

zavor.

LUX™ LCD MULTI-COOKER

**OLLA ELÉCTRICA LUX™ LCD
MULTIFUNCIONAL
MULTI-CUISEUR ÉLECTRIQUE**



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

Contents

Introduction	2
Important Safeguards	3
Features and Functions.....	5
Icons Chart.....	8
Getting Started.....	9
Operating Functions	10
Pressure Cook Function	10
Pressure Cooking Charts	13
Slow Cook Function.....	17
Steam Function.....	18
Sauté Function.....	20
Flex Function	21
Using the Flex Function to Sous Vide	22
Simmer Function	25
Yogurt Function	26
Grains Function	30
Eggs Function	33
Dessert Function.....	36
Mute Feature.....	38
Cleaning and Maintenance	38
Troubleshooting	40
Español.....	42
Français	84
Limited Warranty	127

Introduction

Thank you for purchasing this state of the art Zavor LUX™ LCD Multi-Cooker! The Zavor LUX™ LCD can be used to steam, simmer, sauté, cook grains, eggs, desserts, to make yogurt, pressure cook and slow cook foods to perfection; equipped with a new, user friendly LCD panel that has an easy to navigate menu with programmed settings that allows you to cook your favorite meals more conveniently. Plus, the TIME DELAY and KEEP WARM settings provide you with cooking flexibility that accommodates your busy schedule.

This Zavor LUX™ LCD Multi-Cooker user's manual contains information on the use and care of this product. Please read this manual carefully before operating the LUX™ LCD 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™ LCD Multi-Cooker.



IMPORTANT SAFEGUARDS



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.

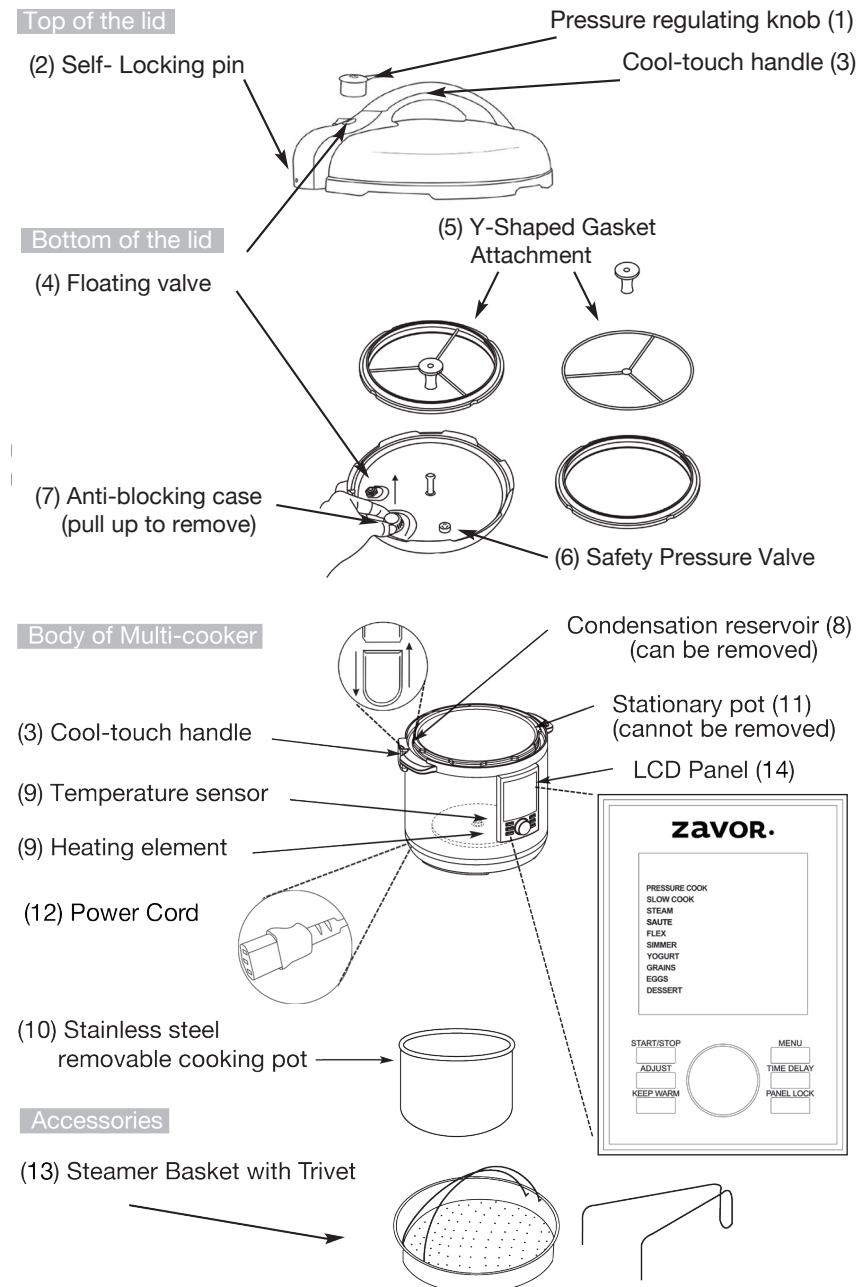
PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

- 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 LUX™ LCD has a NEMA 5-15P, 3 pins plug, and a 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 has 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 and severe damage.
- Never cover or block the pressure valve with anything. This blocking may cause over pressurizing and may lead to severe 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 an 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. Severe burns can result from residual steam escaping from inside the unit. Open 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 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 foods that expand, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit more than 1/2 full. Overfilling may result in clogging the vent pipe cannot not allow 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, rhubarb, etc. These items may block the pressure valve if filled too high in the removable cooking pot. Please be sure when pressure cooking these items not to fill the removable cooking pot more than halfway.
- Always check the pressure release devices for clogging before use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features and Functions



1. **Pressure Regulator Knob:** Turn the regulator knob to the “Pressure” position when using any of the pressure cooking functions. Turn the knob to the “Steam” position to release the pressure after using those functions and when using any of the other non-pressure functions.
2. **Self-Locking Pin:** The lid automatically locks when it is correctly aligned and closed. While cooking under the pressure function, you cannot be able to 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 making for more accessible gasket removable and replacement. To reattach, 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 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 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 put 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. **Steamer Basket with Trivet:** Needs to be placed inside the cooking pot to steam delicate foods and vegetables.
14. **LCD Panel:** The easy to navigate interactive screen allows you to select different programs with the touch of a finger. Main functions are: Pressure Cook, Slow Cook, Steam, Sauté, Flex, Simmer, Yogurt, Grains, Eggs, and Dessert. In addition, each of the main functions has a selection of settings with preset cooking times and temperatures/pressure levels. The control panel also includes 6 buttons described below.

START/STOP - Used to begin or stop cooking.

MENU – Used to go back to the main MENU screen.

ADJUST – Used to adjust pressure/temperature and cooking time.

TIME DELAY – Used to delay the cooking process by up to 6 hours. You can use the delay time setting after choosing a cooking function.

Select the desired cooking function and setting. Adjust the time if needed. Press TIME DELAY and use the dial to adjust the delay time. Press the START/STOP button to confirm. The multi-cooker begins cooking after the time delay has elapsed.

For Example: It is 8:00 am, and you want your dinner to be ready at 6:00 pm. You use a recipe that calls for a SLOW COOK function and the Beans setting (which is 8 hours preset cooking time). Turn the pressure regulator knob to “Steam.” Turn the dial until the SLOW COOK function is selected and confirm it by pressing the dial. From the settings shown to the right, select the Beans setting and confirm it by pressing the dial. To program your delay time, press the TIME DELAY button and adjust the time so, the screen displays 2 hours. Press the START/STOP button to confirm, and you are all set! The unit starts cooking at 10:00 am and, your dinner will be ready around 6:00 pm. Please note that exact cooking time may vary since the unit needs to build the temperature and/or pressure.

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.

KEEP WARM – Used for keeping cooked food warm up to 12 hours or reheating it.

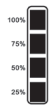
After the cooking time is over, the unit automatically switches to the KEEP WARM function (at a temperature of 165°F) for up to 12 hours. Press the START/STOP button to cancel the KEEP WARM program.

To reheat food:

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker. Then place the food into the removable cooking pot to heat up.
2. Place the lid on the multi-cooker; align the pin on the handle with the condensation collector, 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 KEEP WARM button. Adjust time and then press the START/STOP button to begin heating the food.
5. When the time is up, the unit beeps to let you know the heating process has ended. Please note the minimum amount of time for this function is 30 min.

PANEL LOCK – Used to disable and re-enable the buttons. This is for safety reasons, to prevent children from tampering with the multi-cooker. To lock or unlock, press and hold the PANEL LOCK button.

Icons Chart

	Close Lid	The icon appears when the lid is correctly closed and locked. After pressing START/STOP to begin cooking, the icon disappears. If the lid is off, the unit beeps, and the icon changes from open to close to let you know to close the lid.
	Open Lid	The icon appears when the lid is open or removed. For the Sauté and Flex (temperature setting) functions, the lid needs to be completely off the unit. After pressing START/STOP to begin cooking, the icon disappears. If the lid is closed, the unit beeps and the icon changes from close to open to let you know to remove the lid.
F1 F2 F3	Favorite Menu	The CUSTOM setting is used to program an individual pressure level/temperature and time in the functions: Pressure Cook, Slow Cook, Sauté, Flex (pressure & slow cook settings) and Grains. Select F1, F2, or F3 by turning the dial and confirm by pressing the dial. Next, select the desired pressure level and time and press the dial to confirm. Press the START/STOP button to begin cooking. The unit automatically saves the settings for the selected function.
	Lock Icon	Indicates that the panel is locked. To lock and unlock the panel, press and hold the PANEL LOCK button.
	Press Start	After choosing a setting, the icon blinks to let you know to press the START/STOP button to begin cooking. Once the cooking process starts, the icon disappears.
COOKING	Cooking	Indicates that the unit has begun cooking after preheating.
PREHEATING	Preheating	Indicates that the unit is building pressure or temperature.
	Preheat Bar	Shows the unit's preheating progress.
	Mute Icon	Tells you when your unit is muted to silence all beeps and notification sounds.

Getting Started: Before First Use

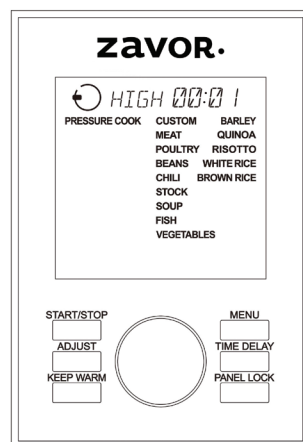
Read the safety instructions found in this manual before plugging in and operating the unit. Before using the multi-cooker for the first time, follow these steps:

1. Remove all packing materials and literature from inside the Zavor LUX™ LCD 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 stainless steel body.
2. Wash all 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 turn it counterclockwise past STEAM to the CLEAN setting. Once the dot on CLEAN is aligned with the dot on the base of the pressure regulator, you can lift the pressure regulator up and out of the housing. Look through the holes of the pressure regulator to make sure nothing is obstructing the pressure stream, 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 into the lid, align the CLEAN setting with the 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 placed correctly inside the lid or else the cooker cannot function properly.
6. After thoroughly drying all parts, place the removable cooking pot back into the multi-cooker before cooking.

OPERATING FUNCTIONS

Pressure Cook Function:

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!



Pressure Cook Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Pressure Cook	Temperature	Preset Time	Timer
Custom	Low or High	226°F-230°F or 240°F-248°F	1 minute*	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Meat	High	240°F-248°F	40 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Poultry	High	240°F-248°F	10 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Beans	High	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Chili	High	240°F-248°F	15 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Stock	High	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Soup	High	240°F-248°F	10 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Fish	Low	226°F-230°F	3 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Vegetable	Low	240°F-248°F	3 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Barley	High	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Quinoa	Low	226°F-230°F	1 minute	1 minute-6 hours, 1-minute increments

*Custom preset time applies to initial use of this function, all subsequent uses will use the previously programmed time.

Risotto	High	240°F-248°F	6 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
White Rice	Low	226°F-230°F	10 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Brown Rice	High	240°F-248°F	20 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments

- Before each use, make sure the silicone gasket and the pressure regulating valves are clean and positioned correctly in/on the cooker.
- Plug the cord into a wall outlet. The screen lights up blue and displays all of the main functions.
- Place the removable cooking pot into the cooker, and add the ingredients following your 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 $\frac{2}{3}$ full food and liquid. Do not fill the unit more than $\frac{1}{2}$ 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, rhubarb, etc. These items 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 when pressure cooking these items.

- Place the lid on the cooker; align the self-locking pin with the unlocked symbol and turn your lid counterclockwise until it locks into place. You know it's correctly closed and locked once you hear the pin click into place and the screen displays the Close Lid icon . If you press the START/STOP button to begin cooking, but the lid is open or not locked correctly, the icon on the screen changes from open  to close , and the unit beeps to notify you that the lid needs to be closed.
- Turn the pressure regulator knob to PRESSURE.
- Turn the dial until the PRESSURE COOK function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right. In addition to the settings, there is also a CUSTOM setting. For instruction on how to use the CUSTOM setting, see page 8.
- Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset pressure level (High or Low) and cooking time appears at the top of the screen.

NOTE: To go back to the main menu, press MENU.

If you wish to adjust those settings, turn the dial to select the pressure level (High or Low) and then press the dial or the ADJUST button to confirm it. The cooking time then starts blinking to show it can be adjusted. Change the time by turning the dial and set your time by pressing the START/STOP button.

NOTE: Pressing the ADJUST button only switches the programming option between pressure level and cooking time.

- After you press the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed pressure setting and time at the top of the screen. You also see the preheat callout on the bottom of the screen and the preheating bar which, shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off and, the unit returns to

standby mode.

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, the unit beeps, the cooking callout appears at the bottom of the screen, and it starts to count down. Then, your cooking time begins. The floating valve located in the lid rises, indicating that there is pressure inside the unit. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.

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. When the cooking time ends, the unit beeps and switches to the KEEP WARM function. The unit beeps periodically to let you know that there is pressure inside the unit. Once you release the pressure, the unit stops beeping and remains on the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.
11. After the cooking time is up, 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 POT HOLDERS, OVEN MITTS OR A KITCHEN TOWEL WHEN RELEASING PRESSURE.

 - b. Natural Release Method: Release the pressure by shutting the unit off completely. 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 has been released because the floating valve drops and can open the lid.
12. Once all the pressure is released, remove the lid by turning it clockwise, lifting it and tilting it away from yourself to avoid getting burnt by any remaining steam or hot water condensation dripping from the inner portion of the lid.

WARNING: AFTER COOKING, THE REMOVABLE COOKING POT IS HOT: USE POT HOLDERS, OVEN MITTS, OR A KITCHEN TOWEL TO HANDLE IT OR LET IT COOL DOWN BEFORE REMOVING.

Pressure Cooking Charts

Pressure cooking times are approximate times. Use these cooking times as a general guideline. The amount and type of food most likely alters 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 Vegetable setting when attempting to pressure cook vegetables. Use the STEAM function when attempting to steam vegetables.
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 included Stainless Steel Steamer Basket and Trivet.

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. The quick release method is recommended when pressure cooking fruit to prevent overcooking.
2. Half a cup of water is sufficient for cooking any quantity of fruit because the cooking time is extra 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 & Presoaked): To achieve best results when cooking with dried or presoaked 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 correctly.
5. Add 1-2 tablespoons of oil to beans/legumes to minimize frothing.
6. For best results, when cooking dried beans/legumes, use the natural release method.

Beans/Legumes Pressure Cooking Chart:

Beans/Legumes	Pressure Setting	Cooking Time (Dried 180ml Cups)	Cooking Time (Soaked Overnight)
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.
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	Grain : Water Ratio (180ml Cups)	Cooking Function & Cooking Times
Arborio	High	1:3	6 minutes
Barley	High	1:3-1:4	25-30 minutes
Basmati	Low	1:1½	6-9 minutes
Brown	High	1:1¼	25-30 minutes
Couscous	High	1:2	5-8 minutes
Jasmine	Low	1:1	8-9 minutes
Long Grain	Low	1:1½	10 minutes
Millet	High	2:3	10-12 minutes
Pearl Barley	High	1:4	25-30 minutes
Quick Cooking Oats	High	1:1 2/3	5-6 minutes
Quinoa	Low	1:2	8-10 minutes
Short Grain Rice	Low	1:1½	8-9 minutes
Steel Cut Oats	High	1:1 2/3	10 minutes
Sushi Rice	Low	1:1½	9 minutes
Wheat Berries	High	1:3	25-30 minutes
Wild Rice	High	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 equal size pieces 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 of head space in the removable pot 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.

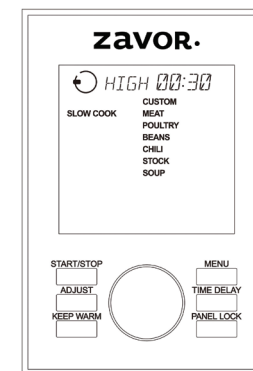
Seafood Pressure Cooking Chart:

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

Slow Cook Function

Prepare slow cooker classics such as pot roasts, soups, and stews in up to 10 hours with this function. Load your ingredients in the morning and dinner be waiting for you in the evening.



Slow Cook Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Slow Cook	Temperature	Preset Time	Timer
Custom	Low or High	190°F or 212°F	30 minutes*	30 minutes-24 hours, 30-minute increments
Meat	Low	190°F	8 hours	30 minutes-24 hours, 30-minute increments
Poultry	High	212°F	1 hour	30 minutes-24 hours, 30-minute increments
Beans	Low	190°F	8 hours	30 minutes-24 hours, 30-minute increments
Chili	Low	190°F	4 hours	30 minutes-24 hours, 30-minute increments
Stock	Low	190°F	10 hours	30 minutes-24 hours, 30-minute increments
Soup	Low	190°F	8 hours	30 minutes-24 hours, 30-minute increments

*Custom preset time applies to initial use of this function, all subsequent uses will use the previously programmed time.

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Place all ingredients as needed into the removable cooking pot.
3. For recipes that require a closed lid, place the lid on the cooker; align the self-locking pin with the unlocked symbol and turn the lid counterclockwise until it locks into place.

- Turn the pressure regulator knob to STEAM.
- Turn the dial until the SLOW COOK function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right. In addition to the settings, there is also a CUSTOM setting. For instruction on how to use the CUSTOM setting, see page 8.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

- Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset temperature (High or Low) and cooking time appears at the top of the screen.

If you wish to adjust those settings, turn the dial to select the temperature (High or Low) and then press the dial or the ADJUST button to confirm it. The cooking time then starts blinking to show it can be adjusted. Change the time by turning the dial and set your time by pressing the START/STOP button.

NOTE: Pressing the ADJUST button only switches the programming option between temperature and cooking time.

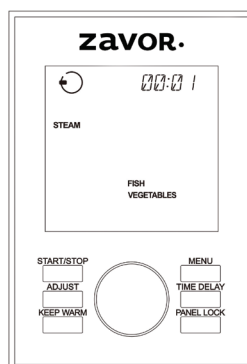
- After you press the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed temperature and time. You also see the preheat icon at the bottom of the screen and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off, and the unit returns to standby mode.

- Once the temperature has reached, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen, and it starts to count down your cooking time. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.
- When the cooking time ends, the unit beeps and switches to the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.

Steam Function

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



Steam Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Temperature	Preset Time	Timer
Vegetable	212°F	3 minutes	1 minute-1 hour, 1-minute increments
Fish	212°F	4 minutes	1 minute-1 hour, 1-minute increments

- Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
- Place about 1-2 cups of water into the removable cooking pot. Insert the trivet and steamer basket, making sure that the water sits a little bit below the steamer basket.
- Place ingredients into the steamer basket and close the lid of the cooker. The screen displays a Close Lid icon. If you press the START/STOP button to begin cooking and the lid is open or not locked properly, the icon on the screen changes from open to close, and the unit beeps to indicate that the lid needs to be closed.
- Turn the pressure regulating knob to STEAM.
- Turn the dial until the STEAM function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

- Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset steaming time appears at the top of the screen. If you wish to adjust it, turn the dial to select the desired time. Next, press the START/STOP button to confirm it.
- After you press the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed time at the top. You also see the preheat icon at the bottom of the screen and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice after 30 seconds, the light on the screen will turn off and the unit will return to standby mode.

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.

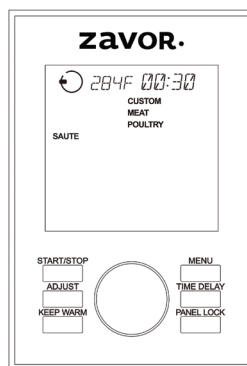
- Once the temperature has reached, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen, and it starts to count your steaming time. While steaming, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.
- When the cooking time ends, the unit beeps and switches to the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.

NOTE: When using the STEAM function, the regulator knob must be turned to STEAM.

NOTE: If you are using the STEAM function without enough liquid in the removable cooking pot, the unit beeps every 5 seconds to alert you that more liquid needs to be put in.

Sauté Function

This function 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.



Sauté Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Temperature	Preset Time	Timer
Custom	266°F-300°F	1 minute*	1-30 minutes, 1-minute increments
Meat	266°F-300°F	20 minutes	1-30 minutes, 1-minute increments
Poultry	266°F-300°F	15 minutes	1-30 minutes, 1-minute increments

*Custom preset time applies to initial use of this function, all subsequent uses will use the previously programmed time.

- Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
- Add the appropriate amount of oil into the removable cooking pot as indicated in your recipe.

NOTE: When using the SAUTÉ function do not place the lid on the multi-cooker. If the lid is closed and you press the START/STOP button, the icon on the screen changes from close (🔒) to open (🔓), and the unit beeps to indicate that the lid needs to come off.

- Turn the dial until the SAUTÉ function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right. In addition to the settings, there is also a CUSTOM setting. For instruction on how to use the CUSTOM setting, see page 8.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

- Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset sautéing time appears at the top of the screen.

