

ChefsChoice®

All-In-One Multi-cooker Instruction Manual



Register this and other ChefsChoice® products through our website:
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2-3
Polarized Plug	3
Product Diagram	4
Before Using Your Multi-cooker	4
Using On A General Cooktop	5
Using Your Multi-cooker	6
Cooking Modes	6-9
Cleaning Your Multi-cooker	10
Storing Your Multi-cooker	10
Troubleshooting	10
Warranty	11

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
6. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.
7. Always plug power cord fully into Multi-Cooker first (detachable cord models only), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
8. Avoid spillage on the power cord connector.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
14. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
15. The heating base is subject to residual heat after use. Do not touch heating base after a cooking cycle. Allow to cool before handling.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
17. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
18. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the main unit. Cook only in the removable cooking pot provided.
19. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
20. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
21. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.

22. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
23. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you, as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
24. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
25. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
26. Models with a timer: if the timer is not counting down accurately after appliance has reached preset temperature, unplug appliance, wait for it to cool down and/or release the steam before opening. Product may be damaged.
27. A short detachable power-supply cord is provided to reduce risk of becoming entangled or tripping.
28. Be sure handles are properly assemble to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated multi-cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your multi-cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. Please use caution when placing your cooking pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the cooking pot before setting on a table, counter-top or other surface.
4. Steam release from the lid rim may occur during pressurization.



Caution Hot. The appliance should not be operated with an external timer or remote control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a Chef'sChoice® All-In-One Multi-cooker!

PRODUCT DIAGRAM

1. Lid handle
2. Glass lid
3. Frying basket
4. Steam rack
5. Cooking pot handle
6. Cooking pot
7. Main unit handle
8. Main unit
9. Control panel
10. Slotted spoon
11. Tong



BEFORE USING YOUR MULTI-COOKER

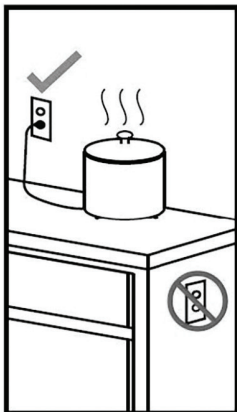
Remove all parts of the multi-cooker from the packaging.

1. Wash all the accessories in warm soapy water using a non-abrasive sponge.
2. Rinse and dry thoroughly. NEVER immerse the main unit in water. Place the multi-cooker on a flat, level, heat-resistant surface.
3. Turn on and run a baking cycle in a well-ventilated area for 10 minutes to remove the odor.
4. The aluminum cooking pot is suitable for searing on gas or induction cooktops. Please read the instructions below carefully.

NOTE: DO NOT use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

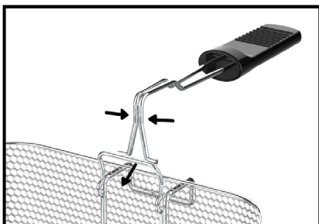
USING ON A GENERAL COOKTOP

- Use low to medium heat to ensure the most efficient performance of your cooking pot.
- Lower temperatures will also assist in retaining your foods natural moisture and flavors.
- High heat should only be used for searing over very short periods of time.
- Avoid leaving your cooking pot on a burner or element unattended for long periods of time.
- Never leave empty cooking pot on a hot burner or allow cookware to boil dry.
- Always allow the cooking pot to cool down before washing / cleaning it.
- Always use potholders when handling hot cooking pot.
- Do not use the cooking pot under a broiler, over a campfire, in a microwave oven, or on a gas grill.
- Always place the hot cooking pot on a heat-resistant surface such as a wooden cutting board.
- Take care that the bottom of the cooking pot is perfectly clean to avoid anything getting trapped between the cooking pot and inside the main unit.
- Induction is a very rapid heat transfer source. Do not overheat or rapidly heat up an empty cooking pot as excessive heat may cause damage.

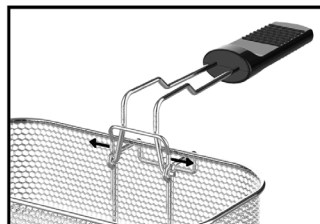
	<p>⚠ WARNING</p> <p>Spilled food can cause serious burns.</p> <p>Keep appliance & cord away from children.</p> <p>Never:</p> <ul style="list-style-type: none">• Drape cord over edge of counter.• Use outlet below counter.• Use extension cord.
--	--

FITTING HANDLE TO FRYING BASKET

Squeeze the handle wires together to pass through the ring, then insert the ends of the handle wires through the two holes in the basket.



Carefully lower the handle to reach the two holes on basket. Twist handles left and right to ensure it locks securely into place.



