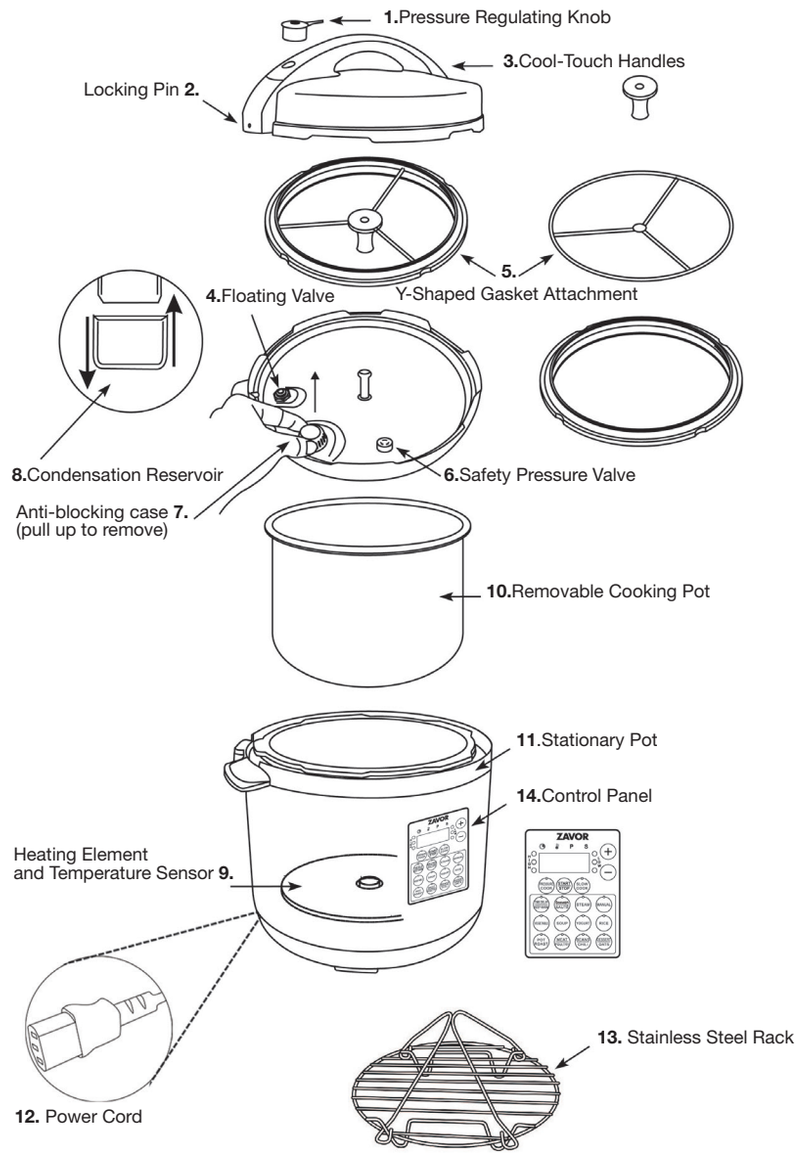
- Read all of the instructions contained in this manual before using the appliance.
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is only for household and indoor use.
- Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the appliance is not working correctly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact our customer service department at 1-855-928-6748.
- The multi-cooker has a NEMA 5-15P, 3 pins plug and a 47.24 inch power cord.
- Attach the plug to the multi-cooker base first, then insert the power plug into a power outlet. Always ensure that the power cord is completely dry.
- Do not let the electric cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not let the electric cord touch hot surfaces.
- If using an extension cord to connect the multi-cooker, please note that a damaged extension cord can cause the unit to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. For safety, be sure to arrange the cord so that it can't be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Do not place the multi-cooker near heat-emitting devices such as heaters, gas cooktops or electric burners. Do not place the cooker in a heated oven.
- Always use the multi-cooker in a well-ventilated area.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the multi-cooker or personal injury
- Children need close adult supervision at all times when they are in or around the kitchen. Keep this appliance out of the reach of children.
- 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.
- While in operation, do not cover the appliance or position it near flammable materials including curtains, draperies, walls, and fabric upholstered furniture.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure is fully released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

- Always cook in the removable cooking pot of the multi-cooker. Cooking without the removable cooking pot may cause an electric shock or damage to the unit.
- Never deep fry or pressure fry in the cooker. It is dangerous and may cause a fire(s) and severe damage.
- Never cover or block the pressure valve with anything. This blocking may cause over pressurizing and lead to serious accidents.
- While you're cooking, the lid and the outer stainless steel surface of the cooker might get hot. Handle with care and carry or move the cooker using only the side handles. Be very cautious when moving any appliance containing hot food or liquids.
- Keep hands and face away from the pressure regulator knob when releasing pressure from the cooker to avoid being scalded by hot steam.
- After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from residual steam escaping from inside the unit. Lift the lid facing away from you and allow the drops of water to trickle back from the lid into the cooker.
- Always unplug and let cool before cleaning and removing parts. Never attempt to unplug the unit by pulling on the power cable. Keep unplugged when not in use.
- To reduce the risk of an electric shock, never immerse the plug, power cable or housing in water or any other liquid. Only the removable cooking pot can be cleaned in the dishwasher.
- Only qualified experts may repair and perform maintenance work on the electric multi-cooker using authentic ZAVOR replacement and accessory parts. Never attempt to disassemble and repair the multi-cooker yourself.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure the unit was closed correctly before operating. See "Pressure Cooker Program."
- Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking with foods that expand such as rice or dried vegetables, do not fill the removable cooking pot more than 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and will not have enough room for the proper building of pressure. See "Operating Functions."
- The following foods tend to foam, froth and/or sputter: applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles/pasta or rhubarb. These items may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure when pressure cooking these items do not fill the removable cooking pot more than halfway.
- Always check the pressure release devices for clogging before use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features and Functions

ENGLISH



1. **Pressure Regulating Knob:** Turn the regulating knob to the “Pressure” position when cooking under pressure or when any of the pressure cooking functions (Rice*, Soup*, Beans, Meat, Poultry, Vegetable*, Pot Roast, Dessert, Oats, Manual*). Turn the knob to the “Steam” position to release the pressure after cooking. When slow cooking, using any of the slow cook functions (Soup**, Chili, Manual**), Steam or Keep Warm functions, be sure to turn the pressure regulating knob to the “Steam” position.

* this function houses a pressure setting in addition to others, be sure to use the proper setting when using this function.

** this function houses a slow cook setting in addition to others, be sure to use the proper setting when using this function.

2. **Locking Pin:** The lid automatically locks when it is correctly aligned and closed. While cooking under the pressure function, you cannot open the lid until all of the pressure is released.
3. **Cool-Touch Handles:** The cool to the touch handles of the multi-cooker allow for safe handling and opening of the lid.
4. **Floating Valve:** The floating valve controls the amount of pressure inside the cooker by allowing excess pressure to be released.
5. **Y-Shaped Gasket Attachment:** Sits on the underside of the lid and creates an airtight seal needed for the cooker to build up pressure. Check the silicone gasket for any tears or cracks before using any of the pressure cooking functions. To remove the attachment, hold the center of the Y (not just the silicone nub) and pull. The ring will detach making for more accessible gasket removable and replacement. To reattached, place the silicone centerpiece back on the steel tip and push down until correctly replaced. To order a new gasket, please contact a ZAVOR Representative at 1-855-928-6748 or purchase it directly on the ZAVOR website at www.zavoramerica.com.
6. **Safety Pressure Valve:** The safety pressure valve allows excess pressure to escape from the cooker when being used for pressure cooking. It works independently of the floating valve.
7. **Anti-Blocking Case:** Pull it towards yourself to release the pressure regulator knob for cleaning.
8. **Condensation Reservoir:** Collects excess condensation during cooking. If there is some liquid in the reservoir after cooking, empty it.
9. **Heating Element and Temperature Sensor:** Both elements regulate the cooking temperature inside the pot.
10. **Removable Cooking Pot:** Stainless steel pot is dishwasher safe, but hand washing is always recommended.
11. **Stationary Pot:** This pot cannot be removed from the electric multi-cooker and should NEVER be used for cooking. Before cooking, make sure to place the removable cooking pot into the stationary pot first. All ingredients should be placed into the removable cooking pot ONLY.
12. **Power Cord:** The power cord comes detached from the base of the stationary pot and needs to be **fully inserted** to ensure the multi-cooker is properly powered. To fully insert the power cord, hold the grip of the plug and firmly push the end into the base of the cooker until it is no longer visible.
13. **Stainless Steel Rack:** Used to keep food off the floor of the inner pot to prevent them from sitting in their juices/fats. Allows for better steam flow/distribution when pressure cooking or steaming foods. The handles make for easy transporting of the rack.

    NOTE: When cooking smaller sized foods, make sure they do not fall through the grates on the rack.
14. **Control Panel:** The easy to use controls allow you to select the different programs available with the touch of a finger. The panel is equipped with 4 icons that let you know which stage of the cooking process the multi-cooker is at. Also, on the control panel you can find the HIGH and LOW indicator lights which blink while pressure or temperature is building. These three lights turn solid once the unit has reached proper pressure or temperature.

Getting Started: Before First Use

Read the safety instructions found in this manual before plugging in and operating the unit. Before using the multi-cooker for the first time, follow these steps:

1. Remove all packing materials and literature from within the ZAVOR LUX™ EDGE Multi-Cooker. Lift out the removable cooking pot and remove any pieces of paper from under it. Remove the plastic protection from the control panel and any stickers from the lid or stainless steel housing.
2. Wash all the removable parts in warm soapy water, rinse, and dry all parts thoroughly. Wipe the stainless steel outer housing with a clean damp cloth. NEVER submerge the stainless steel outer housing in water or any other liquid. Only the removable cooking pot is dishwasher safe.
3. To clean the pressure regulator knob, gently push the pressure regulator knob down and at the same time turn the pressure regulator knob counterclockwise past STEAM to the CLEAN setting. Once the white dot on CLEAN is aligned with the white dot on the base of the pressure regulator, you can lift the pressure regulator up and out of the lid. Look through the holes of the pressure regulator to make sure nothing is obstructing, and then clean the pressure regulator knob with warm soapy water, allowing the water to run through the pressure regulator to remove all particles.
4. To put the pressure regulator back onto the lid, align the CLEAN setting with the white dot on the base, gently push down on the pressure regulator and turn the knob clockwise until it slides back into place.
5. Make sure the silicone gasket is seated correctly inside the lid or else the cooker cannot function properly.
6. After thorough drying, place the removable cooking pot back into the multi-cooker before cooking.

Operating Functions:
Panel Programs and Functions



Temperature/Timer Chart

Cooking Function:	Temperature:	Preset Time:	Timer:
Keep Warm	102°F-200°F	12 hours	Up to 24 hours, 30-minute increments
Steam	212°F	5 minutes	1 minute - 1 hour, 1-minute increments
Simmer	200°F	30 minutes	1 minute - 2 hours, 1-minute increments
Sauté	266°F-300°F	30 minutes	1-30 minutes, 1-minute increments
High Pressure	240°F-248°F	1 minute	1 minute - 6 hours 1-minute increments
Low Pressure	226°F-230°F	1 minute	1 minute - 6 hours 1-minute increments
High Slow Cooker	208°F-212°F	2 hours	30 minutes - 24 hours, 30-minute increments
Low Slow Cooker	186°F-190°F	2 hours	30 minutes - 24 hours, 30-minute increments
Yogurt	HEAT: 180°F YGRT: 104°F-109°F	HEAT: n/a YGRT: 8 hours	HEAT: n/a YGRT: Up to 24 hours, 30-minute increments
Rice	White: 226°F-230°F Brown: 240°F-248°F Risotto: 240°F-248°F Steam: 212°F	White: 10 minutes Brown: 20 minutes Risotto: 6 minutes Steam: n/a	White, Brown and Risotto: 1 minute - 6 hours, 1-minute increments (Steam not programmable)
Soup	Slow: 186°F-190°F Pressure: 240°F-248°F	Slow: 8 hours Pressure: 10 minutes	Slow Cook: 30 minutes - 24 hours 30-minute increments Pressure Cook: 1 minute - 6 hours 1-minute increments
Beans	240°F-248°F	30 minutes	1 minute - 6 hours 1-minute increments
Chili	190°F	4 hours	30 minute - 24 hours, 30-minute increments
Meat	240°F-248°F	40 minutes	1 minute - 6 hours 1-minute increments
Poultry	240°F-248°F	10 minutes	1 minute - 6 hours 1-minute increments
Vegetable	Pressure: 226°F-230°F Steam: 212°F	Pressure: 3 minutes Steam: 3 minutes	Pressure: 1 minute - 6 hours Steam: 1-99 minutes 1-minute increments
Pot Roast	240°F-248°F	45 minutes	1 minute - 6 hours, 1-minute increments
Dessert	240°F-248°F	23 minutes	1 minute - 6 hours, 1-minute increments
Oats	240°F-248°F	15 minutes	1 minute - 6 hours, 1-minute increments
Manual	102°F-356°F	30 minutes	1 minute - 10 hours, 1-minute increments

1. **Keep Warm:** Used to reheat or keep cooked food warm until ready to serve.
2. **Steam:** This function is used to steam foods such as vegetables and fish. Add at least a half a cup of water into the bottom of your removable cooking pot and insert the ZAVOR Stainless Steel Rack or a steamer basket. Make sure that the rack or basket is positioned above the water. You can purchase a ZAVOR Stainless Steel Steamer Basket and Trivet on the ZAVOR website at www.zavoramerica.com.
3. **Simmer:** This function is used to make soup, stew, sauce or other entrées that need to be cooked at a lower heat setting. This function is much gentler than the boiling point of water and makes meat and vegetables very tender.
4. **Sauté:** Use this function when cooking small pieces of food by preparing them with very little oil on high heat before using the pressure cooking or slow cooking function.
5. **Pressure Cooking:** HIGH-Use this function to cook at high pressure, 10-13 PSI (pounds per square inch). This pressure setting is more suitable to cook more tough foods such as meats and legumes or other foods that are not so delicate. LOW- Use this function to cook at low pressure, 4-7 PSI. This pressure setting is more suitable to cook delicate foods such as tender

vegetables and certain types of fish.

6. **Slow Cooking:** This program cooks food slower than other cooking methods for up to 24 hours at temperatures of 190°F (LOW) or 212°F (HIGH). Slow cooking helps food retain maximum flavor and tenderness.
7. **Yogurt:** This function is perfect for making traditional homemade yogurt and Greek yogurt.
8. **Rice:** This function comes equipped with four different rice programs for White Rice, Brown Rice, Risotto and Rice Steaming.
9. **Soups:** This function offers HIGH pressure cooking and LOW slow cooking options for making your favorite soups.
10. **Beans:** This function uses high pressure and gives you a preset time of 30 minutes to cook different types of beans.
11. **Chili:** This function uses low pressure and a preset time of 4 hours to help you make delicious chili.
12. **Meat:** This function uses high pressure and gives you a preset time of 40 minutes to prepare all types of meat recipes.
13. **Poultry**: This function uses high pressure and gives you a preset time of 10 minutes to help you prepare perfect chicken recipes.
14. **Vegetable:** This function offers LOW pressure cooking and steaming options for cooking vegetables.
15. **Pot Roast:** This function uses high pressure and a preset time of 45 minutes to cook your pot roast correctly.
16. **Dessert:** This function uses high pressure and a preset time of 23 minutes to help you make your favorite desserts.
17. **Oats:** This function uses high pressure and a preset time of 15 minutes to cook oats in the pot or mason jars.
18. **Manual:** This function is the most versatile function the LUX Edge offers. It allows you to use the unit as a traditional stockpot, giving you full temperature control.
19. **Start/Stop:** To be used after a cooking selection has been made to begin the cooking process or if you would like to cancel the cooking process.
20. **Time Delay:** Allows you to delay cooking time up to 6 hours. Push the TIME DELAY/KEEP WARM button, which increases by 30 minute increments until you reach the 6 hour maximum time.

Icon	Symbol	Use	Function
Pressure Icon		Lights up yellow when any pressure functions are selected	Pressure Cook, Vegetable, Meat, Poultry, Beans, White Rice, Brown Rice, Risotto, Soup, Pot Roast, Dessert, Oats
Slow Cook Icon		Lights up yellow when any slow cook functions are selected	Slow Cook, Chili, Soup
Temperature Icon		Lights up yellow when any temperature functions are selected	Vegetable, Yogurt, Rice, Simmer, Sauté
Timer Icon		Lights up yellow when programming the time delay and blink while counting down the delay time.	Time Delay

Pressure Cooking Program

This program allows food to cook faster under pressure by reducing cooking time up to 70% compared to traditional cooking methods. Pressure cooking is fast, easy, safe and healthy!

1. Before every use, make sure the silicone gasket and the pressure regulating valves are clean and correctly placed within the cooker.
2. Plug the cord into a wall outlet.
3. Place the removable cooking pot into the cooker, and add the ingredients following the recipe. When cooking foods under pressure, a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid is required.

   NOTE: Do not fill the pot more than 2/3 full of food and liquid. Do not fill the unit more than ½ full when cooking foods that expand during cooking.

   NOTE: The following foods tend to foam, froth and/or sputter: applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles/pasta, or rhubarb. These items may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure when pressure cooking these items to not fill the removable cooking pot more than halfway.
4. Place the lid on the cooker; aligning the locking pin on the handle with the unlocked symbol and turn your lid counterclockwise until it locks into place. You know when this unit is locked once you hear the pin click into place.
5. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE.

6. Choose the desired cooking mode by pressing the PRESSURE COOK button once for HIGH pressure and twice for LOW pressure.
7. Set the desired cooking time by pressing the + or - buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 6 hours.
8. Press the START/STOP button to begin cooking. The pressure Icon and indicator lights flash when the unit has begun to build pressure. If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.

   NOTE: If you have used any of the cook assist functions prior to pressure cooking, the cooker may require some time to come down to the proper temperature. Once the proper temperature has been reached, the unit can begin running the pressure cooking function.
9. Once pressure builds entirely, all the lights and the pressure icon stay lit, and then the unit beeps. Then, your cook time begins.

WARNING: NEVER TRY TO FORCE THE LID OPEN WHILE YOU ARE COOKING UNDER PRESSURE. THIS CAN RESULT IN A SERIOUS ACCIDENT.

WARNING: NEVER DEEP FRY OR PRESSURE FRY IN THE MULTI-COOKER. IT IS DANGEROUS AND MAY CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.

10. The cooker beeps once the cooking time ends. It turns the automatic KEEP WARM function on and the light on the TIME DELAY/KEEP WARM button, as well as the temperature icon, blinks until you press the START/STOP button to cancel the program or release the pressure. You have two options for releasing the pressure:

a. **Quick Release Method:** Release the pressure immediately by turning the pressure regulator knob to STEAM.

   CAUTION: THE STEAM COMING OUT OF THE COOKER IS HOT, AND MIGHT CONTAIN DROPLETS OF HOT LIQUID. BE SURE TO USE POTHOLDERS OR A KITCHEN TOWEL WHEN RELEASING PRESSURE.

b. **Natural Release Method:** Turn the KEEP WARM function off by pressing the START/STOP button: this allows the pressure to drop naturally without turning the pressure regulator knob to STEAM. Natural Release Method takes several minutes, during which the food inside continues cooking. Some recipes (such as risotto) benefit from this extra cooking time. You know when the pressure is all released because the floating valve drops, and you will be able can open the lid.

   NOTE: If you do not press the START/STOP button at the end of the cooking time, the multi-cooker switches to KEEP WARM and will beep periodically to remind you to release pressure.

11. Once all the pressure is released, remove the lid by turning it clockwise, lifting, and tilting the lid away from yourself to avoid any remaining steam or hot water condensation dripping from the inner portion of the lid.

Pressure Cooking Charts

Pressure cooking times are approximate times. Use these cooking times as a general guideline. Size and variety of food will most likely alter cooking times.

Pressure Cooking Vegetables (Fresh & Frozen): To achieve the best results when pressure cooking fresh or frozen vegetables, please refer to the below tips and hints:

1. Use the STEAM function when making steamed vegetable dishes.
2. Use the quick release method when pressure cooking vegetables so they do not overcook.
3. Use a minimum of 1 cup of liquid when cooking vegetables.
4. When steaming vegetables, use the stainless steel rack or a steamer basket.

Vegetable Pressure Cooking Chart:

Vegetable	Pressure Setting	Fresh (Cooking Time)	Frozen (Cooking Time)
Acorn Squash, chunks	High	6-7 minutes	8-9 minutes
Artichoke, 4 medium – large	High	8-10 minutes	10-12 minutes
Asparagus	High	1-2 minutes	2-3 minutes
Whole Beets, medium – large	High	20-25 minutes	25-30 minutes
Broccoli, Florets	High	2-3 minutes	3-4 minutes
Brussel Sprouts	High	3-4 minutes	4-5 minutes
Butternut Squash, chunks	High	8-10 minutes	10-13 minutes
Cabbage, Quartered	High	3-4 minutes	4-5 minutes
Carrots, whole or chunk	High	2-3 minutes	3-4 minutes
Cauliflower, florets	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Celery, chunks	High	2 minutes	3 minutes
Collard Greens	High	4-5 minutes	5-6 minutes
Corn on the Cob	High	3-5 minutes	4-6 minutes
Edamame, in pod	High	4-5 minutes	5-6 minutes
Eggplant	High	2 minutes	3 minutes
Endive	High	1-2 minutes	2-3 minutes
Kale, coarsely chopped	High	1-2 minutes	2-3 minutes
Leeks	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Onions, sliced	High	2 minutes	3 minutes
Potatoes, whole, small	High	5-8 minutes	6-9 minutes
Potatoes, whole, large	High	10-12 minutes	11-13 minutes

Potatoes, sliced or cubed	High	5-8 minutes	6-9 minutes
Pumpkin, chunks	High	4-8 minutes	6-12 minutes
Spinach	High	1-2 minutes	3-5 minutes
Sweet Potatoes, cubed	High	7-9 minutes	9-11 minutes
Sweet Potatoes, whole	High	10-15 minutes	12-19 minutes
Tomatoes, quartered	High	2 minutes	4 minutes
Zucchini	High	2 minutes	3 minutes

Pressure Cooking Fresh or Dried Fruits: To achieve best results when pressure cooking dried or fresh fruit, please refer to the below tips and hints:

1. Quick release method is recommended when pressure cooking fruit to prevent from overcooking.
2. One half cup of water is sufficient for cooking any quantity of fruit because the cooking time is very short.
3. Add sugar to fruit only after being cooked, not before.

Fruit Pressure Cooking Chart:

Fruit	Pressure Setting	Fresh (Cooking Time)	Dried (Cooking Time)
Apples (Slices or Chunks)	High	2 minutes	3 minutes
Apples (Whole)	High	3 minutes	4 minutes
Apricots, whole or halved	High	2-3 minutes	3-4 minutes
Peaches	High	2-3 minutes	4-5 minutes
Pears	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Plums/Prunes	High	2-4 minutes	3-5 minutes
Grapes/Raisins	High	1-2 minutes	4-5 minutes

Pressure Cooking Beans/Legumes (Dry & Soaked): To achieve best results when cooking with dried or soaked beans/legumes, please refer to the below tips and hints:

1. Rinse dried beans/legumes under cold water and drain; discard any pebbles or other debris in batch.
2. Do not fill the cooker more than half full to allow for beans/legumes to expand in size.
3. Use enough liquid to cover the beans/legumes
4. Do not salt beans/legumes. Using salt while cooking the beans/legumes prevents them from cooking properly.
5. Add 1-2 tablespoons of oil to beans/legumes to minimize frothing.
6. Release pressure when cooking dried beans/legumes by using the natural release method for best results.

Beans/Legumes Pressure Cooking Chart:

Beans/Legumes	Pressure Setting	Cooking Time (dry)	Cooking Time (pre-soaked)
Adzuki Beans	High	20-25 minutes	10-15 minutes
Black Beans	High	20-25 minutes	10-15 minutes
Black-Eyed Peas	High	20-25 minutes	10-15 minutes
Cannellini Beans	High	35-40 minutes	20-25 minutes
Chestnuts, pierced	High	7-10 minutes	5-7 minutes
Chickpeas (Garbanzo Beans)	High	34-40 minutes	20-25 minutes
Great Northern Beans	High	28-30 minutes	23-25 minutes
Kidney Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Lentils (Brown)	High	15-20 minutes	N/A
Lentils (Green)	High	15-20 minutes	N/A
Lentils (Red)	High	15-17 minutes	N/A
Lima Beans	High	20-24 minutes	10-15 minutes
Navy Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Pinto Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Red Beans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Soybeans	High	25-30 minutes	20-25 minutes
Split Peas (Green)	High	15-20 minutes	10-15 minutes
Split Peas (Yellow)	High	15-20 minutes	10-15 minutes

Pressure Cooking Rice/Grains: To achieve best results when pressure cooking rice/grains, please refer to the below tips and hints:

1. Add 1-2 tablespoons of oil to the dried grains to minimize frothing.
2. Do not fill the removable cooking pot more than halfway to allow rice/grain to expand in size.
3. Do not use the quick release method to release pressure; Use the natural release method instead to release pressure from the cooker.
4. Pearl Barley tends to froth, foam, and sputter, which may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure not to fill the removable cooking pot more than halfway.

Rice/Grain Pressure Cooking Chart:

Rice/Grain	Pressure Setting or Cooking Function	Grain : Water Ratio (180ml Cups)	Cooking Times
Arborio	High pressure setting	1:3	6 minutes
Barley	High pressure setting	1:3 – 1:4	25-30 minutes
Basmati	Low pressure setting or White Rice function	1:1½	6-9 minutes
Brown	High pressure setting	1:1¼	20 minutes
Couscous	High pressure setting	1:2	5-8 minutes
Jasmine	Low pressure setting or White Rice function	1:1	8-9 minutes
Long Grain	Low pressure setting or White Rice function	1:1½	10 minutes
Millet	High pressure setting	2:3	10-12 minutes
Pearl Barley	High pressure setting	1:4	25-30 minutes
Quick Cooking Oats	High pressure setting	1:1 2⁄3	5-6 minutes
Quinoa	High pressure setting	1:2	8-10 minutes
Short Grain Rice	Low pressure setting or White Rice function	1:1½	8-9 minutes
Steel Cut Oats	High pressure setting	1:1 2⁄3	10 minutes
Sushi Rice	Low pressure setting or White Rice function	1:1½	9 minutes
Wheat Berries	High pressure setting	1:3	25-30 minutes
Wild Rice	High pressure setting	1:3	25-30 minutes

Pressure Cooking Meat/Poultry: To achieve best results when cooking meat/poultry, please refer to the below tips and hints:

1. Cut meat/poultry into pieces of uniform size for even cooking.
2. When mixing meats, cut those that cook more quickly into larger pieces and those that cook more slowly into smaller pieces.
3. Brown meat in small batches – overcrowding the cooker can result in the meat becoming tough and flavorless.