If you wish to adjust it, turn the dial to select the desired time. Next, press the

START/STOP button to confirm it.

- After you press the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed time at the top of the screen. You also see the preheat icon on the bottom of the screen, and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

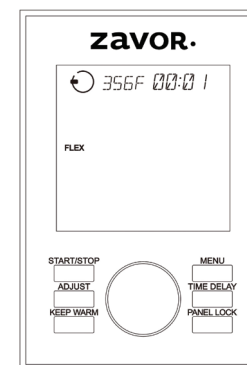
NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off and the unit returns to standby mode.

- Once the temperature has reached, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen, and it starts to count your sautéing time. While sautéing, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.
- When done sautéing, press the START/STOP button to cancel the 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.

Flex Function

This function allows you to program your pressure level and cooking time, as well as standard temperature to use the unit as a traditional stock pot.



Flex Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Temperature	Preset Time	Timer
Temp. Setting	102°F-356°F	1 minute	1 minute-10 hours, 1-minute increments
Pressure Setting	226°F-248°F	1 minute	1 minute-6 hours, 1-minute increments

1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Add your ingredients to the removable cooking pot as indicated in your recipe.
3. Turn the dial until the FLEX function is selected (the words blink) and select it by pressing the dial. The screen shows only the temperature/pressure level and cooking time at the top of the screen.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

4. When using the temperature setting, you may leave the lid off the unit. When using the pressure setting, close and lock the lid and set the regulator to PRESSURE. Choose between temperature or pressure level (High or Low) by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset cooking time appears at the top of the screen.

If you wish to adjust it, turn the dial to select the desired time. Next, press the START/STOP button to confirm it.

NOTE: The temperature setting 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.

5. After you press the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed time at the top of the screen. You also see the preheat icon on the bottom of the screen and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off, and the unit returns to standby mode.

6. Once the temperature or pressure builds entirely, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen and it starts to count your cooking time. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.
7. When the cooking time ends, the unit will automatically switch back to standby mode.

Using the Flex Function to Sous Vide

The Flex function allows you to achieve sous vide results in your LUX LCD multi-cooker. On average, most sous vide recipes call for cooking temperatures between 120°F to about 180°F. To sous vide in your LUX LCD you'll need the following:

Bags: A vacuum sealer system is easiest but not necessary. Quality freezer bags can be used as alternatives to vacuum sealing. Be sure to remove all the air from the bags if you're using freezer bags.

Clips: Whether you use clothespins, metal clips, or any other clipping device, be sure to securely clip your bags to the Y-shaped gasket attachment on the lid. To avoid overcrowding, we suggest one bag per metal rod. The water must be evenly touching all sides of the bag inside the pot.

1. Begin by placing the removable cooking pot into the multi-cooker.
2. Fill the removable cooking pot with water, enough so that your bags of food will be fully immersed in the water once inserted.
3. Turn the dial until the FLEX function is selected (the words blink) and select it by

pressing the dial. The screen will show the default Flex temperature of 365°F, press the dial again and adjust the temperature according to your recipe.

4. Once you've reached the correct temperature, press the dial again to adjust the cooking time. Once you've reached the correct cooking time, press the Start/Stop button. The unit will begin preheating.
5. While the unit preheats, season your food according to your recipe and place it in your bags. Remove as much air as possible from the bags before sealing them.
6. Clip the bags to the Y-shaped attachment on the underside of the lid. One bag per metal rod will produce optimal results.
7. Once the unit temperature builds entirely, it will beep and you can now place your bags into the pot easily by simply placing the lid on the cooker. Make sure that the regulator knob is set to the STEAM position.
8. When the cooking time ends, the unit beeps and switches to stand-by mode.
9. Carefully remove the lid and unclip the bags from the metal rods. Open the bags and take the food out. In the Sous Vide Cooking Chart below we have listed Chef's Finish recommendations for different foods to achieve the best results.

Zavor's Sous Vide Cooking Chart

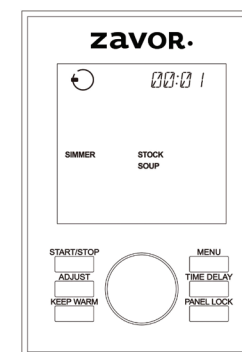
Beef	Thickness	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Steak or Filet				** Finish cooking each side in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
medium rare	2 inches	1.5 hours	136	
medium	2 inches	2.5 hours	136	
medium well	2 inches	2.5 hours	140	
well done	2 inches	3.5 hours	146	
Roast				Finish cooking each side in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
medium rare	2.75 inches	10 hours	136	
medium	2.75 inches	10 hours	146	
well done	2.75 inches	10 hours	156	
Pork	Thickness	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Chop				Finish cooking each side in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
medium rare	1 inch	2 hours	140	
medium	1 inch	1.5 hours	160	
well done	1 inch	2.5 hours	160	
Tenderloin	1.5 inches	90 minutes	136	Finish cooking each side in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
Roast				Finish cooking each side in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
medium rare	2.57 inches	10 hours	166	
medium	2.57 inches	10 hours	180	
well done	2.57 inches	10 hours	184	
Baby Back Ribs				Finish cooking in a hot skillet for 30 seconds
medium rare	1 inch	4 hours	166	
medium	1 inch	6 hours	166	
well done	1 inch	8 hours	166	

Spare Ribs				Finish cooking in a hot skillet for 30 seconds
medium rare	2.75 inches	10 hours	166	
medium	2.75 inches	10 hours	180	
well done	2.75 inches	10 hours	184	
Poultry	Thickness	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Chicken - White Meat		2-3 hours	166	Finish cooking each side in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
Chicken - Dark Meat		2.5-3.5 hours	170	
Fish	Thickness	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Lean Fish				Finish cooking in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
tender	0.5-1 inches	45 minutes	126	
well done	0.5-1 inches	45 minutes	130	
Fatty Fish				Finish cooking in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
tender	2 inches	1 hour	126	
well done	2 inches	1 hour	130	
Shellfish	Thickness	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Lobster	1 inch	50 minutes	140	Finish cooking in hot skillet with oil or butter for 30 seconds
Scallops	1 inch	40 minutes	140	
Shrimp	Jumbo	50 minutes	140	
Vegetables	Thickness	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Carrots Crunchier	up to 1 inch	90 minutes	184	Season before cooking
Carrots Soft	up to 1 inch	2 hours	184	
Potatoes Semi Soft	up to 1 inch	2.5 hours	184	
Potatoes Soft	up to 1 inch	3 hours	184	
Broccoli Crunchier	up to 1 inch	12 minutes	184	
Broccoli Soft	up to 1 inch	20 minutes	184	
Corn Soft	up to 1 inch	1.5 hours	184	
Green Beans Crunchy	up to 1 inch	12 minutes	184	
Green Beans Soft	up to 1 inch	20 minutes	184	
Asparagus Crunchy	up to 1 inch	12 minutes	184	
Asparagus Soft	up to 1 inch	20 minutes	184	
Beets Soft	up to 1 inch	1.5 hours	184	
Peas Crunchy	up to 1 inch	10 minutes	184	
Peas Soft	up to 1 inch	20 minutes	184	
Squash Soft	up to 1 inch	1.5 hours	184	
Fruits	Thickness	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Apples Softer	up to 1 inch	2 hours	184	Season if needed before cooking
Pears Softer	up to 1 inch	2 hours	184	
Mangoes Softer	up to 1 inch	1.5 hours	184	
Peaches Softer	up to 1 inch	1.5 hours	184	
Strawberries Softer	up to 1 inch	1.5 hours	184	

Eggs in Shell	Size	Suggested Time	Suggested Temp (°F)	Chef's Recommendation
Soft-boiled	Large	50 minutes	140	Season after cooking
Hard-boiled	Large	40 minutes	140	
* Times and temperature will vary depending on thickness of food, this is a guideline to aide in sous vide cooking with the Flex Function in our LUX LCD Multicooker *				

Simmer Function

Prepare your foods with this fantastic technique used 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.



Simmer Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Temperature	Preset Time	Timer
Stock	200°F	45 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Soup	200°F	55 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments

- Place the removable cooking pot into the multi-cooker, add the ingredients, and close the lid. The screen displays a Close Lid icon . If the lid is open or not closed correctly, the icon on the screen changes from open  to close , and the unit beeps to indicate that the lid needs to be closed.
- Turn the pressure regulating knob to STEAM.
- Turn the dial until the SIMMER function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

- Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset simmering time appears at the top of the screen. If you wish to adjust it, turn the dial to select the desired time. Next, press the

START/STOP button to confirm it.

- After you press the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed time at the top of the screen. You also see the preheat icon at the bottom of the screen, and the preheating bar which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off and the unit returns to standby mode.

- Once the temperature has reached, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen, and it starts to count your simmering time. While simmering, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.
- When the cooking time ends, the unit beeps and switches to the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.

Yogurt Function

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:

- Pasteurized milk of any fat content (full, 2%, 1% or skim milk)
- Powdered milk
- Long-life UHT sterilized milk
- 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 succeed if none are available in the milk.

Live Active Cultures-Unflavored Yogurt:

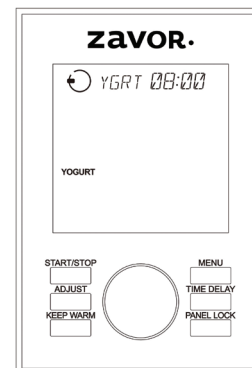
All you need is a small amount of plain, unflavored yogurt with live active cultures, often called probiotics. The plain yogurt can either be purchased from a store or used from a previous batch of homemade yogurt. Homemade yogurt can only be used a maximum of 2 times as starter yogurt. If you use the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



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 in the steamer.



Yogurt Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Temperature	Preset Time	Timer
HEAT	180°F	n/a	n/a
YGRT	104°F-109°F	8 hours	Up to 24 hours, 30-minute increments

Yogurt Making Process:

- Remove the starter yogurt from the refrigerator so that it has time to get closer to room temperature while you heat the milk.
- Place the amount of milk desired in the removable cooking pot. Place the lid on the multi-cooker, turn the pressure regulator knob to STEAM and heat the milk to 180°F-185°F by setting the YOGURT function to the HEAT setting and pressing START/STOP. 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 reached.

NOTE: The unit only detects the proper temperature of 180°F-185°F when a half gallon (8 cups) of milk is in use. If using a different amount of milk, please use a thermometer to make sure that proper temperature has reached. If needed, rerun the HEAT program again to get to the proper temperature.

- Remove the removable cooking pot from heat using a kitchen towel or oven mitts 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.
- Add the 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.
- Place the lid on the cooker; align the self-locking pin with the unlocked symbol and turn your lid counterclockwise until the locking pin clicks into place. The screen displays the Close Lid icon ☺. If you press the START/STOP button to begin cooking and the lid is open or not locked correctly, the icon on the screen changes from open ☺, to close ☹, and the unit beeps to notify you that the

lid needs to be closed. Turn the pressure regulator knob to STEAM when using the yogurt function. Turn the dial until the Yogurt function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. Turn the dial, so the screen reads YGRT and shows the preset cooking time of 8 hours. Depending on the flavor of yogurt you like best, you can choose how long to cook the yogurt for by adjusting the time. To do that, turn the dial to your desired time and then press the START/STOP button to confirm it.

The longest cooking time is 24 hours. The preparation time impacts the flavor of the yogurt. With a longer cooking time, the yogurt could have a tarter flavor. With a shorter time, the yogurt could have a milder flavor.

- Press the START/STOP button to begin the yogurt function. The screen turns green, and it displays the programmed time at the top of the screen. You also see the preheat icon on the bottom of the screen, and the preheating bar which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off and, the unit returns to standby mode.

- Once the temperature has reached, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen, and it begins to count down. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.
- When the cooking time ends, the unit beeps to let you know that the function is over, and the unit switches back to standby mode.
- 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.
- If you prefer regular yogurt, cover and place it in the refrigerator for 2 to 3 hours before serving, or until yogurt cools down. If you prefer Greek yogurt, please refer to page 30.

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

Yogurt Making in Glass Jars:

- Remove the starter yogurt from the refrigerator so that it has time to get closer to room temperature while you heat the milk.
- When you heat the milk in glass jars, add 1 cup of water into the removable cooking pot, then insert the trivet and steamer basket rack and place your glass jars on top. Place the lid on the multi-cooker and turn the pressure regulator knob to STEAM. Select the YOGURT function, then select the HEAT setting and press START/STOP. 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 reached.
- Next, allow the milk to cool to lukewarm (100°F-110°F). To accelerate the cooling down process, take out the jars with the help of a jar lifter. Do not let it cool below 90°F.

- Add the plain yogurt with live active cultures and use a spoon to mix it with the milk until the consistency is smooth with no lumps remaining.
- Place the lid on the multi-cooker; align the self-locking pin on the handle with the open lock symbol, and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. The screen displays a Close Lid icon . If you press the START/STOP button to begin cooking and the lid is open or not locked correctly, the icon on the screen changes from open  to close , and the unit beeps to notify you that the lid needs to be closed. Turn the pressure regulator knob to STEAM. Turn the dial until the Yogurt function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. 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 adjusting the time. To do that, turn the dial to select the desired time and then press the START/STOP button to confirm it.

The longest cooking time is 24 hours. The preparation time impacts the yogurt taste. With a longer cooking time, the yogurt could have a tarter flavor. With a shorter time, the yogurt could have a milder flavor.

- Press the START/STOP button to begin the yogurt function. The screen turns green, and it displays the programmed time at the top. You also see the preheat icon on the bottom of the screen, and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off, and the unit returns to standby mode.

- Once the temperature has reached, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen, and it begins to count down. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.
- When the cooking time ends, the unit beeps to let you know that the function is over, and the unit switches back to standby mode.
- 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.
- 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 see page 30.

Helpful Hints and Tips:

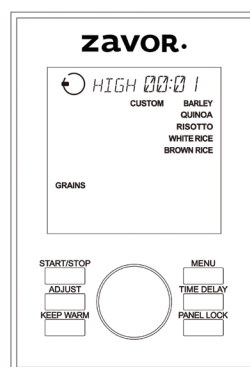
- The probiotics and live active cultures are at its best when the yogurt is fresh. For the best results, only use the same starter yogurt 2 times max. After a few days, the probiotics in the previous batch can weaken, and the yogurt may result in a liquid consistency.
- You may choose to make flavored yogurt and add sugar, honey, flavorings, fruit, or other ingredients to taste test just before 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 7 days after the yogurt was made, 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. 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.

Grains Function

This program ensures that your grains are cooked to perfection every time and that they maintain all of their richness and nutrients. Grains function uses a pressure cooking program. You may also find it as a setting in the PRESSURE COOK function.



Grains Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Pressure Cook	Temperature	Preset Time	Timer
Custom	High or Low	226°F-230°F or 240°F-248°F	1 minute*	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Barley	High	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Quinoa	Low	226°F-230°F	1 minute	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Risotto	High	240°F-248°F	6 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
White Rice	n/a (this is a steaming setting)	212°F	n/a	not programmable
Brown Rice	High	240°F-248°F	20 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments

*Custom preset time applies to initial use of this function, all subsequent uses will use the previously programmed time.

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 half full 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.
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 half full.

Rice/Grain Pressure Cooking Chart:

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

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 self-locking pin on the handle with the unlock icon and turning the lid counterclockwise. Turn the pressure regulator knob to PRESSURE. When using the White Rice setting, turn the pressure regulator knob to STEAM. The screen displays a Close Lid icon ☺. If you press the START/STOP button and the lid is open or not locked correctly, the icon on the screen changes from open ☺, to close ☺, and the unit beeps to indicate that the lid needs to be closed.
5. Turn the dial until the GRAINS function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right. In addition to the settings, there is also a CUSTOM setting. For instruction on how to use the CUSTOM setting, see page 8.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

6. Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset pressure level (High or Low) and cooking time appears at the top of the screen (excluding White Rice).

If you wish to adjust those settings, turn the dial to select the pressure level (High or Low) and then press the dial or the ADJUST button to confirm it. The cooking time then starts blinking to show it can be adjusted. Change the time by turning the dial and set your time by pressing the START/STOP button.

NOTE: Pressing the ADJUST button only switches the programming option between pressure level and cooking time.

7. After you press the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed setting and time at the top. You also see the preheat icon on the bottom of the screen and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen twice after 30 seconds, the light on the screen turns off, and the unit returns to standby mode.

8. Once pressure builds entirely, the unit beeps and it starts to count down your cooking time. The floating valve located on the lid rises indicating, that there is pressure inside the unit. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.

NOTE: When using the White Rice setting, only the outer display lines shows once the temperature has reached. There is no preset cooking time for this setting as the unit itself detects the water levels in the unit and beeps once the rice steamed correctly. The cooking time depends on how much rice you are cooking.

WARNING: NEVER TRY TO FORCE THE LID OPEN WHILE YOU ARE COOKING UNDER PRESSURE, 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.

9. When the cooking time ends, the unit beeps and switches to the KEEP WARM function. The unit beeps periodically to let you know that there is pressure inside the unit. Once you release the pressure, the unit stops beeping, and remains on the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.
10. After the cooking time is up, 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 POT HOLDERS, OVEN MITTS OR A KITCHEN TOWEL WHEN RELEASING PRESSURE.

b. **Natural Release Method:** Release the pressure by shutting the unit off completely: 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 quinoa) benefit from extra cooking time. You know when the pressure has been released because the floating valve drops and can open the lid.

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

WARNING: AFTER COOKING, THE REMOVABLE COOKING POT IS HOT. USE POT HOLDERS, OVEN MITTS OR A KITCHEN TOWEL TO HANDLE IT OR LET IT COOL DOWN BEFORE REMOVING.

White Rice Setting - Traditional Rice Cooker

This program allows you to cook rice as a traditional rice cooker, with steam.

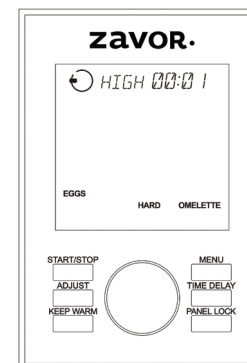
1. Place the removable cooking pot into the multi-cooker and add the ingredients.
2. Place the lid on the cooker; align the protruding pin on the handle with the condensation collector (open lock symbol), and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into place. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
3. Turn the dial until the GRAINS function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right. Turn the dial to the White Rice setting and press the dial to select.

NOTE: There is no need to adjust the time since the unit do it automatically.

4. Press the START/STOP button to begin cooking. The screen turns green, and you see the cycle lines, the preheat icon on the bottom of the screen and the preheating bar which shows you how far along in the preheating process the unit is.
5. Once the preheating process is over, the cooking callout appears and the unit begins the steaming process. Once the rice is properly steamed, the unit switches to Keep Warm. You can now open the lid

Eggs Function

This function allows you to prepare your favorite egg recipes such as hard-boiled and soft boil eggs, omelets, deviled eggs, egg salad, and many more. For recipes, please see the cookbook included with this unit. Please note that the Eggs function is a pressure cook function.



Eggs Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Pressure Cook	Temperature	Preset Time	Timer
Hard Boiled	High	240°F-248°F	9 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Omelette	High	240°F-248°F	9 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments

- Place the removable cooking pot into the multi-cooker. Add 1½ cups of water in the cooking pot.
- For the Hard Boiled setting, place the trivet and a steamer basket inside the cooking pot. Then place your eggs inside the steamer basket.

For the Omelette setting, use ramekins or any type of cookware that is oven safe. Spray each one with a cooking spray and then fill them with an egg mixture. Place the trivet and steamer basket inside the cooking pot. Then place the ramekins inside the steamer basket.

- Place the lid on the cooker; aligning the self-locking pin on the handle with the unlocked symbol, and turn your lid counterclockwise until the locking pin clicks into place. You know when this the unit has locked once you hear the pin click into place and the screen displays a Close Lid icon . If you press the START/STOP button and the lid is open or not locked correctly, the icon on the screen changes from open  to close , and the unit beeps to notify you that the lid needs to be closed.
- Turn the pressure regulator knob to PRESSURE.
- Turn the dial until the EGGS function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

- Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset pressure level (High or Low) and cooking time appears at the top of the screen.

If you wish to adjust those settings, turn the dial to select the pressure level (High or Low) and then press the dial or the ADJUST button to confirm it. The cooking time then starts blinking to show it can be adjusted. Change the time by turning the dial and set your time by pressing the START/STOP button.

NOTE: Pressing the ADJUST button only switches the programming option between pressure level and cooking time.

- After pressing the START/STOP button, the screen turns green, and it displays the programmed pressure setting, and time at the top of the screen. You also see the preheat icon on the bottom of the screen and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps twice after 30 seconds, the light on the screen turns off, and the unit returns to standby mode.

- Once pressure builds entirely, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen, and it starts to count down your cooking time. The floating valve located on the lid rises indicating that there is pressure inside the unit. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly

normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.

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

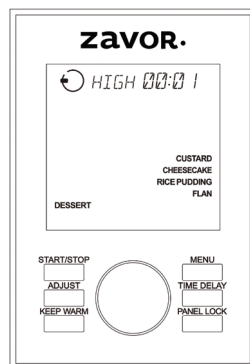
WARNING: NEVER DEEP FRY OR PRESSURE FRY IN THE MULTI-COOKER. IT IS DANGEROUS AND MAY CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.

- When the cooking time ends, the unit beeps and switches to the KEEP WARM function. The unit beeps periodically to let you know that there is pressure inside the unit. Once you release the pressure, the unit stops beeping and remains on the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.
- After the cooking time is up, release the pressure. You have two options for releasing the pressure:
 - 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 POT HOLDERS, OVEN MITTS OR A KITCHEN TOWEL WHEN RELEASING PRESSURE.
 - Natural Release Method:** Release the pressure by shutting the unit off completely: 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 quinoa) benefit from this cooking time. You know when the pressure has released because the floating valve drops, and you can open the lid.
- Once all the pressure is released, remove the lid by turning it clockwise, lifting it and tilting it away from yourself to avoid getting burnt by any remaining steam or hot water condensation dripping from the inner portion of the lid.