USING YOUR MULTI-COOKER

1. Plug the power cord into wall outlet. The multi-cooker will beep 3 times.
2. Press the desired presets. The LED light will flash ON and the default time will appear on the screen. The START/CANCEL light will flash.
3. To set the desired preset time, press the + or -. The time can be set for up to 12hrs.
4. To set the desired cooking temperature, press the + or -. The temperature can be adjusted between 105°F to 435°F, depending on the preset you selected.
5. Press START/CANCEL to begin cooking. When ON, the preset light be lit with a solid light.
6. You can press time + or - to adjust cooking time and press temperature + or - to adjust cooking temperature before complete preset.
7. To turn off the unit at any time during cooking, press START/CANCEL button again.

NOTE: Cooking time and temperature can be adjusted before cooking is complete by pressing + or - associated with the time and/or by pressing + or - associated with the temperature. See the table below for the default cooking time in each cooking mode.

	Time (H/Min)		Temperature (°F)		Note
	Default	Range	Default	Range	
Slow cooker	8h	15min-12h	195°F	185°F - 205°F	Closed
Deep fry	30min	1min-1h	355°F	295°F - 375°F	Closed
Bake	30min	5min-6h	395°F	295°F - 435°F	Closed
Sear Saute	15min	1min-1h	395°F	335°F - 395°F	Open
Rice	/	/	/	/	Closed
Steam	30min	1min-1h	215°F	/	Closed
Keep warm	15min	15min-12h	150°F	/	Closed
Yogurt	5h	3h-8h	105°F	/	Closed
Multigrain	/	/	/	/	Closed
Stew	1h	15min-6h	215°F	195°F - 215°F	Closed
Roast	30min	5min-6h	355°F	295°F - 395°F	Closed

COOKING MODES

Slow Cooking/Stew:

1. Place food directly on the cooking pot.
2. Press the Slow Cook or Stew function. The LED light will flash and the default time and temperature will appear on the screen.
3. To set the desired cooking time, press the + or -. The time can be set for up to 12 hours.
4. To set the desired cooking temperature, press the + or -. The temperature can be adjusted between 185°F and 205°F for Slow cook or 195°F and 215°F for Stew.
5. Press START/CANCEL to begin cooking. When "ON", the preset light will be lit with a solid light.
6. Once cooking is complete, the unit will beep before switching to keep warm automatically.

Steaming:

1. Fill the cooking pot with water up to the MIN line.
2. Place food directly on the steam rack in a single layer and place the rack in the cooking pot, then place the lid on the pot.
3. Press the Steam function. The LED light will flash and the default time and temperature will appear on the screen.
4. To set the desired cooking time, press the + or - associated with the time. The time can be set for up to 1 hour.
5. The temperature cannot be adjusted when using the steam function.
6. Press START/CANCEL to begin cooking. The cooking countdown will begin. The selected preset button will be solid on to indicate it is working.

7. Once steaming is complete, the unit will beep. "END" will display on the screen indicating that cooking is done.

Roasting / Baking:

1. Press the desired preset. The LED light will flash and the default time and temperature will appear on the screen.
2. To set the desired cooking time, press the + or - associated with the time. The time can be set for up to 6 hours.
3. To set the desired cooking temperature, press the + or - associated with the temperature.
4. Press the START/CANCEL button to begin cooking. The multi-cooker will start preheating and will display PRE-HEAT. Once preheat is complete, the multi-cooker will beep three times. You can then start cooking.
5. Before the cooking cycle is complete, press + or - to adjust the time as needed.
6. Add food directly in the cooking pot.
7. Once cooking is complete, the unit will beep. "END" will display on the screen indicating that cooking is done.

Searing / Sautéing:

1. Press the Sear/Sauté function. The LED light will flash and the default time and temperature will appear on the screen.
2. To set the desired time, press the + or - associated with the time. The time can be set for up to 1 hour.
3. To set the desired temperature, press the + or - associated with the temperature.
4. Press the START/CANCEL button. The multi-cooker will start to preheat and will display PRE-HEAT. Once the appliance has preheated, it will beep three times.
5. Before the cooking cycle is complete, press + or - to adjust the time as needed.
6. Place food directly in the cooking pot.
7. To turn off the unit at any time during cooking, press START/CANCEL button again.
8. Once time is complete, the unit will beep. "END" will display on the screen indicating that cooking is done.

NOTE: You can use this function with or without the lid placed on the pot.

Delayed Start

1. Press the preset you want to select, the LED light will flash,
2. Set the temperature and time you want per above instruction,
3. Press "Delay Start", the light will be flash, then press + or - of time to set the delay time you want to. For example, if you want to start the appliance to work after 30minutes, press the + or - of time to set 30 minutes.
4. Press "Start/Cancel" to start the preset you selected in delay start program,
5. After the set time up, the appliance will be a solid light to indicate it is ON.
6. The appliance will beep and "end" will display to indicate the cooking cycle has completed.

Keep Warm

1. Press "Keep Warm" preset, the LED light will flash.
2. Set the time you want to keep warm. Notice: the temperature default is 150F and cannot be changed.
3. Press Start/Cancel to start keep warm preset.
4. The appliance will beep and "end" will display to indicate the cooking cycle has completed.