Meat/Poultry Pressure Cooking Chart:

Meat/Poultry	Pressure Setting	Cooking Time
Beef Brisket, whole	High	40-50 minutes
Oxtail	High	40-50 minutes
Beef Short Ribs	High	35-40 minutes
Boneless Chicken Strips	High	10-12 minutes
Chicken Breast	High	8-10 minutes
Chicken Legs	High	10-12 minutes
Chicken Wings	High	10-12 minutes
Chicken (Whole)	High	20-25 minutes
Cornish Hen	High	10-15 minutes
Duck (Whole)	High	25-30 minutes
Ham (Uncooked)	High	26-30 minutes
Lamb, Cubes	High	10-13 minutes
Pork Spareribs	High	20-25 minutes
Pork Chops	High	8-10 minutes
Pork (Baby Back Ribs)	High	19-24 minutes
Pork Loin	High	45-50 minutes
Pork Shoulder	High	45-50 minutes
Turkey (Drumsticks)	High	15-20 minutes
Veal Chops	High	5-8 minutes
Beef Cubes	High	18-23 minutes
Chicken Cubes	High	10-12 minutes

Pressure Cooking Seafood: To achieve the best results when cooking seafood, please refer to the below tips and hints:

1. Always leave at least 2 inches from the top rim to prevent overflowing.
2. Smaller types of seafood, such as clams and shrimp, do not take long to cook. Therefore, it's best to add these types of seafood to a dish during the last few minutes of cooking.

Seafood Pressure Cooking Chart:

Fish/ShellFish	Pressure Setting	Cooking Time (Fresh)	Cooking Time (Frozen)
Fish, whole	Low	5-6 minutes	7-10 minutes
Fish Filet	Low	2-3 minutes	3-4 minutes
Fish Steak	Low	3-4 minutes	4-6 minutes
Crab Legs	Low	3-4 minutes	5-6 minutes
Lobster Tail	Low	2-3 minutes	3-4 minutes
Lobster (Whole)	Low	3-4 minutes	4-6 minutes
Mussels	Low	2-3 minutes	4-5 minutes
Scallops (Small)	Low	1 minute	2 minutes
Scallops (Large)	Low	2 minutes	3 minutes
Shrimp, shell	Low	2-3 minutes	3-4 minutes
Shrimp (Med/Large)	Low	1-2 minutes	2-3 minutes
Shrimp (Jumbo)	Low	2-3 minutes	3-4 minutes

Rice Program

Cook rice to perfection every time with the RICE function. This function comes programmed with 4 different rice settings - White Rice, Brown Rice, Risotto and Steamed Rice. Leaving rice fluffy and delicious while eliminating any cooking hassle. Push the RICE button to scroll through the 4 different settings: the display shows each setting as you scroll.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Place about 1-2 tablespoons of oil into the removable cooking pot.
3. Add the water and rice ratios needed and any other desired ingredients into the removable cooking pot.
4. Close and lock the lid of the multi-cooker by aligning the locking pin on the handle with the open lock symbol and turning the lid counterclockwise. Set pressure regulator knob to PRESSURE when using the White Rice, Brown Rice and Risotto settings. Set the pressure regulator knob to STEAM when using the Steaming Rice setting

5. Press the RICE button according to which rice setting you would like to use: then the preset time displays. If using the Steaming Rice setting, the screen shows the outer display lines. If you need to adjust the time for the White Rice, Brown Rice or Risotto settings, press the + or – buttons and then press the START/STOP button once to begin cooking.

Rice Function Cooking Settings			
Rice Setting	**Press RICE Button**	**Pressure Knob Position**	**Preset Time**
White Rice	Once	PRESSURE	10 min
Brown Rice	Twice	PRESSURE	20 min
Risotto	Three Times	PRESSURE	6 min
Steamed Rice	Four Times	STEAM	n/a (cooking time based on food load)

6. **When using the White Rice, Brown Rice or Risotto settings:** As the pressure builds, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully built, the pressure icon and lights turn solid and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   When using the Steamed Rice setting: The temperature icon blinks and the outer display lines move around the display. There is no preset cooking time for the Steamed Rice setting as the unit itself detects the water levels in the unit and beeps once the rice has been steamed correctly. The cooking time depends on how much rice you are cooking.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.
7. Once the cooking time or process is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time for the White Rice, Brown Rice or Risotto settings, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Soup Program

This function allows you to prepare your favorite soups, stews, chowders and even broths. Please note that the Soup function comes equipped with a pressure cook setting and a slow cook setting. Press the SOUP button once to slow cook and twice to pressure cook.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker. Add your ingredients to the cooking pot according to your recipe.
2. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the pressure cook setting, turn the knob to STEAM when using the slow cook setting.
3. Press the SOUP button once to show the slow cook preset time of 8 hours at low temperature. Press the SOUP button twice to show the pressure cook preset time of 10 minutes at high pressure. If you need to adjust the time, press the + or – buttons or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. Press the START/STOP button once to begin cooking.

Soup Function Cooking Settings			
Cooking Setting	**Press SOUP Button**	**Pressure Knob Position**	**Preset Time**
Slow Cook Low	Once	STEAM	8 Hours
Pressure Cook High	Twice	PRESSURE	10 min

4. **When using the slow cooking setting:** The slow cook icon and indicator lights blink as the temperature rises. Once the temperature has been reached, the slow cook icon and lights turn solid and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   When using the pressure cooking setting: As the pressure builds, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has been reached, the pressure icon and lights turn solid and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.
5. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time for the pressure cooking setting, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Beans Program

This function is part of the BEANS/CHILI button and is a pressure cook function. Dry beans traditionally can take a long time to cook, but with the multi-cooker you will no longer need to pre-soak the beans overnight. Load your removable cooking pot with all ingredients and you get perfectly cooked beans in no time.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot. Please make sure to use a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol, and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the Beans function
4. Press the BEANS/CHILI button ONCE for the Beans function, the display shows a preset time of 30 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 6 hours.
5. Press the START/STOP button once to begin cooking. As the pressure is building, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully reached, the pressure icon and lights turn solid, and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.
6. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Chili Program

This function is part of the BEANS/CHILI button and is a slow cook function. Prepare your favorite chili recipes at a low temperature to achieve a beautiful medley of flavors.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the BEANS/CHILI button TWICE for the Chili function, the display shows the preset time of 4 hours. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum slow cooking time is 24 hours.

5. Press the START/STOP button to begin the cooking process. The slow cook icon and indicator lights blink as the temperature rises. Once the temperature has fully reached, the slow cook icon and lights turn solid; the unit beeps and begins to count down in 1-minute increments.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.

6. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function until you press the START/STOP button to cancel the program.

Meat Program

This function is part of the MEAT/POULTRY button and is a pressure cook function. Prepare meat classics by using this program that uses high pressure to cook meats until it is fall off the bone tender.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot. Please make sure to use a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol, and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the Meat function.
4. Press the MEAT/POULTRY button once for the Meat function; the display shows a preset time of 40 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 6 hours.
5. Press the START/STOP button once to begin cooking. As the pressure is building, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully reached, the pressure icon and lights turn solid and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps, and the digital display will reads --:-- after 30 seconds.
6. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Poultry Program

This function is part of the MEAT/POULTRY button and is a pressure cook function. Prepare delicious poultry recipes such as chicken, turkey, duck and more in no time with the Poultry function.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot. Please make sure to use a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the Poultry function.
4. Press the MEAT/POULTRY button twice for the Poultry function; the display shows a preset time of 10 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 6 hours.
5. Press the START/STOP button once to begin cooking. As the pressure is building, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully reached, the pressure icon and lights turn solid, and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.
6. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Vegetable Program

This function allows you to cook vegetables in a fast and convenient way. Please note that the Vegetable function comes equipped with 2 settings: a pressure cook setting and a steam setting. Press the VEGETABLE button once to pressure cook and twice to steam.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot. Please make sure to use a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid.

3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the pressure cook setting, turn the knob to STEAM when using the steam setting.
4. Press the VEGETABLE button once to show the pressure cook preset time of 3 minutes at low pressure. Press the VEGETABLE button twice to show the steam preset time of 3 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time.

Vegetable Function Cooking Settings			
Cooking Setting	**Press VEGETABLE Button**	**Pressure Knob Position**	**Preset Time**
Pressure Cook Low	Once	PRESSURE	3 min
Steam	Twice	STEAM	3 min

5. **When using the pressure cooking setting:** As the pressure is building, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully reached, the pressure icon and lights turn solid and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   When using the steam setting: The temperature icon will blink as the temperature rises. Once the temperature has fully reached, the temperature icon turns solid and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.
6. Once the function ends, if you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time for the pressure cooking setting, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

   Note: Use the quick release pressure method when pressure cooking vegetables, so they do not overcook.

Pot Roast Program

This function allows you to cook your favorite pot roast recipe to perfection with minimal effort. Please note that the Pot Roast function is a pressure cook function.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot. Please make sure to use a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the Pot Roast function.
4. Press the POT ROAST button; the display shows a preset time of 45 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 6 hours.
5. Press the START/STOP button once to begin cooking. As the pressure is building, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully reached, the pressure icon and lights turn solid, and the unit beeps. Then, cooking time begins to count down.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.
6. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Dessert Program

This function is part of the DESSERT/OATS button and is a pressure cook function. With this function, you can prepare delicious desserts like custard, cheesecake, rice pudding, flan, and so much more.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot. Please make sure to use a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the Dessert function.
4. Press the DESSERT/OATS button ONCE for the Dessert function, the display shows a preset time of 23 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 6 hours.
5. Press the START/STOP button once to begin cooking. As the pressure is

building, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully reached, the pressure icon and lights turn solid, and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.

6. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Oats Program

This function is part of the DESSERT/OATS button and is a pressure cook function. With this function, you can prepare your favorite oats either in the removable cooking pot or in mason jars.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot. Please make sure to use a minimum of 1 cup (8 oz.) of liquid.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE when using the Oats function.
4. Press the DESSERT/OATS button TWICE for the Oats function, the display shows a preset time of 15 minutes. If you need to adjust the time, press the + or – buttons once for each additional minute or to fast advance, hold the button down until you reach the desired time. The maximum pressure cooking time is 6 hours.
5. Press the START/STOP button once to begin cooking. As the pressure is building, the pressure icon and indicator lights blink. Once pressure has fully reached, the pressure icon and lights turn solid, and the unit beeps. Then, your cooking time begins to count down.

   NOTE: If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.
6. Once the cooking time is over, the multi-cooker automatically goes to KEEP WARM function. If you do not press the START/STOP button or release pressure at the end of the cooking time, the multi-cooker beeps periodically to remind you to release pressure.

Manual Program

This function allows you to use the unit as a standard stockpot. It gives you the flexibility to program the temperature from 102°F-356°F and allows you to set the timer for up to 30 minutes when cooking above 250°F and 10 hours when cooking at 250°F or below. Use this program as you would a standard pot on a stove.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Press the MANUAL button. The temperature icon will show, and the display will show the default temperature of 356°F, you can use the + and – buttons to adjust the temperature as needed.
3. Once you've set the desired temperature, press the MANUAL button again, the display shows the preset time of 30 minutes. You can use the + and – buttons to adjust cooking time as needed.
4. Once you've set your desired cooking time, press the START/STOP button to begin heating the unit. As the unit heats, the temperature icon blinks. Once the temperature has fully reached, the unit beeps, the temperature icon turns solid, and the unit begins the countdown. The display alternates between showing the remaining time and the temperature.
5. Once the cooking time is over, the unit switches to the Keep Warm function. The light on the TIME DELAY/KEEP WARM button and the temperature icon blinks until you cancel the program.

Slow Cooking Program

Prepare slow cooker classics such as pot roasts, soups and stews in up to 24 hours with this function. Load your ingredients in the morning and dinner will be waiting for you in the evening.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot.
3. Place the lid on the cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM when using the slow cooking program.
4. Choose the desired cooking mode by pressing the SLOW COOK button on the control panel once for HIGH slow cooking or twice for LOW slow cooking.
5. Set the desired cooking time by pressing the + or – buttons or for a quicker way to set the time, hold the + or - button down till you reach the desired cooking time. The longest cooking time for slow cooking is 24 hours.
6. Press the START/STOP button to set the multi-cooker. The slow cook icon

and indicator lights blinks as the temperature rises. Once the temperature has fully reached, the slow cook icon and lights turn solid, and the unit beeps. If you forget to select the desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit beeps and the digital display reads --:-- after 30 seconds.

NOTE: If you have used any of the cook assist functions prior to slow cooking, the cooker may require some time to come down to the proper temperature. Once the proper temperature has been reached, the unit can begin running the slow cooking function.

7. The unit begins to count down in one minute increments after the temperature has fully reached.
8. When the cooking time is up, the unit beeps and automatically goes into KEEP WARM mode until you press the START/STOP button to cancel the program.

Yogurt Program

You only need two ingredients to make yogurt at home: any type of milk and plain store-bought yogurt (with live active cultures) or starter yogurt.

Choosing the Milk:

The following types of milk may be used:

1. Pasteurized milk of any fat content (full, 2%, 1% or skim milk)
2. Powdered milk
3. Long-life UHT sterilized milk
4. Soy Milk. Be sure to use UHT soy milk, which contains one of the following ingredients: fructose, honey, or malt. These ingredients are necessary for fermentation and you cannot be successful if none are available in the milk.

Live Active Cultures-Unflavored Yogurt:

All you need is a small amount of plain, unflavored yogurt with live active cultures, often called probiotics. The plain yogurt can either be purchased from a store or used from a previous batch of homemade yogurt. Homemade yogurt can only be used a maximum of 2 times as starter yogurt. If you use the store bought yogurt and prefer a particular brand, try using that one as a starter.

The Live & Active Culture seal, from the National Yogurt Association (NYA), helps you recognize those products containing significant amounts of live and active cultures. The seal is a voluntary identification available to all manufacturers of yogurt whose products contain at least 100 million cultures per gram at the time of manufacture. Since the seal program is voluntary, some yogurt products may have some live cultures but not carry the seal.

Live & Active Cultures

Note: For 5 cups of milk use a ½ cup of plain yogurt or 1 packet starter culture. For 1 cup of milk use about one tablespoon of plain yogurt.

NOTE: You can make yogurt either directly in the removable cooking pot or using glass jars in the removable cooking pot by placing them on a steamer.

Yogurt Making Process:

1. Take the starter yogurt from the refrigerator so that it has time to get closer to room temperature while you heat the milk.
2. Place the amount of milk desired in the removable cooking pot. Place the lid on the cooker, turn the pressure regulator knob to STEAM and heat the milk to 180°F-185°F by pressing the YOGURT function ONCE and then pressing START/STOP. The temperature icon blinks while the unit is heating. The display reads HEAT, and once the milk reaches the proper temperature of 180°F-185°F, the unit beeps and goes to standby mode. Use a thermometer to make sure that proper temperature has fully reached.

   NOTE: The unit only detects the proper temperature of 180°F-185°F when a half gallon (8 cups) of milk is used. If using a different amount of milk, please use a thermometer to make sure that proper temperature has fully reached. If needed run the HEAT program again to get to the proper temperature.
3. Remove the removable cooking pot from heat and allow the milk to cool to anywhere between 100°F-110°F. To accelerate the cooling down process, place the removable cooking pot in cold water. Do not let it cool below 90°F. Use a thermometer to make sure that proper temperature has been reached.
4. Stir in the plain yogurt or starter culture packet and use a silicone whisk to mix it with the milk until the consistency is smooth with no lumps remaining.
5. Place the lid on the multi-cooker; align the locking pin on the lid with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM when using the yogurt program. Press the YOGURT button TWICE. The preset cooking time is 8 hours. Depending on the flavor of yogurt you like best, you can choose how long to cook the yogurt for by pressing the + or - button once for each additional half hour or to decrease the time by a half hour. To fast advance, hold the button down until you reach the desired cooking time. The longest cooking time is 24 hours. The preparation time impacts the yogurt taste. With longer cooking time, the yogurt will have a more tart flavor. With shorter time, the yogurt will have a milder flavor.

6. Press the START/STOP button to begin the yogurt function. The temperature icon blinks while the incubation temperature is rising. Once the incubation process begins, the temperature icon remains lit: the unit begins to count down in 1-minute increments, and the display alternates between showing YGRT and the remaining cooking time.
7. When the yogurt is ready, remove the lid. There may be some yellowish liquid (whey), on top of the yogurt. Don't worry, this is normal, whey contains nutrients and protein. Mix it back into the yogurt.
8. If you prefer regular yogurt, cover and place in the refrigerator for 2 to 3 hours before serving, or until yogurt cools down. If you prefer making Greek yogurt, please refer to page 31.

   NOTE: THE MULTI-COOKER SHOULD REMAIN PERFECTLY STILL DURING THE COOKING PROCESS. DO NOT MOVE THE APPLIANCE; DO NOT REMOVE THE REMOVABLE COOKING POT OR THE LID AS THIS WILL AFFECT THE FIRMNESS OF THE YOGURT. DO NOT ADD ANY FLAVORING BEFORE COMPLETING THE YOGURT MAKING PROCESS.

Yogurt Making in Glass Jars:

1. Take the starter yogurt from the refrigerator so that it has time to get closer to room temperature while you heat the milk.
2. When you heat the milk in glass jars, add 1 cup of water into the removable cooking pot, then insert the stainless steel rack and place your glass jars on top of the rack. Place the lid on the multi-cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM. Press the YOGURT button ONCE and then press START/STOP to heat the milk to 180°F-185°F. Once the unit reaches the proper temperature of 180°F-185°F, the unit beeps and goes to standby mode.
3. After heating the milk, allow it to cool to anywhere between 100°F-110°F To accelerate the cooling down process,remove the jars from the inner pot with a kitchen towel or some other form of hand protection. Do not let it cool below 90°F. Use a thermometer to make sure that proper temperature has fully reached.
4. Stir in the plain yogurt with live active culture and use a spoon to mix it with the milk until the consistency is smooth with no lumps remaining.
5. Place the lid on the multi-cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM. Press the YOGURT button TWICE. The preset cooking time is 8 hours. Depending on the flavor of yogurt you like best, you can choose how long to cook the yogurt for by pressing the + or – button once for each additional half hour or to decrease the time by a half hour. To fast advance, hold the button down until you reach the desired cooking time. The longest cooking time is 24 hours. The preparation time impacts the yogurt taste. With longer cooking time, the yogurt will have a more tart flavor. With a shorter time, the yogurt will have a milder flavor.
6. Press the START/STOP button to begin the yogurt function. The temperature icon and YOGURT button light blink while the incubation temperature is rising. Once the incubation process begins, the temperature icon and YOGURT button light remain lit; the unit begins to count down in 1-minute increments and the display alternates between showing YGRT and the remaining cooking time.
7. When the yogurt is ready, remove the lid. There may be some yellowish liquid (whey) on top of the yogurt. Don't worry, this is normal, whey contains nutrients and protein. Mix it back into the yogurt.
8. If you prefer regular yogurt, cover and place in the refrigerator for 2 to 3 hours before serving, or until yogurt cools. If you prefer making Greek yogurt, please refer to page 31.

Helpful Hints and Tips:

- The probiotics and live active cultures are at their best when the yogurt is fresh. For the best results, only repeat the same starter yogurt 2 times max. After a few days, the probiotics in the previous batch can weaken and the yogurt may contain a liquid consistency.
- You may choose to make flavored yogurt and add sugar, honey, flavorings, fruit, or other ingredients prior to eating.
- For best results and ease of preparation, use whole or semi-skimmed UHT milk or reconstituted milk powder. They don't need to be heated or cooled down.
- The best before-date for natural yogurts are the date the yogurts were made plus 7 days, depending on the freshness of the milk. When in doubt, use the expiration date on your milk as a guideline.

Greek Yogurt

1. Place a strainer or a cheesecloth inside a container, so the strainer doesn't touch the bottom of the container to allow for better drainage.
2. Pour the homemade yogurt into the strainer or cheesecloth and cover with the lid. Put it in the refrigerator to strain and chill for at least 2 hours. The longer the time, the thicker the yogurt becomes.
3. Gently remove yogurt from strainer or cheesecloth by turning the strainer or cheesecloth upside down on a plate or container.
4. Put it back in the refrigerator to chill for another few hours before serving.

Simmer Function

This function is part of the SIMMER/SAUTÉ button, it allows you to make soups, stocks, sauces, and other wonderful creations. The SIMMER function ensures your food stays just below the boiling point while still being heated.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker and add the ingredients.
2. With the lid off, press the SIMMER/SAUTÉ button once for the Simmer function and then press the + or – buttons to adjust the cooking time. Press the START/STOP button to begin cooking.

   NOTE: You may adjust time when cooking is in process by pressing the + or - button.
3. When done simmering, press the START/STOP button to cancel the function.

Sauté Function

This function is part of the SIMMER/SAUTÉ button, it allows you to sauté food before cooking. Sauté small amounts of food on high heat with very little oil before cooking.

Pat the food dry with a paper towel before sautéing. For best results, make sure the oil is hot before adding your food. Sauté the food in batches to keep the correct oil temperature for even sautéing.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Add the appropriate amount of oil into the removable cooking pot as indicated in the recipe.
3. Press the SIMMER/SAUTÉ button twice for the Sauté function. The display shows the default temperature of 284°F. Press the + or - button to confirm this setting and adjust the temperature. Temperature can be turned down to a minimum of 266°F.
4. Press the START/STOP button to confirm the temperature, and the unit starts to heat up, and the display switches to the default cooking time of 30 minutes. Press the + or - buttons to adjust the time in increments of 1-minute. You can adjust the time while the temperature is building.
5. While the unit is reaching temperature, the temperature icon blinks. Once the temperature has fully reached, the temperature icon turns solid, and the unit begins the countdown. The display alternates between showing the remaining time and the temperature. You can now begin sautéing.
6. Once your sautéing is complete, press the START/STOP button to cancel the Sauté function. You can now use any of the cooking programs to continue preparing the recipe. Follow the instructions for each program.

   NOTE: When switching from Sautéing to any of the main cooking functions, the unit will require some additional time to come down to the proper temperature. Once the proper temperature has been reached, the unit can begin running the main cooking function.

Steam Function

This program allows you to steam delicate foods such as fish and vegetables.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Place about 1-2 cups of water into the bottom of the removable cooking pot. Place your food into the stainless steel rack or a steamer basket.
3. Place the stainless steel rack or steamer into the cooking pot making sure that it sits above the water and close the lid of the cooker.
4. Turn the pressure regulating knob to STEAM.
5. Press the STEAM button and the display shows the default cooking time of 5 minutes. You can then press the + or – buttons to adjust the cooking time. Press the START/STOP button to begin the cooking time. While the unit is reaching temperature, the temperature icon and the STEAM button light will blink. Once the temperature has fully reached, the temperature icon and STEAM button light turn solid, and the unit begins the countdown. Then, the display alternates between showing the remaining time and the temperature.
6. When done steaming, the unit switchs to the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.

   NOTE: If using the STEAM function but there isn't enough liquid in the removable cooking pot, the multi-cooker beeps every 5 seconds to alert you that more liquid needs to be put in.

Keep Warm Function

This function is part of the TIME DELAY/KEEP WARM button, it allows for reheating of food or can keep cooked food warm for up to 24 hours.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker. Then place the food into the removable cooking pot to reheat.
2. Place the lid on the multi-cooker; align the locking pin on the handle with the open lock symbol and turn it counterclockwise until it locks into place. The locking pin clicks when it's in place.
3. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the TIME DELAY/KEEP button once for the Keep Warm function. The default warming temperature of 165°F displays on the screen, use the +

and - buttons to adjust warming temperature. Press the TIME DELAY/KEEP WARM button to confirm the temperature, and the screen switches to the default time of 12 hours. Use the + and - buttons to adjust warming time.

5. Press the START/STOP button to begin the program. The temperature icon blinks while the temperature is rising. Once the unit has come to temperature, the icon turns solid, and the timer begins to count down.
6. Since pressure is not building when warming food, you can open the lid to check on your food as needed. To turn the program off, press the START/STOP button once.

   NOTE: When using any of the main cooking programs, the KEEP WARM function automatically starts after the cooking time ends. If pressure or slow cooking, the pressure or slow icon turns off and the temperature icon turns on when the unit has switched to KEEP WARM. The food stays warm until you press the START/STOP button to cancel the program.

Time Delay Function

This function is part of the TIME DELAY/KEEP WARM button; it allows you to delay the cooking process up to 6 hours. You can use the delay time setting after choosing any of the main cooking functions.

CAUTION: DO NOT LEAVE PERISHABLE FOODS SUCH AS MEAT, POULTRY, FISH, CHEESE AND DAIRY PRODUCTS AT ROOM TEMPERATURE FOR MORE THAN 2 HOURS (OR MORE THAN 1 HOUR WHEN THE ROOM TEMPERATURE IS ABOVE 90°F). WHEN COOKING WITH THESE FOODS, DO NOT SET THE DELAY FUNCTION FOR MORE THAN 1-2 HOURS.

1. Select the desired cooking program by pressing the function button and adjusting the time and temperature/pressure (if permitted) as needed.
2. Press the TIME DELAY/KEEP WARM button. The timer icon and displayed time of 00:30 (meaning a half hour of delay) will blink, press the + or – buttons to adjust the desired delay time needed.
3. Press the START/STOP button to begin the Time Delay countdown. The time on the display turns solid, but the timer icon and button light blink as the delay time begins to count down. The multi-cooker will begin cooking after the delay time has elapsed.

EXAMPLE: It is 11:30 a.m. and you want your dinner to be ready by 6 p.m. Your recipe calls for 12 minutes of high pressure cooking. First press the pressure cook function once and then adjusting the time with the + button until it reads 00:12 minutes and then press the Time Delay button once and then the + button until the panel reads 06:00 hours. Next, you press the START/STOP button, and you're all set! The cooker will start cooking at 5:30 p.m.

Mute Feature

If you would like to disable all the beeps from the multi-cooker, you may do so by pressing and holding the + and - buttons simultaneously until the display shows the word MUTE. All beeps, including button presses and unit notification sounds, become disabled for the duration of the use.

To unmute the multi-cooker, press and hold the + and - buttons simultaneously until the display shows the word BEEP and then the unit produces two beeps to unmute all beeps.

NOTE: If you mute the multi-cooker and then unplug it after use, this disables the mute feature, and the unit becomes unmuted for its next use.

Cleaning and Maintenance

Do not wash any parts of the multi-cooker in the dishwasher except for the removable cooking pot. Always wash the removable cooking pot thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period of time.