WARNING: AFTER COOKING, THE REMOVABLE COOKING POT IS HOT. USE POT HOLDERS, OVEN MITTS OR A KITCHEN TOWEL TO HANDLE IT OR LET IT COOL DOWN BEFORE REMOVING.

Dessert Function

With this function, you can prepare delicious desserts like custard, cheesecake, rice pudding, and flan quickly and easily. Please note that the Dessert function is a pressure cook function.



Dessert Function Temperature/Timer Chart:

Setting	Pressure Cook	Temperature	Preset Time	Timer
Custard	High	240°F-248°F	12 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Rice Pudding	High	240°F-248°F	18 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Cheesecake	High	240°F-248°F	23 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments
Flan	High	240°F-248°F	10 minutes	1 minute-6 hours, 1-minute increments

- Place the removable cooking pot into the multi-cooker.
- Use the following directions for each setting:
 Custard setting: Add 1½ cups of water to the cooking pot. Place the trivet and a steamer basket inside the cooking pot. Use ramekins or any type of cookware that is oven safe. Spray each one with a cooking spray and then fill them out with a custard mixture. Place ramekins in the steamer basket.
 Cheesecake setting: Add 1½ cups of water to the cooking pot and then place the trivet down into the water. Spray a springform pan with a cooking spray, fill it with a cheesecake mixture and wrap it with aluminum foil. Place the form on the trivet inside the cooking pot.
 Rice pudding setting: Place all ingredients directly inside the cooking pot.
 Flan setting: Add 1½ cups of water to the cooking pot and then place the trivet and steamer basket inside to cooking pot. Use ramekins or any type of cookware that is oven safe. Spray each one with a cooking spray and then fill them with a flan mixture. Cover each ramekin tightly with aluminum foil and then place them in the basket.
- Place the lid on the multi-cooker; aligning the self-locking pin on the handle

with the open lock symbol, and turn your lid counterclockwise until it locks into place. You know when the unit has locked once you hear the pin click into place and the screen displays the Close Lid icon . If you press the START/STOP button and the lid is open or not locked correctly, the icon on the screen changes from open , to close , and the unit beeps to notify you that the lid needs to be closed.

- Turn the pressure regulator knob to PRESSURE.
- Turn the dial until the DESSERTS function is selected (the words blink) and confirm it by pressing the dial. The screen shows the settings for this function to the right.

NOTE: To go back to the main menu screen, press MENU.

- Choose your desired setting by turning the dial. Press the dial to select the setting. The preset pressure level (High or Low) and cooking time appears at the top of the display.

If you wish to adjust those settings, turn the dial to select the pressure level (High or Low) and then press the dial or the ADJUST button to confirm it. The cooking time then starts blinking to show it can be adjusted. Change the time by turning the dial and set your time by pressing the START/STOP button.

NOTE: Pressing the ADJUST button only switches the programming option between pressure level and cooking time.

- After pressing the START/STOP the screen turns green, and it displays the programmed pressure setting and time at the top. You also see the preheat icon at the bottom of the screen and the preheating bar, which shows you how far along in the preheating process the unit is.

NOTE: If you forget to press the START/STOP button, the unit beeps, the cooking icon appears at the bottom of the screen twice after 30 seconds, the light on the screen turns off, and the unit returns to standby mode.

- Once pressure builds entirely, the unit beeps and it starts to count down your cooking time. The floating valve located on the lid rises indicating that there is pressure built inside the unit. While cooking, the function words on the panel will blink for a majority of the cooking time. They will occasionally stop blinking for a few minutes to indicate that the internal temperature is regulating itself. This is perfectly normal and will not affect the performance of the cooker or the end result of the food.

WARNING: NEVER TRY TO FORCE THE LID OPEN WHILE YOU ARE COOKING UNDER PRESSURE, 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.

- When the cooking time ends, the unit beeps and switches to the KEEP WARM function. The unit beeps periodically to let you know that there is a pressure inside the unit. Once you release the pressure, the unit stops beeping, and remains on the KEEP WARM function. Press the START/STOP button to cancel the program.
- After the cooking time is up, 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 POT HOLDERS,

OVEN MITTS OR A KITCHEN TOWEL WHEN RELEASING PRESSURE.

b. **Natural Release Method:** Release the pressure by shutting the unit off completely, 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 quinoa) benefit from extra cooking time. You know when the pressure has been released because the floating valve drops and you can open the lid.

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

WARNING: AFTER COOKING, THE REMOVABLE COOKING POT IS HOT. USE POT HOLDERS, OVEN MITTS, OR A KITCHEN TOWEL TO HANDLE IT OR LET IT COOL DOWN BEFORE REMOVING.

Mute Feature

If you would like to disable all the beeps from the multi-cooker, you may do so by pressing and holding the ADJUST button until the display shows the Mute Icon. 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 ADJUST button until the Mute Icon disappears and the unit emits a beep: this unmutes 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 at 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 time.

- Unplug the multi-cooker and let the unit cool before cleaning.
- 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.
- Wipe the body of the unit with a clean damp cloth and rinse the lid with warm water and soap. Do not submerge the multi-cooker in water.

NOTE: To remove odor from the inside of the lid, clean it with water and vinegar (1:1 ratio).

- Remove the condensation reservoir by pulling it down. Wash with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing it back into place.
- Turn the lid upside down; grip the silicone gasket, and pull up to remove. Clean the silicone gasket with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by positioning it inside the edge of the lid and pushing it down. Make sure the groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid.

NOTE: The silicone gasket must always be positioned correctly on the underside

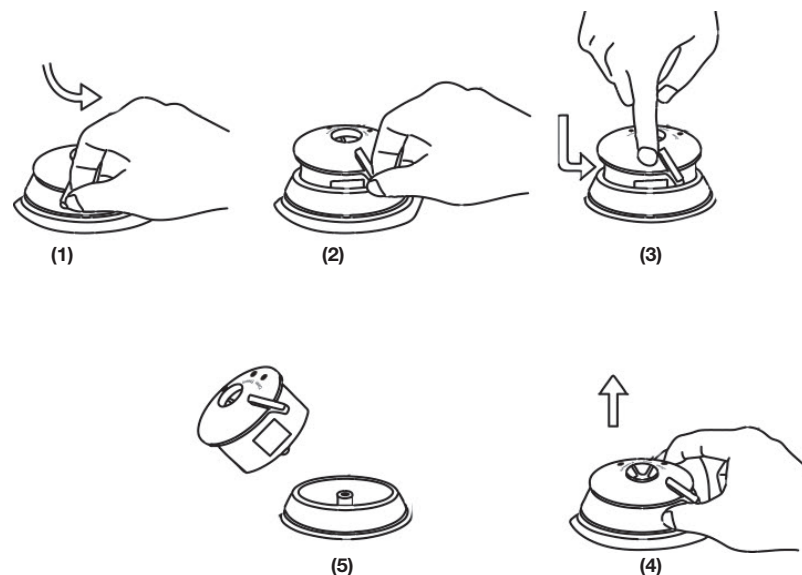
of the lid; otherwise, the unit cannot work. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. (See “Getting Started” section in this manual.)

- If the silicone gasket appears damaged, cracked or torn, do not use the unit and contact the Zavor Customer Service Department at 1-855-928-6748 or visit the Zavor website to purchase a new silicone gasket at www.zavoramerica.com.
- For optimal performance, the inside of the cooker, in the area under the removable cooking pot where the temperature sensor and heating pad are, must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
- Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.

Cleaning the Pressure Regulator Knob

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

- After the unit has cooled, remove the lid from the multi-cooker.
- Press down and turn the pressure regulator knob counterclockwise past STEAM to CLEAN and carefully lift to remove. Look through the removed knob to make sure there is no particle build-up, and put it under running water to clean.
- Turn the lid over and place it on a table top. Pull out the anti-blocking case. Using a brush or toothpick, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the pressure discharging tube that is inside the anti-block cover. Replace the anti-blocking case pressing it down back into place.
- 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 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™ LCD detects an internal error or a wrong connection, it shows an error code on the display panel, and stops 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, 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.
E4:	The pressure switch has malfunctioned.
Self-help:	Check the cooking pot for warping. Check the heating plate for any food residue.

Problem	Easy Solution
The lid cannot be opened at the end of the cooking cycle	• Please be advised that the lid can't be opened until the floating valve drops down. • Make sure you turn the regulator to steam until all internal pressure is released and the lid opens easily. • If this occurs frequently, the gasket may need to be adjusted.
Steam is escaping from the lid	• Close the lid correctly, ensuring there is no gap between lid and base. • Ensure the silicone gasket is clean, free from damage, or cracks, and correctly inserted. • If the problem persists, call our customer service department.
The self-locking pin does not rise	• Close the lid correctly ensuring there is no gap between lid and base. • Ensure the silicone gasket is clean, free from damage or cracks and correctly inserted. • Ensure that the self-locking pin can move freely. • If the problem persists, call our customer service department.
The cooker is not getting to pressure	• Ensure that the pressure regulator valve is correctly placed in its housing. • Add more liquid/food to the bowl. There should be a minimum of 1 cup of food and liquid in total. • If the problem persists, call our customer service department.

The timer cannot count down	• When the lid is locked, ensure the self-locking pin is secured correctly. • Ensure that the pressure regulator valve is correctly placed in its housing. • Add more liquid/food to the bowl. There should be a minimum of 1 cup of food and liquid in total. • If the problem persists, call our customer service department.
Water is collecting on the countertop	• Ensure the cooker is on a flat, level surface and that the condensation drip cup is installed on the side of the cooker. • Empty the condensation drip cup.
The unit is beeping and not turning on	• Ensure that the lid is on the correct position. For Sauté, the lid needs to be off. If the lid is closed under these functions, the unit beeps and an icon indicates to open the lid. For all other functions, the lid must be closed. If the lid is open the unit beeps and an icon indicates to close the lid.

Floating Valve Installation

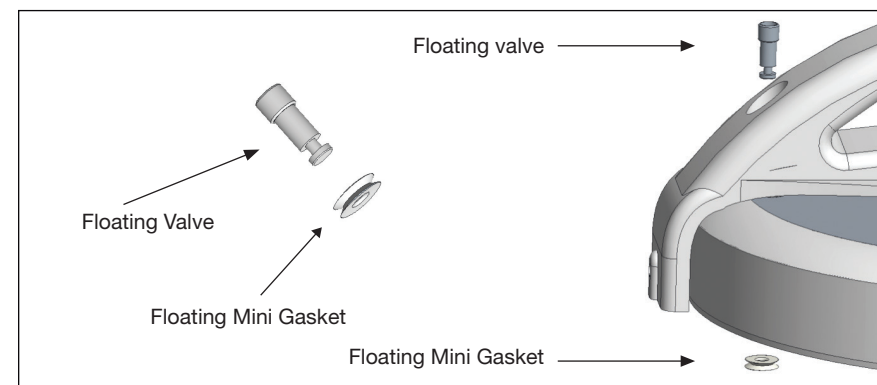


Figure: Floating valve Installation
Insert the floating valve from the top of the lid and secure it in place with the washer from the bottom of the lid.

Contenidos

- Introducción..... 43
- Precauciones Importantes 44
- Características y Funciones..... 46
- Tabla de Iconos..... 49
- Antes del Primer Uso..... 50
- Funciones de Operación..... 51
- Función de Cocción a Presión 51
- Tablas de Cocinado a Presión..... 54
- Función de Cocción Lenta..... 58
- Función de Vapor..... 60
- Función de Saltear 61
- Función Flex..... 63
- Usando la función Flex para Cocción a Baja Temperatura (Sous Vide) 64
- Función de Hervir a Fuego Lento..... 67
- Función de Yogur..... 68
- Función de Granos..... 72
- Función de Huevos. 76
- Función de Postres..... 78
- Función de Silencio 80
- Limpieza y Mantenimiento..... 81
- Solución de Problemas 83

Introducción

¡Gracias por comprar esta Olla Eléctrica LUX™ LCD Multifuncional de Zavor!

La Olla Eléctrica LUX™ LCD Multifuncional de Zavor puede ser usada para cocinar a presión, al vapor, para saltear, hacer arroz blanco, hacer arroz integral, hacer risotto, hacer yogur y cocinar lento perfectamente. Está equipado con una nueva pantalla LCD que tiene un menú fácil de navegar con ajustes programados que le permite cocinar sus comidas favoritas más convenientemente. 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™ LCD 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 válido para todos los tamaños y colores de la olla LUX™ LCD Multifuncional.



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™ LCD 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.
- 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 más de 2 tercios de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden como el arroz o verduras secas no llene el cazo extraíble más de la mitad de su capacidad. Si lo llena en exceso se puede bloquear la válvula 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

Parte superior de la tapa

(2) Indicador de Auto-cierre

Botón Regulador de Presión (1)

Mangos fríos al tacto (3)

Parte inferior de la tapa

Válvula Flotante (4)

(5) Estructura de metal en forma de Y para la Junta de Silicona

(7) Funda anti-bloqueo (puede sacarse tirando hacia arriba)

(6) Válvula de Seguridad

Cuerpo de la olla eléctrica

(3) Mangos fríos al tacto

(9) Sensor de Temperatura

(9) Fuente de Calor

(12) Cable

Colector de Agua (8) (puede sacarse)

Cazuela Estática (11) (no se puede quitar)

Pantalla LCD (14)

(10) Olla para Cocinar Extraíble

Accessories

(13) Cestillo para vapor con soporte

- Botón Regulador de Presión:** Gire el botón hacia la posición de "PRESSURE" (Presión) cuando use las funciones de cocción a presión. Gire el botón a la posición de "STEAM" (Vapor) para liberar la presión cuando cocine a presión o cuando use cualquiera de las otras funciones sin presión.
- 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.
- Mangos fríos al tacto:** los mangos le permitirán abrir, cerrar y mover la Olla Eléctrica LUX™ LCD con facilidad.
- 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.
- 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 pueda acumular la presión necesaria. Compruebe que la junta no esté rajada ni agrietada. Para sacar esta estructura 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 fácilmente 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 representante de Servicio al Cliente de ZAVOR a el numero: 1-855-928-6748 o visite la pagina web: www.zavoramerica.com.
- 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.
- Funda anti-bloqueo:** tire hacia usted para sacar el botón regulador de presión para su limpieza.
- 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.
- Sensor de Temperatura y Fuente de Calor:** Estos dos elementos regulan la temperatura de cocción.
- Olla para Cocinar Extraíble:** La olla de acero inoxidable es apta para lavavajillas, pero siempre se recomienda el lavado a mano.
- 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 la cazuela estática. Todos los ingredientes se deben colocar en la olla de cocción extraíble SOLAMENTE.
- 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.
- Cestillo para vapor con soporte:** tiene que ser colocado dentro de la olla de cocción para cocinar alimentos delicados y verduras al vapor.
- Pantalla LCD:** La pantalla interactiva fácil de navegar e permite seleccionar diferentes programas con el toque de un dedo. Las funciones principales son: Pressure Cook, Slow Cook, Steam, Sauté, Flex, Simmer, Yogurt, Grains, Eggs y Dessert. Además, cada una de las funciones principales tiene una selección de ajustes con tiempos y temperaturas/presión de cocción preajustadas. El panel de control también incluye 6 botones descritos a continuación.

Inicio/Parar (START/STOP) - Se utiliza para comenzar o detener la cocción.

MENU – Se utiliza para volver a la pantalla de MENU.

Ajustar (ADJUST) – Se utiliza para ajustar la presión/temperatura y tiempo de cocción.

Aplazar la Cocción (TIME DELAY) – Le permite retrasar el tiempo de cocción hasta 6 horas. Puede utilizar la configuración de aplazar la cocción después de elegir una función de cocción.

Seleccione la función de cocción deseada y el ajuste. Ajuste el tiempo si es necesario. Presione TIME DELAY y utilice el selector para ajustar el tiempo. Pulse el botón START/STOP para confirmar. La unidad empezará a cocinar después de que haya transcurrido el tiempo de retraso.

Por Ejemplo: Son las 8:00 am y usted quiere que su cena esté lista a las 6:00 pm. Usted quiere cocinar una receta que utiliza la función de cocción lenta y el ajuste de Frijoles (la que es de 8 horas el tiempo de cocción preajustadas).

Gire el botón regulador de presión a la posición de “STEAM”. Gire el selector hasta que se seleccione la función de SLOW COOK y confirme presionándolo. De los ajustes mostrados a la derecha, seleccione el ajuste de BEANS y confírmelo pulsando el selector. Para programar el tiempo de retraso, presione el botón TIME DELAY y ajuste el tiempo para 2 horas. Pulse el botón START / STOP para confirmar y estás listo! La unidad comenzará a cocinar a las 10:00 am y su cena estará lista a las 6:00 pm. Tenga en cuenta que el tiempo de cocción puede variar, ya que la unidad necesita aumentar la temperatura y / o la presión.

Mantener Caliente (KEEP WARM) – Se utiliza para mantener la comida cocinada caliente hasta 12 horas o recalentarla.

Después de que el tiempo de cocción ha terminado, la unidad cambiará automáticamente a la función KEEP WARM (A una temperatura de 165°F) por un máximo de 12 horas. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.

Para recalentar alimentos:

1. Coloque la olla de cocción extraíble en la unidad. Después coloque la comida en la olla de cocción extraíble para recalentar.
2. Coloque la tapa en la unidad; alinee el indicador de auto-cierre en la manga con el colector de agua y gire a la izquierda hasta que encaje en su sitio. El indicador de auto-cierre hará clic cuando está en su sitio.
3. Gire el botón regulador de presión a la posición de “STEAM”.
4. Pulse el botón KEEP WARM. Seleccione el tiempo y después presione el botón START/STOP para comenzar a calentar la comida.
5. Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá un pitido para señalizar el final del proceso de calentamiento.

Bloqueo del panel (PANEL LOCK) – Se utiliza para deshabilitar y volver a habilitar los botones. Esto es por razones de seguridad, para prevenir que los niños encenderán la unidad. Para bloquear o desbloquear, pulse y mantenga el botón PANEL LOCK.

Tabla de Iconos

	Cerrar la Tapa	El icono aparece cuando la tapa está bien cerrada y bloqueada. Después de pulsar START/STOP para empezar a cocinar, el icono desaparecerá. Si la tapa no está cerrada, la unidad emitirá un pitido y el icono parpadeará para avisarle de que tiene que cerrar la tapa.
	Abrir la Tapa	El icono aparece cuando la tapa está abierta o quitada. Para las funciones Sauté y Flex (ajuste de temperatura) la tapa tiene que estar abierta. Después de pulsar START/STOP para empezar a cocinar, el icono desaparecerá. Si la tapa está cerrada, la unidad emitirá un pitido y el icono parpadeará para avisarle de que tiene que abrir o quitar la tapa.
	Menú de Favoritos	El ajuste CUSTOM se utiliza para programar una temperatura/nivel de presión y tiempo de cocción en las funciones: Pressure Cook, Slow Cook, Sauté, Flex (ajuste de presión y cocción lenta) y Grains. Seleccione F1, F2 o F3 girando el selector y confirme pulsándolo. Después seleccione el nivel de presión y el tiempo deseado y presione el selector para confirmar. Pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar. La unidad guardará automáticamente los ajustes para la función seleccionada.
	Icono de Bloqueo	Indica que los botones están bloqueados. Para bloquear y desbloquearlos, pulse y mantenga el botón PANEL LOCK.
	Presione Inicio	Después de seleccionar el ajuste, el icono parpadeará para indicarle que pulse el botón START / STOP para empezar a cocinar. Una vez que se inicia el proceso de cocción, el icono desaparecerá.
	Cocinando	Indica que la unidad ha comenzado a cocinar después del precalentamiento.
	Precalentar	Indica que la unidad se está calentando.
	Barra de Precalentamiento	Muestra el progreso de precalentamiento de la unidad.
	Icono de Silencio	Muestra cuando la unidad ha silenciado todos los pitidos y sonidos de notificación.

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™ LCD 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 la olla 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 apta 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 en CLEAN está alineado con el punto 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 alinee el punto 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: Función de Cocción a Presión

Este programa 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!

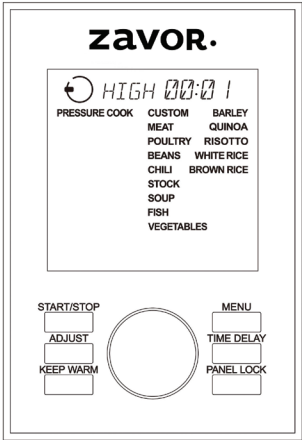


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función de Cocción a Presión:

Opción	Cocción a Presión	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Personalizado	Alta o Baja	226°F-230°F 0 240°F-248°F	1 minuto*	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Carne	Alta	240°F-248°F	40 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Aves de Corral	Alta	240°F-248°F	10 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Frijoles	Alta	240°F-248°F	30 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Chile	Alta	240°F-248°F	15 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Caldo	Alta	240°F-248°F	30 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Sopa	Alta	240°F-248°F	10 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Pescado	Baja	226°F-230°F	3 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Verduras	Baja	240°F-248°F	3 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Cebada	Alta	240°F-248°F	30 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Quinoa	Baja	226°F-230°F	1 minuto	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Risotto	Alta	240°F-248°F	6 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Arroz Blanco	Bajo	226°F-230°F	10 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Arroz Integral	Alta	240°F-248°F	20 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto

*El tiempo de preajuste personalizado se aplica al uso inicial de esta función, todos los usos subsiguientes utilizarán el tiempo previamente programado.

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. La pantalla se iluminará en azul y mostrará todas las funciones principales
3. Coloque la olla extraíble en la unidad, 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 de $\frac{2}{3}$ de su capacidad con comida y líquido. No llene la unidad más de $\frac{1}{2}$ de su capacidad cuando cocine comidas que se expanden cuando están cocinándose.