Cooking White Rice:

1. Measure raw rice for the desired amount with a measuring cup.
Note: One cup of uncooked rice will make proximately 2 cups of cooked rice.
2. Add uncooked rice to the cooking pot and add water.
3. Using a measuring cup, add 1-1/2 cups of water for each cup of raw rice to be cooked. For example, to cook 4 cups of raw rice add 6 cups of water. Note that texture and result will vary based on the type of rice and water ratio. Note: If you rinse the rice before cooking, use 1 cup less water.
4. For different types of grains, follow the packaging instruction for correct water ratio.
5. Press the Rice Cook function. The LED light will flash. Note: The time and temperature cannot be adjusted when using the Rice Cook function.

Cooking guide for white rice	Rice weight (approx.)	Water	Water volume
2 Cups	380g	3 Cups	615ml
3 Cups	570g	4.5 Cups	925ml
4 Cups	760g	5.5 Cups	1130ml
5 Cups	950g	6.5 Cups	1335ml
6 Cups	1140g	7 Cups	1435ml
7 Cups	1330g	8 Cups	1640ml

Note: 1 cup of rice approx. 190g and 1 cup of water approx. 205ml.

6. Press the START/CANCEL button to begin cooking. The display will show chasing pattern to indicate that the rice cooking program is in progress.
7. Once the cooking is complete, the appliance will beep and then automatically switch to the keep warm mode for a maximum of 4 hours.
8. After the keep warm cycle ends, the appliance will beep 5 times and display "End" to close the program.

Cooking Multigrain:

1. Measure grain for the desired amount with a measuring cup.
2. Add uncooked grains to the cooking pot.
3. Using a measuring cup, add 1-1/2 cups of water for each cup of grain to be cooked or use a recipe for specific ratio for better result.
4. Press the Multigrain function. The LED light will flash. Note: The time and temperature cannot be adjusted when using the Multigrain function.
5. Press the START/CANCEL button to begin cooking. The display will show chasing pattern to indicate that cooking is in progress.
6. Once cooking is complete, the appliance will beep and then automatically switch to the keep warm function for up to 4 hours.
7. After the keep warm cycle ends, the appliance will beep 5 times and display "end" to close the program.

Deep Frying:

IMPORTANT! Use only standard brand of vegetable shortening or cooking oil when using the deep fryer function. Frying food in butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to lower smoking temperatures.

CAUTION: NEVER LEAVE THE UNIT UNATTENDED DURING USE.

1. Pour oil into the cooking pot up to the MAX line. The amount of oil in the cooking pot must never be lower than the minimum line or higher than the maximum line.
2. Press the Deep Fry button. The light will flash.
3. To set the desired time, press the + or - associated with the time. The time can be set for up to 1 hour.
4. To set the desired temperature, press the + or - associated with the temperature. The temperature can be adjusted between 295°F to 375°F.
5. Press the Start/Cancel button. The multi-cooker will start preheating.
6. Once the set temperature is reached, the appliance will beep 3 times, and then you can begin frying your food.
7. Place the food into the frying basket. Slowly lower the frying basket into the oil.
8. Close the lid to prevent oil splashes.
9. We recommend checking on the frying progress through the glass lid without opening the lid.
10. Once cooking is complete, the unit will beep. "END" will display on the screen indicating that cooking is done.

IMPORTANT! Before frying, remove excess moisture from food by blotting with paper towels. Moist foods cause excess foaming and oil spatter.

CAUTION: to avoid scalding from hot oil, **do not add wet or frozen food into the cooking oil.**

Even a small amount of water or moisture trapped in frozen food may cause the oil to spatter. Use caution when deep frying flour tortillas. Flour tortillas contain air bubbles. During deep frying, oil can become trapped within these bubbles and, if not properly drained, the bubbles can burst and cause burns. Therefore, after deep frying tortillas, carefully raise them out of the cooking oil and allow the oil to drain from the tortillas for at least 30 seconds.

Yogurt:

1. Fill the cooking pot with ingredients.
2. Press the Yogurt preset. The LED light will flash and the default time will appear on the screen.
3. Press the + or - to adjust the preparation time. The default is 5 hours, but you can adjust it from 3 to 8 hours. Note: The temperature is fixed at 105°F.
4. Press START/CANCEL to begin cooking.
5. Once cooking is complete, the unit will beep. "END" will display on the screen indicating that cooking is done.

Popcorn:

1. Press the Baking preset.
2. Once preheating is complete, add 2 Tbsp of vegetable oil and half a cup of kernels.
3. Mix well and cover with the lid.
4. Once popping is complete, press the START/CANCEL to turn the unit off.

CLEANING YOUR MULTI-COOKER

To keep your Multi-Cooker in great shape for years to come, follow these guidelines for the best ways to clean and store the appliance.