1. Unplug the multi-cooker and let the unit cool before cleaning.
2. Remove the removable cooking pot and wash with warm soapy water or in the dishwasher. However, hand washing is always recommended. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth and rinse the lid with warm water and soap. Do not submerge the multi-cooker or the lid in water.

   NOTE: To remove an odor from the inside part of the lid, clean it with water and vinegar (1:1 ratio).
4. Remove the condensation reservoir by pulling it down. Wash with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing it back into place.
5. Carefully remove the y-shaped silicone gasket attachment by grasping the center of the metal "Y" and pulling. Remove the silicone gasket from the metal ring. Clean the silicone gasket with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Place the gasket back on the metal ring and then place the Y-shaped attachment back onto the lid by placing the silicone centerpiece back on the steel tip and pushing down.

   NOTE: The silicone gasket must always be positioned correctly on the underside of the lid; otherwise, the unit cannot work. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. (See "Getting Started" section in this manual.)
6. If the silicone gasket appears damaged, cracked or torn, do not use the

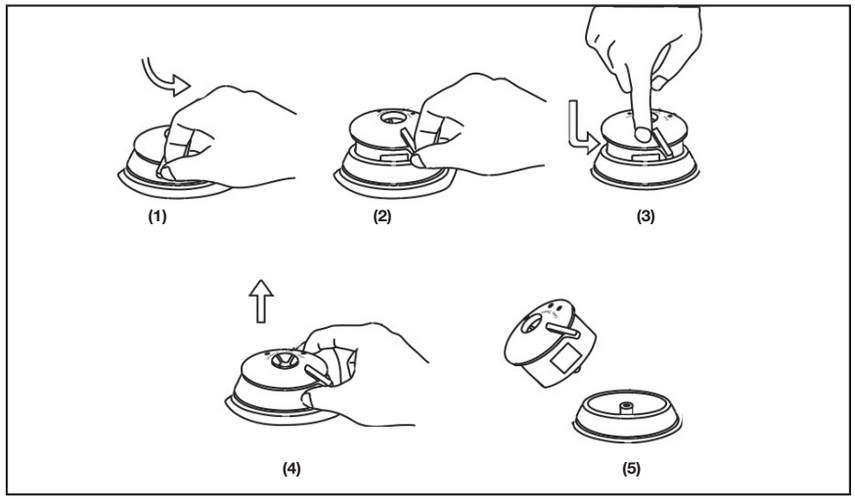
unit and contact ZAVOR Customer Service Department at 1-855-928-6748 or visit the ZAVOR website to purchase a new silicone gasket at www.zavoramerica.com.

7. For optimal performance, the inner part of the cooker, under the removable cooking pot where the temperature sensor and heating pad must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
8. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.

Cleaning the Pressure Regular Knob

ALWAYS check that the pressure regulator knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.

1. After the unit has cooled, remove the lid from the multi-cooker.
2. Press down and at the same time turn the pressure regulator knob counterclockwise past STEAM to CLEAN setting and carefully lift to remove. Look through the holes to make sure there is no particle build-up, and put it under running water to clean.
3. Turn the lid over and place it on a table top. Pull out the anti-locking case. Using a brush or toothpick, check and remove any food or foreign particles that could be lodged in the floating valve. Replace the anti-locking case by pressing down.
4. Replace the pressure regulator knob by lining the CLEAN dot with the dot on the lid of the unit and turning clockwise until it goes into place. The white dot on the base of the pressure regulator should line up with the PRESSURE or STEAM setting on the pressure regulator knob. If it doesn't, remove the knob again and try realigning the dots the other way around.



Troubleshooting

If the LUX™ EDGE detects an internal error or a wrong connection, it displays an error message with a code on the display panel and will stop functioning. These codes allow you to identify the cause of the error and help you find the solution to the problem. If the error persists, please call our customer service department for assistance at 1-855-928-6748

E1:	Internal circuits have disconnected.
Self-help:	Call our customer service department for assistance.
E2:	The internal sensor has short-circuited and the current is insufficient or the unit is overheating.
Self-help:	Try to cool the unit by turning it off and unplugging as well as removing the cooking pot.
E3:	The unit temperature is higher than the program temperature.
Self-help:	Cool the unit by turning it off and removing the cooking pot. When you return to cooking, make sure there is enough water, stock, or other cooking liquid in the cooker. If pressure cooking, make sure the regulator knob is at the "Pressure" position.
E4:	The pressure switch has malfunctioned.
Self-help:	Check the cooking pot for warping. Check the heating plate for any food residue.

ESPAÑOL

Contenidos

Introducción 39
Precauciones Importantes 40
Características y Funciones 42
Antes del Primer Uso 44
Funciones de Operación 45
Función de Cocinado a Presión 48
Tablas de Cocinado a Presión 50
Programa de Arroz 55
Programa de Sopa 57
Programa de Frijoles 58
Programa de Chile 58
Programa de Carne 59
Programa de Aves de Corral 60
Programa de Vegetal 61
Programa de Asado a la Olla 62
Programa de Postre 63
Programa de Avena 63
Programa Manual 64
Función de Cocción Lenta 65
Función de Yogur 66
Yogur Griego 69
Función de Hervir a Fuego Lento 70
Función de Saltear 70
Función de Vapor 71
Función para Mantener Caliente 71
Función de Aplazamiento de la Cocción 72
Función de Silencio 73
Limpieza y Mantenimiento 73
Solución de Problemas 76

Introducción

¡Gracias por comprar esta Olla Eléctrica LUX™ EDGE Multifuncional de ZAVOR!

La Olla Eléctrica LUX™ EDGE Multifuncional de ZAVOR puede usarse para cocinar a presión, al vapor, para hervir a fuego lento, hacer arroz, cocinar sopa, asado a la olla, chile, frijoles, carne, aves de corral, postre, avena, verduras, preparar yogur y cocinar lento comidas a la perfección. Sus mandos, fáciles de usar, son simples y sencillos, permitiéndole seleccionar los tiempos de cada receta con facilidad. Además, las prácticas funciones de "aplazar la cocción" y "mantener caliente" le proporcionan una flexibilidad para cocinar acorde a su apretada agenda.

Este manual de uso contiene información vital para la utilización y cuidado de este producto. Lea por favor este manual detenidamente antes de poner en funcionamiento la Olla Eléctrica Multifuncional LUX™ EDGE de ZAVOR para asegurar un uso y mantenimiento adecuado. Siga cuidadosamente las siguientes instrucciones de este folleto para optimizar el resultado y el período de vida útil de su electrodoméstico.

Nota: este manual es valido para todos los tamaños y colores de la olla LUX™ EDGE Multifuncional.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

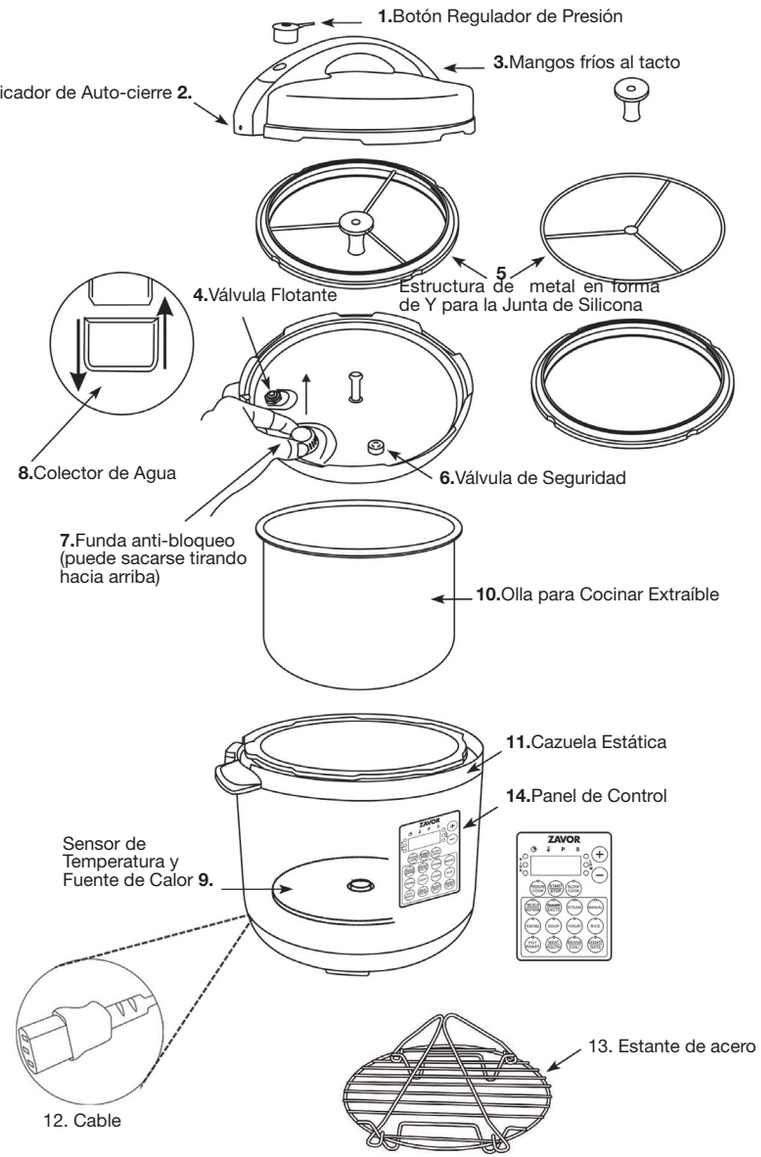
El producto que usted ha comprado es un electrodoméstico de tecnología punta. Cumple todas las últimas medidas de seguridad y estándares tecnológicos; sin embargo, al igual que con cualquier electrodoméstico, existen algunos riesgos potenciales. Sólo opere esta Olla Eléctrica Multifuncional LUX™ EDGE de acuerdo con las instrucciones facilitadas y sólo para su uso previsto en el hogar.

LEA POR FAVOR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ.

- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de usar el electrodoméstico.
- Este producto no está concebido para uso industrial o al aire libre; es sólo para uso interior y en el hogar.
- No ponga a funcionar esta unidad si el cable o el enchufe están dañados. Si el electrodoméstico no está funcionando correctamente, se ha caído o se ha dañado, se ha dejado al aire libre o sumergido en agua, deje de usarlo inmediatamente y contacte con nuestro servicio de asistencia al cliente en el número de teléfono 1-855-928-6748
- La Olla Eléctrica Multifuncional tiene un NEMA 5-15P, 3 clavijas de enchufe y un cable de 47.24 pulgadas.
- En primer lugar conecte el cable a la base de la Olla Eléctrica Multifuncional. A continuación, inserte el enchufe en una toma de corriente. Asegúrese siempre de que el cable esté completamente seco.
- No deje el cable suelto colgando sobre el borde de la mesa o encimera.
- No deje que el cable toque superficies calientes.
- Si usa una alargadera para conectar la Olla Eléctrica Multifuncional, tenga en cuenta por favor que una alargadera dañada puede causar un mal funcionamiento del producto. Compruebe siempre su alargadera para asegurarse que no está dañada y que es del voltaje que la unidad requiere. Por razones de seguridad, asegúrese de colocar el cable de manera que no puede ser jalado por niños o causar tropiezos accidentales
- No coloque la Olla Eléctrica Multifuncional cerca de ningún aparato que emita calor como podrían ser estufas, cocinas de gas o quemadores eléctricos.
- Use siempre la Olla Eléctrica Multifuncional en una zona bien ventilada.
- Usar accesorios o repuestos que no son los recomendados o vendidos por el fabricante puede causar daño a la Olla Eléctrica Multifuncional o daños personales.
- Los niños requieren vigilancia de un adulto en todo momento mientras estén en la cocina o alrededor. Mantenga este electrodoméstico fuera del alcance de los niños.
- Este producto no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por personas con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que la persona responsable de su seguridad supervise o dé las instrucciones necesarias sobre el uso del producto.
- Mientras esté en funcionamiento, no cubra el electrodoméstico ni lo coloque cerca de materiales inflamables como cortinas, visillos, paredes, o mobiliario tapizado con tela.
- Cocine siempre en el cazo extraíble de la Olla Eléctrica Multifuncional. Cocinar sin el cazo extraíble puede causar una descarga eléctrica.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna ha sido liberada. Si las asas son difíciles de abrir, esto indica que la olla está todavía bajo presión - ¡no lo fuerce. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
- Nunca fría o fría a presión en la Olla Eléctrica Multifuncional. Es peligroso y podría causar un incendio y daños severos.
- Nunca cubra o bloquee la válvula de presión con nada. Esto puede causar sobre-presurización y llevar a accidentes graves.
- Mientras está cocinando, la tapa y la superficie de acero inoxidable de la Olla Eléctrica Multifuncional pueden calentarse. Manéjela con cuidado y lleve o mueva la Olla Eléctrica Multifuncional usando sólo las asas laterales. Tenga mucho cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga comida o líquidos calientes.
- Mantenga las manos y la cara alejadas del botón regulador de presión cuando libere la presión de la Olla Eléctrica Multifuncional para evitar quemarse con vapor caliente.
- Después de cocinar, emplee cuidado extremo cuando quite la tapa. Puede resultar gravemente quemado a causa del vapor residual escapando de dentro de la unidad. Eleve la tapa de tal forma que el vapor escape por el lado más alejado de usted y deje que las gotas de agua escurran desde el interior de la tapa adentro de la Olla Eléctrica Multifuncional.
- Asegúrese de que la Olla Eléctrica Multifuncional esté apagada antes de desenchufarla de la toma de corriente. Desenchufe siempre y deje que se enfríe antes de limpiar o de quitar algún componente. No intente nunca desenchufar la unidad tirando del cable. Manténgala desenchufada cuando no esté en uso.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, nunca meta el enchufe, el cable o el cuerpo en agua u otro líquido. Sólo el cazo extraíble puede colocarse en el lavavajillas.
- Sólo expertos cualificados deben reparar y llevar a cabo trabajos de mantenimiento en la Olla Eléctrica Multifuncional usando repuestos y accesorios auténticos de ZAVOR. No intente nunca desarmar y reparar la Olla Eléctrica Multifuncional usted mismo.
- Este aparato cocina bajo presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras u otras lesiones. Asegúrese de que la unidad está bien cerrada antes de operar. Consulte **<<Programa de Cocinado a Presión>>**.
- No llene la Olla Eléctrica Multifuncional mas de 2 tercios de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden como el arroz o verduras secas no llene el cazo extraíble mas de la mitad de su capacidad. Si lo llena en exceso se puede bloquear la valvula y crear exceso de presión. Consulte **<<Funciones de Operación>>**.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes secos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden formar espuma y chisporrotear, y obstruir el dispositivo de liberación de presión. Estos alimentos no se deben cocinar en una olla a presión.
- Compruebe siempre antes del uso que el dispositivo de liberación de presión no este obstruido.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características y Funciones



1. **Botón Regulador de Presión:** Gire el botón hacia la posición de “Pressure” (Presión) cuando cocine a presión o use cualquiera de las funciones de cocción a presión (Arroz*, Sopa*, Frijoles, Carne, Aves de Corral, Vegetal*, Puchero Asado, Postre, Avena, Manual*. Gire el botón a la posición de “STEAM” (Vapor) para liberar la presión cuando cocine a presión, cuando use cualquiera de las funciones de cocción lenta (Sopa**, Chile, Manual**), cuando cocinando al vapor o usando la function de mantener caliente.
   ***esta función tiene un ajuste de presión además de otros, asegúrese de usar la configuración adecuada cuando use esta función.
   ****esta función tiene un ajuste de cocción lenta además de otros, asegúrese de usar la configuración adecuada cuando use esta función.
2. **Indicador de Auto-cierre:** La tapa se cerrará automáticamente cuando la gire hasta su tope. Mientras esté cocinando a presión no podrá abrir la tapa mientras haya presión dentro.
3. **Mangos fríos al tacto:** los mangos le permitirán abrir, cerrar y mover la Olla Eléctrica LUX™ EDGE con facilidad.
4. **Válvula Flotante:** La válvula de seguridad-válvula flotante controla la cantidad de presión dentro de la Olla Eléctrica Multifuncional permitiendo que el exceso de presión se libere.
5. **Estructura de metal en forma de Y para la Junta de Silicona:** Se sitúa en el interior de la tapa y crea un sellado hermético para que su Olla Eléctrica Multifuncional pueda acumular la presión necesaria. . Compruebe que la junta no esté rajada ni agrietada antes de usar la función de Cocinar a Presión, Carne, Frijoles o cualquiera de las funciones para cocinar Arroz. Para sacar esta estrutctura de la tapa sujete el centro de esta estructura, no solo el pedazo de silicona, y estire hacia usted. La Junta de silicona puede sacarse facilmente de la estructura metálica. Para volver a poner la junta en su lugar simplemente coloquela de nuevo alrededor de la estructura metálica, sitúe el pedazo de silicona en la punta metálica en el centro de la tapa y empuje . Si necesita comprar una nueva Junta de Silicona por favor llame a un represenate de Servicio al Cliente de ZAVOR a el numero : 1-855-928-6748 o visite la pagina web: www.zavoramerica.com.
6. **Válvula de Seguridad:** La válvula de seguridad permite que el exceso de presión escape de la Olla Eléctrica Multifuncional cuando está siendo usada como olla a presión. Funciona independientemente de la válvula flotante.
7. **Funda anti-bloqueo:** tire hacia usted para sacar el botón regulador de presión para su limpiado.
8. **Colector de Agua:** Recoge el exceso de vapor condensado en agua durante el proceso de cocinado. Si hay algo de líquido en el colector después de cocinar, simplemente vacíelo.
9. **Sensor de Temperatura y Fuente de Calor:** estos dos elementos regulan la temperatura de cocción.
10. **Olla para Cocinar Extraíble:** La olla de acero inoxidable es apta para lavavajillas, pero siempre se recomienda el lavado a mano.
11. **Cazuela Estática:** Esta parte no se puede sacar de la olla. NUNCA se debe cocinar directamente en esta cazuela estática. Antes de cocinar, asegúrese de colocar la olla extraíble en el bote estacionario primero. Todos los ingredientes se deben colocar en la olla de cocción extraíble SOLAMENTE.
12. **Cable:** El cable viene desconectado de la base de la cazuela estática y debe insertarse **completamente** para garantizar que la olla de cocción esté correctamente alimentada. Para insertar completamente el cable, sostenga

el agarre del enchufe y presione firmemente el extremo en la base de la olla hasta que ya no sea visible.

13. **Estante de Acero Inoxidable:** Se usa para mantener los alimentos fuera del piso de la olla interior para evitar que se queden en sus propios jugos/grasas. Permite una mejor distribución de vapor cuando se cocina a presión o al vapor. Las asas facilitan el transporte del estante.
    NOTA: Al cocinar los alimentos de menor tamaño, asegúrese de que no se caigan a través de las rejillas en el estante.
14. **Panel de Control:** Los controles fáciles de usar permiten seleccionar los programas disponibles con un toque. El panel está equipado con 4 iconos que le permiten saber en qué etapa del proceso de cocción se encuentra. Además, en el panel de control encontrará las luces indicadoras HIGH y LOW cuales parpadean mientras que la presión o la temperatura esta creciendo. Estas tres luces se iluminaran una vez que el equipo haya alcanzado la presión o la temperatura adecuada.

Antes del Primer Uso

Lea las instrucciones de seguridad que encontrará en este manual antes de enchufar y poner en funcionamiento su Olla Eléctrica LUX™ EDGE Multifuncional. Antes de usar la Olla Eléctrica Multifuncional por primera vez, siga estos pasos:

1. Quite todos los materiales de empaquetado y los folletos de dentro de la Olla Eléctrica Multifuncional. Levante el cazo extraíble y retire cualquier trozo de papel de debajo. Quite el plástico de protección del panel de control y cualquier pegatina de la tapa o del cuerpo de acero inoxidable.
2. Lave todos los componentes desmontables y extraíbles con agua y jabón. Enjuague y seque todos los componentes cuidadosamente. Pase un paño húmedo por el exterior del cuerpo de acero inoxidable. NUNCA sumerja el cuerpo de acero inoxidable en agua o cualquier otro líquido. Sólo la olla extraíble es apto para lavar en lavavajillas.
3. Para limpiar el botón regulador de presión, empújelo suavemente hacia abajo y al mismo tiempo gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición CLEAN. Una vez que el punto blanco en CLEAN está alineado con el punto blanco de la base del regulador de presión, puede levantar y sacar el regulador de presión de la tapa. Mire a través de los orificios del regulador de presión para asegurarse de que no hay nada que obstruye, y luego límpielo con agua tibia y jabón, permitiendo que el agua corra a través del regulador de presión para eliminar todas las partículas.
4. Para poner el regulador de presión de nuevo en la tapa, simplemente aliñe el punto blanco de CLEAN con el punto blanco en la base, empuje el regulador de presión suavemente hacia abajo y gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta que se deslice en su lugar.
5. Asegúrese que la junta de silicona está colocada adecuadamente en la tapa, si no, la olla eléctrica no funcionara
6. Después de secar completamente, coloque la olla extraíble de nuevo en la olla eléctrica antes de cocinar.

Funciones de Operación:

Programas y Funciones del Panel de Control



Tabla de Temperatura / Tiempo

Función de Cocina:	Temperatura:	Tiempo Pre-Ajustado:	Temporizador:
Mantener Caliente	102°F-200°F	12 horas	Hasta 24 horas, en incrementos de 30 minutos
Vapor	212°F	5 minutos	1 minuto - 1 hora, incrementos de 1 minuto
Hervir a Fuego Lento	200°F	30 minutos	1 minuto - 2 horas, incrementos de 1 minuto
Saltear	266°F-300°F	30 minutos	1-30 minutos, incrementos de 1 minuto
Alta Presión	240°F-248°F	1 minuto	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Baja Presión	226°F-230°F	1 minuto	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Cocción Lenta Alta	208°F-212°F	2 horas	30 minutos - 24 horas, incrementos de 30 minutos
Cocción Lenta Baja	186°F-190°F	2 horas	30 minutos - 24 horas, incrementos de 30 minutos
Yogur	HEAT: 180°F YGRT: 104°F-109°F	HEAT: n/a YGRT: 8 horas	HEAT: n/a YGRT: Hasta 24 horas, en incrementos de 30 minutos
Arroz	Blanco: 226°F-230°F Integral: 240°F-248°F Risotto: 240°F-248°F Vapor: 212°F	Blanco: 10 minutos Integral: 20 minutos Risotto: 6 minutos Vapor: n/a	Blanco, Integral y Risotto: 1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto (Vapor no programable)

Sopa	Cocción Lenta: 186°F-190°F Presión: 240°F-248°F	Cocción Lenta: 8 horas Presión: 10 minutos	Cocción Lenta: 30 minutos-24 horas incrementos de 30 minutos Presión: 1 minuto-6 horas incrementos de 1 minuto
Frijoles	240°F-248°F	30 minutos	1 minuto-6 horas incrementos de 1 minuto
Chile	190°F	4 horas	30 minutos - 24 horas, incrementos de 30 minutos
Carne	240°F-248°F	40 minutos	1 minuto-6 horas incrementos de 1 minuto
Aves de Corral	240°F-248°F	10 minutos	1 minuto-6 horas incrementos de 1 minuto
Vegetal	Presión: 226°F-230°F Vapor: 212°F	Presión: 3 minutos Vapor: 3 minutos	Presión: 1 minuto-6 horas Vapor: 1-99 minutos incrementos de 1 minuto
Asado a la olla	240°F-248°F	45 minutos	1 minuto - 6 horas, incrementos de 1 minuto
Postre	240°F-248°F	23 minutos	1 minuto - 6 horas, incrementos de 1 minuto
Avena	240°F-248°F	15 minutos	1 minuto - 6 horas, incrementos de 1 minuto
Manual	102°F-356°F	30 minutos	1 minuto - 10 horas, incrementos de 1 minuto

1. **Mantener Caliente (KEEP WARM):** Se utiliza para calentar o mantener calientes los alimentos hasta que esté listo para servir.
2. **Vapor (STEAM):** Esta función se utiliza para cocinar al vapor las comidas como verduras y pescado. Agregue al menos la mitad de una taza de agua en el fondo de la olla de cocción extraíble e inserte el estante o una cesta de vapor. Asegúrese de que el estante o la cesta estén colocados sobre el agua. Puede comprar una cesta de vapor de acero inoxidable ZAVOR y el soporte en el sitio web de ZAVOR en www.zavoramerica.com.
3. **Hervir a Fuego Lento (SIMMER):** Esta función se utiliza para hacer sopa, guiso, salsa u otros platos que necesitan ser cocinados en un ajuste de calor bajo. Esta función es mucho más suave que el punto de ebullición del agua y ablandara las carnes y las verduras.
4. **Saltee (SAUTE):** Esta función se utiliza cuando se cocina pequeños trozos de alimentos preparándolos con muy poco aceite a un alto calor antes de la cocción a presión o cocción lenta.
5. **Cocinar a Presión (PRESSURE COOK):** Alto- Use esta función para cocinar a alta presión, 10-13 PSI. Este ajuste de presión es más adecuado para cocinar carnes más duras y otros alimentos que no son delicados. Bajo- Use esta función para cocinar a baja presión, 4-7 PSI. Este ajuste de presión es más adecuado para cocinar comidas delicadas como son las verduras blandas o ciertos tipos de pescado.
6. **Cocción Lenta (SLOW COOK):** Este programa cocina los alimentos lentamente durante un máximo de 10 horas a una temperatura de 190°F (BAJO) o 212°F (ALTO). La cocción lenta ayuda a la comida a retener el máximo sabor y ternura.
7. **Yogur (YOGURT):** Esta función es perfecta para hacer yogur casero tradicional y yogur griego.
8. **Arroz (RICE):** Esta función viene equipada con 4 programas de arroz diferentes para arroz blanco, arroz integral, risotto y arroz al vapor.
9. **Sopa (SOUP):** Esta función ofrece opciones de cocción a alta presión y cocción lenta baja para preparar sus sopas favoritas.
10. **Frijoles (BEANS):** Esta función utiliza alta presión y le da un tiempo preestablecido de 30 minutos para cocinar diferentes tipos de frijoles.
11. **Carne (MEAT):** Esta función utiliza alta presión y le da un tiempo preestablecido de 40 minutos para preparar todo tipo de recetas de carne.
12. **Aves de Corral (POULTRY):** Esta función utiliza alta presión y le da un tiempo preestablecido de 10 minutos para ayudarle a preparar recetas de pollo perfectas.
13. **Vegetal (VEGETABLE):** Esta función ofrece opciones de cocción a baja presión y cocción al vapor para cocinar verduras.
14. **Asado a la Olla (POT ROAST):** Esta función utiliza alta presión y un tiempo preestablecido de 45 minutos para cocinar perfectamente el asado a la olla.
15. **Chile (CHILI):** Esta función utiliza baja presión y un tiempo preestablecido de 4 horas para ayudarlo a preparar un delicioso chile.
16. **Postre (DESSERT):** Esta función usa alta presión y un tiempo preestablecido de 23 minutos para ayudarte a preparar tus postres favoritos.
17. **Avena (OATS):** Esta función usa alta presión y un tiempo preestablecido de 15 minutos para cocinar la avena en la olla o en tarros de cristal.
18. **Manual:** La función más versátil la Olla Eléctrica Multifuncional LUX Edge. Le permite utilizar la unidad como una olla tradicional, con control total de temperatura.
19. **Inicio/Parar (START/STOP):** Para ser utilizado después de que una selección de cocina se ha hecho para comenzar el proceso de cocción, o si desea para cancelar la función de cocción.
20. **Aplazar la Cocción (TIME DELAY):** Le permite retrasar el tiempo de cocción hasta 6 horas. Simplemente presione el botón TIME DELAY/KEEP WARM despues de programar la función de cocción.