NOTA: Los siguientes alimentos tienden a espumar y / o salpicar: salsa de manzana, arándanos, cebada perla, harina de avena, arvejas partidas, fideos, pasta, ruibarbo, etc. Estas comidas tienden a producir espuma y barbotear, y pueden bloquear la válvula de presión.

4. Coloque la tapa de la unidad alineando el indicador de auto-cierre con la imagen del candado abierto, y gírela hacia el candado cerrado. Sabrá que está bien cerrada en cuanto escuche el clic del cierre automático y en la pantalla aparezca el icono Cerrar la Tapa . Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir , a cerrar , y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada.
5. Gire el botón regulador de presión a PRESSURE.
6. Gire el selector hasta que se seleccione la función de PRESSURE COOK (las palabras parpadearán) y confírmelo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha. Además de los ajustes, también hay un ajuste de CUSTOM. Para obtener instrucciones sobre cómo utilizar el ajuste CUSTOM, consulte la página 47.

NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.

7. Seleccione un ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El nivel de presión preestablecido (Alto - "High", o Bajo - "Low") y el tiempo de cocción aparecerá en la parte superior de la pantalla. Si desea ajustar la configuración, gire el selector para seleccionar el nivel de presión (Alto - "High", o Bajo - "Low") y pulse el selector o el botón ADJUST para confirmar. El tiempo de cocción parpadeará para mostrar que se puede ajustar. Cambie el tiempo girando el selector y confirme su tiempo de cocción pulsando el botón START/STOP.

NOTA: Pulsando el botón ADJUST cambiará la opción de programación entre el nivel de presión y tiempo de cocción.

8. Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará a verde y mostrará los ajustes de presión y el tiempo en la parte superior de la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.

NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se apagará y la unidad volverá al modo de espera.

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. Cuando se haya alcanzado la presión, la unidad emitirá un pitido, el ícono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás. La válvula flotante situada en la tapa se elevará indicando que existe presión dentro de la unidad. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.

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. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y cambiará a la función KEEP WARM. La unidad emitirá un pitido periódicamente señalizando que la función está activada. Una vez que se libera la presión, la unidad dejará de sonar y permanecerá en la función KEEP WARM. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.

11. Después del tiempo de cocción, libere 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 Y GIRE LA OLLA DE TAL MODO QUE EL CHORRO SE ALEJE DE USTED.

b. **Método Natural:** Libere la presión apagando la unidad completamente. Esto permite que la presión baje naturalmente sin tener que 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.

12. Una vez que la presión ha sido liberada, abra la tapa y levántela inclinándola hacia el lado más alejado de usted para evitar quemarse con el vapor o el agua caliente que gotea de la tapa.

ATENCIÓN: DESPUÉS DE COCINAR, LA OLLA EXTRAÍBLE INTERIOR ESTARÁ MUY CALIENTE. USE SOSTENEDORES DEL POTE, GUANTES DEL HORNO 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. Use el ajuste VEGETALES para cocinar los vegetales a presión. Use la función STEAM para cocinar verduras al vapor.
2. Use el método rápido de liberación al cocinar verduras a presión para que no se cocinen de más.
3. Use un mínimo de 1 taza de líquido al cocinar verduras.
4. Al cocer las verduras al vapor, utilice el cesto de vapor 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, enteras 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
Endivia	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, cuarteados	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 más.
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.

Tabla de Cocinar Fruta a Presión:

Fruta	Ajuste de presión	Fresca (Tiempo de coccion)	Seca (Tiempo de coccion)
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 deságüelos; descarte 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.
4. La cebada perlada 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	Grano: Relación Agua (Tazas)	Tiempo de Cocción
Arborio	Alta	1:3	6 minutos
Cebada	Alta	1:3-1:4	25-30 minutos
Basmati	Baja	1:1½	6-9 minutos
Integral	Alta	1:1¼	25-30 minutos
Cuscús	Alta	1:2	5-8 minutos
Jazmin	Baja	1:1	8-9 minutos
Arroz de Grano Largo	Baja	1:1½	10 minutos
Mijo	Alta	2:3	10-12 minutos
Cebada Perlada	Alta	1:4	25-30 minutos
Avena de Cocción Rápida	Alta	1:1 2/3	5-6 minutos
Quinoa	Baja	1:2	8-10 minutos
Arroz de Grano Corto	Baja	1:1½	8-9 minutos
Avena Cortada en Máquina	Alta	1:1 2/3	10 minutos
Arroz de Sushi	Baja	1:1½	9 minutos
Granos de Trigo	Alta	1:3	25-30 minutos

Arroz Silvestre	Alta	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 al 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
Patatas 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 (Pequeñas)	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

Función de Cocción Lenta

Prepare recetas clásicas como estofados, sopas y guisos en hasta 10 horas con esta función. Ponga sus ingredientes en la olla por la mañana y la cena estará esperando en la tarde.

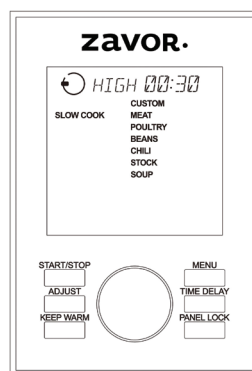


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función de Cocción Lenta:

Opción	Cocción Lenta	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Personalizado	Baja o Alta	190°F or 212°F	30 minutos*	30 minutos-24 horas, incrementos de 30 minutos
Carne	Baja	190°F	8 horas	30 minutos-24 horas, incrementos de 30 minutos
Aves de Corral	Alta	212°F	1 hora	30 minutos-24 horas, incrementos de 30 minutos
Frijoles	Baja	190°F	8 horas	30 minutos-24 horas, incrementos de 30 minutos
Chile	Baja	190°F	4 horas	30 minutos-24 horas, incrementos de 30 minutos
Caldo	Baja	190°F	10 horas	30 minutos-24 horas, incrementos de 30 minutos
Sopa	Baja	190°F	8 horas	30 minutos-24 horas, incrementos de 30 minutos

*El tiempo de preajuste personalizado se aplica al uso inicial de esta función, todos los usos subsiguientes utilizarán el tiempo previamente programado

- Coloque la olla extraíble en la unidad.
- Coloque la comida que vaya a cocinar lentamente en la olla extraíble.
- Para recetas que requieran una tapa cerrada, coloque la tapa en la olla, alinee el indicador de auto-cierre 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 STEAM.
- Gire el selector hasta que se seleccione la función de SLOW COOK (las palabras parpadearán) y confírmelo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha. Además de los ajustes, también hay un ajuste de CUSTOM. Para obtener instrucciones sobre cómo utilizar el ajuste CUSTOM, consulte la página 47.

NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.

- Seleccione el ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El nivel de temperatura preestablecido (Alto - "High", o Bajo - "Low") y el tiempo de cocción aparecerá en la parte superior de la pantalla. Si desea ajustar la configuración, gire el selector para seleccionar el nivel de temperatura (Alto - "High", o Bajo - "Low") y pulse el selector o el botón ADJUST para confirmar. El tiempo de cocción parpadeará para mostrar que se puede ajustar. Cambie el tiempo girando el selector y confirme su tiempo de cocción pulsando el botón START/STOP.

NOTA: Pulsando el botón ADJUST cambiará la opción de programación entre el nivel de presión y tiempo de cocción.

- Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará los ajustes de presión y el tiempo en la parte superior la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla, el icono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla.

NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se apagará y la unidad volverá al modo de espera.

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.

- Cuando se haya alcanzado la temperatura, la unidad emitirá un pitido, el icono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
- Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y cambiará a la función KEEP WARM. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.

Función de Vapor

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

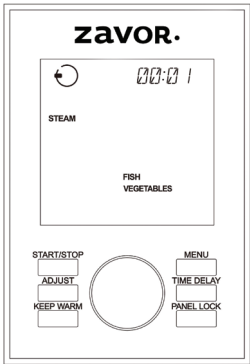


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función de Cocción a Vapor:

Opción	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Verduras	212°F	3 minutos	1 minuto-1 hora, incrementos de 1 minuto
Pescado	212°F	4 minutos	1 minuto-1 hora, incrementos de 1 minuto

- Coloque la olla extraíble en su sitio.
- Coloque 1-2 tazas de agua en el fondo de la olla de cocción extraíble. Luego continuación, agregue el cestillo para cocinara al vapor con el soporte asegurándose de que el agua se encuentra un poco por debajo del cestillo.
- Coloque los ingredientes en el cestillo y cierre la tapa de la olla. En la pantalla aparecerá el icono Cerrar la Tapa . Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir , a cerrar y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada.
- Gire el botón regulador de presión a STEAM.
- Gire el selector hasta que se seleccione la función de STEAM (las palabras parpadearán) y confírmelo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha.

NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.

- Seleccione el ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El tiempo de cocción preseleccionado aparecerá en la parte superior de la pantalla.
Si desea ajustarlo, gire el dial para seleccionar el tiempo deseado. Luego pulse el botón START/STOP para confirmarlo.
- Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará el tiempo en la parte superior la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la

unidad.

NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se apagará y la unidad volverá al modo de espera.

- Cuando ha llegado a la temperatura, la unidad emitirá un pitido, el ícono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y, el tiempo de vaporización comenzará. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
- Cuando haya terminado de cocinar al vapor, la unidad emitirá un pitido y cambiará a la función KEEP WARM. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.

NOTA: Cuando se utiliza la función STEAM, gire el botón regulador a la posición de “STEAM”.

NOTA: Si está utilizando la función de STEAM sin suficiente líquido en la olla extraíble, la unidad emitirá un pitido cada 5 segundos para avisarle de que necesita agregar más líquido a la olla extraíble.

Función de Saltear

Este programa le permite saltear la comida antes de cocinar. Saltee pequeños trozos de comida a fuego alto con muy poco aceite antes de usar la función de cocción lenta o a presión. 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.

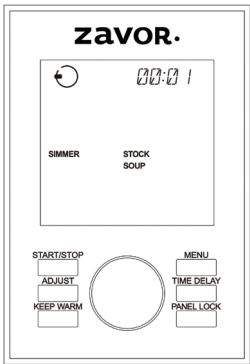


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función de Saltear:

Opción	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Personalizado	266°F-300°F	1 minuto*	1-30 minutos, incrementos de 1 minuto
Carne	266°F-300°F	20 minutos	1-30 minutos, incrementos de 1 minuto
Aves de Corral	266°F-300°F	15 minutos	1-30 minutos, incrementos de 1 minuto

*El tiempo de preajuste personalizado se aplica al uso inicial de esta función, todos los usos subsiguientes

utilizarán el tiempo previamente programado

1. Coloque la olla extraíble en su sitio.
2. Añada la cantidad apropiada de aceite indicada en la receta.
NOTA: Cuando utilice la función de saltear, no coloque la tapa en la olla eléctrica multifuncional. Si la tapa está cerrada, y si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, el icono en la pantalla cambia de cerrar a abrir y la unidad emitirá un pitido para advertirle que debe quitarse cuando se utiliza la función de saltear.
3. Gire el selector hasta que se seleccione la función de SAUTÉ (las palabras parpadearán) y confírmelo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha. Además de los ajustes, también hay un ajuste de CUSTOM. Para obtener instrucciones sobre cómo utilizar el ajuste CUSTOM, consulte la página 47.
NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.
4. Seleccione el ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El tiempo preseleccionado aparecerá en la parte superior de la pantalla.
Si desea ajustarlo, gire el selector para seleccionar el tiempo deseado. A continuación, pulse el botón START/STOP para confirmarlo.
5. Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará el tiempo en la parte superior de la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.
NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se apagará y la unidad volverá al modo de espera.
6. Cuando ha llegado a la temperatura la unidad emitirá un pitido, el icono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de saltear comenzará la cuenta atrás. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
7. Cuando haya terminado de saltear, presione el botón START/STOP para cancelar el 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 FLEX

Esta función le permite programar su propio nivel de presión y tiempo de cocción, y también la temperatura estándar para usar la unidad como una olla tradicional.

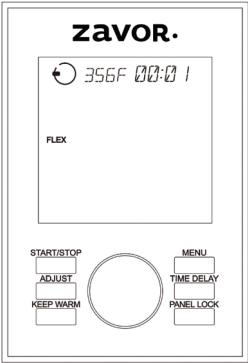


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función Flex:

Opción	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Temperatura	102°F-356°F	1 minuto	1 minuto-10 horas, incrementos de 1 minuto
Presión	226°F-248°F	1 minuto	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto

1. Coloque la olla extraíble en su sitio.
2. Añada los ingredientes según la receta.
3. Gire el selector hasta que se seleccione la función de FLEX (las palabras parpadearán) y confirmarlo pulsando el selector. La pantalla mostrará solo el nivel de temperatura/presión y el tiempo de cocción en la parte superior de la pantalla.
NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.
4. Cuando use la configuración de temperatura, puede dejar la tapa fuera de la unidad. Cuando use la configuración de presión, cierre la tapa y gire el botón regulador de presión a PRESSURE. Elija entre temperatura o nivel de presión (alto o bajo) girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El tiempo preseleccionado aparecerá en la parte superior de la pantalla. Si desea ajustarlo, gire el selector para seleccionar el tiempo deseado. A continuación, pulse el botón START/STOP para confirmarlo.
NOTA: La configuración de temperatura le permite configurar el temporizador por hasta 30 minutos cuando cocina a más de 250°F y 10 horas cuando cocina a 250°F o menos.
5. Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará el tiempo en la parte superior la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de

la unidad.

NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se apagará y la unidad volverá al modo de espera.

6. Cuando ha llegado a la temperatura la unidad emitirá un pitido, el ícono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
7. Cuando haya terminado de cocción, la unidad volverá al modo de espera.

Usando la función Flex para Cocción a Baja Temperatura (Sous Vide)

La función Flex le permite lograr resultados de cocción a baja temperatura en su olla multifuncional LUX LCD. En promedio, la mayoría de las recetas de cocción a baja temperatura requieren temperaturas de cocción entre 120°F y aproximadamente 180°F. Para cocinar a baja temperatura en su LUX LCD necesitará lo siguiente:

Bolsas: Las bolsas selladas al vacío facilitan la tarea pero no son necesarias. Se pueden usar bolsas para congelador de buena calidad como alternativa. Asegúrese de sacar todo el aire de las bolsas si usa bolsas para congelar.

Clips: Use pinzas para la ropa, clips metálicos o cualquier otro tipo de pinza, y asegure las bolsas a la estructura metálica en forma de Y en la tapa. Evite colgar demasiadas bolsas, le sugerimos una bolsa por varilla metálica. El agua debe estar tocando uniformemente todos los lados de la bolsa dentro de la olla.

1. Coloque la olla extraíble de acero en su sitio.
2. Llene la olla extraíble con agua, lo suficiente para que sus bolsas de comida estén completamente sumergidas en el agua.
3. Gire el selector hasta que seleccione la función FLEX (las palabras parpadearán) y confirme esta función pulsando el selector. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 365°F, presione el selector de nuevo y ajuste la temperatura según su receta.
4. Una vez que haya seleccionado la temperatura correcta, presione el selector para ajustar el tiempo de cocción. Una vez que haya alcanzado el tiempo de cocción que su receta recomienda, presione el botón Start/Stop. La olla multifuncional comenzará a precalentarse.
5. Mientras la olla se precalienta, sazone su comida de acuerdo con su receta y colóquela en las bolsas. Retire la mayor cantidad de aire posible de las bolsas antes de sellarlas.
6. Utilice las pinzas para ajustar las bolsas a la estructura metálica en forma de Y en la parte inferior de la tapa. Una bolsa por varilla metálica producirá resultados óptimos.
7. Una vez que la olla alcance la temperatura deseada, emitirá un pitido y en ese momento usted puede colocar la tapa en la olla, con las bolsas de comida. Cierre la olla y asegúrese de seleccionar la posición STEAM con el botón regulador de presión.
8. Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y el programa parará.

9. Abra la olla y quite las bolsas de las varillas metálicas. Abra las bolsas y saque la comida. En la tabla de cocina de Cocción a Baja Temperatura incluimos Recomendaciones del Chef para diferentes tipos de comida una vez que la cocción ha finalizado.

Tabla de Cocina para Cocción a Baja Temperatura (Sous Vide)

Carne de Vaca	Grosor	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Filete				
poco hecho	2 pulgadas	1.5 horas	136	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
término medio	2 pulgadas	2.5 horas	136	
tres cuartos	2 pulgadas	2.5 horas	140	
bien hecho	2 pulgadas	3.5 horas	146	
Asado				
poco hecho	2.75 pulgadas	10 horas	136	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
término medio	2.75 pulgadas	10 horas	146	
bien hecho	2.75 pulgadas	10 horas	156	
Cerdo	Grosor	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Chuleta				
poco hecho	1 pulgada	2 horas	140	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
término medio	1 pulgada	1.5 horas	160	
bien hecho	1 pulgada	2.5 horas	160	
Lomo	1.5 pulgadas	90 minutos	136	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
Asado				
poco hecho	2.57 pulgadas	10 horas	166	
término medio	2.57 pulgadas	10 horas	180	
bien hecho	2.57 pulgadas	10 horas	184	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
Costillas (pequeñas)				
poco hecho	1 pulgada	4 horas	166	
término medio	1 pulgada	6 horas	166	
bien hecho	1 pulgada	8 horas	166	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
Costillas (grandes)				
poco hecho	2.75 pulgadas	10 horas	166	
término medio	2.75 pulgadas	10 horas	180	
bien hecho	2.75 pulgadas	10 horas	184	
Aves de Corral	Grosor	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Pollo - Carne Blanca		2-3 horas	166	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
Pollo - Carne Oscura		2.5-3.5 horas	170	
Pescado	Grosor	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Pescado Magro				
tierno	0.5-1 pulgadas	45 minutos	126	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
bien hecho	0.5-1 pulgadas	45 minutos	130	

Pescado Graso				Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
tierno	2 pulgadas	1 hora	126	
bien hecho	2 pulgadas	1 hora	130	
Mariscos	Grosor	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Langosta	1 pulgada	50 minutos	140	Dore cada lado en una sartén caliente con aceite o mantequilla por 30 segundos.
Vieiras	1 pulgada	40 minutos	140	
Camarones	Jumbo	50 minutos	140	
Vegetales	Grosor	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Zanahorias - Crujientes	hasta 1 pulgada	90 minutos	184	Sazonar antes de cocinar
Zanahorias - Suaves	hasta 1 pulgada	2 horas	184	
Patatas - Semi Suaves	hasta 1 pulgada	2.5 horas	184	
Patatas - Suaves	hasta 1 pulgada	3 horas	184	
Brócoli - Crujiente	hasta 1 pulgada	12 horas	184	
Brócoli - Suave	hasta 1 pulgada	20 horas	184	Sazonar antes de cocinar
Maíz - Suave	hasta 1 pulgada	1.5 horas	184	
Judías Verdes - Crujientes	hasta 1 pulgada	12 minutos	184	
Judías Verdes - Suaves	hasta 1 pulgada	20 minutos	184	
Espárragos - Crujientes	hasta 1 pulgada	12 minutos	184	
Espárragos - Suaves	hasta 1 pulgada	20 minutos	184	
Remolachas - Suaves	hasta 1 pulgada	1.5 hours	184	
Guisantes - Crujientes	hasta 1 pulgada	10 minutos	184	
Guisantes - Suaves	hasta 1 pulgada	20 minutos	184	
Calabaza - Suave	hasta 1 pulgada	1.5 hours	184	
Frutas	Grosor	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Manzanas - Suaves	hasta 1 pulgada	2 horas	184	Sazone si es necesario antes de cocinar
Peras - Suaves	hasta 1 pulgada	2 horas	184	
Mangos - Suaves	hasta 1 pulgada	1.5 horas	184	
Duraznos - Suaves	hasta 1 pulgada	1.5 horas	184	
Fresas - Suaves	hasta 1 pulgada	1.5 horas	184	
Huevos con Cáscara	Tamaño	Tiempo Sugerido	Temperatura Sugerida (°F)	Recomendación del Chef
Huevo Duro- Menos Cocido	grande	1.5 horas	166	Sazonar después de cocinar
Huevo Duro- Más Cocido	grande	2 horas	176	

* Los tiempos y la temperatura variarán según el grosor de los alimentos, esta es una guía para ayudar en la cocción a baja temperatura con la función Flex en la olla multifuncional LUX LCD *

Función de Hervir a Fuego Lento

Prepare sus alimentos con esta fantástica técnica utilizada para hacer cremas, caldos, salsas y otras creaciones maravillosas. Con la función de SIMMER, se asegura que su comida se mantiene debajo del punto de ebullición mientras sigue calentándose.

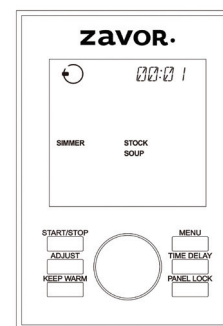


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función de Hervir a Fuego Lento:

Opción	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Caldo	200°F	45 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Sopa	200°F	55 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto

- Coloque la olla extraíble en su sitio con los ingredientes necesarios et cierre la tapa. Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir a cerrar y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada.
- Gire el botón regulador de presión a STEAM.
- Gire el selector hasta que haya seleccionado la función SIMMER (las palabras parpadearán) y confírmela pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha.

NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.

- Seleccione el ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El tiempo de hervir a fuego lento preseleccionado aparecerá en la parte superior de la pantalla.

Si desea ajustarlo, gire el dial para seleccionar el tiempo deseado. A continuación, pulse el botón START /STOP para confirmarlo.

- Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará el tiempo en la parte superior la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.

NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se apagará y la unidad volverá al modo de espera.

6. Cuando ha llegado a la temperatura la unidad emitirá un pitido, el ícono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de hervir a fuego lento comenzará la cuenta atrás. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
7. Cuando termina el tiempo, la unidad emitirá un pitido y cambiará a la función KEEP WARM. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.

Función 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 soja. 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:

Lo único 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.



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.