1. Clean the Multi-Cooker after every use.
2. Unplug the appliance and let it cool down completely before cleaning.
3. Remove the cooking pot, and wash it in warm soapy water with a non-abrasive sponge.
4. Rinse and dry thoroughly, then replace it into the main unit.
5. Clean the lid with detergent and rinse with fresh water.
6. Wipe all parts dry with a soft cloth.
7. Wipe the housing with a moistened cloth. Ensure that no water can enter the housing. Wipe the housing dry with a soft cloth.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

STORING YOUR MULTI-COOKER

1. Always unplug the removable power cord and allow the Multi-Cooker to cool down before storage.
2. Place the accessories (i.e., frying basket, steam rack, and slotted spoons) inside the cooking pot.
3. Always store the Multi-Cooker in an upright position.
4. Do not place anything on top of the Multi-Cooker.

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Timer	Timer is not counting down even though Multi-Cooker has reached the cooking time.	Timer may be moving slowly, check progress after 5 minutes. If timer is not moving after 5 minutes, then timer may be broken. Unplug unit from wall and wait for it to cool down and/or release the steam before opening.
"HOT" display	"HOT" will display on the screen if the multi-cooker is too hot when the Steam function is selected.	Unplug the power cord from the power source, then plug it in again or press "Start/Cancel" for 3 seconds to standby status. Wait for the appliance to cool down. When the appliance is cold, the "HOT" message will disappear.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

ChefsChoice® ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.chefschoice.com**

"Support" -> "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.chefschoice.com**.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

ChefsChoice®

Multi-cuiseur tout-en-un Manuel d'utilisation



Enregistrez cet appareil et d'autres produits ChefsChoice® sur notre site Web :
<https://chefschoice.com/pages/enregistrement-produit>
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2-3
Fiche polarisée	3
Schéma du produit	4
Avant d'utiliser votre multi-cuiseur	4
Utilisation sur une surface de cuisson conventionnelle	5
Utilisation de votre multi-cuiseur	6
Modes de cuisson	6-9
Nettoyage de votre multi-cuiseur	10
Rangement de votre multi-cuiseur	10
Dépannage	10
Garantie	11

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours des mesures de précaution élémentaires afin de réduire tous risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces mesures sont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne placez pas ou ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité des enfants. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise secteur en cas de non-utilisation, avant de monter ou de démonter des pièces amovibles et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou démonter les pièces amovibles et avant de le nettoyer.
5. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés, ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. N'essayez pas de remplacer ou réparer un cordon endommagé. Renvoyez l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour examen, réparation ou réglage.
6. Ne branchez pas et n'allumez pas le multi-cuiseur sans avoir placé la casserole de cuisson à l'intérieur du multi-cuiseur.
7. Branchez toujours le cordon d'alimentation à fond dans le multi-cuiseur d'abord (modèles à cordon amovible uniquement), puis dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez toutes les commandes sur « OFF » (ARRÊT), puis débranchez l'appareil de la prise murale. Ne le déconnectez pas en tirant sur le cordon.
8. Évitez tout déversement sur le connecteur du cordon d'alimentation.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
10. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
12. Ne le placez pas sur ou près d'une surface humide ou d'une source de chaleur telle qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
13. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque l'on déplace un appareil contenant des liquides chauds.
14. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
15. La base chauffante est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation. Ne touchez pas la base chauffante après un cycle de cuisson. Laissez refroidir avant de manipuler.
16. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures. Cet appareil n'est pas destiné à la friture des aliments.
17. Destiné à un usage domestique uniquement. Gardez 6 pouces (152 mm) à l'écart du mur et de tous les côtés. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
18. **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de décharge électrique et d'endommagement du produit, ne faites pas cuire d'aliments directement dans l'unité principale. Faites-les cuire uniquement dans la casserole amovible fournie.
19. **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise de courant sous le comptoir et n'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge.
20. Ne remplissez pas l'appareil au-dessus de la ligne de remplissage maximale aux 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau recommandé, soit à demi plein. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'aération et une surpression. Suivez toutes les instructions de cuisson et de recette.

21. Ne déplacez pas ou ne couvrez pas le multi-cuiseur pendant qu'il est en fonctionnement.
22. N'utilisez pas le multi-cuiseur sans nourriture ni liquide dans la casserole de cuisson.
23. Soyez prudent lorsque vous soulevez et retirez le couvercle après la cuisson. Inclinez toujours le couvercle loin de vous, car la vapeur est chaude et peut provoquer de graves brûlures. Ne placez jamais votre visage au-dessus du multi-cuiseur.
24. N'utilisez pas le couvercle pour transporter le multi-cuiseur.
25. N'utilisez pas la casserole de cuisson pour conserver des aliments et ne la placez pas dans le congélateur.
26. Modèles avec minuterie: si la minuterie ne compte pas avec précision après que l'appareil a atteint la température préréglée, débranchez l'appareil, attendez qu'il refroidisse et/ou que la vapeur s'échappe avant de l'ouvrir. Le produit peut être endommagé.
27. Un court cordon d'alimentation détachable est prévu pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement.
28. S'assurer que les poignées sont correctement assemblées au panier et verrouillées en place. Voir les instructions de montage détaillées.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS – POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains avec fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

Cet appareil a une fiche polarisée (une fiche est plus large que l'autre). En tant que dispositif de sécurité pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la

dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'ignorez pas ce dispositif de sécurité et n'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'adapte librement dans la prise CA ou si la prise CA est chaude, n'utilisez pas cette prise.