ESPAÑOL

Icono	Símbolo	Uso	Función
Icono de Presión		Se iluminará en amarillo cuando se seleccione las funciones de presión.	Cocinado a Presión, Vegetal, Carne, Aves de Corral, Frijoles, Arroz Blanco, Arroz Integral, Risotto, Sopa, Asado a la Olla, Postre, Avena
Icono de Cocción Lenta		Se iluminará en amarillo cuando se seleccione las funciones de cocción lenta.	Cocción Lenta, Chile, Sopa
Icono de Temperatura		Se iluminará en amarillo cuando se seleccione las funciones de temperatura.	Vegetal, Yogur, Arroz al Vapor, Manual, Saltear, Hervir a Fuego Lento, Vapor
Icono de Temporizador		Se iluminará en amarillo cuando se programa el tiempo de aplazamiento y parpadeará mientras se cuenta el tiempo de retardo.	Aplazamiento de la Cocción

Función de Cocinado a Presión

Esta función le permitirá cocinar alimentos bajo presión en menos tiempo, ya que el tiempo de cocción se reduce hasta un 70% comparado con métodos tradicionales. ¡Cocinar a presión es Rápido, Fácil y Sano!

1. Antes de cada uso, asegúrese de que la junta de silicona y las válvulas reguladoras de presión estén limpias y bien colocadas.
2. Conecte el cable en un enchufe de pared.
3. Coloque la olla extraíble en la olla multifuncional, y añada los ingredientes siguiendo la receta. Cuando cocine comidas a presión, es necesario añadir al menos 1 taza (8 oz.) de líquido.

   NOTA: No llene la olla extraíble más 2/3 de su capacidad con líquido. No llene la unidad más de ½ de su capacidad cuando cocine comidas que se expanden cuando están cocinándose.

   NOTA: Las siguientes comidas no deben ser cocinadas a presión: salsa de manzana, arándanos, cebada perla, harina de avena, arvejas partidas, fideos, pasta o ruibarbo. Estas comidas tienden a producir espuma y barbotear, y pueden bloquear la válvula de presión.

4. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar.
5. Gire el botón regulador de presión a PRESSURE.
6. Elija el modo de cocinado deseado presionando el botón de PRESSURE COOK una vez para alta presión y dos veces para baja presión.
7. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 6 horas.
8. Pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar. El icono de presión y las luces indicadoras parpadearán cuando la unidad ha comenzado a acumular presión. Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.

   NOTA: Si ha usado alguna de las funciones de asistencia de cocción antes de la cocción a presión, es posible que la olla requiera tiempo para bajar a la temperatura adecuada. Una vez que se ha alcanzado la temperatura adecuada, la unidad puede comenzar a cocinar a presión.
9. Una vez que se ha alcanzado la presión, todas las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando comienza el tiempo de cocción.

ATENCIÓN: NUNCA FUERCE LA TAPA PARA INTENTAR ABRIRLA CUANDO ESTÉ COCINANDO A PRESIÓN. ESTO PUEDE DAR LUGAR A UN ACCIDENTE GRAVE.

ATENCIÓN: NUNCA FRÍA O FRÍA A PRESIÓN EN LA OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIONAL. ES PELIGROSO Y PUEDE CAUSAR UN INCENDIO Y DAÑOS SEVEROS.

10. La Olla Eléctrica Multifuncional pitará una vez cuando el tiempo de cocinado acabe. Empezará a funcionar automáticamente bajo la función de Mantener Caliente hasta que pulse el botón START/STOP para cancelar el programa. Ahora puede liberar la presión. Tiene dos opciones para liberar la presión:

    a.**Método Rápido:** Libere la presión inmediatamente girando el botón regulador de presión a STEAM. Toda la presión será liberada en segundos.

    PRECAUCIÓN: EL VAPOR QUE SALE DE LA OLLA ESTARÁ CALIENTE, Y PUEDE LANZAR GOTAS DE LÍQUIDO CALIENTE. NO ACERQUE SU CARA O MANOS AL CHORRO DE VAPOR. UTILICE UN TOMADOR O UNA TOALLA DE COCINA CUANDO LIBERA LA PRESIÓN.

    b.**Método Natural:** Desactive la función KEEP WARM presionando el botón START/STOP, esto permite que la presión baje naturalmente sin girar el botón regulador de presión a STEAM. Esto tomará varios minutos, durante los cuales la comida continuará cocinándose. Algunas recetas (por ejemplo un risotto) se benefician de este tiempo extra de cocción. Sabrá cuando se ha liberado la presión porque la válvula flotante bajará y usted podrá girar la

tapa para abrirla.

Nota: Si no pulsa el botón START/STOP al final del tiempo de cocción, la Olla Eléctrica Multifuncional pitará periódicamente para recordarle que debe liberar la presión

11. Una vez que la presión ha sido liberada, quite la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj, y levántela inclinándola hacia el lado más alejado de usted para evitar quemarse con los restos de vapor y el agua caliente condensada que gotea desde la parte interior de la tapa.

ATENCIÓN: DESPUÉS DE COCINAR, LA OLLA EXTRAÍBLE INTERIOR ESTARÁ MUY CALIENTE. USE AGARRADORES O UNA TOALLA DE COCINA PARA MOVERLA O DEJE QUE SE ENFRÍE ANTES DE SACARLA.

Tablas de Cocinado a Presión

Los tiempos de cocción de presión son tiempos aproximados. Utilice estos tiempos de cocción como una guía general. El tamaño y la variedad alterarán los tiempos de cocción.

Cocinando Verduras a Presión (Frescas y Congeladas): Para lograr mejores resultados al cocinar verduras frescas o congeladas a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Utilice la función STEAM al hacer platos de verduras al vapor.
2. Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de mas.
3. Use un mínimo de 1 taza de líquido al cocinar verduras.
4. Al cocer las verduras al vapor, utilice el estante de acero inoxidable.

Tabla de Cocinar Verduras a Presión:

Vegetal	Ajuste de Presión	Fresco (Tiempo de Cocción)	Congelado (Tiempo de Cocción)
Bellota Calabaza	Alta	6-7 minutos	8-9 minutos
Alcachofa, 4 mediana – grande	Alta	8-10 minutos	10-12 minutos
Espárragos	Alta	1-2 minutos	2-3 minutos
Remolachas Enteras, medianas– grandes	Alta	20-25 minutos	25-30 minutos
Brócoli, Floretes	Alta	2-3 minutos	3-4 minutos
Coles de Bruselas	Alta	3-4 minutos	4-5 minutos
Calabaza Butternut, trozos	Alta	8-10 minutos	10-13 minutos
Repollo, cuarteado	Alta	3-4 minutos	4-5 minutos
Zanahorias, entero o trozos	Alta	2-3 minutos	3-4 minutos

Coliflor, floretes	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos
Apio, trozos	Alta	2 minutos	3 minutos
Berza	Alta	4-5 minutos	5-6 minutos
Maíz en la Mazorca	Alta	3-5 minutos	4-6 minutos
Edamame, en la vaina	Alta	4-5 minutos	5-6 minutos
Berenjena	Alta	2 minutos	3 minutos
Endibia	Alta	1-2 minutos	2-3 minutos
Col Rizada, en trozos grandes	Alta	1-2 minutos	2-3 minutos
Puerros	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos
Cebollas, en rodajas	Alta	2 minutos	3 minutos
Patatas, entera, pequeña	Alta	5-8 minutos	6-9 minutos
Patatas, entera, grande	Alta	10-12 minutos	11-13 minutos
Patatas, en rodajas o en cubos	Alta	5-8 minutos	6-9 minutos
Calabaza, trozos	Alta	4-8 minutos	6-12 minutos
Espinacas	Alta	1-2 minutos	3-5 minutos
Camotes, en cubos	Alta	7-9 minutos	9-11 minutos
Camotes, enteros	Alta	10-15 minutos	12-19 minutos
Tomates, cuarteado	Alta	2 minutos	4 minutos
Calabacín	Alta	2 minutos	3 minutos

Cocinando Frutas a Presión (Frescas y Congeladas): Para lograr mejores resultados al cocinar frutas frescas o congeladas a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de mas.
2. Una media taza de agua es suficiente para cocinar cualquier cantidad de fruta debido a que el tiempo de cocción es muy corto.
3. Agregue azúcar a la fruta sólo después de que se cocina, no antes.

Gráfico de Cocinar Fruta a Presión:

Fruta	Ajuste de Presión	Fresca	Seca
Manzanas (Rodajas o Trozos)	Alta	2 minutos	3 minutos
Manzanas (Entera)	Alta	3 minutos	4 minutos
Albaricoques, entero o cortado por la mitad	Alta	2-3 minutos	3-4 minutos
Duraznos	Alta	2-3 minutos	4-5 minutos
Peras	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos

Ciruelas/Ciruelas Pasas	Alta	2-4 minutos	3-5 minutos
Uvas/Pasas	Alta	1-2 minutos	4-5 minutos

Cocinando Frijoles/Legumbres a Presión (Secos y Empapados): Para lograr mejores resultados al cocinar con frijoles / legumbres secas o empapadas, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Enjuague los frijoles secos / legumbres con agua fría y desagüe; descartar los guijarros u otros desechos.
2. No llene la olla a más de la mitad para permitir que los frijoles/legumbres se expandan.
3. Use suficiente líquido para cubrir los frijoles / legumbres.
4. No agregue sal a los frijoles / legumbres. El uso de la sal durante la cocción de los granos / legumbres les impedirá cocinar correctamente.
5. Agregue 1-2 cucharadas de aceite a los frijoles / legumbres para minimizar la formación de espuma.
6. Libere la presión al cocinar frijoles secos / leguminosas utilizando el método natural de liberación para obtener mejores resultados.

Tabla de Cocinar Frijoles/Legumbres a Presión:

Frijoles/Legumbres	Ajuste de Presión	Tiempo de Cocción (1 taza seca)	Tiempo de Cocción (Remojadas durante la Noche)
Azuki	Alta	20-25 minutos	10-15 minutos
Frijoles Negros	Alta	20-25 minutos	10-15 minutos
Black-Eyed Peas	Alta	20-25 minutos	10-15 minutos
Frijoles Cannellini	Alta	35-40 minutos	20-25 minutos
Castañas, perforadas	Alta	7-10 minutos	5-7 minutos
Garbanzos	Alta	34-40 minutos	20-25 minutos
Frijoles Grandes del Norte	Alta	28-30 minutos	23-25 minutos
Frijoles	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Lentejas (Marrónes)	Alta	15-20 minutos	N/A
Lentejas (Verdes)	Alta	15-20 minutos	N/A
Lentejas (Rojas)	Alta	15-17 minutos	N/A
Habas	Alta	20-24 minutos	10-15 minutos
Frijoles de la Armada	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Frijoles Pintos	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Frijoles Rojos	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos
Soya	Alta	25-30 minutos	20-25 minutos

Arvejas (Verdes)	Alta	15-20 minutos	10-15 minutos
Arvejas (Amarillas)	Alta	15-20 minutos	10-15 minutos

Cocinando Arroz / Granos a Presión: Para lograr mejores resultados al cocinar arroz/granos a presión, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Agregue 1-2 cucharadas de aceite a granos secos para minimizar la formación de espuma.
2. No llene la olla a más de la mitad para permitir que el arroz/granos se expandan.
3. No utilice el método rápido para liberar la presión, utilice el método natural para liberar la presión de la olla.
4. Nota: La cebada perla tiende a formar espuma y chisporrotear, y puede bloquear la válvula de presión si se llena demasiado la olla de cocción. Por favor, asegúrese de no llenar la olla extraíble más de la mitad de su capacidad.

Tabla de Cocinar Arroz/Granos a Presión:

Arroz/Grano	Ajuste de Presión o Función	Grano : Relación Agua (Tazas)	Tiempo de Cocción
Arborio	Ajuste de alta presión	1:3	6 minutos
Cebada	Ajuste de alta presión	1:3-1:4	25-30 minutos
Basmati	Ajuste de baja presión o función del arroz blanco	1: 1 ½	6-9 minutos
Integral	Ajuste de alta presión	1: 1 ¼	20 minutos
Cuscús	Ajuste de alta presión	1:2	5-8 minutos
Jazmín	Ajuste de baja presión o función del arroz blanco	1:1	8-9 minutos
Arroz de Grano Largo	Ajuste de baja presión o función del arroz blanco	1: 1 ½	10 minutos
Mijo	Ajuste de alta presión	2:3	10-12 minutos
Cebada Perlada	Ajuste de alta presión	1:4	25-30 minutos
Avena de Cocción Rápida	Ajuste de alta presión	1: 1 2/3	5-6 minutos
Quinoa	Ajuste de alta presión	1: 2	8-10 minutos
Arroz de Grano Corto	Ajuste de baja presión o función del arroz blanco	1: 1 ½	8-9 minutos
Avena Cortada en Máquina	Ajuste de alta presión	1: 1 2/3	10 minutos

Arroz de Sushi	Ajuste de baja presión o función del arroz blanco	1: 1 ½	9 minutos
Granos de Trigo	Ajuste de alta presión	1:3	25-30 minutos
Arroz Silvestre	Ajuste de alta presión	1:3	25-30 minutos

Cocinando Carne / Aves de Corral a Presión: Para lograr mejores resultados al cocinar la carne / aves de corral, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Corte la carne / aves de corral en trozos de tamaño uniforme para una cocción uniforme.
2. Al mezclar las carnes, corte las que se cocinan más rápidamente en piezas más grandes y las que se cocinan más lentamente en pedazos más pequeños.
3. Dore la carne en pequeños lotes - demasiada comida en la olla puede resultar en carne dura y sin sabor.

Tabla de Carne/Aves de Corral a Presión:

Carne/ Aves de Corral	Ajuste de Presión	Tiempo de Cocción
Pecho de Res, entero	Alta	40-50 minutos
Rabo de Buey	Alta	40-50 minutos
Costillas de Ternera	Alta	35-40 minutos
Tiras de Pollo Deshuesado	Alta	10-12 minutos
Pechuga de Pollo	Alta	8-10 minutos
Piernas de Pollo	Alta	10-12 minutos
Alas de Pollo	Alta	10-12 minutos
Pollo (Entero)	Alta	20-25 minutos
Gallina de Cornualles	Alta	10-12 minutos
Pato (Entero)	Alta	25-30 minutos
Jamón (Sin Cocinar)	Alta	26-30 minutos
Cordero, Cubos	Alta	10-13 minutos
Costillas de Cerdo	Alta	20-25 minutos
Chuletas de Cerdo	Alta	8-10 minutos
Lomo de Cerdo	Alta	45-50 minutos
Hombro de Cerdo	Alta	45-50 minutos
Pavo (Pata)	Alta	15-20 minutos
Chuletas de Ternera	Alta	5-8 minutos
Cubos de Carne	Alta	18-23 minutos
Cubos de Pollo	Alta	10-12 minutos

Cocinando Mariscos a Presión: Para lograr mejores resultados al cocinar los mariscos, por favor consulte los siguientes consejos y sugerencias:

1. Siempre deje por lo menos 2 pulgadas de espacio entre el borde superior para evitar desbordamiento.

2. Mariscos más pequeños, como las almejas y camarones, no toman mucho tiempo para cocinar, por lo tanto, lo mejor es añadir estos tipos de mariscos a su receta durante los últimos minutos de cocción.

Tabla de Cocinar Mariscos a Presión:

Pescados / Mariscos	Ajuste de Presión	Tiempo de Cocción (Fresco)	Tiempo de Cocción (Congelado)
Pescado, entero	Baja	5-6 minutos	7-10 minutos
Filete de Pescado	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos
Patas de Cangrejo	Baja	3-4 minutos	5-6 minutos
Cola de Langosta	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos
Langosta (Entera)	Baja	3-4 minutos	4-6 minutos
Mejillones	Baja	2-3 minutos	4-5 minutos
Vieiras (Pequenas)	Baja	1 minuto	2 minutos
Vieiras (Grandes)	Baja	2 minutos	3 minutos
Camarón, con cáscara	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos
Camarón (Med/ Grande)	Baja	1-2 minutos	2-3 minutos
Camarón (Jumbo)	Baja	2-3 minutos	3-4 minutos

Programa de Arroz

Cocine el arroz a la perfección cada vez con la función RICE. Esta función viene programada con 4 ajustes de arroz diferentes: arroz blanco, arroz integral, risotto y arroz al vapor. El arroz será esponjoso y delicioso a la vez que elimina cualquier dificultad para cocinar. Presione el botón RICE para desplazarse por los 4 ajustes diferentes, la pantalla mostrará cada ajuste a medida que se desplaza.

1. Coloque la olla extraíble en la Olla Eléctrica Multifuncional LUX™ EDGE.
2. Coloque 1-2 cucharadas de aceite en la olla de cocción.
3. Agregue las proporciones de agua y arroz necesarias y cualesquiera otros ingredientes deseados en la olla.
4. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su

lugar. Gire el botón regulador de presión a la posición PRESSURE al usar los ajustes de arroz blanco, arroz integral y risotto. Gire el botón regulador de presión a la posición STEAM cuando use el ajuste de arroz al vapor.

5. Pulse el botón RICE según el ajuste de arroz que desea usar, se mostrará el tiempo preestablecido. Si usa el ajuste de arroz al vapor, la pantalla mostrará las líneas de la pantalla externas. Si necesita ajustar el tiempo de cocción para los ajustes de arroz blanco, arroz integral y risotto, pulse los botones + o - y luego presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar.

Ajustes de Cocción de la Función de Arroz			
Ajuste de Arroz	**Pulse el botón RICE**	**Posición del Botón Regulador**	**Tiempo Preestablecido**
Arroz Blanco	Una Vez	PRESSURE	10 min
Arroz Integral	Dos Veces	PRESSURE	20 min
Risotto	Tres Veces	PRESSURE	6 min
Arroz al Vapor	Cuatro Veces	STEAM	n/a (tiempo de cocción según la comida)

6. **Al usar los ajustes de arroz blanco, arroz integral o risotto:** a medida que aumenta la presión y el ícono de presión, las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   Al usar el ajuste de arroz al vapor: El icono de temperatura parpadeará y las líneas de la pantalla externas darán vueltas alrededor de la pantalla. No hay un tiempo de cocción preestablecido para el ajuste de Arroz al vapor, ya que la unidad detectará los niveles de agua en la unidad y emitirá un pitido una vez que el arroz se haya cocido al vapor adecuadamente. El tiempo de cocción dependerá de la cantidad de arroz que esté cocinando.

   NOTA: Si olvida seleccionar el tiempo de cocción deseado u olvida presionar el botón START / STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital mostrará --:-- después de 30 segundos.

7. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción para los ajustes de arroz blanco, arroz integral risotto, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa de Sopa

Esta función le permite preparar sus recetas de sopas, guisos e incluso caldos. Tenga en cuenta que la función Sopa viene equipada con un ajuste de cocción lenta y un ajuste de cocción a presión. Presione el botón SOUP una vez para cocinar lentamente y dos veces para cocinar a presión.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad. Añada sus ingredientes a la olla de cocción.
2. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM cuando se utiliza el ajuste de cocción lenta y PRESSURE cuando se utiliza el ajuste de cocción a presión.
3. Pulse el botón SOUP una vez para mostrar el tiempo preestablecido de cocción lenta de 8 horas a temperatura baja. Pulse el botón SOUP dos veces para mostrar el tiempo preestablecido de cocción presión de 10 minutos a alta presión. Si necesita ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones + o - y luego presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar.

Ajustes de Cocción de la Función de Sopa			
Ajuste de Cocción	Pulse el botón SOUP	Posición del Botón Regulador	Tiempo Preestablecido
Cocción Lenta Baja	Una Vez	STEAM	8 horas
Cocción a Presión Alta	Dos Veces	PRESSURE	10 min

4. **Al usar el ajuste de cocción lenta:** el icono de cocción lenta y las luces indicadoras parpadearán a medida que la temperatura aumente. Una vez que se alcanza la temperatura, el icono de cocción lenta y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   Al usar el ajuste de cocción a presión: a medida que la presión aumenta, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --:-- después de 30 segundos.

5. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción a presión, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa de Frijoles

Esta función es parte del botón BEANS/CHILI y es una función de cocción a presión. Los frijoles secos tradicionalmente pueden tomar mucho tiempo para hacer, pero con la olla eléctrica multifuncional, no necesitara remojarlos. Solo tiene que poner en su olla extraíble para cocinar todos los ingredientes y tendrá frijoles perfectamente cocinados en poco tiempo.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble. Por favor asegúrese de usar un mínimo de 1 taza (8 onzas) de líquido.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza el programa de frijoles.
4. Pulse el botón BEANS/CHILI una vez para el programa de frijoles, la pantalla mostrará un tiempo preestablecido de 30 minutos. Si necesita ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo y luego presione el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. El tiempo máximo de cocción a presión es 6 horas.
5. Pulse el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa de Chile

Esta función es parte del botón BEANS/CHILI y es una función de cocción lenta. Prepare sus recetas favoritas de chile a baja temperatura para lograr una bella mezcla de sabores.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM cuando se utiliza el programa de Chile.
4. Pulse el botón BEANS/CHILI dos veces para el programa de chile, la pantalla mostrará un tiempo preestablecido de 4 horas. Si necesita ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos pulsando los botones + o - o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción lenta es 24 horas.
5. Pulse el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, el icono de cocción lenta y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la temperatura, el icono de cocción lenta y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Pulse el botón START/STOP para cancelar la función de Mantener Caliente.

Programa de Carne

Esta función es parte del botón MEAT/POULTRY y es una función de cocción a presión. Prepare los clásicos de carne con este programa que utiliza alta presión para cocinar carnes hasta que se caiga del hueso.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble. Por favor asegúrese de usar un mínimo de 1 taza (8 onzas) de líquido.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza el programa de carne.
4. Pulse el botón MEAT/POULTRY una vez para el programa de carne, la pantalla mostrará un tiempo preestablecido de 40 minutos. Si necesita ajustar el tiempo de cocción pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 6 horas.
5. Pulse el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.

6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa de Aves de Corral

Esta función es parte del botón MEAT/POULTRY y es una función de cocción a presión. Prepare deliciosas recetas de pollo, pavo, pato y mucho mas en poco tiempo.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble. Por favor asegúrese de usar un mínimo de 1 taza (8 onzas) de líquido.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza el programa de aves de corral.
4. Pulse el botón MEAT/POULTRY dos vezes para el programa de aves de corral, la pantalla mostrará un tiempo preestablecido de 10 minutos. Si necesita ajustar el tiempo de cocción pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 6 horas
5. Pulse el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa de Vegetal

Esta función le permite cocinar verduras de una manera rápida y conveniente. Tenga en cuenta que la función de vegetal viene equipada con 2 ajustes: uno de cocción a presión y uno de cocción a vapor. Presione el botón VEGETABLE una vez para cocinar a presión y dos veces para cocinar al vapor.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble. Por favor asegúrese de usar un mínimo de 1 taza (8 onzas) de líquido.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza ajuste de cocción a presión y STEAM para cocinar al vapor.
4. Pulse el botón VEGETABLE una vez para mostrar el tiempo preestablecido de cocción a presión de 3 minutos a alta presión. Pulse el botón VEGETABLE dos veces para mostrar el tiempo preestablecido de cocción al vapor de 3 minutos. Si necesita ajustar el tiempo de cocción pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional y luego presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.

Ajustes de Cocción de la Función de Vegetal			
Ajuste de Cocción	**Pulse el botón VEGETABLE**	**Posición del Botón Regulador**	**Tiempo Preestablecido**
Cocción a Presión Baja	Una Vez	PRESSURE	3 min
Vapor	Dos Veces	STEAM	3 min

5. **Al usar el ajuste de cocción a presión:** a medida que la presión aumenta, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   Al usar el ajuste de cocción al vapor: a medida que la temperatura aumenta, el icono de temperatura parpadeará. Una vez que se ha alcanzado la temperatura, el icono de temperatura se encenderá y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente.

Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

NOTA: Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de más.

Programa de Asado a la Olla

Esta función le permite cocinar su receta de asado a la olla a la perfección con un mínimo esfuerzo. Tenga en cuenta que la función de Asado a la Olla es una función de cocción a presión.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble. Por favor asegúrese de usar un mínimo de 1 taza (8 onzas) de líquido.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza el programa de Asado a la Olla.
4. Pulse el botón POT ROAST, la pantalla mostrará un tiempo preestablecido de 45 minutos. Si necesita ajustar el tiempo de cocción pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 6 horas.
5. Pulse el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa de Postre

Esta función es parte del botón DESSERT/OATS y es una función de cocción a presión. Con esta función, puede preparar deliciosos postres como natillas, tarta de queso, arroz con leche, flan y mucho más.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble. Por favor asegúrese de usar un mínimo de 1 taza (8 onzas) de líquido.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza el programa de Postre.
4. Pulse el botón DESSERT/OATS una vez para el programa de postre, la pantalla mostrará un tiempo preestablecido de 23 minutos. Si necesita ajustar el tiempo de cocción pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 6 horas.
5. Pulse el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa de Avena

Esta función es parte del botón DESSERT/OATS y es una función de cocción a presión. Con esta función, puede preparar su avena favorita en la olla extraíble o en tarros de cristal.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción extraíble. Por favor asegúrese de usar un mínimo de 1 taza (8 onzas) de líquido.

3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia PRESSURE cuando se utiliza el programa de Avena.
4. Pulse el botón DESSERT/OATS dos veces para el programa de avena, la pantalla mostrará un tiempo preestablecido de 15 minutos. Si necesita ajustar el tiempo de cocción pulsando los botones + o - una vez por cada minuto adicional o para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue a la hora deseada. El tiempo máximo de cocción a presión es 6 horas.
5. Pulse el botón START/STOP una vez para empezar a cocinar. A medida que la presión está aumentando, el icono de presión y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la presión, el icono de presión y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido. Aquí es cuando su tiempo de cocción comenzará a contar hacia atrás.