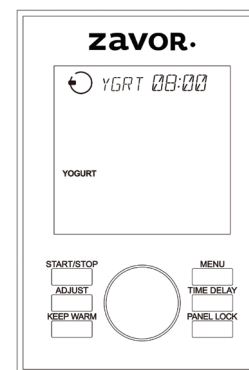


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función de Yogur:

Opción	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
HEAT	180°F	n/a	n/a
YGRT	104°F-109°F	8 horas	Hasta 24 horas, incrementos de 30 minutos

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 de cocción y gire el botón regulador de presión a STEAM. Caliente la leche a 180°F-185°F ajustando la función YOGURT a la configuración HEAT y presionando START/STOP. 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 los 180°F.

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.
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. NO utilice un batidor de metal, ya que pueden rayar la superficie antiadherente de la olla de cocción extraíble.

5. Coloque la tapa en la olla, alinee el indicador de auto-cierre con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. En la pantalla aparecerá el icono Cerrar la Tapa . Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir , a cerrar , y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Gire el selector hasta que haya seleccionado la función YOGURT (las palabras parpadearán) y confírmela pulsando el selector. Gire el selector para que la pantalla lea YGRT y muestre el tiempo de cocción preestablecido de 8 horas. Dependiendo del sabor de yogur que más le guste, puede elegir cuánto tiempo cocinar el yogur ajustando la hora. Gire el selector hasta que seleccione el tiempo deseado y luego pulse el botón START/STOP para confirmarlo. El tiempo de cocción más largo es de 24 horas. El tiempo de preparación afecta el 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 la función de yogur. La pantalla cambiará al color verde y mostrará el tiempo programado en la parte superior de la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.
7. Cuando ha llegado a la temperatura, la unidad emitirá un pitido, el icono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y comenzará la cuenta atrás. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
8. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido para notificarte que que la función está terminada y la unidad volverá al modo de espera.
9. Cuando el yogur está listo, quite la tapa. Puede haber algo de líquido amarillo (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.
10. 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 72.

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 indicador de auto-cierre 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. Seleccione la función YOGURT, luego seleccione la configuración HEAT y presione START/STOP. 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.

3. El segundo paso después de calentar la leche es permitir 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.
4. Agregue el yogur natural con la cultura viva y activa y use una cuchara para mezclarlo en cada frasco con la leche hasta que la consistencia esté suave y sin grumos.
5. Coloque la tapa en la olla, alinee el indicador de auto-cierre con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. En la pantalla aparecerá el icono Cerrar la Tapa . Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir , a cerrar , y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada. Gire el botón regulador de presión hacia STEAM. Gire el selector hasta que haya seleccionado la función YOGURT (las palabras parpadearán) y confírmelo pulsando el selector. El tiempo de cocción preestablecido es de 8 horas. Dependiendo del sabor de yogur que más le guste, puede elegir cuánto tiempo cocinar el yogur ajustando la hora. Gire el selector hasta que seleccione el tiempo deseado y luego pulse el botón START/STOP para confirmarlo. El tiempo de cocción más largo es de 24 horas. El tiempo de preparación afecta el 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 la función de yogur. La pantalla cambiará al color verde y mostrará el tiempo programado en la parte superior de la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.
7. Cuando ha llegado a la temperatura, la unidad emitirá un pitido, el icono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y comenzará la cuenta atrás. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
8. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido para notificarte que la función está terminada y la unidad volverá al modo de espera.
9. Cuando el yogur está listo, quite la tapa. Puede haber algo de líquido amarillo (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.
10. 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 72.

Sugerencias y Consejos Útiles:

- Los probióticos y la cultura viva y activa son más fuertes cuando el yogur está fresco. Para obtener los mejores resultados, sólo use 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, frutas u otros ingredientes al gusto antes de comer.
- Para obtener los mejores resultados y para facilidad de preparación, use leche entera o semidesnatada esterilizada con temperatura ultra-alta o leche en polvo reconstituida.
- Es mejor consumir los yogures naturales dentro de 7 días, 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 una tela para queso dentro de un contenedor para que el filtro no toque el fondo para permitir un mejor drenaje.
2. Eche el yogur casero en el colador o una tela para 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 tela para queso girando el colador o tela para queso de boca abajo sobre un plato o recipiente.
4. Póngalo de nuevo en el refrigerador para enfriar durante algunas horas antes de servir.

Función de Granos

Este programa asegura que sus granos son perfectamente preparados cada vez y que mantienen toda su riqueza y nutrientes. Esta función utiliza un programa de cocción a presión. Usted también puede encontrarlo como un ajuste en función PRESSURE COOK.

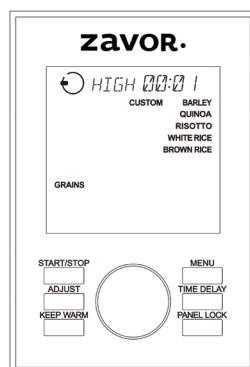


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Function de Granos:

Opción	Cocción a Presión	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Personalizado	Baja o Alta	226°F-230°F o 240°F-248°F	1 minuto*	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Cebada	Alta	240°F-248°F	30 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Quinoa	Baja	226°F-230°F	1 minuto	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Risotto	Alta	240°F-248°F	6 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Arroz Blanco	n/a (esto es un ajuste al vapor)	212°F	10 minutos	no programable
Arroz Integral	Alta	240°F-248°F	20 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto

*El tiempo de preajuste personalizado se aplica al uso inicial de esta función, todos los usos subsiguientes utilizarán el tiempo previamente programado

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.
4. La cebada perlada 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	Grano: Relación Agua (Tazas)	Tiempo de Cocción
Arborio	Alta	1:3	6 minutos
Cebada	Alta	1:3-1:4	25-30 minutos
Basmati	Baja	1:1½	6-9 minutos
Integral	Alta	1:1¼	25-30 minutos
Cuscús	Alta	1:2	5-8 minutos
Jazmin	Baja	1:1	8-9 minutos
Arroz de Grano Largo	Baja	1:1½	10 minutos
Mijo	Alta	2:3	10-12 minutos
Cebada Perlada	Alta	1:4	25-30 minutos
Avena de Cocción Rápida	Alta	1:1 2/3	5-6 minutos
Quinoa	Alta	1:2	8-10 minutos
Arroz de Grano Corto	Baja	1:1½	8-9 minutos
Avena Cortada en Máquina	Alta	1:1 2/3	10 minutos
Arroz de Sushi	Baja	1:1½	9 minutos
Granos de Trigo	Alta	1:3	25-30 minutos
Arroz Silvestre	Alta	1:3	25-30 minutos

1. Coloque la olla extraíble en la unidad.
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 encima de la olla, alinee el indicador de auto-cierre con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. La pantalla aparecerá el icono Cerrar la Tapa . Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir , a cerrar  y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada. Gire el botón regulador de presión hacia la posición PRESSURE. Cuando use la configuración de Arroz Blanco, gire el botón regulador de presión a STEAM.
5. Gire el selector hasta que se seleccione la función de GRAINS (las palabras parpadearán) y confirmarlo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha. Además de los ajustes, también hay un ajuste de CUSTOM. Para obtener instrucciones sobre cómo utilizar el ajuste CUSTOM, consulte la página 47.
NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.
6. Seleccione un ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El nivel de presión preestablecido (Alto - "High", o Bajo - "Low") y el tiempo de cocción aparecerá en la parte superior de la pantalla (excluyendo el arroz blanco). Si desea ajustar la configuración, gire el selector para seleccionar el nivel de presión (Alto - "High", o Bajo - "Low") y pulse el selector o el botón ADJUST para confirmar. El tiempo de cocción parpadeará para mostrar que se puede ajustar. Cambie el tiempo girando el selector y confirme su tiempo de cocción pulsando el botón START/STOP.
NOTA: Pulsando el botón ADJUST cambiará la opción de programación entre el nivel de presión y tiempo de cocción.
7. Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará los ajustes y el tiempo en la parte superior de la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.
NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se apagará y la unidad volverá al modo de espera.
8. Cuando se haya alcanzado la presión, la unidad emitirá un pitido, el ícono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás. La válvula flotante situada en la tapa se elevará indicando que existe presión dentro de la unidad. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.
NOTA: Cuando usa el ajuste de Arroz Blanco, solo se mostrarán las líneas externas del panel una vez que se haya alcanzado la temperatura. No hay un tiempo de cocción preestablecido para este ajuste, 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.

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.

9. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y cambiará a la función KEEP WARM. La unidad emitirá un pitido periódicamente señalizando que la función está activada. Una vez que se libera la presión, la unidad dejará de sonar y permanecerá en la función KEEP WARM. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.
10. Después del tiempo de cocción, libere 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 Y GIRE LA OLLA DE TAL MODO QUE EL CHORRO SE ALEJE DE USTED.
 - b. **Método Natural:** Libere la presión apagando la unidad completamente. Esto permite que la presión baje naturalmente sin tener que 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.
11. Una vez que la presión ha sido liberada, abra la tapa y levántela inclinándola hacia el lado más alejado de usted para evitar quemarse con el vapor o el agua caliente que gotea de la tapa.

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

Arroz Blanco - Olla Arrocera Tradicional

Este programa le permite cocinar el arroz como una olla arrocera tradicional, con vapor.

1. Coloque la olla de cocinar extraíble en la olla eléctrica y añada los ingredientes.
2. Coloque la tapa de la olla alineando la parte protuberante del mango con la imagen del candado abierto, y gírela hacia el candado cerrado. Oirá el clic del cierre automático. Gire el regulador de presión a la posición de STEAM.
3. Gire el selector hasta que se seleccione la función de GRAINS (las palabras parpadearán) y confirmarlo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha. Gire el selector hasta que se seleccione el ajuste de WHITE RICE y pulse el selector para confirmarlo.
NOTA: No es necesario ajustar el tiempo ya que la unidad lo hará automáticamente.
4. Presione el botón START / STOP para comenzar a cocinar. La pantalla se

pondrá verde y verá las líneas del ciclo, el icono de precalentamiento en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento.

- Una vez que finaliza el proceso de precalentamiento, la unidad comenzará a cocinar el arroz. Cuando termine, la unidad cambiará a la función KEEP WARM. Ahora puedes abrir la tapa.

Función de Huevos

Esta función le permite preparar sus recetas de huevo favoritas como huevos duros, tortillas, huevos rellenos, ensalada de huevo y muchos más. Para las recetas, por favor consulte el libro de recetas. Tenga en cuenta que la función de los huevos es una función de la olla a presión.

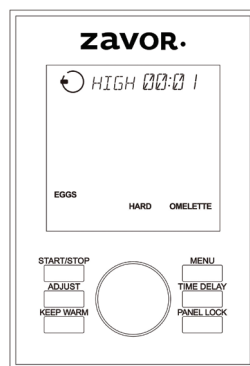


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Función de Huevos:

Opción	Cocción a Presión	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Huevo duro	Alta	240°F-248°F	9 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Tortilla	Alta	240°F-248°F	9 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto

- Coloque la olla de cocción extraíble en la unidad. Añada 1 ½ tazas de agua en la olla de cocción.
- Para el ajuste de Huevos Duros, coloque el cestillo para vapor y el soporte en la olla de cocción. Después coloque los huevos dentro del cestillo.

Para el ajuste de tortilla, use moldes o cualquier tipo de utensilios de cocina que se puedan usar en el horno. Spray cada uno con un spray para cocinar y después llénelos con una mezcla de huevo. Coloque el cestillo para vapor y el soporte en la olla de cocción. Después coloque los moldes dentro del cestillo.

- Coloque la tapa encima de la olla, alinee el indicador de auto-cierre con el candado abierto y gire al candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. La pantalla aparecerá el icono Cerrar la Tapa . Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir a cerrar y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada.

- Gire el botón regulador de presión hacia la posición PRESSURE.
- Gire el selector hasta que se seleccione la función de EGGS (las palabras parpadearán) y confírmelo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha.

NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.

- Seleccione un ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El nivel de presión preestablecido (Alto - "Hi", o Bajo - "Lo") y el tiempo de cocción aparecerá en la parte superior de la pantalla. Si desea ajustar la configuración, gire el selector para seleccionar el nivel de presión (Alto - "Hi", o Bajo - "Lo") y pulse el selector o el botón ADJUST para confirmar. El tiempo de cocción parpadeará para mostrar que se puede ajustar. Cambie el tiempo girando el selector y confirme su tiempo de cocción pulsando el botón START/STOP.

NOTA: Pulsando el botón ADJUST cambiará la opción de programación entre el nivel de presión y tiempo de cocción.

- Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará los ajustes de presión y el tiempo en la parte superior la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.
- Cuando se haya alcanzado la presión, la unidad emitirá un pitido, el ícono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás. La válvula flotante situada en la tapa se elevará indicando que existe presión dentro de la unidad. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.

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.

- Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y cambiará a la función KEEP WARM. La unidad emitirá un pitido periódicamente señalizando que la función está activada. Una vez que se libera la presión, la unidad dejará de sonar y permanecerá en la función KEEP WARM. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.
- Después del tiempo de cocción, libere la presión. Tiene dos opciones para liberar la presión.

- 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 Y GIRE LA OLLA DE TAL MODO QUE EL CHORRO SE ALEJE DE USTED.

- b. **Método Natural:** Libere la presión apagando la unidad completamente. Esto permite que la presión baje naturalmente sin tener que 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.
11. Una vez que la presión ha sido liberada, abra la tapa y levántela inclinándola hacia el lado más alejado de usted para evitar quemarse con el vapor o el agua caliente que gotea de la tapa.

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

Función de Postres

Con esta función, se puede preparar deliciosos postres como natillas, pastel de queso, arroz con leche y flan de una manera rápida y fácil. Tenga en cuenta que la función de postre es una función de la olla a presión.

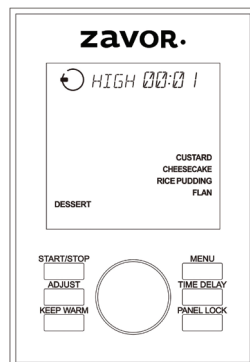


Tabla de Temperatura y Tiempo para la Function de Postre:

Opción	Cocción a Presión	Temperatura	Tiempo Pre-Ajustado	Temporizador
Natillas	Alta	240°F-248°F	12 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Arroz con leche	Alta	240°F-248°F	18 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Pastel de queso	Alta	240°F-248°F	23 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto
Flan	Alta	240°F-248°F	10 minutos	1 minuto-6 horas, incrementos de 1 minuto

1. Coloque la olla de cocción extraíble en la unidad.

2. Use las siguientes instrucciones para cada ajuste:

Ajuste de las Natillas: Agregue 1 ½ tazas de agua en la olla de cocción. Coloque el cestillo para vapor y el soporte en la olla de cocción. Use moldes o cualquier tipo de utensilios de cocina que se pueden usar en el horno. Spray cada uno con un spray para cocinar y después llénelos con una mezcla de natilla. Coloque los moldes dentro del cestillo.

Ajuste de Pastel de Queso: Agregue 1 ½ tazas de agua en la olla de cocción y luego coloque el soporte en el agua. Spray un molde desmontable con un spray para cocinar, llénelo con una mezcla el pastel de queso y envuélvalo con papel de aluminio. Coloque el molde desmontable en el soporte dentro de la olla de cocción.

Ajuste de Arroz con Leche: Coloque todos los ingredientes directamente en la olla de cocción extraíble en la unidad.

Ajuste de Flan: Agregue 1 ½ de agua en la olla de cocción. Use moldes o cualquier tipo de utensilios de cocina que se pueden usar en el horno. Spray cada uno con un spray para cocinar y después llénelos con una mezcla de flan. Cubra cada uno con papel de aluminio y coloque los moldes dentro del cestillo.

3. Coloque la tapa de la Olla Eléctrica Multifuncional alineando la parte protuberante del mango con la imagen del candado abierto, y gírela hacia el candado cerrado. El indicador de auto-cierre hará clic cuando esté en su lugar. La pantalla aparecerá el icono Cerrar la Tapa. Si pulsas el botón START/STOP para empezar la cocción, pero la tapa está abierta o no cerrada correctamente, el icono en la pantalla cambia de abrir a cerrar y la unidad emitirá un pitido para notificarle que la tapa necesita ser cerrada.
4. Gire el botón regulador de presión hacia la posición PRESSURE.
5. Gire el selector hasta que se seleccione la función de DESSERT (las palabras parpadearán) y seleccionarlo pulsando el selector. La pantalla mostrará los ajustes de esta función a la derecha.

NOTA: Para volver al menú principal, presione MENU.

6. Seleccione un ajuste deseado girando el selector. Presione el selector para confirmar el ajuste. El nivel de presión preestablecido (Alto - "High", o Bajo - "Low") y el tiempo de cocción aparecerá en la parte superior de la pantalla. Si desea ajustar la configuración, gire el selector para seleccionar el nivel de presión (Alto - "High", o Bajo - "Low") y pulse el selector o el botón ADJUST para confirmar. El tiempo de cocción parpadeará para mostrar que se puede ajustar. Cambie el tiempo girando el selector y confirme su tiempo de cocción pulsando el botón START/STOP.

NOTA: Pulsando el botón ADJUST cambiará la opción de programación entre el nivel de presión y tiempo de cocción.

7. Después de presionar el botón START/STOP, la pantalla cambiará al color verde y mostrará los ajustes de presión y el tiempo en la parte superior la pantalla. También verá el icono de precalentar en la parte inferior de la pantalla y la barra de precalentamiento que le mostrará qué tan avanzado está en el proceso de precalentamiento de la unidad.

NOTA: Si se le olvida pulsar el botón START/STOP, la unidad emitirá un pitido dos veces después de 30 segundos, la luz de la pantalla se

apagará y la unidad volverá al modo de espera.

8. Cuando se haya alcanzado la presión, la unidad emitirá un pitido, el ícono de cocinar aparecerá en la parte inferior de la pantalla y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás. La válvula flotante situada en la tapa se elevará indicando que existe presión dentro de la unidad. Mientras cocina, las palabras de función en el panel parpadearán durante la mayor parte del tiempo de cocción. Ocasionalmente dejarán de parpadear durante unos minutos para indicar que la temperatura interna se está regulando. Esto es perfectamente normal y no afectará el rendimiento de la cocina ni el resultado final de la comida.

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.

9. Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y cambiará a la función KEEP WARM. La unidad emitirá un pitido periódicamente señalizando que la función está activada. Una vez que se libera la presión, la unidad dejará de sonar y permanecerá en la función KEEP WARM. Pulse el botón START/STOP para cancelar el programa.

10. Después del tiempo de cocción, libere 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 Y GIRE LA OLLA DE TAL MODO QUE EL CHORRO SE ALEJE DE USTED.

- b. **Método Natural:** Libere la presión apagando la unidad completamente. Esto permite que la presión baje naturalmente sin tener que 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.

11. Una vez que la presión ha sido liberada, abra la tapa y levántela inclinándola hacia el lado más alejado de usted para evitar quemarse con el vapor o el agua caliente que gotea de la tapa.

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

Función de Silencio

En el caso de que desee desactivar todos los pitidos de la unidad, puede hacerlo manteniendo presionados el botón ADJUST hasta que la pantalla

muestre el Icono de Silencio. 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 el botón ADJUST hasta que el Icono de Silencio desaparezca y la unidad emita un pitido. 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 Eléctrica LUX™ LCD Multifuncional en el lavavajillas, con la excepción de la olla extraíble. Lave siempre esta olla extraíble completamente después de cada uso, o si no ha sido usada por un periodo largo de tiempo.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Saque la olla extraíble y lávela con agua y jabón, o en el lavavajillas. Recomendamos lavarla a mano. Enjuague y séquelo muy bien.
3. Pase un paño húmedo por el exterior del cuerpo de la olla multifuncional. NO la sumerja en agua.
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. Dele la vuelta a la tapa, coja la junta de silicona y tire para sacarla. Limpie la junta de silicona con agua templada con jabón. Enjuague y seque completamente. Ponga de nuevo la junta en su sitio colocándola dentro del borde de la tapa y empujando hacia abajo. Asegúrese de que el surco en el centro de la junta está colocado alrededor del anillo de metal en el borde interior de la tapa.

NOTA: La junta de silicona debe colocarse siempre correctamente 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 o en nuestra página web: www.zavoramerica.com para comprar una nueva. La junta debe reemplazarse cada 12-18 meses.
7. Para un funcionamiento óptimo, la fuente de calor y el sensor de temperatura 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 componentes.

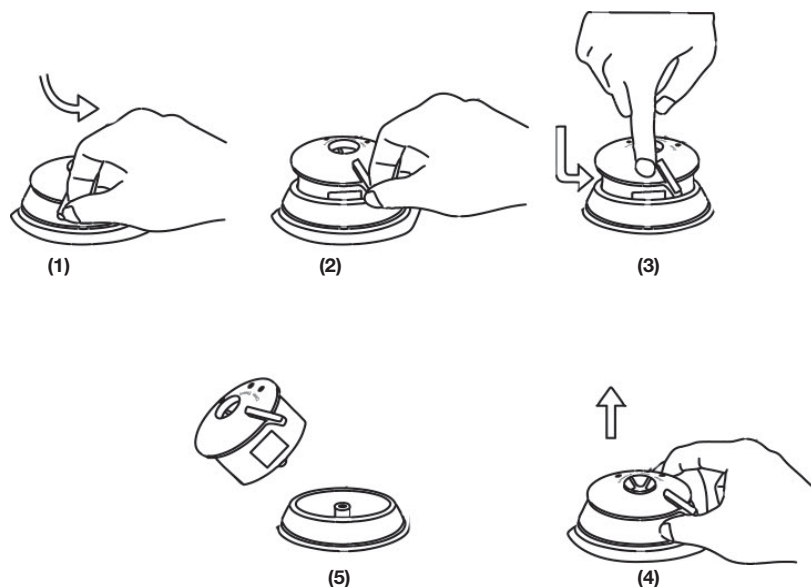
Limpieza del Botón Regulador de Presión

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 pasado el

indicador de STEAM hasta llegar a 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. Dele 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 las muescas del botón regulador con las muescas en el hueco del botón en la posición de CLEAN, y girándolo hasta que se vuelva a colocar en su posición. Los puntos sobre el botón deberían coincidir con el punto en el cuerpo de la olla. Si no coinciden, vuelva a quitar el botón y gírelo 180 grados para volver a alinear las muescas.