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'un enfant l'attrape, s'emmêle ou trébuche sur un cordon plus long.

AVIS

1. Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas le multi-cuiseur chauffé sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de placer un coussin chauffant ou un dessous-de-plat sous votre multicuiseur afin d'éviter d'endommager la surface.
2. Lors de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée et/ou odeur peut être détectée. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage et ne se reproduira pas après quelques utilisations.
3. Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous placez votre casserole sur une cuisinière, un comptoir, une table ou une autre surface en céramique ou en verre lisse. Il peut rayer certaines surfaces si on ne fait pas attention. Placez toujours un rembourrage protecteur résistant à la chaleur sous la casserole avant de le poser sur une table, un comptoir ou une autre surface.
4. Un dégagement de vapeur à partir du bord du couvercle peut se produire pendant la pressurisation.



Attention chaud. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Félicitations pour votre achat d'un multi-cuiseur tout-en-un Chef'sChoice®!

SCHÉMA DU PRODUIT

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle en verre
3. Panier de friteuse
4. Grille à vapeur
5. Poignée de la casserole de cuisson
6. Casserole de cuisson
7. Poignée de l'unité principale
8. Unité principale
9. Panneau de contrôle
10. Cuillère à rainures
11. Pince



AVANT D'UTILISER VOTRE MULTI-CUISEUR


Retirez toutes les pièces du multi-cuiseur de l'emballage.

1. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive.
2. Rincez et séchez soigneusement. Ne plongez JAMAIS l'appareil dans l'eau. Placez le multicuiseur sur une surface plane, de niveau et résistante à la chaleur.
3. Allumez et exécutez un cycle de cuisson dans un endroit bien ventilé pendant 10 minutes pour éliminer l'odeur.
4. La casserole de cuisson en aluminium convient à la cuisson sur des tables de cuisson à gaz ou à induction. Veuillez lire attentivement les instructions.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS d'ustensiles métalliques, car ils rayeront le revêtement antiadhésif sur la casserole.

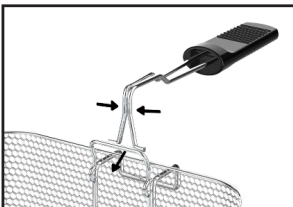
UTILISATION SUR UNE SURFACE DE CUISSON CONVENTIONNELLE

- Utilisez un feu faible à moyen pour assurer les performances les plus efficaces de votre casserole.
- Des températures plus basses aideront également à conserver l'humidité et les saveurs naturelles de vos aliments.
- La chaleur élevée ne doit être utilisée que pour la cuisson sur de très courtes périodes de temps.
- Évitez de laisser votre casserole sur un brûleur ou un élément sans surveillance pendant de longues périodes.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur un brûleur chaud et ne laissez jamais un récipient de cuisson bouillir à sec.
- Laissez toujours la casserole refroidir avant de la laver/nettoyer.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez une casserole chaude.
- N'utilisez pas la casserole de cuisson sous un gril, sur un feu de camp, dans un four à micro-ondes ou sur un gril à gaz.
- Placez toujours la casserole chaude sur une surface résistante à la chaleur, telle qu'une planche à découper en bois.
- Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit parfaitement propre afin d'éviter que quelque chose ne se coince entre le récipient de cuisson et l'intérieur de l'unité principale.
- L'induction est une source de transfert de chaleur très rapide. Ne surchauffez pas ou ne chauffez pas rapidement une casserole vide, car une chaleur excessive peut causer des dommages.

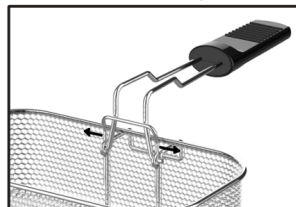
	<p>⚠ MISE EN GARDE</p> <p>Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures.</p> <p>Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.</p> <p>Ne jamais :</p> <ul style="list-style-type: none">• Laisser le cordon pendre sur le rebord du comptoir.• Utiliser la prise de courant située sous le comptoir.• Utiliser une rallonge.
--	--

MONTAGE DE LA POIGNÉE SUR LE PANIER À FRITURE

Serrez les fils de la poignée pour les faire passer à travers l'anneau, puis insérez les extrémités des fils de la poignée dans les deux trous du panier.



Abaissez délicatement la poignée pour atteindre les deux trous du panier. Tournez les poignées à gauche et à droite pour vous assurer qu'elles se verrouillent solidement en place.