   NOTA: Si se olvida seleccionar un tiempo de cocción deseado o presionar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido y la pantalla digital leerá --: -- después de 30 segundos.
6. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Si no se pulsa el botón START/STOP o no libere la presión al final del tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido periódicamente para recordarle que debe liberar la presión.

Programa Manual

Esta función le permite usar la unidad como una olla estándar. Le permite programar la temperatura de 102°F a 356°F y configurar el temporizador hasta 30 minutos cuando se cocina por encima de 250°F y 10 horas cuando se cocina a 250°F o menos. Use este programa como lo haría con una olla estándar en una estufa.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.

2. Pulse el botón MANUAL. El ícono de temperatura se iluminará y la pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 356°F, puede usar los botones + y - para ajustar la temperatura según sea necesario.

3. Una vez que haya configurado la temperatura deseada, presione de nuevo el botón MANUAL, la pantalla mostrará el tiempo preestablecido de 30 minutos. Puede usar los botones + y - para ajustar el tiempo de cocción según sea necesario.

4. Una vez que haya establecido el tiempo de cocción deseado, pulse el botón START/STOP para comenzar a calentar la unidad. A medida que la unidad se calienta, el ícono de temperatura parpadeará. Una vez que se alcanza la temperatura, la unidad emitirá un pitido, el ícono de temperatura se encenderá y la unidad comenzará a contar hacia atrás. La pantalla alternará entre mostrar el tiempo y la temperatura.

5. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. La luz en el botón TIME DELAY/KEEP WARM y el ícono de temperatura parpadearán hasta que cancele el programa.

Programa de Cocción Lenta

Prepare recetas clásicas como estofados, sopas y guisos en hasta 24 horas con esta función. Ponga sus ingredientes en la olla por la mañana y la cena estará esperando en la tarde.

1. Coloque la olla extraíble en la Olla Eléctrica Multifuncional.
2. Coloque la comida que vaya a cocinar lentamente en la olla extraíble.
3. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.
4. Elige el modo de cocción deseado pulsando el botón SLOW COOK en el panel de control una vez para cocción lenta alta o dos veces para cocción lenta baja.
5. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando los botones + o – o, para un avance rápido, mantenga el botón + o - pulsado hasta que llegue al tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo, para la cocción lenta, es de 24 horas.
6. Pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar. A medida que la temperatura está aumentando, el icono de cocción lenta y las luces indicadoras parpadearán. Una vez que se ha alcanzado la temperatura, el icono de cocción lenta y las luces se encenderán y la unidad emitirá un pitido.

   NOTA: Si ha usado alguna de las funciones de asistencia de cocción antes de la cocción lenta, es posible que la olla requiera tiempo para bajar a la temperatura adecuada. Una vez que se ha alcanzado la temperatura adecuada, la unidad puede comenzar a cocinar.
7. La unidad comenzará la cuenta atrás en incrementos de un minuto después de alcanzar la temperatura.
8. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, la Olla Eléctrica Multifuncional pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente.

Programa de Yogur

Sólo necesita dos ingredientes para hacer yogur en casa: cualquier tipo de leche y yogur sin sabor comprado en tienda (con cultivos activos vivos) o yogur de inicio.

Eligiendo la Leche:

Los siguientes tipos de leche se pueden utilizar:

1. La leche pasteurizada de cualquier contenido de grasa (completa, 2%, 1% o leche descremada)
2. Leche en polvo.
3. Leche de larga duración esterilizada con temperatura ultra-alta.
4. Leche de Soya. Asegúrese de usar la leche de soja esterilizada con temperatura ultra-alta, que contiene uno de los siguientes ingredientes: fructosa, miel o malta. Estos ingredientes son necesarios para la fermentación, no tendrá éxito si no hay ninguno disponible en la leche.

Yogur sin Sabor con Cultivos Vivos y Activos:

Todo lo que necesitas es un poco de yogur natural, sin sabor con cultivos vivos y activos, a menudo llamados probióticos. El yogur natural se puede comprar en una tienda o usado de un lote anterior de yogur casero. El yogur casero sólo se puede utilizar un máximo de 2 veces como el yogur de inicio. Si utiliza el yogur comprado y prefiere una marca en particular, trate de usarlo como el yogur de inicio.

El sello Cultura Vivo y Activo, de la Asociación Nacional de Yogur, le ayuda a reconocer los productos que contienen cantidades significativas de cultivos vivos y activos. El sello es una identificación voluntaria disponible para todos los fabricantes de yogur cuyos productos contienen al menos 100 millones de cultivos por gramo en el momento de la fabricación. Dado que el programa de sello es voluntario, algunos yogures pueden tener algunos cultivos vivos pero no llevan el sello.

Live & Active Cultures

NOTA: Para 5 tazas de leche, use ½ taza de yogur natural o 1 paquete de yogur de inicio. Para 1 taza de leche, use una cucharada de yogur natural.

NOTA: Puede hacer yogur directamente en la olla de cocción extraíble o usar

frascos de vidrio en la olla de cocción extraíble.

Proceso de Hacer Yogur:

1. Retire el yogur de inicio de la nevera para que tenga tiempo para acercarse a la temperatura ambiente mientras se calienta la leche.
2. Coloque la cantidad de leche deseada en la olla de cocción extraíble. Coloque la tapa en la olla, gire el botón regulador de presión hacia STEAM y caliente la lecha a 180°F-185°F pulsando el botón YOGURT una vez y luego pulse el botón START/STOP. El ícono de temperatura parpadeará mientras la unidad se está calentando. La pantalla mostrará HEAT y una vez que la leche alcance la temperatura adecuada de 180°F-185°F, la unidad emitirá un pitido y pasará al modo de espera. Use un termómetro para asegurarse de que se ha alcanzado la temperatura adecuada.

   NOTA: La olla eléctrica solo detectará la temperatura de 180°F-185°F cuando haya medio galón de leche (8 tazas). Si usa una cantidad diferente de leche, superior o inferior, por favor utilice siempre un termómetro para medir la temperatura y asegúrese que alcanza la temperatura adecuada. Si es necesario, use el ajuste HEAT de nuevo para obtener la temperatura adecuada.
3. Retire la olla de cocción extraíble del calor y deje que la leche se enfríe a tibia 100°F-110°F. Para acelerar el proceso de enfriamiento, coloque la olla extraíble en agua fría. No deje que se enfríe menos de 90°F. Use un termómetro para asegurarse de que se ha alcanzado la temperatura adecuada.
4. Agregue el yogur natural o el paquete de cultivo iniciador y use un batidor de silicona para mezclarlo con la leche hasta que la consistencia esté suave y sin grumos.
5. Coloque la tapa en la olla, alinee el mando con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Pulse el botón YOGURT dos veces. El tiempo de cocción preestablecido es de 8 horas. Dependiendo del sabor de yogur que más te guste, puede elegir cuánto tiempo cocinar el yogur pulsando el botón + o - una vez por cada media hora adicional o disminuya en una media hora. Para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue al tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 24 horas. El tiempo de preparación afecta del sabor yogur. Con más tiempo de cocción, el yogur tendrá un sabor más agrio. Con el tiempo más corto, el yogur tendrá un sabor más suave.
6. Pulse el botón START/STOP para iniciar el programa de yogur. El ícono de temperatura parpadeará mientras se alcanza la temperatura de incubación. Una vez que comienza el proceso de incubación, el ícono de temperatura permanecerá encendido, la unidad comenzará a contar hacia atras en incrementos de 1 minuto y la pantalla alternará entre mostrar YGRT y el tiempo de cocción.
7. Cuando el yogur está listo, quite la tapa. Puede haber algo de líquido

amarillento (suero de leche) en la parte superior del yogur. Esto es normal, el suero de leche contiene nutrientes y proteínas. Mézclelo de nuevo en el yogur.

8. Si prefiere el yogur regular, cúbralo y colóquelo en el refrigerador por 2 a 3 horas antes de servir, o hasta que el yogur se enfríe. Si prefiere hacer yogur griego, por favor consulte la página 69.

   NOTA: LA UNIDAD DEBE PERMANECER COMPLETAMENTE INMOVIL DURANTE LA COCCION. NO MUEVA EL APARATO; NO QUITE LA OLLA EXTRAIBLE NI LA TAPA YA QUE ESTA AFECTARA LA FIRMEZA DEL YOGUR. NO AGREGUE NINGUN ALIMENTO PARA DARLE SABOR ANTES DE COMPLETAR EL PROCESO DE HACER YOGUR.

Hacer Yogur en Frascos de Vidrio:

1. Retire el yogur de inicio de la nevera para que tenga tiempo para acercarse a la temperatura ambiente mientras se calienta la leche.
2. Cuando se calienta la leche en frascos de vidrio, agregar 1 taza de agua en la olla de cocción extraíble, luego inserte un estante o soporte y coloque los frascos de vidrio en la parte superior del soporte. Coloque la tapa encima de la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Pulse el botón YOGURT una vez y luego pulse el botón START/STOP para calentar la leche a 180°F-185°F. Una vez que la unidad alcance la temperatura adecuada de 180°F-185°F, emitirá un pitido y pasará al modo de espera.
3. Después de calentar leche, deje que se enfríe a tibia 100°F-110°F. Para acelerar el proceso de enfriamiento, coloque la olla extraíble en agua fría. No deje que se enfríe menos de 90°F. Use un termómetro para asegurarse de que se ha alcanzado la temperatura adecuada.
4. Agregue el yogur natural con la cultura viva y activa y use una cuchara para mezclarlo con la leche hasta que la consistencia esté suave y sin grumos.
5. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Pulse el botón YOGURT doz veces. El tiempo de cocción preestablecido es de 8 horas. Dependiendo del sabor de yogur que más te guste, puede elegir cuánto tiempo cocinar el yogur pulsando el botón + o - una vez por cada media hora adicional o disminuya en una media hora. Para avanzar rápidamente, mantenga pulsado el botón hasta que llegue al tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 24 horas. El tiempo de preparación afecta al sabor del yogur. Con más tiempo de cocción, el yogur tendrá un sabor más agrio. Con el tiempo más corto, el yogur tendrá un sabor más suave.
6. Pulse el botón START/STOP para iniciar el programa de yogur. El ícono de temperatura parpadeará mientras se alcanza la temperatura de incubación. Una vez que comienza el proceso de incubación, el ícono de temperatura

permanecerá encendido, la unidad comenzará a contar hacia atras en incrementos de 1 minuto y la pantalla alternará entre mostrar YGRT y el tiempo de cocción.

7. Cuando el yogur está listo, quite la tapa. Puede haber algo de líquido amarillento (suero de leche) en la parte superior del yogur. Esto es normal, suero de leche contiene nutrientes y proteínas. Mézclelo de nuevo en el yogur.
8. Si prefiere el yogur regular, cubra y colóquelo en el refrigerador por 2 a 3 horas antes de servir, o hasta que el yogur se enfríe. Si prefiere hacer yogur griego, por favor consulte la página 69.

Sugerencias y Consejos Útiles:

- Los probióticos y la cultura viva y activa son más fuertes cuando el yogur es fresco. Para obtener los mejores resultados, sólo repita el mismo yogur de inicio 2 veces como máximo. Después de unos días, los probióticos en el lote anterior se puede debilitar y el yogur pueden contener una consistencia líquida.
- Usted puede elegir hacer yogur con sabor y añadir el azúcar, la miel, aromas, frutas u otros ingredientes al gusto antes de comer.
- Para obtener los mejores resultados y para facilidad de preparación, use leche entera o semi-desnatada esterilizada con temperatura ultra-alta o leche en polvo reconstituida.
- Es mejor consumir los yogures naturales dentro de 7 dias , dependiendo de la frescura de la leche. En caso de duda, utilice la fecha de vencimiento de su leche como una guía.

Yogur Griego

1. Coloque un colador o paño de queso dentro de un recipiente para que el filtro no toque el fondo del recipiente para permitir un mejor drenaje.
2. Vierta el yogur casero en el colador o paño de queso y cubra con la tapa. Colóquelo en el refrigerador y refrigere por lo menos 2 horas. Más tiempo resultará en yogur más grueso.
3. Retire con cuidado el yogur del colador o paño de queso girando el colador o paño de queso de boca abajo sobre un plato o recipiente.
4. Pongalo de nuevo en el refrigerador para enfriar durante algunas horas antes de servir.

Función de Hervir a Fuego Lento

Esta función es parte del botón SIMMER/SAUTÉ y le permite hacer cremas, caldos, salsas y otras creaciones maravillosas. Con la función de SIMMER, se asegura que su comida se mantiene justo por debajo del punto de ebullición mientras sigue calentándose.

1. Coloque la olla extraíble en su sitio con los ingredientes necesarios.
2. Sin la tapa, pulse el botón SIMMER/SAUTÉ una vez para la función de Simmer y a continuación, pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el botón START / STOP para empezar a cocinar.

   NOTA: Puede cambiar el tiempo de cocción cuando la olla está cocinando pulsando los botones + o -.
3. Cuando termine de cocer a fuego lento, pulse el botón START / STOP para cancelar el programa.

Función de Saltear

Esta función es parte del botón SIMMER/SAUTÉ y le permite saltear la comida antes de cocinar. Saltee pequeños trozos de comida a fuego alto con muy poco aceite antes de cocinar.

Dele palmaditas con papel de cocina a los alimentos que va a saltear para secarlos. Para obtener el mejor resultado, asegúrese de que el aceite esté caliente antes de añadir carne o pollo. Saltee la comida en tandas para mantener la temperatura correcta del aceite para un dorado uniforme.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Añada la cantidad apropiada de aceite indicada en la receta.
3. Pulse el botón SIMMER/SAUTÉ dos veces para la función de Saltear. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 284°F. Pulse el botón + o - para confirmar esta configuración y ajustar la temperatura. La temperatura puede reducirse a un mínimo de 266°F.
4. Pulse el botón START/STOP para confirmar la temperatura y la unidad comenzará a calentarse y la pantalla cambiará al tiempo de cocción predeterminado de 30 minutos. Presione los botones + o - para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto. Puede ajustar el tiempo mientras que la temperatura está aumentando.
5. Mientras la unidad alcanza la temperatura, el ícono de temperatura parpadeará. Una vez que se ha alcanzado la temperatura, el ícono de temperatura y la luz del botón se encenderán y la unidad comenzará la cuenta hacia atras. La pantalla alternará entre mostrar el tiempo restante y la temperatura. Ahora puede saltear.

6. Una vez que termine de saltear, pulse el botón START/STOP para cancelar la función de Saltear. Ahora puede utilizar cualquiera de los programas de cocina para continuar la preparación de la receta. Siga las instrucciones de cada programa.

   NOTA: Al cambiar de Saltear a cualquiera de las funciones de cocción principales, la unidad requerirá un tiempo adicional para bajar a la temperatura adecuada. Una vez que se ha alcanzado la temperatura adecuada, la unidad puede comenzar la función de cocción principal.

Función Vapor

Este programa le permite cocinar al vapor los alimentos delicados tales como pescado y verduras.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
2. Coloque 1-2 tazas de agua en el fondo de la olla de cocción extraíble. Coloque su comida en un cestillo o encima del estante de acero.
3. Coloque el cestillo o el estante en la olla extraíble asegurándose de que se sienta sobre el agua y cierre la tapa de la olla.
4. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.
5. Pulse el botón STEAM y la pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado de 5 minutos. Ahora puede pulsar los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.
6. Cuando termine, la unidad pasará automáticamente a la función de Mantener Caliente. Presione el botón START/STOP para cancelar la función.

   NOTA: Si utiliza la función de VAPOR, pero no hay suficiente líquido en la olla de cocción extraíble, la unidad emitirá un sonido cada 5 segundos para avisarle de que es necesario agregar más líquido.

Función para Mantener Caliente

Esta función es parte del botón TIME DELAY/KEEP WARM y recalienta o mantiene la comida recién cocinada caliente por 24 horas.

1. Coloque la olla extraíble en la unidad. Luego coloque la comida en la olla de cocción extraíble para recalentar.
2. Coloque la tapa en la olla, alinee el mango con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar.
3. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM.

4. Pulse el botón TIME DELAY/KEEP WARM. La temperatura de calentamiento preestablecida de 165°F aparecerá en la pantalla, use los botones + y - para ajustar la temperatura de calentamiento. Pulse el botón TIME DELAY/KEEP WARM para confirmar la temperatura y la pantalla cambiará al tiempo preestablecido de 12 horas. Use los botones + y - para ajustar el tiempo de calentamiento.
5. Pulse el botón START/STOP para empezar el programa. El ícono de temperatura parpadeará mientras se alcanza la temperatura. Una vez que la unidad ha alcanzado la temperatura, el ícono se encenderán y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
6. Como la presión no se genera al calentar los alimentos, puede abrir la tapa para ver los alimentos. Para apagar el programa, simplemente presione el botón START/STOP una vez.

   NOTA: Al usar cualquiera de los programas de cocción principales, el programa para Mantener Caliente se iniciará automáticamente después de que termine el tiempo de cocción. Si se cocina a presión o lento, el ícono de presión o cocción lenta se apagará y el ícono de temperatura se encenderá cuando la unidad cambie la función de Mantener Caliente. La comida se mantendrá caliente hasta que se pulsa el botón START / STOP para cancelar el programa.

Función de Aplazamiento de la Cocción

Esta función es parte del botón TIME DELAY/KEEP WARM y le permite posponer el proceso de cocinado hasta 6 horas. Puede usar el aplazamiento de cocción junto con cualquiera de los programas de cocción principales.

ATENCIÓN: NO DEJE COMIDAS PERECEDERAS TAL Y COMO CARNE, POLLO, PESCADO, QUESO Y PRODUCTOS DEL DÍA A TEMPERATURA AMBIENTE POR MÁS DE 2 HORAS (O MÁS DE 1 HORA CUANDO LA TEMPERATURA AMBIENTE ESTÉ POR ENCIMA DE 90º F). CUANDO COCINE CON ESTAS COMIDAS, NO PONGA LA FUNCIÓN DE RETRASO POR MÁS DE 1 O 2 HORAS.

1. Seleccione el programa de cocción deseado seleccionando el botón correcto y ajustando eltiempo y la temperatura/presión (si está permitido) como sea necesario.
2. Pulse el botón TIME DELAY/KEEP WARM. El icono del temporizador y el tiempo preestablecido de 00:30 (lo que significa una media hora de retraso) parpadearán. Pulse los botones + o - para ajustar el tiempo de retraso deseado.
3. Pulse el botón START/STOP para comenzar la cuenta atrás del tiempo de aplazamiento. El tiempo en la pantalla se mantendrá fijo, pero el ícono del temporizador y la luz del botón TIME DELAY/KEEP WARM continuarán a parpadear a medida que el tiempo de aplazamiento cuente hacia atras. La unidad empezará a cocinar después del tiempo de aplazamiento.

EJEMPLO DE USO: Si son las 11:30 de la mañana, usted quiere que la cena esté lista para las 6 de la tarde y su receta requiere un tiempo de cocción a alta presión por 12 minutos, puede programar la olla para que se ponga a cocinar dentro de seis horas y luego cocine a presión durante 12 minutos. Primero pulse el botón PRESSURE COOK una vez y ajuste el tiempo con el botón + hasta que la pantalla muestra 00:12 y luego pulse el botón TIME DELAY/KEEP WARM una vez. Use el botón + hasta que la pantalla muestra 06:00. Pulse el botón START/STOP y esta listo. La unidad empezara a coccinar a las 5:30pm.

Función de Silencio

En el caso de que desee desactivar todos los pitidos de la unidad, puede hacerlo manteniendo presionados los botones + y - simultáneamente hasta que la pantalla muestre la palabra MUTE. Todos los pitidos, incluyendo las pulsaciones de los botones y los sonidos de notificación de la unidad, se desactivarán durante el uso.

Para dejar de silenciar la unidad, presione y mantenga presionados los botones + y - simultáneamente hasta que la pantalla muestre la palabra BEEP y la unidad emita dos pitidos. Esto dejará de silenciar todos los pitidos.

NOTA: Si silencia la unidad y luego la desenchufa después de usarla, esto desactivará la función de silencio y los pitidos se reactivarán en el próximo uso de la unidad.

Limpieza y Mantenimiento

No lave ningún componente de la olla Electrica LUX™ EDGE Multifuncional en el lavavajillas, con la excepción de la olla extraíble. Lave siempre esta olla extraíble complemente después de cada uso, o si no ha sido usada por un periodo largo de tiempo.

1. Desenchufe la olla multifuncional y deje que se enfrie antes de limpiarla.
2. Saque la olla extraíble y lavela con agua y jabon, o en el lavavajillas. Recomendamos lavarlo a mano. Aclarelo y séquelo muy bien.
3. Pase un paño húmedo por el exterior del cuerpo de la olla multifuncional. NO la sumerja en agua.

   NOTA: Para eliminar el olor de la parte interior de la tapa, límpiela con agua y vinagre (proporción 1:1).
4. Quite el colector de agua tirando hacia abajo. Lávelo con agua con jabón

templada. Enjuague y seque cuidadosamente. Póngalo de nuevo en su sitio.

5. Retire con cuidado la estructura de metal en forma de Y para la junta de silicona agarrando el centro de la “Y” de metal y tirando. Retire la junta de silicona del anillo de metal. Limpie la junta de silicona con agua templada con jabón. Enjuague y seque completamente. Vuelva a colocar la junta de silicona en el anillo de metal y luego coloquela estructura de metal en forma de Y en la tapa colocando la pieza central de silicona en la punta de acero y empujando hacia abajo.

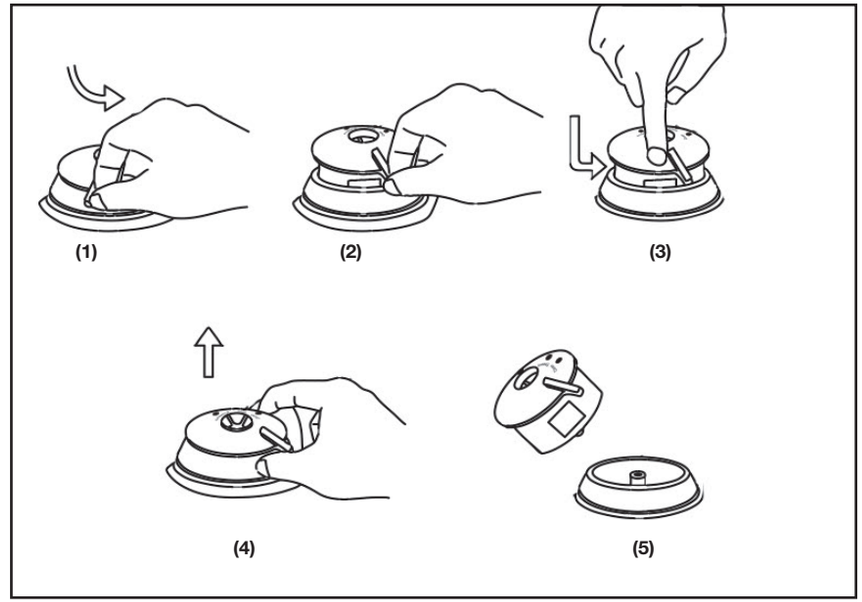
NOTA: a junta de silicona debe colocarse siempre adecuadamente en el lado inferior de la tapa; de otro modo la unidad no funcionará. Compruebe periódicamente para asegurarse de que está limpia, flexible, y no está rajada o agrietada (Ver sección de “Antes del primer uso” en este manual).

6. Si la junta de silicona parece dañada, rajada o desgastada, no use la unidad y contacte con nuestro departamento de atención al cliente en el número de teléfono 1-855-928-6748
7. Para un funcionamiento óptimo, la fuente de calor y el sensor de temperatura dentro de la cazuela estática deben limpiarse después de cada uso. Limpie con un paño húmedo y asegúrese de secarlo completamente.
8. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para frotar para limpiar ninguno de los components.

Limpieza del Botón Regulador de Presión

Compruebe SIEMPRE que el botón regulador de presión y la válvula de seguridad funcionan correctamente antes de cada uso.

1. Después de que la unidad se haya enfriado, quite la tapa.
2. Presione hacia abajo a la vez que gira el botón regulador de presión en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta pasado el indicador de VAPOR (STEAM) hasta llegar a LIMPIAR (CLEAN). Retire con cuidado. Mire a través de los agujeros del botón para asegurarse de que no está bloqueado. Deje correr un poco de agua a través de la misma.
3. Déle la vuelta a la tapa y colóquela encima de una mesa. Saque la funda anti-bloqueo tirando hacia arriba. Usando un cepillo, compruebe y elimine cualquier resto de comida o de partículas extrañas que puedan estar dentro de la válvula flotante. Vuelva a poner la funda anti-bloqueo empujando hacia abajo hasta que se sujete en su posición.
4. Vuelva a colocar el botón regulador alineando el punto blanco de la base del botón regulador con el punto blanco del botón en la posicion de LIMPIAR (CLEAN), y girando hasta que se vuelva a colocar en su posición. Los puntos blancos sobre el botón deberían coincidir con el punto blanco en la base de la tapa. Si no coinciden, vuelva a quitar el botón y gírelo 180 grados para volver a alinear los puntos blancos.



Solución de Problemas

Si el LUX™ EDGE detecta un error interno o una conexión incorrecta, mostrará un código de error en el panel y dejará de funcionar. Estos códigos le permitirán identificar la causa del error y le ayudan a encontrar la solución al problema. Si el error persiste, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-855-928-6748

E1:	Los circuitos internos se han desconectado.
Autoayuda:	Llame a nuestro departamento de servicio al cliente: 1-855-928-6748 para obtener ayuda.
E2:	El sensor interno se ha cortocircuitado o la unidad está sobrecalentándose.
Autoayuda:	Trate de enfriar la unidad apagándola y desconectándola, también saque la cazuela extraible del LUX EDGE
E3:	La temperatura de la unidad es más alta que la temperatura del programa.
Autoayuda:	Enfríe la unidad apagándola y quitando la olla de cocción. Cuando vuelva a cocinar, asegúrese de que haya suficiente agua, caldo u otro líquido de cocción en la olla. Si cocina a presión, asegúrese de que el botón regulador esté en la posición “Pressure”.
E4:	El interruptor de presión ha fallado.
Autoayuda:	Compruebe que la olla no esté deformada. Revise la placa calefactora en busca de restos de comida.