Solución de Problemas

Si el LUX™ LCD 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 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 quite la olla.
E4:	La función de PRESION no funciona correctamente.
Autoayuda:	Compruebe que la olla no esté deformada. Revise la placa calefactora en busca de restos de comida.

Problema	Solución Fácil
No puede abrir la olla cuando termina el ciclo de cocción.	- La tapa no se abrirá hasta que la válvula flotante baje, cuando se libera la presión. - Asegúrese de girar el regulador a la posición de STEAM para que se libere la presión y salga todo el vapor. - Si esto ocurre con frecuencia, puede ser necesario ajustar la junta de silicona.
El vapor sale de la tapa	- Cierre la tapa correctamente, asegurándose de que no hay separación entre la tapa y la base. - Asegúrese de que la junta de silicona está limpia, libre de daños o grietas y se ha insertado correctamente. - Si el problema persiste, llame al Servicio al Consumidor.
El indicador de auto-cierre no se levanta	- Cierre la tapa correctamente, asegurándose de que no hay separación entre la tapa y la base. - Asegúrese de que la junta de silicona está limpia, libre de daños o grietas y se ha insertado correctamente. - Asegúrese de que el indicador de auto-cierre se puede mover libremente. - Si el problema persiste, llame al Servicio al Consumidor.

La olla no llega a presión	• Asegúrese de que el botón regulador de presión está correctamente colocado en la posición. • Agregue más líquido/comida a la olla. Debe haber un mínimo de 1 taza de comida y líquido combinado. • Si el problema persiste, llame al Servicio al Consumidor.
El temporizador no está contando	• Cuando la tapa está cerrada, asegurar que el indicador de auto-cierre está correctamente alineado. • Asegúrese de que el botón regulador de presión está correctamente colocado en la posición. • Agregue más líquido/comida a la olla. Debe haber un mínimo de 1 taza de comida y líquido combinado. • Si el problema persiste, llame al Servicio al Consumidor.
Se acumula el agua alrededor de la unidad.	• Asegúrese de que la olla multifuncional está colocada en una superficie plana y nivelada y que el colector de condensación está bien colocado. • Si el colector está lleno vacíelo.
La unidad emite pitidos y no se enciende.	• Asegúrese de que la tapa está alineada en la posición correcta. Para la función de SAUTÉ (Saltear) la tapa no tiene que estar colocada en la olla. Si la tapa está cerrado cuando usted este utilizando estas dos funciones la unidad emitirá pitidos y el icono aparecerá para indicar que tiene que abrir y quitar la tapa. Para el resto de funciones la tapa tiene que estar cerrada. Si deja la tapa abierta cuando debería estar cerrada aparecerá un icono para indicarle que tiene que cerrar la tapa.

Instalación de la Válvula Flotante

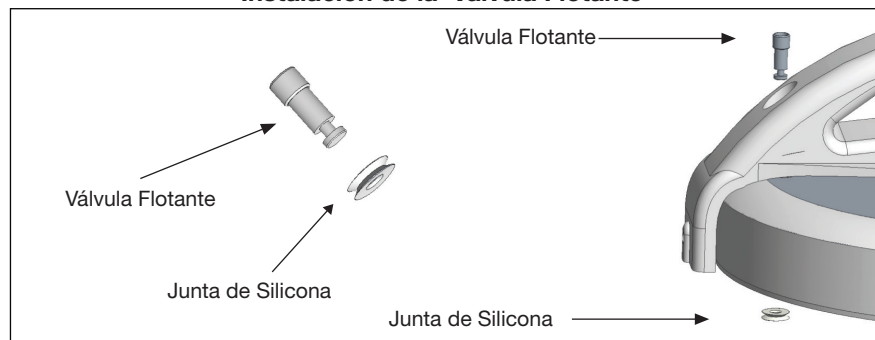


Figura: Instalación de la Válvula Flotante

Inserte la valvula flotante desde la parte de arriba de la tapa y asegurela en su sitio con la goma y la parte metalica por la parte inferior de la tapa.

Table des Matières

Introduction	87
Importantes Mesures de Protection	88
Caractéristiques et Fonctions	90
Tableau des Icônes Graphiques	93
Avant la Première Utilisation	94
Fonctions de Fonctionnement	95
Fonction de Cuisson à la Pression	95
Tableaux de Cuisson à la Pression	98
Fonction de Cuisson Lente	102
Fonction pour Cuire à la Vapeur	104
Fonction Faire Sauter	105
Fonction Flex	107
Utilisation de la Fonction Flex pour Sous Vide	109
Fonction Faire Mijoter	111
Fonction de Yogourt	112
Fonction Grains	117
Fonction Oeufs	120
Fonction Dessert	122
Fonction de Silence	125
Nettoyage et Entretien	125
Dépannage	127

Introduction

Merci d'avoir acheté ce cuiseur multifonction perfectionné Zavor LUX™ LCD! Le Zavor LUX™ LCD peut cuire à la vapeur, faire mijoter, sauté, cuire les grains, les œufs, les desserts, faire du yogourt, cuire à la pression et cuire lentement les aliments à la perfection.

Il est équipé d'un nouvel écran LCD convivial qui a facile à naviguer menu avec des paramètres programmés qui vous permettent de préparer vos repas préférés plus facilement. 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™ LCD 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 cuiseur multifonction LUX™ LCD.



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 1-855-928-6748.
- Le cuiseur multifonction possède d'un NEMA 5-15P, fiche à 3 broches et un câble.
- 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

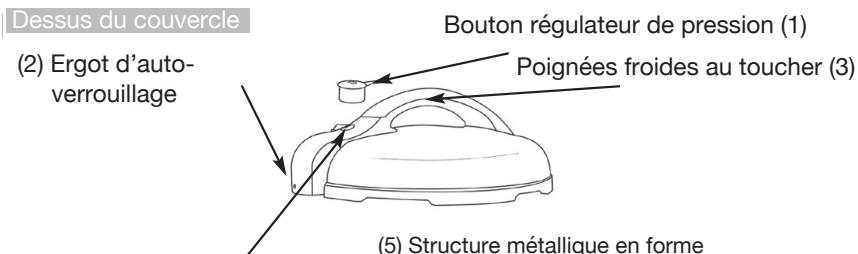
difficile de séparer les poignées, c'est qu'il est encore sous pression: N'en forcez pas l'ouverture. Toute pression contenue dans l'autocuiseur présente un danger.

- 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 aïelles, 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.

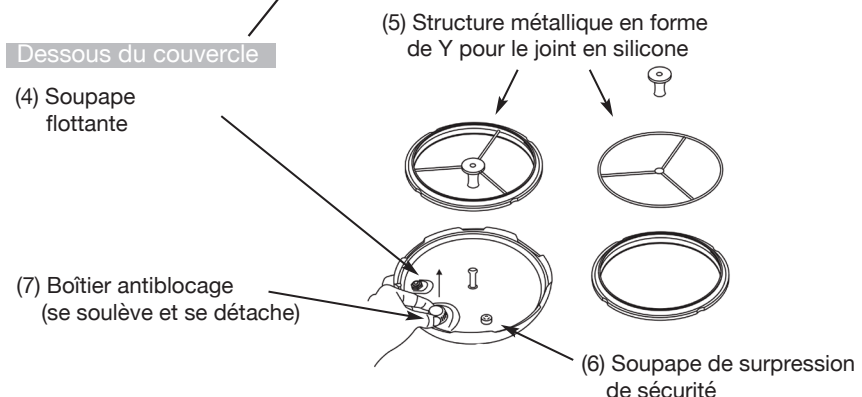
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques et Fonctions

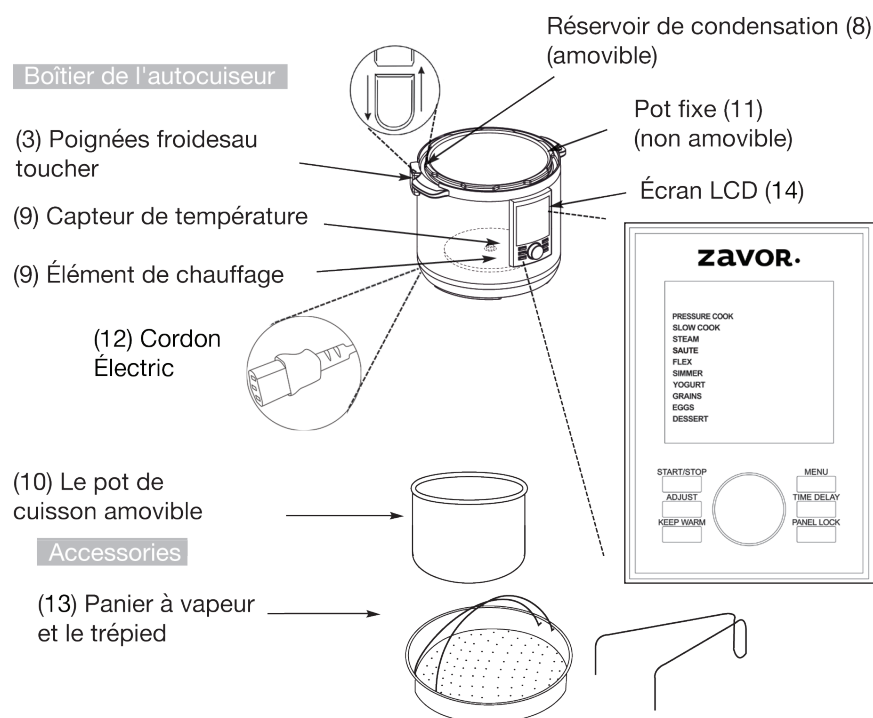
Dessus du couvercle



Dessous du couvercle



Boîtier de l'autocuiseur



Accessories

1. Bouton régulateur de pression: Tournez le bouton de réglage en position « Pressure » (pression) lorsque vous utilisez l'une des fonctions de cuisson sous pression. Tournez le bouton en position « Steam » (vapeur) pour relâcher la pression après l'utilisation de ces fonctions et lorsque vous utilisez l'une des autres fonctions sans pression.

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. 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: Recueille 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 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 Électrique: Le cordon électrique se détache de la base du pot fixe 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. Le panier de cuisson à la vapeur avec trépied : Doit être placé dans le récipient pour cuire à la vapeur des aliments et des légumes délicats.

14. Écran LCD : L'écran interactif facile à naviguer vous permet de sélectionner différents programmes au toucher d'un doigt. Les principales fonctions sont : Pressure Cook, Slow Cook, Steam, Sauté, Flex, Simmer, Yogurt, Grains, Eggs et Dessert (Cuisson à la pression, Cuisson lente, Vapeur, Faire Sauter, Faire sauter, Faire mijoter, Yogourt, Céréales, Œufs et Dessert). En outre, chacune des principales fonctions comporte une sélection de réglages prédéfinis de temps de cuisson et de températures / niveaux de pression. Le panneau de commande comprend également 6 boutons décrits ci-dessous.

START/STOP (Marche/Arrêt) - Pressez pour commencer ou arrêter la cuisson.

MENU (Menu) - Permet de revenir à l'écran principal MENU.

ADJUST (Régler) - Utilisé pour régler la pression / température et le temps de cuisson.

TIME DELAY (Temporisation) - Utilisé pour retarder le processus de cuisson jusqu'à 6 heures. Vous pouvez régler la temporisation après avoir choisi une fonction de cuisson. Sélectionnez la fonction et le réglage de cuisson désirés. Réglez le temps, le cas échéant. Appuyez sur TIME DELAY (Temporisation) et utilisez le bouton pour ajuster le temps. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour confirmer. Le cuiseur multifonction va commencer la cuisson une fois le délai écoulé.

Par exemple: Il est 8h00 et vous voulez que votre dîner soit prêt à 18h00. Vous utilisez une recette qui demande la fonction Slow Cook (Cuisson lente) et un réglage Beans (Haricots) qui prend 8 heures de cuisson pré-réglée. Tournez le bouton du régulateur de pression sur Steam (Vapeur). Tourner un cadran jusqu'à sélectionner la fonction SLOW COOK (Cuisson lente) et confirmez en appuyant dessus. À partir des réglages montrés à droite, sélectionnez Beans (Haricots) et confirmez en appuyant sur le bouton. Pour programmer votre temporisation, appuyez sur le bouton TIME DELAY (Temporisation) et réglez le temps pour qu'il affiche 2 heures. Appuyez sur START / STOP pour confirmer et vous avez fini de régler. L'unité va commencer la cuisson à 10h00 et votre dîner sera prêt à 18h00. Veuillez noter que le temps de cuisson exact peut varier, car l'appareil fait monter la température et / ou la pression.

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 1 HEURE. LORSQUE VOUS CUISINEZ CES ALIMENTS, NE RÉGLEZ PAS LA FONCTION DE TEMPORISATION SUR PLUS DE 1 À 2 HEURES.

KEEP WARM (Garder au chaud) - Utilisé pour garder les aliments cuits au chaud jusqu'à 12 heures ou pour les réchauffer.

Une fois le temps de cuisson est terminé, l'appareil passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (Garder au chaud) à la température de 165 ° F jusqu'à 12 heures. L'appareil émet un bip signalant périodiquement que la fonction est activée. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

Pour réchauffer les aliments :

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonctions. Ensuite, placez la nourriture à réchauffer dans le pot de cuisson amovible.
2. Placez le couvercle sur le cuiseur multifonctions ; alignez l'ergot sur la poignée avec le collecteur de condensation, et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. L'ergot de verrouillage va cliquer lorsqu'il est en place.
3. Tournez le bouton du régulateur de pression sur STEAM (vapeur).
4. Appuyez sur le bouton KEEP WARM (Garder au chaud). Ajustez le temps et puis appuyez sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt) pour commencer à chauffer les aliments.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un bip sonore pour signaler la fin du processus de chauffage.

PANEL LOCK (Verrouillage des commandes) - Utilisé pour verrouiller et déverrouiller les boutons. En place pour raisons de sécurité, il empêche les enfants de mettre facilement la table de cuisson en marche. Pour verrouiller ou déverrouiller, appuyez et maintenez sur le bouton PANEL LOCK.

Tableau des Icônes Graphiques

	Fermer le couvercle	L'icône apparaît lorsque le couvercle est verrouillé. L'icône disparaît après avoir appuyé sur START / STOP pour commencer la cuisson. Si le couvercle est retiré, l'appareil émet un signal sonore et l'icône passe de l'ouverture à la fermeture pour vous informer de fermer le couvercle.
	Ouvrir le couvercle	L'icône apparaît lorsque le couvercle est ouvert. Le couvercle doit être ouvert pour les fonctions Sauté et Flex (réglage de la température). L'icône disparaît après avoir appuyé sur START / STOP pour commencer la cuisson. Si le couvercle est verrouillé, l'appareil émet un bip et l'icône passe de près a ouvert pour que vous ouvriez le couvercle.
F1 F2 F3	Menu favori	Le réglage CUSTOM (Personnalisé) est utilisé pour programmer une température de cuisson / niveau de pression individuel et le temps dans les fonctions : Pressure Cook, Slow Cook, Sauté, Flex (réglages pour la cuisson à la pression et la cuisson lente) et Grains. Sélectionnez F1, F2 ou F3 en tournant le bouton et confirmez en appuyant sur le bouton. Ensuite, sélectionnez le niveau de pression et le temps souhaité, et appuyez sur le bouton de sélection pour valider. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson. L'appareil enregistre automatiquement les réglages de la fonction sélectionnée.
	Icône de Verrouillage	Indique que les boutons du panneau sont verrouillés. Pour les déverrouiller, appuyez et maintenez sur le bouton PANEL LOCK (verrouillage du panneau).
	Appuyez sur Start	Une fois le réglage choisi, l'icône clignote pour vous demander d'appuyer sur le bouton START / STOP pour commencer la cuisson. Une fois le processus de cuisson commencé, l'icône disparaîtra.
COOKING	Cuisine	Indique que l'appareil a commencé à cuire après le préchauffage.
PREHEATING	Préchauffer	Indique que l'appareil fait monter la pression ou la température.
	Barre de Préchauffage	Affiche la progression du préchauffage de l'unité.
	Icône de Silence	Vous indique quand tous les bips et les sons de notification sont réduits au silence

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™ LCD. 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 de CLEAN est aligné avec le point 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 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, remplacez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction avant la cuisson.

FONCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Fonction de Cuisson à la Pression:

Ce programme 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!

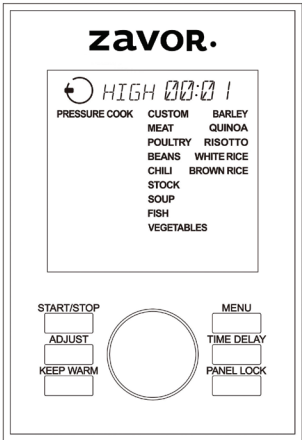


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Cuisson à la Pression:

Réglage	Réglage de la pression	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
Personnalisé	Basse or Haute	226°F-230°F or 240°F-248°F	1 minute*	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Viande	Haute	240°F-248°F	40 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Volaille	Haute	240°F-248°F	10 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Haricots	Haute	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Chili	Haute	240°F-248°F	15 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Bouillon	Haute	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Soupe	Haute	240°F-248°F	10 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Poisson	Basse	226°F-230°F	3 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Légumes	Basse	240°F-248°F	3 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Orge	Haute	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Quinoa	Basse	226°F-230°F	1 minute	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Risotto	Haute	240°F-248°F	6 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute

Riz blanc	Basse	226°F-230°F	10 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Riz brun	Haute	240°F-248°F	20 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute

*Le temps prédéfini personnalisé s'applique à l'utilisation initiale de cette fonction, toutes les utilisations ultérieures utiliseront l'heure précédemment programmée.

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 1/2 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 qu'il est verrouillé une fois que vous entendrez l'ergot cliquer en place et l'écran affichera une icône Fermer couvercle . Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture  à la fermeture  et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé.
5. Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
6. Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction PRESSURE COOK (Cuisson à la pression) (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite. En plus des réglages, il y a aussi un réglage CUSTOM (Personnalisé). Pour des instructions sur la façon d'utiliser le réglage CUSTOM (Personnalisé), cf. page 86.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

7. Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le niveau de pression (haute ou basse) et de temps de cuisson pré-réglés apparaîtront au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier ces réglages, tournez le bouton pour sélectionner le niveau de pression (« High » (haute) ou « Low » (basse) puis appuyez sur le bouton ou le bouton de régler (ADJUST) pour confirmer. Le temps de cuisson se met à clignoter pour indiquer qu'il peut être ajusté. Changer l'heure en tournant le bouton et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt). **REMARQUE:** Appuyer sur le bouton ADJUST (Ajuster) fera passer l'option de programmation de Niveau de pression à Temps de cuisson ou vis-versa.

8. Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé de la pression et le temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

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. Une fois que la pression est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. La soupape flottante située dans le couvercle s'élèvera indiquant une pression à l'intérieur de l'appareil. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.
10. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et passe à la fonction KEEP WARM. L'appareil émet un bip signalant périodiquement que qu'il y ait de la pression à l'intérieur de l'unité. Une seule fois vous relâchez la pression, l'appareil arrêtera de bip et restera sur la fonction de KEEP WARM (Garder chaud). Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

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.

11. Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP, faites retomber 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. VEILLEZ À UTILISER DES POIGNÉES QUAND VOUS FAITES RETOMBER LA PRESSION.

b. Méthode de retombée naturelle: 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 la quinoa) 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.

12. Une fois que toute la pression est retombée, retirez 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 DES POIGNÉES POUR LE MANIPULER OU LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE RETIRER.

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 régle VEGETABLES pour préparer des plats de légumes cuits à la pression. 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 panier à vapeur et le trépied.

Tableau 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.

Tableau de cuisson des fruits à la pression:

Fruit	Réglage de la pression	Frais (Temps de cuisson)	Secs (Temps de cuisson)
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.
4. L'orge perlé a tendance à mousser et à pulvériser, ce qui peut bloquer la soupape de surpression si est remplie trop haut dans la casserole amovible. S'il vous plaît être sûr de ne pas remplir le pot de cuisson amovible plus de la moitié.

Tableau de cuisson à la pression des riz/grains:

Riz/Grains	Réglage de la pression	Grains: Proportion d'eau (tasses)	Temps de cuisson
Riz Arborio	Haute	1:3	6 minutes
Orge	Haute	1:3-1:4	25-30 minutes
Riz basmati	Basse	1:1½	6-9 minutes
Dorer	Haute	1:1¼	25-30 minutes
Couscous	Haute	1:2	5-8 minutes
Riz au jasmin	Basse	1:1	8-9 minutes
Riz longs grains	Basse	1:1½	10 minutes

Millet	Haute	2:3	10-12 minutes
Orge perlée	Haute	1:4	25-30 minutes
Avoine à cuisson rapide	Haute	1:1 2/3	5-6 minutes
Quinoa	Basse	1:2	8-10 minutes
Riz à grains courts	Basse	1:1½	8-9 minutes
Avoine époincée	Haute	1:1 2/3	10 minutes
Riz à sushi	Basse	1:1½	9 minutes
Blé entier	Haute	1:3	25-30 minutes
Riz sauvage	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 bœuf	Haute	40-50 minutes
Petites côtes de bœuf	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 minutes
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 bœuf	Haute	18-23 minutes
Cubes de poulet	Haute	10-12 minutes

Cuisson à la pression des fruits de mer: 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.

- 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.

Tableau 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
Queue 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

Fonction de Cuisson Lente

Préparez des plats mijotés classiques, tels que rôtis, soupes et ragoûts en 10 heures maximum avec cette fonction. Ajoutez vos ingrédients le matin et le dîner vous attendra dans la soirée.