UTILISATION DE VOTRE MULTI-CUISEUR

1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Le multi-cuiseur émettra trois bips.
2. Appuyez sur les pré-réglages souhaités. La lumière DEL clignotera ON (SUR) et l'heure par défaut apparaîtra à l'écran. Le voyant START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) clignotera.
3. Pour régler la durée de pré-réglage souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - . La durée peut être réglée jusqu'à 12 heures.
4. Pour régler la température de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - . La température peut être réglée entre 105 °F et 435 °F, en fonction du pré-réglage que vous avez sélectionné.
5. Appuyez sur START/CANCEL pour commencer la cuisson. Lorsque qu'activée, le voyant de présélection s'allume en continu.
6. Vous pouvez appuyer sur time + ou - pour régler le temps de cuisson et appuyer sur temperature + ou - pour régler la température de cuisson avant le pré-réglage complet.
7. Pour éteindre l'appareil à tout moment pendant la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton START/CANCEL.

REMARQUE : la durée et la température de cuisson peuvent être réglées avant la fin de la cuisson en appuyant sur + ou - associé à la durée et/ou en appuyant sur + ou - associé à la température. Voir le tableau ci-dessous pour le temps de cuisson par défaut dans chaque mode de cuisson.

	Durée (H/Min)		Température (°C/°F)		Remarque
	Par défaut	Plage	Par défaut	Plage	
Mijoteuse	8 h	15 min – 12 h	90 °C (195 °F)	85 °C (185 °F) – 95 °C (205 °F)	Fermé
Faire frire	30 min	1 min – 1 h	180 °C (355 °F)	145 °C (295 °F) – 190 °C (375 °F)	Fermé
Cuire	30 min	5 min – 6 h	200 °C (395 °F)	145 °C (295 °F) – 225 °C (435 °F)	Fermé
Saisir/Sauter	15 min	1 min – 1 h	200 °C (395 °F)	170 °C (335 °F) – 200 °C (395 °F)	Ouvert
Riz	/	/	/	/	Fermé
Vapeur	30 min	1 min – 1 h	100 °C (215 °F)	/	Fermé
Garder au chaud	15 min	15 min – 12 h	65 °C (150 °F)	/	Fermé
Yaourt	5 h	3 h – 8 h	40 °C (105 °F)	/	Fermé
Multigrains	/	/	/	/	Fermé
Ragoût	1 h	15 min – 6 h	100 °C (215 °F)	90 °C (195 °F) – 100 °C (215 °F)	Fermé
Rôtir	30 min	5 min – 6 h	180 °C (355 °F)	145 °C (295 °F) – 200 °C (395 °F)	Fermé

MODES DE CUISSON

Cuisson lente/Mijoter :

1. Placez les aliments directement dans la casserole.
2. Appuyez sur la fonction de cuisson lente. La lumière DEL s'allumera et l'heure et la température par défaut apparaîtront à l'écran.
3. Pour régler la durée de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - . La durée peut être réglée jusqu'à 12 heures.
4. Pour régler la température de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - . La température peut être réglée entre 185°F, 195°F et 205°F pour la cuisson lente, 195°F, 205°F et 215°F pour le ragoût.
5. Appuyez sur START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) pour commencer la cuisson. Le bouton de pré-réglage sélectionné clignotera pour indiquer qu'il fonctionne.
6. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip avant de passer au maintien automatique au chaud.

Cuisson vapeur :

1. Remplissez la casserole avec de l'eau jusqu'à la ligne MIN.
2. Placez les aliments directement sur la grille à vapeur en une seule couche et placez la grille dans la marmite, puis placez le couvercle sur la marmite.
3. Appuyez sur la fonction Steam (Vapeur). La lumière DEL s'allumera et l'heure et la température par défaut apparaîtront à l'écran.
4. Pour régler la durée de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - associé à la durée. La durée peut être réglée jusqu'à une heure.
5. La température ne peut pas être réglée lors de l'utilisation de la fonction vapeur (le compte à rebours de la cuisson commencera).

- Appuyez sur START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) pour commencer la cuisson. Le bouton de pré-réglage sélectionné s'allume en continu pour indiquer qu'il fonctionne.
- Une fois la cuisson à la vapeur terminée, l'appareil émettra un bip. « END » (FIN) s'affichera à l'écran pour indiquer que la cuisson est terminée.

Mijoter/Rôtir/Cuire :

- Appuyez sur le pré-réglage souhaité. La lumière DEL s'allumera et l'heure et la température par défaut apparaîtront à l'écran.
- Pour régler la durée de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - associé à la durée. La durée peut être réglée jusqu'à 6 heures.
- Pour régler la température de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - associé à la température.
- Appuyez sur START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) pour commencer la cuisson. Le multi-cuiseur commencera à préchauffer et affichera PRE-HEAT (PRÉCHAUFFAGE). Une fois le préchauffage terminé, le multi-cuiseur émettra trois bips. Vous pouvez ensuite commencer à cuisiner. (Remarque : Mijoter n'a pas de processus de préchauffage.)
- Avant la fin du cycle de préchauffage, appuyez sur + ou - pour régler le temps nécessaire.
- Ajoutez les aliments directement dans la casserole.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip. « END » (FIN) s'affichera à l'écran pour indiquer que la cuisson est terminée.