Table des Matières

Introduction 78
Importantes Mesures de Protection..... 79
Caractéristiques et Fonctions 81
Préparation 83
Fonctions de Fonctionnement..... 84
Programme de Cuisson à la Pression..... 87
Tableaux de Cuisson à la Pression 89
Programme de Cuisson du Riz..... 95
Programme de Soupe 96
Programme de Haricots..... 97
Programme de Chili 98
Programme de Viande 99
Programme de Volaille 100
Programme de Légume 101
Pogramme de Rôti au Pot 102
Programme de Dessert..... 103
Programme de Avoine 104
Programme Manuel..... 104
Programme de Cuisson Lente..... 105
Programme de Yogourt..... 106
Yogourt Grec..... 109
Fonction pour Faire Mijoter 110
Fonction pour Sauté 110
Fonction pour Cuire à la Vapeur..... 111
Fonction pour Garder au Chaud 112
Fonction de Temporisation..... 112
Fonction de Silence 113
Nettoyage et Entretien..... 113
Dépannage 116

FRANÇAIS

Introduction

Merci d'avoir acheté ce cuiseur multifonction perfectionné ZAVOR LUX™ EDGE! Le ZAVOR LUX™ EDGE peut cuire à la vapeur, faire mijoter, sauter, cuire du riz, des soupe, rôti au pot, chili, des haricots, de la viande, du volaille, dessert, avoine, des légumes, le yogourt, cuire à la pression et cuire lentement les aliments à la perfection. Les commandes électroniques conviviales sont simples et directes, vous permettant de facilement régler les temps de cuisson des recettes. De plus, les paramètres pratiques de TIME DELAY (temporisation) et KEEP WARM (garder au chaud) vous fournissent une souplesse de cuisson qui répond à votre horaire chargé.

Ce manuel de l'utilisateur du cuiseur multifonction de ZAVOR contient tous les renseignements sur l'utilisation et l'entretien de ce produit. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le cuiseur multifonction de ZAVOR LUX™ EDGE afin d'en assurer un usage et un entretien adéquat. Les instructions contenues dans ce manuel vous permettront d'optimiser la performance et la durée de vie de l'autocuiseur.

Remarque: Ce manuel est valable pour toutes les couleurs et les tailles du LUX™ EDGE Multi-Cooker.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Le produit que vous avez acheté est un appareil à la pointe du progrès. Il adhère à tous les standards de sécurité et de technologie les plus récents ; cependant, comme avec tout appareil électrique, il comporte des risques potentiels. N'opérez cet autocuiseur que conformément aux instructions fournies et uniquement selon son utilisation ménagère prévue.

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS.

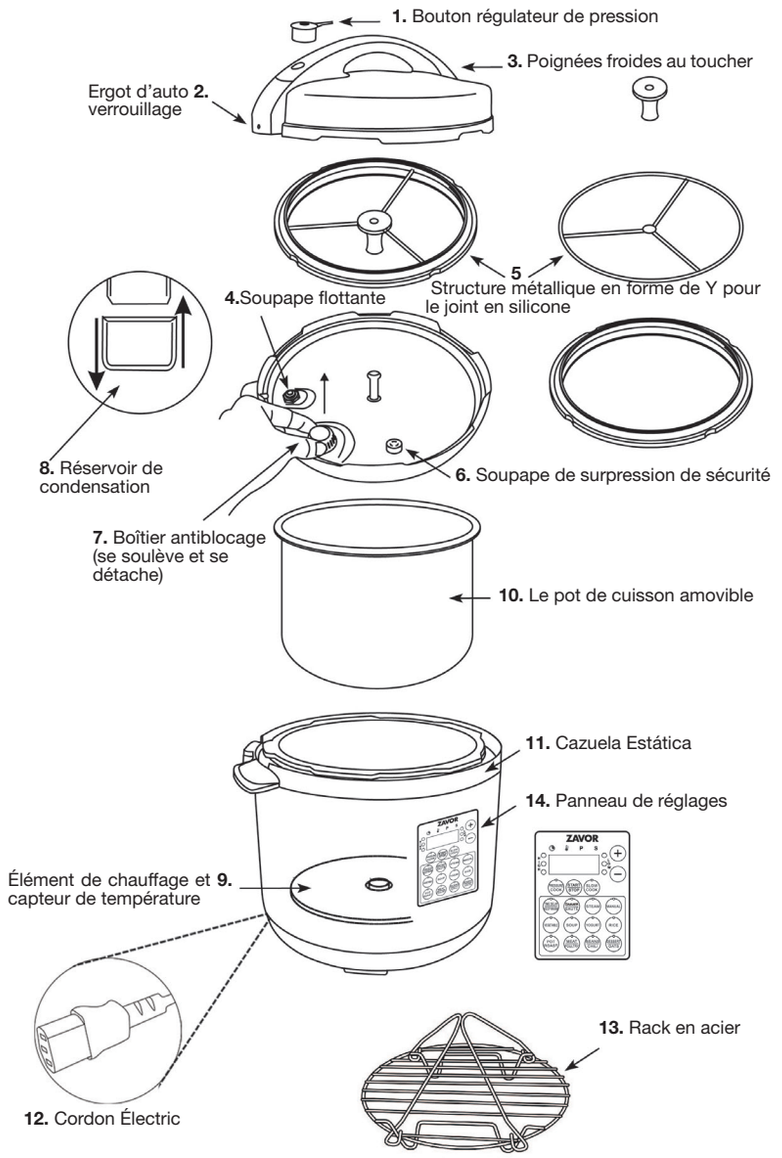
- Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale ou en plein air ; il est uniquement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé, ou a été endommagé, laissé à l'extérieur ou immergé dans l'eau, cessez-en immédiatement l'utilisation et contactez notre service clientèle au 1-800-207-0806.
- Le cuiseur multifonction possède d'un NEMA 5-15P, fiche à 3 broches et un câble de 47.24 pouces.
- Tout d'abord connecter le câble à la base du cuiseur multifonction. Ensuite, insérez la fiche dans une prise de courant. Assurez-vous toujours que le câble est complètement sec.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne mettez pas le cordon électrique au contact de surfaces chaudes.
- Si vous utilisez une rallonge pour brancher l'appareil, sachez qu'un cordon de rallonge endommagé peut causer des dysfonctionnements. Examinez toujours votre rallonge pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée et qu'elle est compatible avec la tension requise. Pour des raisons de sécurité, assurez-vous de placer le câble afin qu'il puisse être tiré par des enfants ou provoquer un déclenchement accidentel.
- Ne placez pas l'appareil près de dispositifs émettant de la chaleur tels que des radiateurs, des tables de cuisson électriques ou à gaz. Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
- Utilisez toujours le cuiseur multifonction dans un endroit bien ventilé.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut endommager l'appareil ou occasionner des blessures corporelles.
- Les enfants doivent en tout temps être sous la surveillance d'un adulte à proximité lorsqu'ils sont dans ou près de la cuisine. Gardez cet appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité.
- Pendant le fonctionnement, ne pas couvrir l'appareil, ni le positionner à proximité, de matériaux inflammables comme rideaux, tentures, murs et meubles recouverts de tissu.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant qu'il est chaud et sous pression. S'il est difficile de séparer les poignées, c'est qu'il est encore sous pression: N'en forcez pas

l'ouverture. Toute pression contenue dans l'autocuiseur présente un danger.

- Faites toujours cuire dans le pot de cuisson amovible du cuiseur multifonction. Une cuisson sans le pot de cuisson amovible peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.
- Ne jamais faire frire ou frire à la pression dans le cuiseur. Ceci est dangereux et peut provoquer un incendie et des dégâts graves.
- Ne jamais couvrir ou bloquer la soupape de pression par quoique ce soit. Cela peut provoquer une surpression et des accidents graves.
- Pendant que vous cuisinez, le couvercle et la surface externe en acier inoxydable du cuiseur peuvent devenir brûlants. Manipulez le cuiseur avec soin et portez-le ou déplacez-le en utilisant uniquement les poignées latérales. Soyez très prudents en déplaçant un appareil contenant des aliments ou des liquides chauds.
- Gardez vos mains et votre visage à bonne distance du bouton de régulateur de pression lorsqu'on relâche la pression du cuiseur afin d'éviter d'être échaudé par la vapeur.
- Après la cuisson, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle. La vapeur résiduelle qui s'échappe de l'intérieur de l'appareil peut causer des brûlures graves. Soulevez le couvercle en détournant votre figure et laissez les gouttes d'eau s'écouler du couvercle dans le cuiseur.
- Toujours débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer et d'en retirer des pièces.
- Ne tentez jamais de débrancher l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Il faut le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais plonger la fiche, le câble d'alimentation ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide. Seul le pot de cuisson amovible peut être placé dans le lave-vaisselle.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et effectuer des travaux de maintenance sur le cuiseur multifonction électrique en utilisant des pièces de rechange et des accessoires authentiques ZAVOR. Ne tentez jamais de démonter ou de réparer le cuiseur multifonction vous-même !
- Cet appareil cuit sous pression. Son utilisation inappropriée peut causer des blessures par brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir « Programme de l'autocuiseur »
- Ne pas remplir l'appareil à plus des 2/3. Lorsque vous cuisinez avec des aliments qui se dilatent comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas le pot de cuisson amovible à plus la 1/2. Si l'appareil est trop rempli, la soupape peut se boucher et causer une surpression. Voir « Programme de l'autocuiseur »
- Rappel: certains aliments tels que la compote de pommes, les airelles, l'orge perlée, l'avoine et d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti sont source d'écume et de projections qui peuvent bloquer le dispositif de libération de la pression (soupape vapeur). Ces aliments ne doivent pas être préparés dans l'autocuiseur.
- Vérifiez toujours les dispositifs de libération de la pression avant de cuisiner.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques et Fonctions



1. **Bouton régulateur de pression:** Tournez le bouton régulateur en position « Pressure » lors de cuisson à la pression ou lorsque vous utilisez l'une des fonctions de cuisson sous pression (Riz*, Soupe*, Haricots, Viande, Volaille, Légume*, Rôti au Pot, Dessert, Avoine, Manuel*). Tournez le bouton en position « Steam » pour faire retomber la pression après l'utilisation de les fonctions de cuisson lente (Soupe**, Chili, Manuel**), lors de la cuisson à la vapeur ou à l'aide la fonction garder au chaude.

   *cette fonction a un réglage de pression en plus des autres, veillez à utiliser le bon réglage lorsque vous utilisez cette fonction.

   **cette fonction a un réglage de cuisson lente en plus des autres, assurez-vous d'utiliser le bon réglage lorsque vous utilisez cette fonction.
2. **Ergot d'auto-verrouillage:** Le couvercle se verrouille automatiquement lorsqu'il est correctement aligné et fermé. Pendant la cuisson à la pression, vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle avant que toute la pression soit retombée.
3. **Poignées froides au toucher:** Les poignées froides au toucher du cuiseur multifonction permettent de manipuler et d'ouvrir le couvercle facilement.
4. **Soupape flottante:** La soupape flottante de sécurité contrôle la pression à l'intérieur du cuiseur, et permet de libérer un excès de pression.
5. **Structure métallique en forme de Y pour le joint en silicone:** Il est placé à l'intérieur du couvercle et crée un joint hermétique afin que votre pot électrique multifonction puisse accumuler la pression nécessaire. Vérifiez que le joint n'est pas fissuré ou fissuré avant d'utiliser l'autocuiseur, la viande, les haricots ou l'une des fonctions de cuisson du riz. Pour enlever cette structure du couvercle, maintenez le centre de cette structure, pas seulement le morceau de silicone, et étirez vers vous. Le joint en silicone peut être facilement retiré de la structure métallique. Pour remettre le joint en place, il suffit de le replacer autour du cadre métallique, de placer le morceau de silicone sur la pointe métallique au centre du couvercle et de pousser.
6. **Soupape de surpression de sécurité:** La soupape de surpression de sécurité permet à un excès de pression de s'échapper de l'appareil de cuisson lorsqu'il est utilisé en cuisson à la pression. Elle fonctionne indépendamment de la soupape flottante.
7. **Boîtier antiblocage:** Tirez le bouton régulateur de pression vers vous pour le libérer et le nettoyer.
8. **Réservoir de condensation:** Recueil l'excès de condensation pendant la cuisson. S'il reste un peu de liquide dans le réservoir après la cuisson, il suffit de le vider.
9. **Élément de chauffage et capteur de température:** Ces deux éléments régulent la température de cuisson à l'intérieur du pot.
10. **Le pot de cuisson amovible:** Le pot en acier inoxydable peut aller au lave-vaisselle, mais un lavage à la main est toujours recommandé.
11. **Pot fixe:** Ce pot ne peut pas être retiré du cuiseur multifonction électrique et ne doit jamais être utilisé pour la cuisson. Avant la cuisson, assurez-vous de placer d'abord le pot de cuisson amovible dans le pot fixe. Tous les ingrédients doivent être placés UNIQUEMENT dans le pot de cuisson amovible.
12. **Cordon Électric:** Le cordon électrique se détache de la base du potfixe et doit être complètement inséré pour garantir que le multicuiseur est correctement alimenté. Pour insérer complètement le cordon électrique, tenez la prise de la fiche et poussez fermement l'extrémité dans la base de la cuisinière jusqu'à ce qu'elle ne soit plus visible.
13. **Rack en Acier Inoxydable:** Il est utilisé pour garder la nourriture hors du sol du pot intérieur pour l'empêcher de rester sur ses propres jus / graisses. Il permet une meilleure répartition de la vapeur lors de la cuisson sous pression ou à la vapeur. Les poignées facilitent le transport de l'étagère.

    REMARQUE: Lorsque vous cuisinez des aliments de plus petite taille, assurez-vous qu'ils ne tombent pas dans les grilles du rack.
14. **Panneau de réglages:** Les commandes faciles d'utilisation vous permettent de sélectionner du bout du doigt les différents programmes disponibles. Le panneau est équipé de 4 icônes qui vous permettent de savoir à quelle étape du processus de cuisson vous êtes. En outre, sur le panneau de commande, vous trouverez les voyants indicateurs HIGH (haute) et LOW (basse) qui clignotent pendant que la pression ou la température augmente. Ces trois voyants seront continuellement allumés lorsque l'appareil aura atteint la pression ou la température appropriée.

Préparation: Avant la première utilisation

Lire les instructions de sécurité contenues dans ce manuel avant l'emploi. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, suivez les étapes suivantes:

1. Retirez tous les emballages et la littérature du cuiseur multi-fonction ZAVOR LUX™ EDGE. Soulevez le pot de cuisson amovible et retirez les morceaux de papier qui se trouvent sous lui. Retirez la protection en plastique du panneau de commande et les autocollants du couvercle ou boîtier en acier inoxydable.
2. Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement toutes les pièces. Essuyez le boîtier externe en acier inoxydable avec un chiffon propre et humide. Ne jamais submerger le boîtier externe en acier inoxydable dans l'eau ou tout autre liquide. L'autocuiseur peut aller au lave-vaisselle.
3. Pour nettoyer le bouton régulateur de pression, enfoncez-le doucement et faites-le tourner en même temps dans le sens antihoraire au-delà du réglage STEAM to CLEAN (vapeur pour nettoyer). Une fois que le point blanc de CLEAN est aligné avec le point blanc à la base du régulateur de pression, vous pouvez soulever le régulateur de pression et le retirer du couvercle. Mirez les trous du régulateur de pression pour vous assurer que rien ne les obstrue, puis nettoyez le bouton régulateur de pression à l'eau chaude savonneuse, en laissant l'eau s'écouler au travers du régulateur de pression pour en retirer toutes les particules.
4. Pour replacer le régulateur de pression sur le couvercle, alignez simplement le réglage CLEAN avec le point blanc de la base, appuyez doucement sur le régulateur de pression et faites tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il glisse en place.
5. Assurez-vous que le joint en silicone est correctement positionné dans le couvercle sinon le cuiseur ne fonctionnera pas correctement.
6. Après un séchage complet, replacez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction avant la cuisson.

Fonctions de Fonctionnement:

Programmes et fonctions du panneau



Tableau de température/minuterie

Fonction de Cuisson:	Température:	Temps Préréglé:	Minuterie:
Garder au chaud	102°F-200°F	12 heures	Fonction de cuisson: Jusqu'à 24 heures, par paliers de 30 minutes
Vapeur	212°F	5 minutes	1 minute - 1 heure, par paliers de 1 minute
Faire Mijoter	200°F	30 minutes	1 minute - 2 heures, par paliers de 1 minute
Sauter	266°F-300°F	30 minutes	1-30 minutes, par paliers de 1 minute
Cuisiner à Haute Pression	240°F-248°F	1 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Cuisiner à Basse Pression	226°F -230°F 226°F-230°F	1 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Autocuiseur lent haute température	208°F-212°F	2 heures	30 minutes - 24 heures, par paliers de 30 minutes
Autocuiseur lent basse température	186°F-190°F	2 heures	30 minutes - 24 heures, par paliers de 30 minutes
Yogourt	HEAT: 180°F YGRT: 104°F-109°F	HEAT: n/a YGRT: 8 heures	HEAT: n/a YGRT: Jusqu'à 24 heures, par paliers de 30 min

Riz	Blanc: 226°F-230°F Brun: 240°F-248°F Risotto: 240°F-248°F Vapeur: 212°F	Blanc: 10 minutes Brun: 20 minutes Risotto: 6 minutes Vapeur: n/a	Blanc, Brun et Risotto: 1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute (Vapeur non programmable)
Soupe	Cuisson Lente: 186°F-190°F Pression: 240°F-248°F	Cuisson Lente: 8 heures Pression: 10 minutes	Cuisson Lente: 30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes Pression: 1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Haricots	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Chili	190°F	4 heures	30 minutes - 24 heures, par paliers de 30 minutes
Viande	240°F-248°F	40 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Volaille	240°F-248°F	10 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Légume	Pression: 226°F-230°F Vapeur: 212°F	Pression: 3 minutes Vapeur: 3 minutes	Pression: 1 minute-6 heures Vapeur: 1-99 minutes, par paliers de 1 minute
Rôti au Pot	240°F-248°F	45 minutes	1 minute - 6 heures, par paliers de 1 minute
Dessert	240°F-248°F	23 minutes	1 minute - 6 heures, par paliers de 1 minute
Avoine	240°F-248°F	15 minutes	1 minute - 6 heures, par paliers de 1 minute
Manuel	102°F-356°F	30 minutes	1 minute - 10 heures, par paliers de 1 minute

1. **Garder au chaud:** Utilisée pour réchauffer ou garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
2. **Vapeur:** Cette fonction est utilisée pour les repas cuits à la vapeur tels que les légumes et les poissons. Il suffit d'ajouter au moins une demi-tasse d'eau dans le fond de votre pot de cuisson amovible et d'insérer le rack ou un panier vapeur. Assurez-vous que le panier ou le panier est positionné au-dessus de l'eau. Vous pouvez acheter un panier à vapeur et un dessous-plat ZAVOR en acier inoxydable sur le site Web de ZAVOR à www.zavoramerica.com.
3. **Faire Mijoter:** Cette fonction est utilisée pour faire de la soupe, du ragoût, des sauces ou autres plats qui doivent être cuits à un réglage moins chaud. Cette fonction est beaucoup plus douce que l'ébullition de l'eau et rendra la viande et les légumes très tendres.

4. **Sauté:** Cette fonction est utilisée pour préparer de petits morceaux de nourriture dans très peu d'huile à feu vif, avant d'utiliser la fonction de cuisson à la pression ou de cuisson lente.
5. **Cuisiner sous Pression:** HIGH (haute) - utiliser cette fonction pour cuire à haute pression, 10 à 13 psi (livres par pouce carré). Ce réglage de la pression est préféré pour cuire des viandes et légumes ou d'autres aliments moins tendres qui ne sont pas si délicats. LOW – (basse) utiliser cette fonction pour cuire à basse pression, de 4 à 7 psi. Ce réglage de la pression est préféré pour cuire des aliments délicats tels que les légumes tendres et certains types de poissons.
6. **Cuisson lente:** Ce programme cuit les aliments lentement jusqu'à 10 heures de suite à des températures de 190 °F (LOW) ou 212 °F (HIGH). La cuisson lente permet aux aliments de conserver un maximum de saveur et de tendresse.
7. **Yogourt:** Cette fonction est parfaite pour faire du yogourt traditionnel maison et du yogourt grec.
8. **Riz:** Cette fonction est équipée de 4 programmes de riz différents pour le riz blanc, le riz brun, le risotto et le riz cuit à la vapeur.
9. **Soupe (SOUP):** Cette fonction offre une option de cuisson à haute pression et une option de cuisson lente pour préparer vos soupes préférées.
10. **Haricots (BEANS):** Cette fonction utilise une pression haute et vous permet de predeterminer un temps de 30 minutes pour cuire différentes types de haricots.
11. **Chili (CHILI):** Cette fonction utilise une pression basse et un temps prédéfini de 4 heures pour préparer un chili délicieux.
12. **Viande (MEAT):** Cette fonction utilise une pression haute et vous permet de predeterminer un temps de 40 minutes pour préparer toutes sortes de recettes de viande.
13. **Volaille (POULTRY):** Cette fonction utilise une pression haute et vous permet de predeterminer un temps de 10 minutes pour vous aider à préparer des recettes de poulet parfaites.
14. **Légume (VEGETABLE):** Cette fonction offre des options de cuisson et de cuisson à basse pression pour la cuisson des légumes.
15. **Rôti au Pot (POT ROAST):** Cette fonction utilise une pression haute et un temps prédéfini de 45 minutes pour cuire parfaitement le rôti au pot.
16. **Dessert (DESSERT):** Cette fonction utilise une pression haute et un temps prédéfini de 23 minutes pour préparer vos desserts préférés.
17. **Avoine (OATS):** Cette fonction utilise une pression haute et un temps prédéfini de 15 minutes pour cuire la farine d'avoine dans le pot ou dans des bocaux en verre.
18. **Manuel (MANUAL):** La fonction la plus polyvalente de l'unité. Il vous permet d'utiliser l'appareil comme un pot traditionnel, avec un contrôle total de la température.
19. **Marche/Arrêt (START/STOP)** À utiliser après la sélection d'une cuisson pour commencer le processus de cuisson ou si vous souhaitez annuler la fonction de cuisson.
20. **Temporisation:** Vous permet de retarder le début de la cuisson jusqu'à 6 heures. Il suffit de pousser le bouton TIME DELAY/KEEP WARM ce qui l'augmentera par paliers de 30 minutes jusqu'à atteindre le temps maximum de 6 heures.

Icône	Symbole	Utilisation	Fonction
Icône de Pression		Il s'allume en jaune lorsque les fonctions de pression sont sélectionnées	Cisson sous Pression, Légume, Viande, Volaille, Haricots, Riz Blanc, Riz Brum, Risotto, Soupe, Rôti au Pot, Dessert, Avoine
Icône de Cuisson Lente		s'allume en jaune lorsque les fonctions de cuisson lente sont sélectionnées	Cuisson Lente, Chili, Soupe
Icône de Température		Il s'allume en jaune lorsque les fonctions de température sont sélectionnées	légume, Yogourt, Riz cuit à la Vapeur, Manuel, Sauté, Faire Mijoter, Vapeur
Icône de Minuterie		Il s'allume en jaune lorsque le temps de différé est programmé et clignote pendant que le temps de retard est compté	Temporisation

Fonction de Cuiseur à Pression

Cette fonction permet de cuire les aliments sous pression en réduisant jusqu'à 70% le temps de cuisson par rapport aux méthodes traditionnelles. La cuisson à la pression est rapide, facile, sûre et saine!

1. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone et les soupapes de régulation de pression sont propres et bien placées dans le cuiseur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
3. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur, et ajoutez-y les ingrédients selon la recette. Pour cuire des aliments sous pression, il faut au minimum 1 tasse (8 oz) de liquide

REMARQUE : Ne remplissez le pot pas de nourriture et de liquide au-delà des 2/3. Ne remplissez pas l'unité au-delà de la ½ avec des aliments qui se dilatent pendant la cuisson.

REMARQUE : Les aliments suivants ne doivent pas être cuits sous pression : compote de pommes, canneberges, orge perlé, avoine, pois cassés, nouilles, pâtes ou rhubarbe. Ces aliments ont tendance à mousser, à faire de l'écume et à éclabousser, ce qui peut bloquer la soupape de surpression.

4. Placez le couvercle sur l'appareil de cuisson en alignant l'ergot de la poignée sur la cupule de condensation qui montre le symbole de déverrouillage, et tournez le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Vous saurez que l'appareil est verrouillé lorsque vous entendrez le clic de l'ergot qui se met en place.
5. Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
6. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton PRESSURE COOK (cuisson à la pression) une fois pour HIGH (haute) pression et deux fois pour LOW (basse) pression.
7. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur boutons + et – une fois pour chaque minute supplémentaire, ou maintenez le bouton enfoncé pour une avance rapide jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le temps maximum de cuisson à la pression est de 6 heures.
8. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson. L'icône de pression et les voyants lumineux ils vont clignoter lorsque l'appareil a commencé à monter la pression. Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.

   REMARQUE: Si vous avez utilisé l'une des fonctions d'aide à la cuisson avant la cuisson sous pression, l'autocuiseur peut avoir besoin de temps pour descendre à la température appropriée. Une fois que la température appropriée a été atteinte, l'appareil peut commencer la cuisson sous pression.
9. Lorsque la pression monte, les trois cercles à côté du réglage de pression choisi s'allument un à un. Une fois la pression atteinte, les lumières et l'icône de pression restent allumés et puis l'appareil émet un bip sonore. C'est alors que commence votre temps de cuisson.

AVERTISSEMENT : NE TENTEZ JAMAIS D'OUVRIR LE COUVERCLE PAR LA FORCE PENDANT QUE VOUS CUISINEZ SOUS PRESSION. CELA PEUT CAUSER UN ACCIDENT GRAVE.

AVERTISSEMENT : NE JAMAIS FAIRE FRIRE OU FRIRE À LA PRESSION DANS LE CUISEUR MULTI-FONCTION. C'EST DANGEREUX ET PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET CAUSER DE SÉRIEUX DÉGÂTS.

10. Le cuiseur émet un bip une fois le temps de cuisson terminé. Il passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud) et cette fonction clignote jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme. Maintenant, vous pouvez libérer la pression.

Vous avez deux options pour faire retomber la pression:

a. **Méthode de retombée rapide:** faites retomber la pression immédiatement en tournant le bouton régulateur de pression sur STEAM.