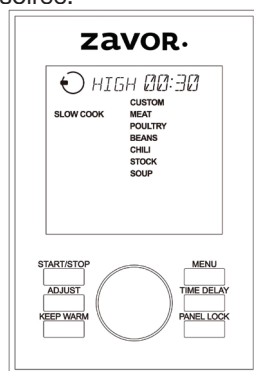


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Cuisson Lente:

Réglage	Cuisson Lente	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
Personnalisé	Basse or Haute	190°F or 212°F	30 minutes*	30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes

Viande	Basse	190°F	8 heures	30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes
Volaille	Haute	212°F	1 heure	30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes
Haricots	Basse	190°F	8 heures	30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes
Chili	Basse	190°F	4 heures	30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes
Bouillon	Basse	190°F	10 heures	30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes
Soupe	Basse	190°F	8 heures	30 minutes-24 heures, par paliers de 30 minutes

*Le temps prédéfini personnalisé s'applique à l'utilisation initiale de cette fonction, toutes les utilisations ultérieures utiliseront l'heure précédemment programmée.

- Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
- Placez tous les ingrédients nécessaires dans le pot de cuisson amovible.
- Pour les recettes nécessitant un couvercle fermé, 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. Vous saurez qu'il est verrouillé une fois que vous entendrez l'ergot cliquer en place.
- Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
- Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction SLOW COOK (Cuisson lente) (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite. En plus des réglages, il y a aussi un réglage CUSTOM (Personnalisé). Pour des instructions sur la façon d'utiliser le réglage CUSTOM (Personnalisé), cf. page 86.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

- Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. La température (haute ou basse) et de temps de cuisson pré-réglés apparaîtront au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier ces réglages, tournez le bouton pour sélectionner la température (« High » (haute) ou « Low » (basse)) puis appuyez sur le bouton ou le bouton de régler pour confirmer. Le temps de cuisson se met à clignoter pour indiquer qu'il peut être ajusté. Changer l'heure en tournant le bouton et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).

REMARQUE: Appuyer sur le bouton ADJUST (Ajuster) fera passer l'option de programmation de la température à Temps de cuisson ou vis-versa.

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé de la température et le temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

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.

- Une fois que la température est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. C'est alors que votre temps de cuisson commence. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et passe à la fonction KEEP WARM. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

Fonction pour Cuire à la Vapeur

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

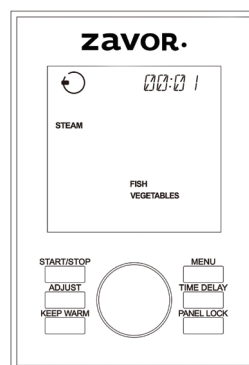


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Cuire à la Vapeur:

Réglage	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
Légumes	212°F	3 minutes	1 minute-1 heure, par paliers de 1 minute
Poisson	212°F	4 minutes	1 minute-1 heure, par paliers de 1 minute

- Placez le pot de cuisson amovible dans le cuitiseur multifonction.
- Placer environ 1 à 2 tasses d'eau dans le fond du pot de cuisson amovible. Puis ajouter le panier à vapeur en faisant en sorte que le niveau d'eau se trouve un peu en dessous du panier à vapeur.
- Placez les ingrédients dans le panier à vapeur, puis alignez et fermez le couvercle du cuitiseur. L'écran affichera une icône Fermer couvercle. Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture à la fermeture et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé.
- Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.

- Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction STEAM (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

- Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le temps de cuisson pré-réglés apparaîtront au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier le temps, tournez le bouton pour sélectionner de temps et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé du temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

- Une fois que la température est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. C'est alors que votre temps de cuire à la vapeur commence. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et passe à la fonction KEEP WARM. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la fonction STEAM, le bouton du régulateur doit être STEAM (VAPEUR).

REMARQUE: Si vous utilisez la fonction vapeur sans suffisamment de liquide dans le cuisinière, l'appareil émettra un bip toutes les 5 secondes pour vous avertir que des besoins plus liquides être ajouté.

Fonction Faire Sauter

Ce programme vous permet de faire sauter des aliments avant la cuisson. Faire revenir des petits morceaux à feu vif avec très peu d'huile avant d'utiliser des fonctions de cuisson.

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.

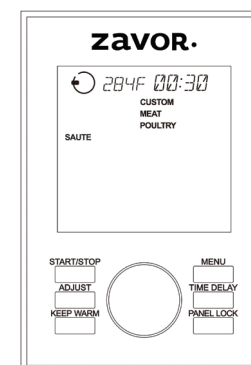


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Faire Sauter::

Réglage	Température	Temps préréglé	Minuterie
Personnalisé	266°F-300°F	1 minute*	1-30 minutes, par paliers de 1 minute
Viande	266°F-300°F	20 minutes	1-30 minutes, par paliers de 1 minute
Volaille	266°F-300°F	15 minutes	1-30 minutes, par paliers de 1 minute

*Le temps prédéfini personnalisé s'applique à l'utilisation initiale de cette fonction, toutes les utilisations ultérieures utiliseront l'heure précédemment programmée.

- Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
- Ajouter la quantité appropriée d'huile dans le pot de cuisson amovible comme indiqué dans la recette.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la fonction SAUTÉ, ne placez pas le couvercle sur le multi-cuiseur. Si le couvercle est verrouillé et vous appuyez sur le bouton START/STOP, l'icône à l'écran passe de la fermeture à l'ouverture et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être ouvert.

- Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction SAUTÉ (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite. En plus des réglages, il y a aussi un réglage CUSTOM (Personnalisé). Pour des instructions sur la façon d'utiliser le réglage CUSTOM (Personnalisé), cf. page 86.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

- Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le temps de cuisson prééglé apparaîtra au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier le temps, tournez le bouton pour sélectionner de temps et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé du temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

- Une fois que la température est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. C'est alors que votre temps de faire sauter commence. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de

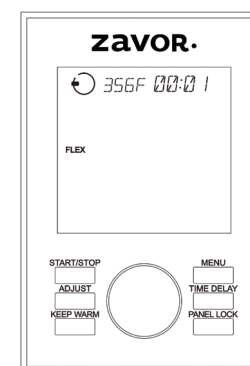
clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se règle d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.

- Lorsque vous avez terminé de faire sauter, appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

REMARQUE: Lorsque vous passez de faire sauter à l'une des fonctions de cuisson principales, il faudra un temps supplémentaire à l'appareil pour l'abaisser à la température appropriée. Une fois que la température correcte est atteinte, l'appareil peut démarrer la fonction de cuisson principale.

Fonction Flex

Cette fonction vous permet de programmer votre propre niveau de pression et votre propre temps de cuisson, ainsi que la température standard pour utiliser l'appareil comme un pot traditionnel.

**Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction Flex:**

Réglage	Température	Temps préréglé	Minuterie
Température	102°F-356°F	1 minute	1 minute-10 heures, par paliers de 1 minute
Pression	226°F-248°F	1 minute	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute

- Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
- Ajoutez vos ingrédients au pot amovible comme indiqué dans votre recette.
- Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction FLEX (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affichera uniquement le niveau de température / pression et le temps de cuisson en haut de l'écran.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

- Lorsque vous utilisez le réglage de température, vous pouvez laisser le couvercle hors de l'appareil. Lors de l'utilisation du réglage de pression, fermez et verrouillez le couvercle et réglez le régulateur sur PRESSURE. Choisir entre la température ou le niveau de pression (haut ou bas) en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le temps de cuisson prééglé apparaîtra au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier le temps, tournez le bouton pour sélectionner detemps et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt).

REMARQUE: Le réglage de la température vous permet de régler la minuterie jusqu'à 30 minutes lorsque vous cuisinez au-dessus de 250°F et 10 heures lorsque vous cuisinez à 250°F ou moins.

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé du temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

- Une fois que la température ou la pression est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. C'est alors que votre temps de faire sauter commence. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.
- À la fin du temps de cuisson, l'appareil reviendra en mode veille.

Utilisation de la Fonction Flex pour Sous Vide

La fonction Flex vous permet d'obtenir des résultats sous vide dans votre cuiseur multifonction LCD. En moyenne, la plupart des recettes sous vide nécessitent des températures de cuisson comprises entre 120°F et environ 180°F. Pour cuisiner sous vide sur votre LUX LCD, vous aurez besoin des éléments suivants:

Les Sacs: Les sacs scellés sous vide facilitent la tâche mais ne sont pas nécessaires. Des sacs de congélation de bonne qualité peuvent être utilisés comme alternative. Assurez-vous de retirer tout l'air des sacs si vous utilisez des sacs de congélation.

Clips: Utilisez des pinces à linge, des pinces en métal ou tout autre type de pince et fixez les sacs à la structure métallique en forme de Y du couvercle. Évitez de suspendre trop de sacs, nous vous suggérons un sac par tige de métal. L'eau doit toucher tous les côtés du sac de manière uniforme à l'intérieur du pot.

- Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
- Remplissez le pot amovible avec de l'eau, suffisamment pour que vos sacs de nourriture soient complètement immergés dans l'eau.
- Tournez le sélecteur jusqu'à ce que vous sélectionniez la fonction FLEX (les mots vont clignoter) et confirmez cette fonction en appuyant sur le sélecteur. L'écran affichera la température par défaut de 365°F, appuyez de nouveau sur le sélecteur et ajustez la température en fonction de votre recette.
- Une fois que vous avez sélectionné la bonne température, appuyez sur le sélecteur pour régler le temps de cuisson. Une fois que vous avez atteint le temps de cuisson recommandé par votre recette, appuyez sur le bouton Start/

Stop. Le pot multifonctionnel commencera à préchauffer.

- Pendant que le pot préchauffe, assaisonnez vos aliments selon votre recette et placez-les dans les sacs. Retirez autant d'air que possible des sacs avant de les sceller.
- Utilisez la pince à épiler pour ajuster les sacs à la structure métallique en forme de Y située au bas du couvercle. Un sac par tige de métal produira des résultats optimaux.
- Une fois que le pot a atteint la température désirée, il émet un bip et vous pouvez alors placer le couvercle sur le pot, avec les sacs à provisions. Fermez le pot et assurez-vous de sélectionner la position STEAM avec le bouton du régulateur de pression.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émettra un bip et le programme s'arrêtera.
- Ouvrez le pot et retirez les sacs des tiges de métal. Ouvrez les sacs et sortez la nourriture. Dans la Table Sous Vide, nous incluons les recommandations du chef pour différents types d'aliments une fois la cuisson terminée.

Tableau de cuisson Sous Vide

Boeuf	Épaisseur	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Steak ou Filet				Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Saignant	2 pouces	1.5 heures	136	
À Point	2 pouces	2.5 heures	136	
Bien Cuit	2 pouces	2.5 heures	140	
Très Bien Cuit	2 pouces	3.5 heures	146	
Rôti				Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Saignant	2.75 pouces	10 heures	136	
À Point	2.75 pouces	10 heures	146	
Très Bien Cuit	2.75 pouces	10 heures	156	
Porc	Épaisseur	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Côtelette				Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Saignant	1 pouce	2 heures	140	
À Point	1 pouce	1.5 heures	160	
Très Bien Cuit	1 pouce	2.5 heures	160	
Filet	1.5 pouces	90 minutes	136	Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Rôti				
Saignant	2.57 pouces	10 heures	166	
À Point	2.57 pouces	10 heures	180	
Très Bien Cuit	2.57 pouces	10 heures	184	Terminer la cuisson dans une poêle chaude pendant 30 secondes
Côtes Levées (petit)				
Saignant	1 pouce	4 heures	166	
À Point	1 pouce	6 heures	166	
Très Bien Cuit	1 pouce	8 heures	166	Terminer la cuisson dans une poêle chaude pendant 30 secondes
Côtes Levées (grand)				
Saignant	2.75 pouces	10 heures	166	
À Point	2.75 pouces	10 heures	180	
Très Bien Cuit	2.75 pouces	10 heures	184	

Volaille	Épaisseur	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Poulet - Viande Blanche		2-3 heures	166	Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Poulet - Viande Brune		2.5-3.5 heures	170	
Poisson	Épaisseur	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Poisson Maigre				Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Tendre	0.5-1 pouces	45 minutes	126	
Bien Cuit	0.5-1 pouces	45 minutes	130	
Poisson Gras				Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Tendre	2 pouces	1 heure	126	
Bien Cuit	2 pouces	1 heure	130	
Fruits de Mer	Épaisseur	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Homard	1 pouce	50 minutes	140	Terminer la cuisson de chaque côté dans une poêle chaude avec de l'huile ou du beurre pendant 30 secondes
Escalopes	1 pouce	40 minutes	140	
Crevette	Jumbo	50 minutes	140	
Légumes	Épaisseur	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Carottes - Croquant	jusqu'à 1 pouce	90 minutes	184	Assaisonner avant de cuisiner
Carottes - Douce	jusqu'à 1 pouce	2 heures	184	
Patates - Semi Doux	jusqu'à 1 pouce	2.5 heures	184	
Patates - Douce	jusqu'à 1 pouce	3 heures	184	
Brocoli - Croquant	jusqu'à 1 pouce	12 heures	184	
Brocoli - Douce	jusqu'à 1 pouce	20 heures	184	
Blé - Douce	jusqu'à 1 pouce	1.5 heures	184	
Haricots Verts - Croquant	jusqu'à 1 pouce	12 minutes	184	
Haricots Verts - Douce	jusqu'à 1 pouce	20 minutes	184	
Asperges - Croquant	jusqu'à 1 pouce	12 minutes	184	
Asperges - Douce	jusqu'à 1 pouce	20 minutes	184	
Betteraves - Douce	jusqu'à 1 pouce	1.5 heures	184	
Pois - Croquant	jusqu'à 1 pouce	10 minutes	184	
Pois - Douce	jusqu'à 1 pouce	20 minutes	184	
Courge - Douce	jusqu'à 1 pouce	1.5 heures	184	
Fruits	Épaisseur	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Pommes - Douce	jusqu'à 1 pouce	2 heures	184	Assaisonner si nécessaire avant de cuisiner
Poires - Douce	jusqu'à 1 pouce	2 heures	184	
Mangues - Douce	jusqu'à 1 pouce	1.5 heures	184	
Pêches - Douce	jusqu'à 1 pouce	1.5 heures	184	
Fraises - Douce	jusqu'à 1 pouce	1.5 heures	184	

Œufs en Coquille	Taille	Temps Suggéré	Température Suggérée (°F)	Recommandation du Chef
Oeuf cuit - doux	gros	1.5 heures	166	Assaisonner après la cuisson
Oeuf cuit - dur	gros	2 heures	176	
* Les temps et la température varient en fonction de l'épaisseur de la nourriture, c'est un guide pour aider à la cuisson sous vide avec la fonction Flex dans notre cuiseur multifonction LUX LCD *				

Fonction Faire Mijoter

Préparez vos aliments avec cette technique fantastique pour des soupes, des sauces, des bouillons et d'autres merveilleuses créations. La fonction SIMMER (mijoteuse) garantit que la nourriture reste juste en dessous du point d'ébullition tout en étant chauffée.

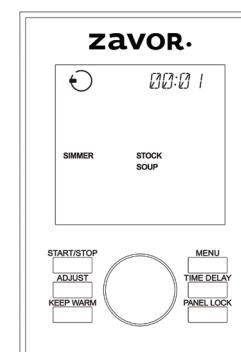


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Faire Mijoter:

Réglage	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
Bouillon	200°F	45 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Soupe	200°F	55 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute

- Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction, ajoutez les ingrédients à faire mijoter et fermez le couvercle du cuiseur. L'écran affichera une icône Fermer couvercle. Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture à la fermeture et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé.
- Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
- Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction SIMMER (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite.
REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.
- Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le temps de cuisson pré-réglés apparaîtront au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier le temps, tournez le bouton pour sélectionner de temps et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé du temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

- Une fois que la température est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. C'est alors que votre temps de faire mijoter commence. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et passe à la fonction KEEP WARM. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

Fonction 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:

- Du lait pasteurisé d'une teneur quelconque en matières grasses (entier, 2%, 1% ou écrémé)
- Du lait en poudre
- Du lait stérilisé UHT longue durée
- 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'acheter 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 pour 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.



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.

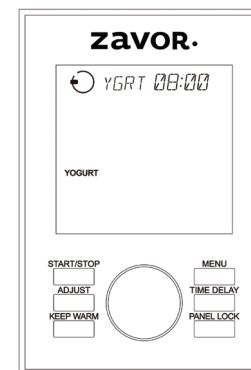


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Yogourt:

Réglage	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
HEAT	180°F	n/a	n/a
YGRT	104°F-109°F	8 heures	Jusqu' à 24 hours, par paliers de 30 minutes

Fabrication du yogourt:

- Sortez le yogourt de démarrage du réfrigérateur pour l'amener à la température ambiante pendant que vous chauffez le lait.
- Placez la quantité de lait désirée dans la marmite amovible. Placez le couvercle sur le multi-cuiseur, tournez le bouton du régulateur de pression sur VAPEUR et chauffez le lait à 180°F-185°F en réglant la fonction YOGURT sur le réglage HEAT et en appuyant sur START/STOP. L'affichage indiquera HEAT et une fois que le lait atteindra la température appropriée de 180°F à 185°F, l'appareil émettra un bip et passera en mode veille. Utilisez un thermomètre pour être sûr d'atteindre la bonne température.

REMARQUE: L'appareil détectera la température correcte de 180°F-185°F,

seulement si un demi-gallon (8 tasses) de lait est utilisé. Si vous utilisez une quantité de lait différente, veuillez utiliser un thermomètre pour être sûr d'atteindre la bonne température.

3. Retirez la casserole de cuisson amovible du feu et laissez le lait tiédir (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.
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. NE PAS utiliser de fouet métallique car il rayera la surface antiadhésive du pot de cuisson amovible.
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. Vous saurez qu'il est verrouillé une fois que vous entendrez l'ergot cliquer en place et l'écran affichera une icône Fermer couvercle . Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture  à la fermeture  et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM lors de l'utilisation du programme de yogourt. Tournez le bouton de sélection jusqu'à sélectionner la fonction YOGURT (les mots clignotent) et confirmez en appuyant sur le bouton. Tournez le bouton pour que l'écran affiche YGRT et indique le temps de cuisson prédéfinie est de 8 heures. Selon la saveur que vous préférez, vous pouvez ajuster le temps de cuisson du yogourt. Tournez le bouton pour sélectionner de temps et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).

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'écran devient vert et affiche le réglage programmé du temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

7. Une fois que la température est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.
8. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip pour vous informer que la fonction est sur. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.
9. 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.

10. 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 116.

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 une grille à yogourt et placez-y vos bocaux en verre. Placez le couvercle sur le cuiseur, et tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM. Sélectionnez la fonction YOGURT, puis sélectionnez le réglage HEAT et appuyez sur START/STOP. L'affichage indiquera HEAT et une fois que le lait atteindra la température appropriée de 180°F à 185°F, l'appareil émettra un bip et passera en mode veille. Utilisez un thermomètre pour être sûr d'atteindre la bonne température.
3. La deuxième étape, après le chauffage du lait, est de tiédir le lait (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.
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 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. Vous saurez qu'il est verrouillé une fois que vous entendrez l'ergot cliquer en place et l'écran affichera une icône Fermer couvercle . Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture  à la fermeture  et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM lors de l'utilisation du programme de yogourt. Tournez le bouton de sélection jusqu'à sélectionner la fonction YOGURT (les mots clignotent) et confirmez en appuyant sur le bouton. La durée de cuisson prédéfinie est de 8 heures. Selon la saveur que vous préférez, vous pouvez ajuster le temps de cuisson du yogourt. Tournez le bouton pour sélectionner de temps et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt). 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'écran devient vert et affiche le réglage programmé du temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur

l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

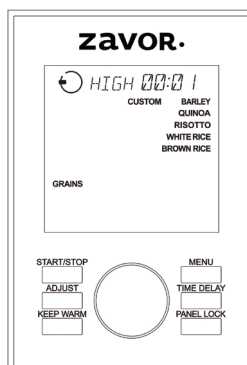
- Une fois que la température est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip pour vous informer que la fonction est sur. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.
- 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.
- 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 116.

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

- Placez le tamis ou l'étamine à fromage à l'intérieur d'un conteneur sans que le tamis ne touche le fond du récipient pour permettre un meilleur drainage.
- 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.
- Retirez délicatement le yogourt du tamis ou de l'étamine en retournant le tamis ou l'étamine sur une plaque ou un récipient.
- Remettez-le au réfrigérateur pour le refroidir pendant quelques heures avant de servir.



Fonction Grains

Ce programme garantit que vos grains seront chaque fois cuits à la perfection et qu'ils maintiendront la totalité de leur richesse et nutriments. Cette fonction utilise un programme de cuisson à la pression. Vous pouvez également la retrouver comme réglage dans une fonction Pressure Cook (cuisson à la pression).

Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Grains:

Réglage	Réglage de la pression	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
Personnalisé	Basse or Haute	226°F-230°F or 240°F-248°F	1 minute*	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Orge	Haute	240°F-248°F	30 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Quinoa	Basse	226°F-230°F	1 minute	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Risotto	Haute	240°F-248°F	6 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Riz blanc	n/a (c'est un réglage fumant)	212°F	10 minutes	non programmable
Riz brun	Haute	240°F-248°F	20 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute

*Le temps prédéfini personnalisé s'applique à l'utilisation initiale de cette fonction, toutes les utilisations ultérieures utiliseront l'heure précédemment programmée.

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:

- Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile aux grains secs afin de minimiser la production d'écume.
- Ne remplissez pas le pot amovible plus qu'à moitié de façon à permettre aux riz/céréales de gonfler.
- N'utilisez pas la méthode rapide, mais laissez la pression retomber naturellement.
- L'orge perlé a tendance à mousser et à pulvériser, ce qui peut bloquer la soupape de surpression si est remplie trop haut dans la casserole amovible. S'il vous plaît être sûr de ne pas remplir le pot de cuisson amovible plus de la moitié.