Saisir/Sauté :

- Appuyez sur la fonction Sear/Sauté (Saisir/Sauté). La lumière DEL s'allumera et l'heure et la température par défaut apparaîtront à l'écran.
- Pour régler la durée de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - associé à la durée. La durée peut être réglée jusqu'à une heure.
- Pour régler la température de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - associé à la température.
- Appuyez sur le bouton START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER). Le multi-cuiseur commencera à préchauffer et affichera PRE-HEAT (PRÉCHAUFFAGE). Une fois l'appareil préchauffé, il émettra trois bips.
- Avant la fin du cycle SEARING/SAUTEING, appuyez sur + ou - pour régler le temps si nécessaire.
- Placez les aliments directement dans la casserole.
- Pour éteindre l'appareil à tout moment pendant la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton START/CANCEL.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil émettra un bip. « END » (FIN) s'affichera à l'écran pour indiquer que la cuisson est terminée.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec ou sans le couvercle placé sur la casserole.

Retarder/Démarrer :

- Appuyez sur le pré-réglage que vous souhaitez sélectionner, la lumière DEL clignotera,
- Réglez la température et la durée souhaitées selon les instructions ci-dessus,
- Appuyez sur "Delay Start", le voyant clignotera, puis appuyez sur + ou - de temps pour régler le délai que vous souhaitez. Par exemple, si vous souhaitez démarrer l'appareil au bout de 30 minutes, appuyez sur le bouton + ou - de la touche Time pour régler 30 minutes.
- Appuyez sur "Démarrer/Annuler" pour démarrer le pré-réglage que vous avez sélectionné dans le programme de démarrage différé,
- Après le temps de réglage, l'appareil s'allumera en continu pour indiquer qu'il est allumé.
- L'appareil émettra un bip et "end" s'affichera pour indiquer que le cycle de cuisson est terminé.

Maintien au chaud :

- Appuyez sur le pré-réglage "Keep Warm", la lumière DEL clignotera.
- Réglez la durée du maintien au chaud. Remarque : la température par défaut est de 150 °F et ne peut pas être modifiée.
- Appuyez sur Start/Cancel (Démarrer/Annuler) pour le pré-réglage Maintien au chaud.
- L'appareil émettra un bip et "end" s'affichera pour indiquer que le cycle de cuisson est terminé.

Cuisson du riz blanc :

1. Mesurez le riz non cuit pour la quantité souhaitée avec une tasse à mesurer.
Remarque : Une tasse de non cuit fera environ 2 tasses de riz cuit.
2. Ajoutez le riz non cuit dans la casserole et ajoutez de l'eau.
3. À l'aide d'une tasse à mesurer, ajoutez 1 1/2 tasses d'eau pour chaque tasse de riz à cuire. Par exemple, pour cuire 4 tasses de riz, ajoutez 6 tasses d'eau. Notez que la texture et le résultat varieront en fonction du rapport entre le type de riz et l'eau. Remarque : Si vous rincez le riz avant la cuisson, utilisez 1 tasse d'eau en moins.
4. Pour différents types de grains, suivez les instructions d'emballage pour un rapport d'eau correct.
5. Appuyez sur la fonction Rice Cook (Cuisson du riz). La lumière DEL s'allumera.
Remarque : le temps et la température ne peuvent pas être réglés lors de l'utilisation de la fonction Rice Cook (Cuisson du riz).
6. Appuyez sur START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) pour commencer la cuisson. L'écran affiche un motif ciselé pour indiquer que le programme de cuisson du riz est en cours.

Guide de cuisson du riz blanc	Poids du riz (env.)	Eau	Volume d'eau
2 tasses	380 g	3 tasses	615 ml
3 tasses	570 g	4,5 tasses	925 ml
4 tasses	760 g	5,5 tasses	1 130 ml
5 tasses	950 g	6,5 tasses	1 335 ml
6 tasses	1 140 g	7 tasses	1 435 ml
7 tasses	1 330 g	8 tasses	1 640 ml

Remarque : 1 tasse de riz environ 190 g et 1 tasse d'eau environ 205 ml.

7. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip, puis passera automatiquement en mode de maintien au chaud pendant un maximum de 4 heures.
8. Une fois le cycle de maintien au chaud terminé, l'appareil émettra 5 bips et affichera « End » (Fin) pour fermer le programme.