   MISE EN GARDE: La vapeur qui sort de la soupape de pression sera très chaude, et peut contenir des gouttelettes de liquide chaude. TOUJOURS DIRIGER LE JET DE VAPEUR LOIN DE VOTRE VISAGE ET DE VOS MAINS. UTILISEZ UNE SERVIETTE DE CUISINE LORSQUE VOUS DÉGAGEZ LA PRESSION.

b. **Méthode de retombée naturelle:** Désactivez la fonction KEEP WARM en appuyant sur le bouton START / STOP, cela permet faites retomber à la pression naturellement sans tourner le bouton régulateur de pression sur STEAM. Cela prendra plusieurs minutes au cours desquelles la nourriture continue à cuire. Certaines recettes (telles que le risotto) bénéficient de ce temps de cuisson supplémentaire. Vous saurez quand la pression est retombée parce que la soupape flottante va s'abaisser et vous pourrez ouvrir le couvercle.

REMARQUE: Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP en fin de cuisson, le cuiseur multifonction émet un bip à intervalles réguliers pour vous rappeler que doit libérer la pression

11. Une fois que toute la pression est retombée, retirer le couvercle en le tournant dans le sens horaire, puis soulevez-le en l'inclinant loin de vous pour éviter d'être échaudé par la vapeur restante ou l'eau chaude de condensation qui dégouline de l'intérieur du couvercle.

AVERTISSEMENT : APRÈS LA CUISSON, LE POT AMOVIBLE SERA CHAUD. UTILISEZ UNE SERVIETTE DE CUISINE POUR DÉPLACER LE POT OU LAISSER SE REFROIDIR SEULEMENT AVANT DE L'ENLEVER.

Tableaux de Cuisson à la Pression

Les temps de cuisson à la pression sont approximatifs. Utilisez ces temps de cuisson comme règle générale. La taille et la variété vont modifier les temps de cuisson.

Cuisson de légumes à la pression (frais et surgelés): Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la pression de légumes frais ou congelés, suivez les conseils et astuces ci-dessous:

1. Utilisez la fonction STEAM pour préparer des plats de légumes cuits à la vapeur.
2. Utilisez la méthode rapide pour faire retomber la pression lors de cuisson de légumes afin de ne pas trop les cuire.
3. Utilisez au minimum de 1 tasse de liquide lors de la cuisson des légumes.
4. Lors de cuisson de légumes à la vapeur, utilisez le rack en acier inoxydable ou un panier vapeur.

Tableaux de cuisson des légumes à la pression:

Légumes	Réglage de la pression	Frais (Temps de cuisson)	Surgelés (Temps de cuisson)
Courge poivrée, en morceaux	Haute	6-7 minutes	8-9 minutes
Artichaut, 4 moyens à gros	Haute	8-10 minutes	10-12 minutes
Asperges	Haute	1-2 minutes	2-3 minutes
Betteraves entières, moyenne à grosse	Haute	20-25 minutes	25-30 minutes
Brocoli, en fleurons	Haute	2-3 minutes	3-4 minutes
Choux de Bruxelles	Haute	3-4 minutes	4-5 minutes
Courge musquée, en morceaux	Haute	8-10 minutes	10-13 minutes
Chou, en quartiers	Haute	3-4 minutes	4-5 minutes
Carottes, entières ou en rondelles	Haute	2-3 minutes	3-4 minutes
Choux-fleurs, en bouquets	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Céleri, en morceaux	Haute	2 minutes	3 minutes
Légumes à feuilles vertes	Haute	4-5 minutes	5-6 minutes
Épis de maïs	Haute	3-5 minutes	4-6 minutes
Edamame, en gousses	Haute	4-5 minutes	5-6 minutes
Aubergine	Haute	2 minutes	3 minutes
Endive	Haute	1-2 minutes	2-3 minutes
Chou vert, haché grossièrement	Haute	1-2 minutes	2-3 minutes
Poireaux	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Oignons, en tranches	Haute	2 minutes	3 minutes
Pommes de terre, entières, petites	Haute	5-8 minutes	6-9 minutes
Pommes de terre, entières, grosses	Haute	10-12 minutes	11-13 minutes
Pommes de terre, en tranches ou en cubes	Haute	5-8 minutes	6-9 minutes
Citrouille, en morceaux	Haute	4-8 minutes	6-12 minutes
Épinards	Haute	1-2 minutes	3-5 minutes
Patates douces, en cubes	Haute	7-9 minutes	9-11 minutes
Patates douces, entières	Haute	10-15 minutes	12-19 minutes
Tomates, en quartiers	Haute	2 minutes	4 minutes
Courgettes	Haute	2 minutes	3 minutes

Cuisson à la pression de fruits frais ou secs: Pour obtenir les meilleurs résultats lors de cuisson à la pression de fruits séchés ou frais, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous :

1. La méthode rapide pour faire retomber la pression est recommandée lors de la cuisson de fruits sous pression pour éviter de trop les cuire.
2. Une demi-tasse d'eau sera suffisante pour cuire une quantité de fruits parce que le temps de cuisson est très court.
3. Ajouter du sucre aux fruits après qu'ils sont cuits, pas avant.

Tableaux de cuisson des fruits à la pression:

Fruit :	Réglage de la pression	Frais	Secs
Pommes (en tranches ou en morceaux)	Haute	2 minutes	3 minutes
Pommes (entières)	Haute	3 minutes	4 minutes
Abricots, entiers ou en moitiés	Haute	2-3 minutes	3-4 minutes
Pêches	Haute	2-3 minutes	4-5 minutes
Poires	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Prunes/Pruneaux	Haute	2-4 minutes	3-5 minutes
Raisins frais/secs	Haute	1-2 minutes	4-5 minutes

Cuisson à la pression de haricots/légumes (secs & trempés): Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson de haricots/légumes séchés ou trempés, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Rincez les haricots/légumes secs à l'eau froide et égouttez-les; éliminez les cailloux ou autres débris du lot.
2. Ne remplissez pas cuiseur plus qu'à moitié pour permettre aux haricots/légumes de gonfler.
3. Utilisez suffisamment de liquide pour couvrir les haricots/légumes
4. Ne salez pas les haricots/légumes. Le sel pendant la cuisson des haricots/légumes empêchera de bien les cuire.
5. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile aux haricots/légumes pour réduire au minimum la production d'écume.
6. Pour de meilleurs résultats, faites retomber la pression par la méthode naturelle lorsque les haricots/légumes secs sont cuits.

Tableau de cuisson à la pression des haricots/légumes:

Haricots/légumes	Réglage de la pression	Temps de cuisson (séchés, 1 tasse)	Temps de cuisson (à tremper la nuit)
Haricots azuki	Haute	20-25 minutes	10-15 minutes
Haricots noirs	Haute	20-25 minutes	10-15 minutes
Haricots à oeil noir	Haute	20-25 minutes	10-15 minutes
Haricots Cannellini	Haute	35-40 minutes	20-25 minutes
Châtaignes, percées	Haute	7-10 minutes	5-7 minutes
Pois chiches (haricots Garbanzo)	Haute	34-40 minutes	20-25 minutes
Haricots blancs Great Northern	Haute	28-30 minutes	23-25 minutes
Haricots communs	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Lentilles (brunes)	Haute	15-20 minutes	N/A
Lentilles (vertes)	Haute	15-20 minutes	N/A
Lentilles (rouges)	Haute	15-17 minutes	N/A
Haricots de Lima	Haute	20-24 minutes	10-15 minutes
Haricots blancs	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Haricots Pinto	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Haricots rouges	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Soja	Haute	25-30 minutes	20-25 minutes
Pois cassés (verts)	Haute	15-20 minutes	10-15 minutes
Pois cassés (jaunes)	Haute	15-20 minutes	10-15 minutes

Cuisson à la pression des riz/grains: Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la pression des riz/grains, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile aux grains secs afin de minimiser la production d'écume.
2. Ne remplissez pas le pot amovible plus qu'à moitié de façon à permettre aux riz/céréales de gonfler.
3. N'utilisez pas la méthode rapide, mais laissez la pression retomber naturellement.

Tableau de cuisson à la pression des riz/grains:

Riz/Grains	Réglage de la pression ou Fonction	Grains : Proportion d'eau (tasses)	Temps de cuisson
Riz Arborio	Réglage de la pression haute	1:3	6 minutes
Orge	Réglage de la pression haute	1:3 – 1:4	25-30 minutes
Riz basmati	Réglage de la pression basse ou fonction de riz blanc	1:1½	6-9 minutes
Riz Brun	Réglage de la pression haute	1:1¼	20 minutes
Couscous	Réglage de la pression haute	1:2	5-8 minutes
Riz au jasmin	Réglage de la pression basse ou fonction de riz blanc	1:1	8-9 minutes
Riz longs grains	Réglage de la pression basse ou fonction de riz blanc	1:1½	10 minutes
Millet	Réglage de la pression haute	2:3	10-12 minutes
Orge perlée	Réglage de la pression haute	1:4	25-30 minutes
Avoine à cuisson rapide	Réglage de la pression haute	1:1 ⅔	5-6 minutes
Quinoa	Réglage de la pression haute	1:2	8-10 minutes
Riz à grains courts	Réglage de la pression basse ou fonction de riz blanc	1:1½	8-9 minutes
Avoine épointée	Réglage de la pression haute	1:1 ⅔	10 minutes
Riz à sushi	Réglage de la pression basse ou fonction de riz blanc	1:1½	9 minutes
Blé entier	Réglage de la pression haute	1:3	25-30 minutes
Riz sauvage	Réglage de la pression haute	1:3	25-30 minutes

Cuisson à la pression des viandes/volailles: Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson de viandes/volailles, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous :

1. Couper la viande/volaille en morceaux de taille uniforme pour une cuisson uniforme.
2. Lors de mélange de viandes, coupez en plus gros morceaux celles qui cuisent plus rapidement et celles qui cuisent plus lentement en morceaux plus petits.
3. Faites dorer la viande en petits lots - surpeupler le cuiseur peut rendre la viande coriace et fade.

Tableau de cuisson à la pression des viandes/volailles:

Viandes/Volailles	Réglage de la pression	Temps de cuisson
Poitrine de bœuf, entière	Haute	40-50 minutes
Queue de boeuf	Haute	40-50 minutes
Petites côtes de boeuf	Haute	35-40 minutes
Bandettes de poulet désossées	Haute	10-12 minutes
Blancs de poulet	Haute	8-10 minutes
Cuisses de poulet	Haute	10-12 minutes
Ailes de poulet	Haute	10-12 minutes
Poulet (entier)	Haute	20-25 minutes
Poule Cornish	Haute	10-15 minutes
Canard (entier)	Haute	25-30 minutes
Jambon (non cuit)	Haute	26-30 minutes
Agneau, en cubes	Haute	10-13 minutes
Côtelettes de porc	Haute	20-25 minutes
Côtes de porc	Haute	8-10 minuets
Porc (côtes levées)	Haute	19-24 minutes
Longe de porc	Haute	45-50 minutes
Épaule de porc	Haute	45-50 minutes
Dinde (pilon)	Haute	15-20 minutes
Côtes de veau	Haute	5-8 minutes
Cubes de boeuf	Haute	18-23 minutes
Cubes de poulet	Haute	10-12 minutes

Temps de cuisson à la pression: Pour obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson des fruits de mer, veuillez suivre les conseils et astuces ci-dessous:

1. Toujours laisser au moins deux pouces de d'espace dans le haut pour prévenir les débordements.
2. Les petits fruits de mer, comme les palourdes et crevettes, ne prennent pas longtemps pour cuire, par conséquent, il est préférable de les ajouter à un plat dans les dernières minutes de cuisson.

Tableaux de cuisson à la pression des fruits de mer:

Poissons/Crustacés	Réglage de la pression	Temps de cuisson (Frais)	Temps de cuisson (Surgelés)
Poissons entiers	Basse	5-6 minutes	7-10 minutes
Filet de poisson	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes
Steaks de poisson	Basse	3-4 minutes	4-6 minutes
Pattes de crabe	Basse	3-4 minutes	5-6 minutes
Queues de homard	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes
Homard (entier)	Basse	3-4 minutes	4-6 minutes
Moules	Basse	2-3 minutes	4-5 minutes
Coquilles Saint-Jacques (Petites)	Basse	1 minute	2 minutes
Coquilles Saint-Jacques (Grandes)	Basse	2 minutes	3 minutes
Crevettes, non épluchées	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes
Crevettes (Moy./ Grandes)	Basse	1-2 minutes	2-3 minutes
Crevettes (Jumbo)	Basse	2-3 minutes	3-4 minutes

Programme de Riz

Faites cuire le riz parfaitement à chaque fois avec la fonction RICE. Cette fonction est programmée avec 4 différents réglages de riz: riz blanc, riz brun, risotto et riz cuit à la vapeur. Le riz sera spongieux et délicieux tout en éliminant toute difficulté de cuisson. Appuyez sur le bouton RICE pour faire défiler les 4 différents paramètres, l'écran montrera chaque paramètre que vous faites défiler.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile dans le pot de cuisson amovible.
3. Ajoutez les proportions d'eau et de riz nécessaires et tous les autres ingrédients souhaités dans le pot de cuisson amovible.
4. Fermez et verrouillez le couvercle du cuiseur multifonction en alignant correctement les poignées et en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. Tournez le bouton du régulateur de pression à la position PRESSURE lorsque vous utilisez les réglages du riz blanc, du riz brun et du risotto. Tournez le bouton du régulateur de pression en position STEAM lorsque vous utilisez le réglage de riz cuit à la vapeur.
5. Appuyez sur le bouton RICE en fonction du réglage de riz que vous voulez utiliser, l'heure préréglée sera affichée. Si vous utilisez le réglage de riz cuit à la vapeur, l'écran affichera les lignes d'affichage externes. Si vous devez ajuster le temps de cuisson pour les ajustements du riz blanc, du riz brun et du risotto, appuyez sur les touches + et -, puis appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

Riz Fonction Réglages de Cuisson			
Réglage du Riz	Appuyez sur le bouton RICE	Position du Bouton de Pression	Temps Préréglé
Riz Blanc	Une Fois	PRESSURE	10 min
Riz Brun	Deux Fois	PRESSURE	20 min
Risotto	Trois Fois	PRESSURE	6 min
Riz à la Vapeur	Quatre Fois	STEAM	n/a (temps de cuisson selon la nourriture)

6. **Lors de l'utilisation du riz blanc, du riz brun ou du risotto:** lorsque la pression augmente, l'icône de pression et les voyants lumineux clignotent. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   Lors de l'utilisation du riz cuit à la vapeur: L'icône de température clignoteront et les lignes d'affichage extérieures tourneront autour de l'écran. Il n'y a pas de temps de cuisson préréglé pour le riz cuit à la vapeur car l'unité elle-même détectera les niveaux d'eau dans l'unité et émettra un signal sonore une fois que le riz aura été correctement cuit à la vapeur. Le temps de cuisson dépend de la quantité de riz que vous cuisinez.

   Remarque: Si vous oubliez de sélectionner le temps de cuisson désiré ou si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START / STOP, l'appareil émet un bip et l'affichage numérique indique --:-- après 30 secondes.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START / STOP ou ne relâchez pas la pression à la fin du temps de cuisson pour les réglages du riz blanc, risotto au riz brun, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme de Soupe

Cette fonction vous permet de préparer vos recettes pour les soupes, les ragoûts et même les bouillons. Notez que la fonction Soupe est équipée d'un réglage de cuisson à pression et d'un réglage de cuisson lente. Appuyez une fois sur le bouton SOUP pour cuire lentement et deux fois pour cuire sous pression.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonctions. Ajoute Ajoutez vos ingrédients dans le pot.
2. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lorsque le réglage de la soupe est utilisé lorsqu'il est cuit sous pression et vers STEAM lorsque le réglage de cuisson lente est utilisé.
3. Appuyez une fois sur le bouton SOUP pour afficher le temps de cuisson préréglé de 8 heures à basse température. Appuyez deux fois sur le bouton SOUP pour afficher le temps de cuisson sous pression préréglé de 10 minutes à haute pression. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur boutons + et -.

Programme Soupe Réglages de Cuisson			
Réglage de Cuisson	**Appuyez sur le bouton SOUP**	**Position du Bouton de Pression**	**Temps Préréglé**
Cuiseur Lent Basse	Une Fois	STEAM	8 heures
Haute Pression	Deux Fois	PRESSURE	10 min

4. **Lorsque le réglage de cuisson lente est utilisé:** l'icône de cuisson lente et les voyants lumineux clignotent lorsque la température augmente. Une fois la température atteinte, l'icône de cuisson lente et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   Lors de l'utilisation du réglage de cuisson à pression: Lorsque la pression augmente, l'icône de pression et les voyants lumineux clignotent. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START / STOP ou si la pression n'est pas relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme de Haricots

Cette fonction fait partie du bouton BEANS/CHILI et est une fonction de cuisson sous pression. Cuire des haricots secs peut traditionnellement prendre beaucoup de temps, mais le cuiseur multifonction, vous n'aurez plus besoin de les pré-tremper pendant la nuit. Il suffit de charger votre pot de cuisson amovible avec tous les ingrédients et vous obtiendrez des haricots parfaitement

cuits en très peu de temps. Veuillez noter que la fonction Beans (Haricots) est une fonction de cuisson à la pression.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible. Assurez-vous d'utiliser un minimum de 1 tasse (8 oz) de liquide.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de haricots.
4. Appuyez une fois sur la touche BEANS/CHILI pour le programme du haricot, l'écran affichera une durée préréglée de 30 minutes. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur boutons + et – une fois pour chaque minute supplémentaire, ou maintenez le bouton enfoncé pour une avance rapide jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le temps maximum de cuisson à la pression est de 6 heures
5. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Pendant que la pression monte, l'icône de pression et les voyants lumineux clignoteront. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP ou si la pression n'est pas relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme de Chili

Cette fonction fait partie du bouton BEANS/CHILI et est une fonction de cuisson lente. Préparez vos recettes de chili préférées à basse température pour obtenir un beau mélange de saveurs.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur STEAM lors de l'utilisation du programme de Chili.
4. Appuyez deux fois sur le bouton BEANS/CHILI pour le programme piment, l'afficheur indiquera une durée préréglée de 4 heures. Si vous devez ajuster le temps de cuisson par incréments de 30 minutes en appuyant sur les boutons + ou - ou pour avancer rapidement, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous atteigniez l'heure désirée. La durée maximale de cuisson lente est de 24 heures.
5. Appuyez une fois sur le bouton START / STOP pour commencer la cuisson. Lorsque la pression augmente, l'icône de cuisson lente et les voyants lumineux clignotent. Une fois la température atteinte, l'icône de cuisson lente et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le pot électrique multifonction passeautomatiquement à la fonction Keep Warm (garder au chaud). Appuyez sur le bouton START / STOP pour annuler la fonction.

Programme de Viande

Cette fonction fait partie du bouton MEAT / POULTRY et est une fonction de cuisson sous pression. Préparez les classiques de la viande avec ce programme qui utilise une pression élevée pour cuire les viandes jusqu'à ce qu'elles tombent de l'os.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible. Assurez-vous d'utiliser un minimum de 1 tasse (8 oz) de liquide.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de viande.
4. Appuyez une fois sur le bouton MEAT/POULTRY pour le programme de viande, l'écran affichera un temps préréglé de 40 minutes. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur boutons + et – une fois pour chaque minute supplémentaire, ou maintenez le bouton enfoncé pour une avance rapide jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le temps maximum de cuisson à la pression est de 6 heures.
5. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Pendant que la pression monte, l'icône de pression et les voyants lumineux

clignoteront. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.

6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP ou si la pression n'est pas relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme de Volaille

Cette fonction fait partie du bouton MEAT/POULTRY et est une fonction de cuisson sous pression. Préparez de délicieuses recettes de poulet, de dinde, de canard et bien plus encore en peu de temps.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible. Assurez-vous d'utiliser un minimum de 1 tasse (8 oz) de liquide.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de volaille.
4. Appuyez deux fois sur le bouton MEAT/POULTRY pour le programme de la volaille, l'écran affichera un temps préréglé de 10 minutes. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur boutons + et – une fois pour chaque minute supplémentaire, ou maintenez le bouton enfoncé pour une avance rapide jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le temps maximum de cuisson à la pression est de 6 heures.
5. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Pendant que la pression monte, l'icône de pression et les voyants lumineux clignoteront. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP ou si la pression n'est pas

relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme de Légume

Cette fonction vous permet de cuire les légumes d'une manière rapide et pratique. Veuillez noter que la fonction légume est équipée de 2 réglages: un pour la cuisson sous pression et un pour la cuisson à la vapeur. Appuyez une fois sur le bouton VEGETABLE pour la cuisson sous pression et deux fois pour la cuisson à la vapeur.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible. Assurez-vous d'utiliser un minimum de 1 tasse (8 oz) de liquide.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de légumes.
4. Appuyez une fois sur le bouton VEGETABLE pour afficher le temps de cuisson préréglé de 2 minutes à haute pression. Appuyez deux fois sur le bouton VEGETABLE pour afficher le temps de cuisson préréglé de 3 minutes. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, appuyez sur boutons + et – une fois pour chaque minute supplémentaire puis appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson.

Programme Légume Réglages de Cuisson			
Réglage de Cuisson	Appuyez sur le bouton VEGETABLE	Position du Bouton de Pression	Temps Préréglé
Basse Pression	Une Fois	PRESSURE	3 min
Vapeur	Deux Fois	STEAM	3 min

5. **Lors de l'utilisation du réglage de cuisson à pression:** Lorsque la pression augmente, l'icône de pression et les voyants lumineux clignotent. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   Lors de l'utilisation du réglage de cuisson à la vapeur: lorsque la température augmente, l'icône de température clignotent. Une fois la température atteinte, l'icône de température et les voyants s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson

commencera à compter à rebours.

REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.

6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP ou si la pression n'est pas relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

REMARQUE: Utilisez la méthode rapide pour faire retomber la pression lors de cuisson de légumes afin de ne pas trop les cuire.

Programme de Rôti au Po

Cette fonction vous permet de cuisiner votre recette de rôti au pot avec un minimum d'effort. Notez que la fonction Rôti au pot est une fonction de cuisson sous pression.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible. Assurez-vous d'utiliser un minimum de 1 tasse (8 oz) de liquide.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de Rôti au Pot.
4. Appuyez sur le bouton POT ROAST, l'écran affiche une durée pré-réglée de 45 minutes. Si vous devez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur les boutons + ou - une fois pour chaque minute supplémentaire ou pour avancer rapidement, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous atteigniez l'heure désirée. La durée maximale de cuisson sous pression est de 6 heures.
5. Appuyez une fois sur le bouton START / STOP pour commencer la cuisson. Lorsque la pression augmente, l'icône de pression et les voyants lumineux clignotent. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur multifonction passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP ou si la pression n'est pas relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme de Dessert

Cette fonction fait partie du bouton DESSERT/OATS et est une fonction de cuisson sous pression. Avec cette fonction, vous pouvez préparer de délicieux desserts comme des crèmes pâtissières, du gâteau au fromage, du riz au lait, de la crème anglaise et bien plus encore.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible. Assurez-vous d'utiliser un minimum de 1 tasse (8 oz) de liquide.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de Dessert.
4. Appuyez sur le bouton DESSERT/OATS une fois pour le programme de dessert, l'affichage montrera une heure préréglée de 23 minutes. Si vous devez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur les boutons + ou - une fois pour chaque minute supplémentaire ou pour avancer rapidement, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous atteigniez l'heure désirée. La durée maximale de cuisson sous pression est de 6 heures.
5. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson. Lorsque la pression augmente, l'icône de pression et les voyants lumineux clignotent. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le pot électrique multifonction passe automatiquement à la fonction Keep Warm (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP ou si la pression n'est pas relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme de Avoine

Cette fonction fait partie du bouton DESSERT/OATS et est une fonction de cuisson sous pression. Avec cette fonction, vous pouvez préparer votre farine d'avoine préférée dans le pot amovible ou dans des bocaux en verre.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible. Assurez-vous d'utiliser un minimum de 1 tasse (8 oz) de liquide.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignee sur le collecteur de condensation (symbole de deverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'a ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton regulateur de pression sur PRESSURE lors de l'utilisation du programme de Avoine.
4. Appuyez deux fois sur le bouton DESSERT / OATS pour le programme de farine d'avoine, l'affichage indiquera une durée préréglée de 15 minutes. Si vous devez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur les boutons + ou - une fois pour chaque minute supplémentaire ou pour avancer rapidement, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous atteigniez l'heure désirée. La durée maximale de cuisson sous pression est de 6 heures.
5. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson. Lorsque la pression augmente, l'icône de pression et les voyants lumineux clignotent. Une fois la pression atteinte, l'icône de pression et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip. C'est à ce moment-là que votre temps de cuisson commencera à compter à rebours.

   REMARQUE: Si vous oubliez de sélectionner un temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'appareil émettra un bip sonores et l'écran numérique affichera --:-- après 30 secondes.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le pot électrique multifonction passe automatiquement à la fonction Keep Warm (garder au chaud). Si vous n'appuyez pas sur le bouton START/STOP ou si la pression n'est pas relâchée à la fin du temps de cuisson, l'appareil émet périodiquement un bip pour vous rappeler de relâcher la pression.

Programme Manuel

Cette fonction vous permet d'utiliser l'appareil comme pot standard. Il vous permet de régler la température de 102°F à 356°F et de régler la minuterie jusqu'à 30 minutes lors d'une cuisson au-dessus de 250°F et 10 heures lors d'une cuisson à 250°F ou moins. Utilisez ce programme comme vous le feriez avec un pot standard sur une cuisinière.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le multi-cuiseur.
2. Appuyez une fois sur le bouton MANUAL. L'icône de température s'allumera et l'affichage montrera la température par défaut de 356°F, vous pouvez utiliser les boutons + et - pour ajuster la température si nécessaire.
3. Une fois que vous avez réglé la température désirée, appuyez à nouveau sur le bouton MANUAL, l'afficheur indiquera la durée préréglée de 30 minutes. Vous pouvez utiliser les boutons + et - pour ajuster le temps de cuisson si nécessaire.
4. Une fois que vous avez réglé la durée de cuisson désirée, appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer à chauffer l'appareil. Lorsque l'appareil se réchauffe, l'icône de température clignotent. Une fois la température atteinte, l'appareil émettra un bip, l'icône de température s'allumeront et l'appareil commencera à compter vers l'arrière. L'affichage alterne entre l'affichage de l'heure et de la température.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, le pot électrique multifonction passe automatiquement à la fonction Keep Warm (garder au chaud). Le voyant du bouton TIME DELAY/KEEP WARM et l'icône de température clignotent jusqu'à ce que vous annuliez le programme.

FRANÇAIS

Programme de Cuisson Lente

Préparez des plats mijotés classiques, tels que rôtis, soupes et ragoûts en 24 heures maximum avec cette fonction. Ajoutez vos ingrédients le matin et le dîner vous attendra dans la soirée.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible.
3. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot de la poignée sur le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM lors de l'utilisation du programme de cuisson lente.
4. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) sur le panneau de contrôle, une fois pour une cuisson lente HIGH (haute) ou deux fois pour une cuisson lente LOW (basse).
5. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur boutons + et – ou, pour une avance rapide, maintenez boutons + et – enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long, lors de cuisson lente, est de 24 heures à 190 °F (LOW) ou à 212 °F (HIGH).