Tableau de cuisson à la pression des riz/grains:

Riz/Grains	Réglage de la pression	Grains: Proportion d'eau (tasses)	Temps de cuisson
Riz Arborio	Haute	1:3	6 minutes
Orge	Haute	1:3-1:4	25-30 minutes
Riz basmati	Basse	1:1½	6-9 minutes
Dorer	Haute	1:1¼	25-30 minutes
Couscous	Haute	1:2	5-8 minutes
Riz au jasmin	Basse	1:1	8-9 minutes
Riz longs grains	Basse	1:1½	10 minutes
Millet	Haute	2:3	10-12 minutes
Orge perlée	Haute	1:4	25-30 minutes

Avoine à cuisson rapide	Haute	1:1 2/3	5-6 minutes
Quinoa	Haute	1:2	8-10 minutes
Riz à grains courts	Basse	1:1½	8-9 minutes
Avoine épignée	Haute	1:1 2/3	10 minutes
Riz à sushi	Basse	1:1½	9 minutes
Blé entier	Haute	1:3	25-30 minutes
Riz sauvage	Haute	1:3	25-30 minutes

- Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonction.
- Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile dans le pot de cuisson amovible.
- Ajoutez les proportions d'eau et de riz nécessaires et tous les autres ingrédients souhaités dans le pot de cuisson amovible.
- Fermez et verrouillez le couvercle du cuiseur multifonction en alignant correctement les poignées et en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. L'écran affichera une icône Fermer couvercle . Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture  à la fermeture  et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé. Réglez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE. Lorsque vous utilisez le réglage Riz Blanc, tournez le bouton du régulateur de pression sur STEAM.
- Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction GRAINS (Grains) (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite. En plus des réglages, il y a aussi un réglage CUSTOM (Personnalisé). Pour des instructions sur la façon d'utiliser le réglage CUSTOM (Personnalisé), cf. page 86.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

- Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le niveau de pression (haute ou basse) et de temps de cuisson pré-réglés apparaîtront au haut de l'écran (à l'exclusion du Riz Blanc).

Si vous souhaitez modifier ces réglages, tournez le bouton pour sélectionner le niveau de pression (« High » (haute) ou « Low » (basse)) puis appuyez sur le bouton ou le bouton de régler pour confirmer. Le temps de cuisson se met à clignoter pour indiquer qu'il peut être ajusté. Changer l'heure en tournant le bouton et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).

REMARQUE: Appuyer sur le bouton ADJUST (Ajuster) fera passer l'option de programmation de Niveau de pression à Temps de cuisson ou vis-versa.

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé et le temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

Remarque : Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

- Une fois que la pression est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. La soupape flottante située dans le couvercle s'élèvera indiquant une pression à l'intérieur de l'appareil.

Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez le réglage du Riz Blanc, seules les lignes d'affichage extérieures s'affichent une fois la température atteinte. Il n'y a pas de temps de cuisson pré-réglé pour ce réglage, car l'unité elle-même détectera les niveaux d'eau dans l'unité et émettra un bip 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.

AVERTISSEMENT: NE TENTEZ JAMAIS D'OUVRIER LE COUVERCLE PAR LA FORCE PENDANT QUE VOUS CUISEZ 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.

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et passe à la fonction KEEP WARM. L'appareil émet un bip signalant périodiquement que qu'il y ait de la pression à l'intérieur de l'unité. Une seule fois vous relâchez la pression, l'appareil arrêtera de bip et restera sur la fonction de KEEP WARM (Garder chaud). Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP, faites retomber la pression. Vous avez deux options pour faire retomber la pression:

- 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. VEILLEZ À UTILISER DES POIGNÉES QUAND VOUS FAITES RETOMBER LA PRESSION.

- Méthode de retombée naturelle:** 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 la quinoa) 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.

- Une fois que toute la pression est retombée, retirez 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 des poignées pour le manipuler ou laissez-le refroidir avant de le retirer.

Riz Blanc - Cuiseur De Riz Traditionnel

Ce programme vous permet de cuire du riz à la vapeur comme un cuiseur à riz traditionnel.

- Placez le pot de cuisson amovible dans la cuisinière électrique et ajoutez les ingrédients.
- Positionnez le couvercle de la casserole en alignant la partie saillante de la

poignée avec l'image du cadenas ouvert et tournez-le vers le cadenas fermé. Vous entendrez le déclic de la fermeture automatique. Tournez le régulateur de pression sur la position STEAM.

3. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que la fonction GRAINS soit sélectionnée (les mots vont clignoter) et confirmez en appuyant sur le sélecteur. L'écran affichera les paramètres de cette fonction à droite. Tournez la molette jusqu'à ce que le réglage WHITE RICE soit sélectionné et appuyez sur la touche de sélection pour le confirmer.

REMARQUE: Il n'est pas nécessaire de régler l'heure car l'appareil le fera automatiquement.

4. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer la cuisson. L'écran devient vert et vous verrez les lignes de cycle, l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage.
5. Une fois le processus de préchauffage terminé, l'appareil commencera à cuire le riz. Quand c'est fait, l'appareil bascule sur la fonction KEEP WARM. Maintenant, vous pouvez ouvrir le couvercle.

Fonction Oeufs

Cette fonction vous permet de préparer vos recettes d'œufs préférées, telles que œufs durs et oeufs mollets, omelettes, oeufs farcis, salade d'oeufs et bien d'autres encore. Pour des recettes, référez-vous au livre de recettes de Zavor.

Veuillez noter que la fonction Eggs (Oeufs) est une fonction de cuisson à la pression.

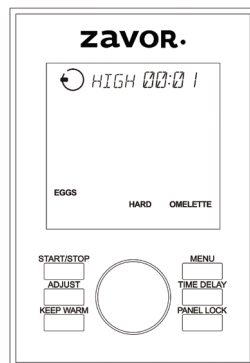


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Oeufs:

Réglage	Réglage de la pression	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
Un oeuf dur	Haute	240°F-248°F	9 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Omelette	Haute	240°F-248°F	9 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonctions. Ajouter 1 ½ tasse d'eau dans le pot de cuisson.
2. Pour un réglage Oeufs durs, placez un trépied et un panier de cuisson à la vapeur à l'intérieur du pot de cuisson. Ensuite, placez les oeufs dans le

panier vapeur.

Pour un réglage Omelette, utilisez des ramequins ou un ustensile de cuisson qui peut aller au four. Aspergez chacun d'eux avec une huile en aérosol, puis les remplir avec un mélange d'œufs.

Placez un trépied et le panier de cuisson à la vapeur à l'intérieur du pot de cuisson. Ensuite, placez les ramequins à l'intérieur du panier de cuisson à la vapeur.

3. 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 qu'il est verrouillé une fois que vous entendrez l'ergot cliquer en place et l'écran affichera une icône Fermer couvercle. Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture à la fermeture et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé.

4. Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
5. Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction EGGS (Oeufs) (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

6. Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le niveau de pression (haute ou basse) et de temps de cuisson pré-réglés apparaîtront au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier ces réglages, tournez le bouton pour sélectionner le niveau de pression (« High » (haute) ou « Low » (basse)) puis appuyez sur le bouton ou le bouton de régler pour confirmer. Le temps de cuisson se met à clignoter pour indiquer qu'il peut être ajusté. Changer l'heure en tournant le bouton et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt).

REMARQUE: Appuyer sur le bouton ADJUST (Ajuster) fera passer l'option de programmation de Niveau de pression à Temps de cuisson ou vis-versa.

7. Après avoir appuyé sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé de la pression et le temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

8. Une fois que la pression est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. La soupape flottante

située dans le couvercle s'élèvera indiquant une pression à l'intérieur de l'appareil. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.

AVERTISSEMENT: NE TENTEZ JAMAIS D'OUVRIRE LE COUVERCLE PAR LA FORCE PENDANT QUE VOUS CUISEZ 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.

9. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et passe à la fonction KEEP WARM. L'appareil émet un bip signalant périodiquement que qu'il y ait de la pression à l'intérieur de l'unité. Une seule fois vous relâchez la pression, l'appareil arrêtera de bip et restera sur la fonction de KEEP WARM (Garder chaud). Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.
10. Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP, faites retomber 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.
 - b. **Méthode de retombée naturelle:** 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 quinoa) 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.
11. Une fois que toute la pression est retombée, retirez 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 des poignées pour le manipuler ou laissez-le refroidir avant de le retirer.

Fonction Dessert

Cette fonction vous permet de préparer rapidement et facilement de délicieux desserts comme des crèmes, fromages, riz au lait et flans. Veuillez noter que la

fonction Dessert (Dessert) est une fonction de cuisson à la pression.

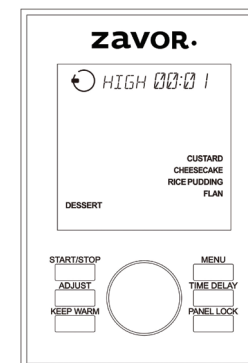


Tableau de Température et Minuterie pour la Fonction de Dessert:

Réglage	Réglage de la pression	Température	Temps pré-réglé	Minuterie
Crèmes	Haute	240°F-248°F	12 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Pudding au riz	Haute	240°F-248°F	18 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Gâteau au fromage	Haute	240°F-248°F	23 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute
Flan	Haute	240°F-248°F	10 minutes	1 minute-6 heures, par paliers de 1 minute

1. Placez le pot de cuisson amovible dans le cuiseur multifonctions.
2. Utilisez les indications suivantes pour chaque réglage:

Réglage Crèmes: Ajouter 1 ½ tasse d'eau dans le pot de cuisson. Placez un trépied et un panier de cuisson à la vapeur dans le pot de cuisson. Utilisez des ramequins ou un ustensile de cuisson qui peut aller au four. Aspergez chacun d'eux avec une huile en aérosol, puis les remplir avec un mélange de crèmes. Déposer les ramequins au-dessus du panier de cuisson à la vapeur.

Réglage Gâteau au fromage: Ajouter 1 ½ tasse d'eau dans le pot de cuisson, puis placez un trépied dans l'eau. Aspergez un moule à ressort avec un aérosol d'huile de cuisson, remplissez-le d'un mélange de gâteau au fromage et enveloppez-le de papier d'argent. Placez la forme sur le trépied dans le pot de cuisson.

Réglage Pudding au riz: Placez tous les ingrédients directement dans le pot de cuisson.

Réglage Flan: Ajouter 1 ½ tasses d'eau dans le pot de cuisson. Placez un trépied et un panier de cuisson à la vapeur dans le pot de cuisson. Utilisez des ramequins ou un ustensile de cuisson qui peut aller au four. Aspergez chacun avec un aérosol d'huile de cuisson, puis les remplir avec un mélange de Flan. Couvrir chaque ramequin hermétiquement avec du papier d'argent. Placez un trépied et un panier de cuisson à la vapeur dans le pot de cuisson, puis mettez-y les ramequins.

- 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 qu'il est verrouillé une fois que vous entendrez l'ergot cliquer en place et l'écran affichera une icône Fermer couvercle . Si vous appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson et si le couvercle est ouvert ou non verrouillé correctement, l'icône à l'écran passe de l'ouverture  à la fermeture  et l'appareil émet un bip pour vous informer que le couvercle doit être fermé.

- Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
- Tournez le bouton jusqu'à sélectionner la fonction DESSERT (Dessert) (les mots clignotent) et sélectionnez-la en appuyant sur le bouton de sélection. L'écran affiche les réglages de cette fonction vers la droite.

REMARQUE: Pour revenir au menu principal, appuyez sur MENU.

- Sélectionnez le réglage souhaité en tournant le bouton de sélection. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner le réglage. Le niveau de pression (haute ou basse) et de temps de cuisson pré-réglés apparaîtront au haut de l'écran.

Si vous souhaitez modifier ces réglages, tournez le bouton pour sélectionner le niveau de pression (« High » (haute) ou « Low » (basse)) puis appuyez sur le bouton ou le bouton de régler pour confirmer. Le temps de cuisson se met à clignoter pour indiquer qu'il peut être ajusté. Changer l'heure en tournant le bouton et confirmez votre temps en appuyant sur le bouton START / STOP (Marche/Arrêt).

REMARQUE: Appuyer sur le bouton ADJUST (Ajuster) fera passer l'option de programmation de Niveau de pression à Temps de cuisson ou vis-versa.

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'écran devient vert et affiche le réglage programmé de la pression et le temps au haut de l'écran. Vous verrez également l'icône de préchauffage en bas de l'écran et la barre de préchauffage qui vous montrera à quelle distance dans le processus de préchauffage l'unité est.

REMARQUE: Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt), l'appareil émet deux bips après 30 secondes, la lumière sur l'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode de veille.

- Une fois que la pression est atteinte, l'appareil émet un bip, l'icône de cuisson apparaîtra au bas de l'écran, le temps de cuisson commencera et l'appareil commencera à compter à rebours. La soupape flottante située dans le couvercle s'élèvera indiquant une pression à l'intérieur de l'appareil. Pendant la cuisson, les mots de fonction sur le panneau clignotent pendant la majorité du temps de cuisson. Ils cessent parfois de clignoter pendant quelques minutes pour indiquer que la température interne se régule d'elle-même. Ceci est parfaitement normal et n'affectera pas les performances de la cuisinière ni le résultat final des aliments.

AVERTISSEMENT: NE TENTEZ JAMAIS D'OUVRIRE LE COUVERCLE PAR LA FORCE PENDANT QUE VOUS CUISEZ 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.

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et passe à

la fonction KEEP WARM. L'appareil émet un bip signalant périodiquement que qu'il y ait de la pression à l'intérieur de l'unité. Une seule fois vous relâchez la pression, l'appareil arrêtera de bip et restera sur la fonction de KEEP WARM (Garder chaud). Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler le programme.

- Après avoir appuyé sur le bouton START/STOP, faites retomber la pression. Vous avez deux options pour faire retomber la pression:

- 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. VEILLEZ À UTILISER DES POIGNÉES QUAND VOUS FAITES RETOMBER LA PRESSION.

- Méthode de retombée naturelle:** 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 quinoa) 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.
- Une fois que toute la pression est retombée, retirez 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 des poignées pour le manipuler ou laissez-le refroidir avant de le retirer.

Fonction de Silence

Si vous souhaitez désactiver tous les bips du multi-cuiseur, vous pouvez le faire en maintenant enfoncé le bouton ADJUST jusqu'à ce que l'écran affiche l'icône de Silence. Tous les bips, y compris les pressions sur les boutons et les sons de notification d'unité, seront désactivés pendant la durée de l'utilisation.

Pour activer le multi-cuiseur, maintenez le bouton ADJUST enfoncé jusqu'à ce que l'icône de Silence disparaisse et que l'appareil émette un bip. Cela activera 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 utilisé pendant longtemps.

- Débranchez le cuiseur multifonction et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 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 enlever une odeur de l'intérieur du couvercle, nettoyez-le avec de l'eau et du vinaigre (Ratio 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. Retournez le couvercle; saisissez le joint en silicone et retirez-le en tirant vers le haut. Nettoyez le joint de silicone à l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et séchez-le complètement. Remplacez le joint en le positionnant à l'intérieur du bord du couvercle et en le poussant vers le bas. Assurez-vous que la rainure au centre du joint se trouve autour de la bague métallique sur le bord intérieur du couvercle.

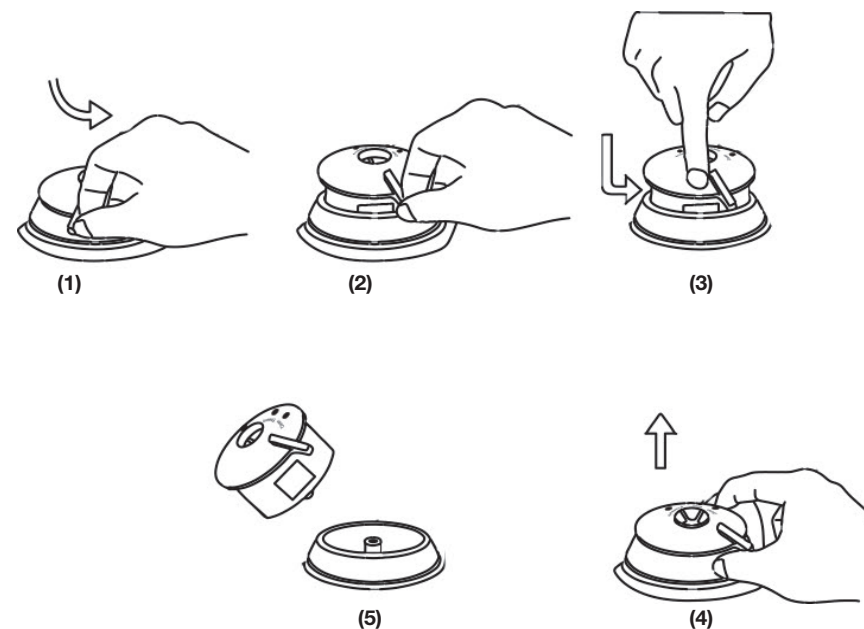
REMARQUE: Le joint en silicone doit toujours être correctement positionné sur la face inférieure du couvercle; sinon l'appareil ne fonctionnera pas. Examinez-le périodiquement pour vous assurer qu'il est propre, souple, et ni fissuré ni déchiré. (Voir la Section « Démarrage » dans ce manuel)

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 to 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 éliminez toutes particules de nourriture ou étrangères qui peuvent être logées dans la soupape flottante. Remplacez le boîtier antiblocage en l'enfonçant.
4. Remplacez 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 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™ LCD 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.
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.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le couvercle ne peut pas s'ouvrir en fin de cycle de cuisson	• Veuillez noter que le couvercle ne peut pas être ouvert tant que la valve tombe en bas. • Assurez-vous que vous avez tourné le régulateur sur Vapeur jusqu'à libérer toute pression interne et que le couvercle s'ouvre facilement. • Si cela se produit fréquemment, il faudra peut être ajuster le joint.
De la vapeur s'échappe du couvercle	• Assembler le couvercle correctement sans écart entre le couvercle et la base. • Veillez à ce que le joint en silicone soit propre, non endommagé, sans fissures et correctement inséré. • Si le problème persiste, appelez le soutien aux consommateurs.
La tige de verrouillage de sécurité ne se soulève pas	• Assembler le couvercle correctement sans écart entre le couvercle et la base. • Veillez à ce que le joint en silicone soit propre, non endommagé, sans fissures et correctement inséré. • Assurez-vous que la tige de verrouillage de sécurité peut bouger librement. • Si le problème persiste, appelez le soutien aux consommateurs.
L'autocuiseur n'arrive pas à pression	• La vanne de régulation de pression doit être en position correcte. • Ajouter plus de liquide / nourriture dans le bol. Il devrait y avoir au minimum de 1 tasse de nourriture et liquide combinés. • Si le problème persiste, appelez le soutien aux consommateurs.
La minuterie ne décompte pas	• Lorsque le couvercle est verrouillé, la tige de verrouillage de sécurité doit être correctement alignée • La vanne de régulation de pression doit être en position correcte. • Ajouter plus de liquide / nourriture dans le bol. Il devrait y avoir au minimum de 1 tasse de nourriture et liquide combinés. • Si le problème persiste, appelez le soutien aux consommateurs.
De l'eau s'écoule sur le comptoir	• Veillez à ce que l'autocuiseur se trouve sur une surface plane et que le gobelet de récolte de condensation est installé sur le côté de l'autocuiseur . • Videz le gobelet de récolte de condensation.
L'appareil émet un bip sonore et ne s'allume pas	• Vérifiez que le couvercle est en position correcte. Pour Faire Sauter le couvercle doit être retiré. Si le couvercle est fermé pour ces fonctions l'appareil va émettre un bip et une icône indiquera d'ouvrir le couvercle. • Pour toutes les autres fonctions, le couvercle doit être fermé. Si le couvercle est ouvert l'appareil émet un bip sonore et une icône indique de fermer le couvercle.

Installation de la vanne flottante

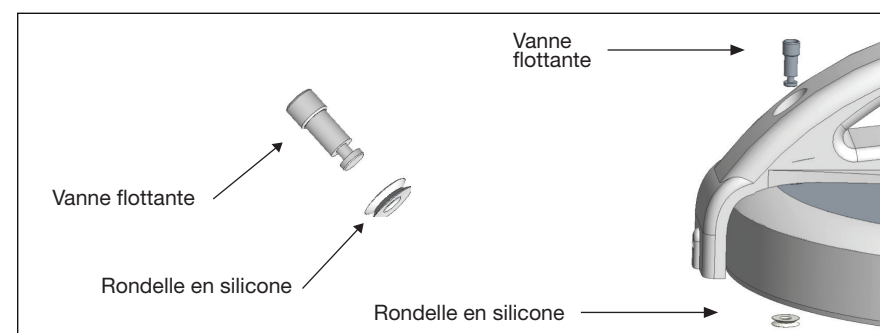


Figure : Installation de la vanne flottante

Insérer la vanne flottante par la partie supérieure du couvercle et fixez-la en plaçant la rondelle depuis l'autre côté du couvercle.

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 place 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 between the hours of 8:30 am and 5:30 pm Eastern Standard Time and ask for CUSTOMER SERVICE.

If repairs become necessary during the warranty period, you might need to return the unit, postage pre-paid to:

MARKET SOLUTIONS GROUP

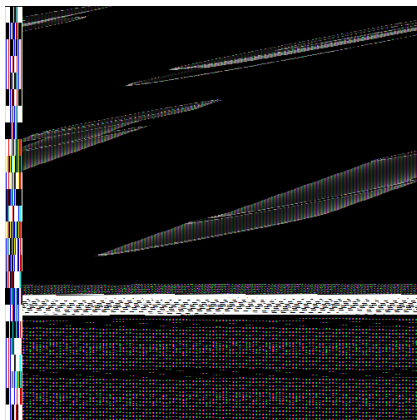
125 West Broad Ave, Suite C18
North Bergen, NJ 07047

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 2.21