6. Appuyez sur le bouton START / STOP pour commencer la cuisson. Lorsque la température augmente, l'icône de cuisson lente et les voyants lumineux clignotent. Une fois la température atteinte, l'icône de cuisson lente et les lumières s'allument et l'appareil émet un bip.

   REMARQUE: Si vous avez utilisé l'une des fonctions d'aide à la cuisson avant la cuisson lente, l'autocuiseur peut avoir besoin de temps pour descendre à la température appropriée. Une fois que la température appropriée a été atteinte, l'appareil peut commencer la cuisson lente.
7. L'appareil commencera à décompter les minutes après que la température est atteinte.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'unité émet un bip sonore et passe automatiquement en mode KEEP WARM (garder au chaud) jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

Programme de Yogourt

Vous n'avez besoin que de deux ingrédients pour faire du yogourt à la maison: un type de lait quelconque et du yogourt acheté en magasin (avec cultures vivantes actives) ou un démarreur de yogourt.

Choisir le lait:

Les types de laits suivants peuvent être utilisés:

1. Du lait pasteurisé d'une teneur quelconque en matières grasses (entier, 2%, 1% ou écrémé)
2. Du lait en poudre
3. Du lait stérilisé UHT longue durée
4. Du lait de soja. Il faut utiliser du lait de soja UHT qui contient l'un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients dans le lait sont nécessaires pour la fermentation, sans quoi vous ne réussirez pas.

Cultures vivantes actives – Yogourt non parfumé:

Tout ce dont vous avez besoin est une petite quantité de yogourt entier nature avec des cultures vivantes actives, souvent appelées probiotiques. Le yogourt nature peut soit s'acheté en magasin soit être réutilisé à partir d'un lot précédent de yogourt fait maison. Le yogourt fait maison ne peut être utilisé que deux fois au maximum comme démarreur. Si vous utilisez du yogourt acheté en magasin et si préférez une marque particulière, essayez de l'utiliser comme un démarreur.

Le sceau Culture vivante et active, de l'Association nationale du yogourt (NYA), vous aide à reconnaître les produits contenant des quantités significatives de cultures vivantes et actives. Le sceau est une identification volontaire disponible pout tous les fabricants de yogourt dont les produits contiennent au moins 100

millions de cultures par gramme au moment de la fabrication. Étant donné que le sceau est volontaire, certains yogourts peuvent contenir des cultures vivantes sans porter le sceau.

Live & Active Cultures

REMARQUE: Pour 5 tasses de lait, utilisez ½ tasse de yogourt nature ou 1 paquet de culture de démarrage. Pour 1 tasse de lait, utilisez environ une cuillère à café de yogourt nature.

REMARQUE: Vous pouvez faire du yogourt dans le pot de cuisson amovible ou utiliser des bocaux en verre.

Fabrication du yogourt:

1. Sortez le yogourt de démarrage du réfrigérateur pour l'amener à la température ambiante pendant que vous chauffez le lait.
2. Placez la quantité de lait souhaitée dans le pot de cuisson amovible. Placez le couvercle sur le pot, tournez le bouton du régulateur de pression vers la VAPEUR et chauffez le lait à 180°F-185°F en appuyant une fois sur le bouton YOGURT et en appuyant sur le bouton START/STOP. L'icône de température clignoteront pendant que l'appareil chauffe. L'écran affiche HEAT et une fois que le lait atteint la température appropriée de 180°F-185°F, l'appareil émet un bip et passe en mode veille. Utilisez un thermomètre pour être sûr d'atteindre la bonne température.

   REMARQUE: La cuisinière électrique ne détectera la température de 180°F-185°F que s'il y a un demi-gallon de lait (8 tasses). Si vous utilisez une quantité de lait différente, supérieure ou inférieure, utilisez toujours un thermomètre pour mesurer la température et assurez-vous qu'il atteint la bonne température. Si nécessaire, utilisez à nouveau le réglage HEAT pour obtenir la température appropriée.
3. Retirez la casserole de cuisson amovible du feu et laisser refroidir le lait à 100°F-110°F. Pour accélérer le refroidissement, placez le pot de cuisson amovible dans l'eau froide. Ne pas le laisser refroidir en dessous de 90°F. Utilisez un thermomètre pour être sûr d'atteindre la bonne température.
4. Incorporer le yogourt nature ou le paquet de culture de démarrage, et utilisez un fouet pour le mélanger avec le lait jusqu'à obtenir une consistance lisse et sans grumeaux.
5. Placez le couvercle sur le cuiseur multifonction, alignez la poignée avec le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM lors de l'utilisation

du programme de yogourt. Appuyez deux fois sur le bouton YOGURT. La durée de cuisson préréglée est de 8 heures. Selon votre saveur préférée de yogourt, vous pouvez choisir le temps de cuisson du yogourt avec boutons + et – par paliers d'une demi-heure. Pour une avance rapide, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long est de 24 heures. Le temps de préparations influence le goût du yogourt. Avec plus de temps de cuisson, le yogourt aura un goût plus acidulé. Avec un temps plus court, le yogourt aura une saveur plus douce.

6. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la fonction yogourt. L'icône de température clignoteront pendant que la température d'incubation est atteinte. Une fois que le processus d'incubation commence, l'icône de température reste allumée, l'appareil commence à compter vers l'arrière par incréments de 1 minute et l'affichage alterne entre l'affichage de YGRT et le temps de cuisson.
7. Lorsque le yogourt est prêt, retirez le couvercle. Un peu de liquide jaunâtre, du lactosérum, peut surnager à la surface du yogourt. Ceci est normal, le lactosérum contient des nutriments et des protéines. Mélangez-le au yogourt.
8. Si vous préférez un yogourt habituel, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir, ou jusqu'à ce que le yogourt soit refroidi. Si vous préférez faire du yogourt grec, consultez la page 109.

   REMARQUE: LE CUISEUR MULTI-FONCTION DOIT RESTER PARFAITEMENT IMMOBILE PENDANT LE PROCESSUS DE CUISSON. NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL; NE RETIREZ PAS LE POT DE CUISSON AMOVIBLE OU LE COUVERCLE CAR CELA AFFECTERAIT LA FERMETÉ DU YOGOURT. N'AJOUTEZ PAS D'AROMATISANTS AVANT QUE LE PROCESSUS DE FABRICATION DE YOGOURT SOIT TERMINÉ.

Faire du yogourt dans des bocaux en verre:

1. Sortez le yogourt de démarrage du réfrigérateur pour l'amener à la température ambiante pendant que vous chauffez le lait.
2. Lorsque vous chauffez le lait dans des bocaux en verre, ajouter une tasse d'eau dans le pot de cuisson amovible, puis insérez le racket placez-y vos bocaux en verre. Placez le couvercle sur le pot, tournez le bouton du régulateur de pression vers la VAPEUR et chauffez le lait à 180°F-185°F en appuyant une fois sur le bouton YOGURT et en appuyant sur le bouton START/STOP. L'icône de température clignoteront pendant que l'appareil chauffe. L'écran affiche HEAT et une fois que le lait atteint la température appropriée de 180°F-185°F, l'appareil émet un bip et passe en mode veille.
3. Après avoir chauffé le lait, laissez-le refroidir à 100°F-110°F. Pour accélérer le processus de refroidissement, sortez les bocaux à l'aide d'un lève-bocaux. Ne pas le laisser refroidir en dessous de 90°F. Utilisez un thermomètre pour être sûr d'atteindre la bonne température.
4. Incorporer le yogourt nature avec la culture vivante active, et utilisez une cuillère pour la mélanger au lait jusqu'à une consistance lisse et sans grumeaux.
5. Placez le couvercle sur le cuiseur, alignez l'ergot sur la poignée avec le collecteur de condensation (symbole de déverrouillage), et tournez-le dans

le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche avec un clic. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM. Appuyez deux fois sur le bouton YOGURT. La durée de cuisson préréglée est de 8 heures. Selon votre saveur de yogourt préférée, vous pouvez choisir le temps de cuisson du yogourt avec les boutons + et – par palier de demi-heure supplémentaire ou en moins. Pour une avance rapide, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson le plus long est de 24 heures. Le temps de préparations influence le goût du yogourt. Avec plus de temps de cuisson, le yogourt aura un goût plus acidulé. Avec un temps plus court, le yogourt aura une saveur plus douce.

6. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer la fonction yogourt. L'icône de température clignoteront pendant que la température d'incubation est atteinte. Une fois que le processus d'incubation commence, l'icône de température reste allumée, l'appareil commence à compter vers l'arrière par incréments de 1 minute et l'affichage alterne entre l'affichage de YGRT et le temps de cuisson.
7. Lorsque le yogourt est prêt, retirez le couvercle. Un peu de liquide jaunâtre, du lactosérum, peut surnager à la surface du yogourt. Ceci est normal, le lactosérum contient des nutriments et des protéines. Mélangez-le au yogourt.
8. Si vous préférez un yogourt habituel, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir, ou jusqu'à ce que le yogourt refroidisse. Si vous préférez faire du yogourt grec, consultez la page 109.

Trucs et astuces:

- Les probiotiques et les cultures vivantes actives sont les plus forts lorsque le yogourt est frais. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez le même yogourt démarreur que 2 fois au maximum. Après quelques jours, les probiotiques du lot précédent peuvent s'affaiblir et le yogourt peut prendre une consistance liquide.
- Vous pouvez choisir de faire du yogourt aromatisé et ajouter du sucre, du miel, des arômes, des fruits ou d'autres ingrédients au choix juste avant de le manger.
- Pour de meilleurs résultats et en faciliter la préparation, utiliser du lait UHT entier ou demi-écrémé ou de la poudre de lait reconstitué. Il ne doit être ni chauffé ni refroidi.
- La meilleure date de péremption pour le yogourt naturel sera celle à laquelle le yogourt a été fait plus 7 jours, en fonction de la fraîcheur du lait. En cas de doute, utilisez la date d'expiration de votre lait comme guide.

Yogourt Grec

1. Placez une passoire ou un chiffon à fromage à l'intérieur d'un conteneur sans que le tamis ne touche le fond du récipient pour permettre un meilleur drainage.
2. Verser le yogourt fait maison dans le tamis ou l'étamine et le recouvrir du

couvercle. Mettez-le à passer au réfrigérateur et à réfrigérer pendant au moins 2 heures. Plus le temps passe, plus le yogourt devient épais.

3. Retirez délicatement le yogourt du tamis ou de l'étamine en retournant le tamis ou l'étamine sur une plaque ou un récipient.
4. Remettez-le au réfrigérateur pour le refroidir pendant quelques heures avant de servir.

Fonction pour Faire Mijoter

Cette fonction fait partie du bouton SIMMER/SAUTÉ et permet de préparez des soupes, des sauces, des bouillons et d'autres merveilleuses créations. La fonction SIMMER garantit que la nourriture reste juste en dessous du point d'ébullition tout en étant chauffée.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction et ajoutez les ingrédients à faire mijoter.
2. Sans le couvercle, appuyez une fois sur le bouton SIMMER/SAUTÉ. Puis appuyez sur les boutons + et – pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson.

   REMARQUE: Vous pouvez ajuster le temps de cuisson lorsque la cuisson est en cours en appuyant sur le bouton + ou -.
3. Une fois la fonction mijoteuse terminée, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

Fonction pour Sauté

Cette fonction fait partie du bouton SIMMER/SAUTÉ et vous permet de sauter les aliments avant la cuisson. Faire revenir les petits morceaux de viande à feu vif avec très peu d'huile avant de les faire cuire.

Séchez les aliments en les tapotant avec une serviette en papier avant de les sauter. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que l'huile est chaude avant d'ajouter la viande, la volaille, etc. Faites dorer en lots afin de garder une température correcte de l'huile pour faire sauter.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Ajouter la quantité appropriée d'huile dans le pot de cuisson amovible comme indiqué dans la recette.
3. Appuyez deux fois sur le bouton SIMMER/SAUTÉ pour la fonction pour Sauté. L'affichage montrera la température par défaut de 284°F. Appuyez sur le bouton + ou - pour confirmer ce réglage et ajuster la température. La température peut être réduite à un minimum de 266°F.
4. Appuyez le bouton START/STOP pour confirmer la température et l'unité va commencer à chauffer et l'affichage passera à la durée de cuisson par défaut de 30 minutes. Appuyez sur les boutons + ou - pour régler l'heure par incréments d'une minute. Vous pouvez régler l'heure pendant que la température augmente.
5. Lorsque l'appareil atteint la température, l'icône de température clignotent. Une fois la température atteinte, l'icône de température s'allument et l'appareil commence à compter à rebours. L'affichage alterne entre l'affichage du temps restant et de la température. Maintenant vous pouvez sauter.
6. Une fois que vous avez terminé de faire sauter, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler la fonction pour Sauté. Vous pouvez maintenant utiliser l'un des programmes de cuisson pour continuer à préparer la recette. Suivez les instructions de chaque programme.

   REMARQUE: Lorsque vous passez de sauté à l'une des fonctions de cuisson principales, l'appareil aura besoin d'un temps supplémentaire pour le baisser à la température appropriée. Une fois que la température correcte est atteinte, l'appareil peut démarrer la fonction de cuisson principale.

Fonction pour Cuire à la Vapeur

Ce programme vous permet de cuire des aliments délicats à la vapeur tels que poissons et légumes.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
2. Placer environ 1 à 2 tasses d'eau dans le fond du pot de cuisson amovible. Placez votre nourriture sur le rack ou un panier en acier inoxydable.
3. Placez le rack o le panier dans le pot amovible en vous assurant qu'il repose sur l'eau puis alignez et fermez le couvercle du cuiseur.
4. Tourner le bouton régulateur de pression sur STEAM.
5. Appuyez sur le bouton STEAM y et l'affichage indiquera la durée de cuisson par défaut de 5 minutes. Maintenant vous pouvez appuyer sur les boutons + et – pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson.
6. Lorsque vous avez terminé, l'appareil passe automatiquement à la fonction Garder au Chaud. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler la fonction.

   REMARQUE: Si vous utilisez la fonction VAPEUR, mais qu'il n'y a pas assez de liquide dans la marmite amovible, l'appareil émet un son toutes les 5 secondes pour vous avertir qu'il est nécessaire d'ajouter plus de liquide.

FRANÇAIS

Fonction pour Garder au Chaud

Cette fonction fait partie du bouton TIME DELAY/KEEP WARM et réchauffe ou garde les aliments cuits chauds pendant 24 heures.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction. Ensuite, placez la nourriture à réchauffer dans le pot de cuisson amovible.
2. Placez le couvercle sur le cuiseur multifonction, alignez l'ergot de la poignée avec le collecteur de condensation et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ergot de verrouillage s'enclenche. L'ergot de verrouillage va cliquer quand il est en place.
3. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
4. Appuyez une fois sur le bouton TIME DELAY / KEEP WARM pour que le programme reste chaud. La température de chauffage par défaut de 165°F apparaît sur l'écran, utilisez les boutons + et - pour régler la température de chauffage. Appuyez sur le bouton TIME DELAY/KEEP WARM pour confirmer

la température et l'affichage passera à l'heure par défaut de 12 heures. Utilisez les boutons + et - pour ajuster le temps de préchauffage.

5. Appuyez sur le bouton START / STOP pour démarrer le programme. L'icône de température clignotent lorsque la température est atteinte. Une fois que l'appareil a atteint la température, l'icône s'allument et la minuteri commence à compter.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez l'un des programmes de cuisson principaux, la fonction pour Garder au Chaud démarre automatiquement après la fin du temps de cuisson. Si elle est cuite sous pression ou lente, l'icône de pression ou de cuisson lente s'éteindra et l'icône de température s'allumera lorsque l'appareil changera la fonction Keep Warm. Les aliments resteront chauds jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

Fonction de Temporisation

Cette fonction fait partie du bouton TIME DELAY/KEEP WARM et vous permet de reporter le processus de cuisson jusqu'à 6 heures. Vous pouvez utiliser le retard de cuisson avec l'un des programmes de cuisson principaux.

MISE EN GARDE: NE LAISSEZ PAS D'ALIMENTS PÉRISSABLES COMME DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE, DU POISSON, DU FROMAGE OU DES PRODUITS LAITIERS À TEMPÉRATURE AMBIANTE PENDANT PLUS DE 2 HEURES (OU PLUS DE 1 HEURE LORSQUE LA TEMPÉRATURE AMBIANTE EST SUPÉRIEURE À 90°F). LORSQUE VOUS CUISINEZ CES ALIMENTS, NE RÉGLEZ PAS LA FONCTION DE TEMPORISATION SUR PLUS DE 1 À 2 HEURES.

1. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité en sélectionnant le bon bouton et en ajustant le temps et la température/pression (si autorisé) si nécessaire.
2. Appuyez sur le bouton TIME DELAY/KEEP WARM. La lumière du bouton, l'icône de la minuterie et l'heure préréglée de 00:30 (ce qui signifie un délai d'une demi-heure) clignoteront. Appuyez sur les touches + et - pour régler le temps de temporisation nécessaire.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le compte à rebours du temps de report. L'heure sur l'écran restera fixe, mais l'icône de la minuterie continueront à clignoter lorsque le temps de report compte à rebours. Le cuiseur multifonction commencer la cuisson une fois le temps de temporisation écoulé.

   PAR EXEMPLE: Il est 11h30 et vous voulez que votre dîner soit prêt à 18 heures Votre recette demande 12 minutes de cuisson à haute pression. Vous pouvez programmer le temps de temporisation sur 6 heures et ensuite le programme de cuisson à la pression sur 12 minutes. Appuyez d'abord sur le bouton PRESSURE COOK une fois et réglez l'heure avec le bouton + jusqu'à ce que l'affichage indique 00:12, puis appuyez une fois sur le bouton TIME DELAY/KEEP WARM. Utilisez le bouton + jusqu'à ce que l'écran affiche 06:00. Appuyez sur le bouton START/STOP et vous êtes prêt. L'appareil commencera à cuisiner à 17h30.

Fonction de Silence

Si vous souhaitez désactiver tous les bips de l'appareil, vous pouvez le faire en maintenant enfoncés les boutons + et - simultanément jusqu'à ce que l'écran affiche le mot MUTE. Tous les bips, y compris les pressions sur les boutons et les sons de notification d'unité, seront désactivés pendant l'utilisation.

Pour arrêter la mise en sourdine de l'appareil, appuyez simultanément sur les boutons + et - et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que l'écran affiche le mot BEEP et que l'appareil émette deux bips. Cela arrêtera de faire taire tous les bips.

Remarque: Si vous mettez l'appareil en sourdine et que vous le débranchez après l'avoir utilisé, il désactivera la fonction de sourdine et les bips seront réactivés lors de la prochaine utilisation de l'appareil.

Nettoyage et Entretien

Ne lavez pas de parties du cuiseur multifonction au lave-vaisselle, sauf le pot de cuisson amovible. Toujours se laver le pot de cuisson amovible à fond après

chaque utilisation, ou s'il n'a pas été utilisée pendant longtemps.

1. Débranchez le cuiseur multifonction et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Retirez le pot de cuisson amovible et lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Un lavage à la main est toujours recommandé. Rincez-le et séchez-le complètement.
3. Essuyez-le convenablement avec un chiffon humide propre. Ne plongez pas le cuiseur multifonction dans l'eau.

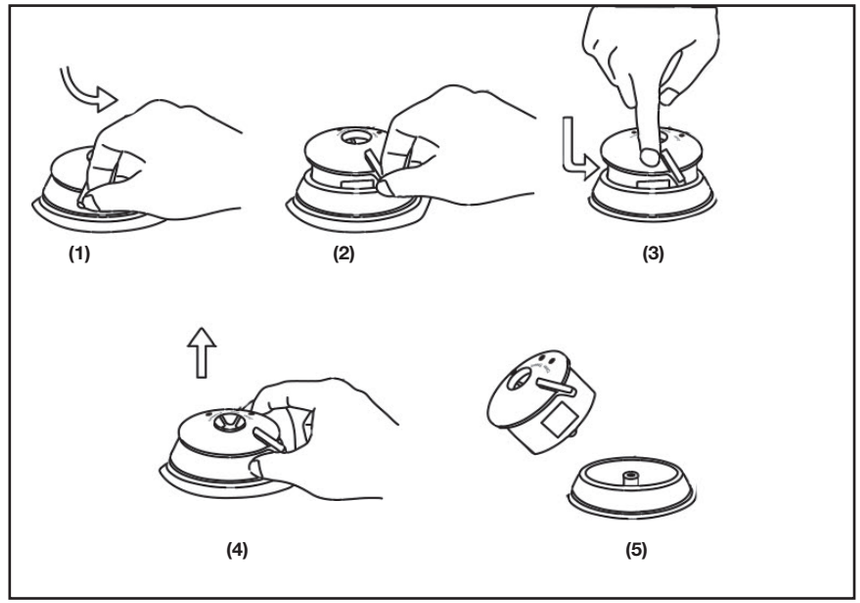
   REMARQUE: Pour éliminer l'odeur de l'intérieur du couvercle, nettoyez-le avec de l'eau et de vinaigre (1:1).
4. Retirez le réservoir de condensation en le tirant vers le bas. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le complètement. Remplacez-le en le poussant en place.
5. Retirez délicatement la structure métallique en forme de Y pour le joint en silicone en saisissant le centre du métal "Y" et en tirant. Retirez le joint en silicone de l'anneau métallique. Nettoyez le joint de silicone à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le complètement. Remplacez le joint en silicone sur l'anneau métallique, puis placez le cadre métallique en forme de Y sur le couvercle en plaçant la pièce centrale en silicone sur la pointe en acier et en poussant vers le bas.

   REMARQUE: Le joint en silicone doit toujours être correctement positionné sur la face inférieure du couvercle; sinon l'appareil ne fonctionnera pas. Examinez-le périodiquement pour vous assurer qu'il est propre, souple, et ni fissuré ni déchiré. (Voir la Section « Démarrage » dans ce manuel)
6. Si le joint en silicone semble endommagé, craquelé ou déchiré, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service à la clientèle de ZAVOR au 1-855-928-6748 ou visitez le site ZAVOR www.zavoramerica.com pour acheter un nouveau joint en silicone.
7. Pour une performance optimale, le fond du cuiseur, correspondant à la zone où se trouvent le capteur de température et un coussin chauffant situés sous le pot de cuisson amovible, doit être nettoyé après chaque utilisation. Essuyez-le avec un chiffon humide et séchez-le complètement.
8. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces.

Nettoyage du bouton régulateur de pression

Toujours vérifier que le bouton régulateur de pression et les soupapes de surpression sont en bon état de fonctionnement avant chaque utilisation.

1. Lorsque l'appareil est refroidi, retirez le couvercle du cuiseur multifonction.
2. Enfoncez le bouton régulateur de pression et en même temps tournez-le dans le sens antihoraire au-delà du réglage STEAM à CLEAN, puis soulevez-le doucement pour l'enlever. Mirez les trous du régulateur de pression pour vous assurer que rien ne les obstrue, puis nettoyez-le à l'eau courante
3. Retournez le couvercle et placez-le sur une table. Retirez le boîtier antiblocage. Avec une brosse ou un cure-dent, examinez et élimez toutes particules de nourriture ou étrangères qui peuvent être logées dans la soupape flottante. Remplacez le boîtier antiblocage en l'enfonçant.
4. Replacez le bouton régulateur de pression en alignant le point CLEAN avec le point sur le couvercle de l'appareil et en tournant vers la droite jusqu'à qu'il soit en place. Le point blanc à la base du régulateur de pression doit être aligné sur le réglage PRESSURE ou STEAM du bouton régulateur de pression. Si ce n'est pas le cas, retirez le bouton et essayez de réaligner les points dans l'autre sens.



Dépannage

Si le LUX™ EDGE détecte une erreur interne ou une mauvaise connexion, il affiche un code d'erreur sur le panneau d'affichage et cesse de fonctionner. Ces codes vous permettent d'identifier la cause de l'erreur et vous aident à trouver la solution au problème. Si l'erreur persiste, veuillez contacter notre service clientèle pour une assistance au 1-855-928-6748

E1:	Circuits internes déconnectés.
S'assister soi-même :	Appelez notre service clientèle pour une assistance.
E2:	Le capteur interne est court-circuité et le courant est insuffisant, ou l'appareil est en surchauffe.
S'assister soi-même :	Essayez de refroidir l'appareil en l'éteignant et en le débranchant ainsi qu'en retirant la casserole.
E3:	La température de l'unité est supérieure à la température du programme.
S'assister soi-même :	Refroidissez l'appareil en l'éteignant et en retirant la marmite. Lorsque vous reprenez la cuisson, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau, de bouillon ou d'autre liquide de cuisson dans la cuisinière. En cas de cuisson sous pression, assurez-vous que le bouton du régulateur est à la position «Pressure».
E4:	L'interrupteur de pression n'a pas fonctionné correctement.
S'assister soi-même :	Vérifiez que la casserole n'est pas déformée. Vérifiez que la plaque chauffante ne comporte pas de résidus alimentaires.

Limited Warranty

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

WARRANTY DURATION: All materials and workmanship are warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

WARRANTY COVERAGE: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA and Canada. It does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by the manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

A valid proof-of-purchase is required. A valid proof-of-purchase is a receipt specifying item, date purchased and cost of the item. A gift receipt with date of purchase and item is also an acceptable proof of warranty.

Moving and/or perishable parts such as gaskets, internal parts, etc. which are subject to normal wear and tear are excluded from the warranty.

WARRANTY DISCLAIMERS: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied, and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

WARRANTY PERFORMANCE: During the above one-year warranty period, a product with a defect can be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product is in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

SERVICE AND REPAIR: If service is required for an appliance, you should first call toll free 1-855-928-6748. You might need to return the unit, postage pre-paid to:

MARKET SOLUTIONS GROUP
125 West Broad Ave, Suite C18
North Bergen, NJ 07047

NOTE: Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment, and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

For spare parts or assistance not requiring the return of the product itself, please contact our Customer Service Department at 1-855-928-6748.

ZAVOR PRODUCT REGISTRATION

Register your product on our website at www.zavor.us/register or scan below:

The manufacturer reserves the right to modify the terms described in this manual.

El fabricante se reserva el derecho de modificar los modelos descritos en el presente libro de instrucciones.

Le fabricant se reserve le droit de modifier les modèles décrits dans la brochure.

zavor.

P.O. Box 704
Lyndhurst, NJ 07071

www.zavoramerica.com
1-855-928-6748

Version 2.21D