Cuisson du multigrain :

1. Mesurez le grain pour la quantité désirée avec une tasse à mesurer.
2. Ajouter les grains non cuits dans la marmite.
3. À l'aide d'une tasse à mesurer, ajoutez 1 1/2 tasse d'eau pour chaque tasse de grain à cuire ou utilisez une recette pour un rapport spécifique pour un meilleur résultat.
4. Appuyez sur la fonction Multigrain. La lumière DEL s'allumera. Remarque : le temps et la température ne peuvent pas être réglés lors de l'utilisation de la fonction Multigrain.
5. Appuyez sur START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) pour commencer la cuisson. L'écran affiche un motif ciselé pour indiquer que le programme de cuisson du riz est en cours.
6. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip, puis passera automatiquement en fonction de maintien au chaud pendant un maximum de 4 heures.
7. Une fois le cycle de maintien au chaud terminé, l'appareil émettra 5 bips et affichera « End » (Fin) pour fermer le programme.

Friture :

IMPORTANT! Utilisez uniquement de la graisse végétale ou de l'huile de cuisson de marque standard lorsque vous utilisez la fonction friteuse. Il est déconseillé de faire frire des aliments dans du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale en raison des températures de fumage plus basses.

ATTENTION : NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION.

1. Versez l'huile dans la casserole jusqu'à la ligne MAX. La quantité d'huile dans la marmite ne doit jamais être inférieure à la ligne minimale ou supérieure à la ligne maximale.
2. Appuyez sur le bouton Deep Fry (Friture). La lumière DEL s'allumera.
3. Pour régler la durée de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - associé à la durée. La durée peut être réglée jusqu'à une heure.
4. Pour régler la température de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - associé à la température. La température peut être réglée entre 295 °F et 375 °F.
5. Appuyez sur le bouton START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER). Le multi-cuiseur commencera à préchauffer.
6. Une fois la température réglée atteinte, l'appareil émettra 3 bips, puis vous pourrez commencer à faire frire vos aliments.
7. Placez les aliments dans le panier de friture. Abaissez lentement le panier à friture dans l'huile.
8. Fermez le couvercle pour éviter les projections d'huile.
9. Nous vous recommandons de vérifier la progression de la friture à travers le couvercle en verre sans ouvrir le couvercle.
10. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip. « END » (FIN) s'affichera à l'écran pour indiquer que la cuisson est terminée.

IMPORTANT! Avant de faire frire, éliminez l'excès d'humidité des aliments en tamponnant avec des serviettes en papier. Les aliments humides provoquent un excès de mousse et des éclaboussures d'huile.

ATTENTION : pour éviter les brûlures dues à l'huile chaude, **ne pas ajouter d'aliments humides ou congelés dans l'huile de cuisson.**

Même une petite quantité d'eau ou d'humidité piégée dans les aliments congelés peut provoquer des éclaboussures d'huile.

Soyez prudent lorsque vous faites frire des tortillas de farine. Les tortillas de farine contiennent des bulles d'air. Pendant la friture, l'huile peut être piégée dans ces bulles et, si elles ne sont pas correctement drainées, les bulles peuvent éclater et provoquer des brûlures. Par conséquent, après avoir fri les tortillas, soulevez-les soigneusement hors de l'huile de cuisson et laissez l'huile s'écouler des tortillas pendant au moins 30 secondes.

Yogourt :

1. Remplissez la casserole avec les ingrédients.
2. Appuyez sur le pré-réglage du yogourt. La lumière DEL s'allumera et l'heure et la température par défaut apparaîtront à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton + ou - pour régler le temps de préparation. La valeur par défaut est de 5 heures, mais vous pouvez la régler entre 3 et 8 heures. Remarque : la température est fixée à 105 °F.
4. Appuyez sur START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) pour commencer la cuisson.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip. « END » (FIN) s'affichera à l'écran pour indiquer que la cuisson est terminée.

Popcorn :

1. Appuyez sur le pré-réglage Cuisson.
2. Une fois le préchauffage terminé, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile végétale et une demi-tasse de grains.
3. Bien mélanger et couvrir avec le couvercle.
4. Une fois le popping terminé, appuyez sur START/CANCEL pour éteindre l'appareil.

NETTOYAGE DE VOTRE MULTI-CUISEUR

Pour que votre multicuiseur reste en bon état pendant de nombreuses années, suivez ces conseils pour nettoyer et ranger au mieux l'appareil.

1. Nettoyez le multi-cuiseur après chaque utilisation.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Retirez la casserole de cuisson et lavez-la à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive.
4. Rincez et séchez soigneusement, puis remplacez-la dans l'unité principale.
5. Nettoyez le couvercle avec un détergent et rincez à l'eau douce.
6. Essuyez toutes les pièces avec un chiffon doux.
7. Essuyez le boîtier avec un chiffon humidifié. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier. Essuyez le boîtier avec un chiffon doux.

Cet appareil n'a pas de pièces réparables par l'utilisateur. Tout entretien au-delà de celui décrit dans la section Nettoyage doit être effectué par un représentant du service après-vente autorisé uniquement.

Voir la garantie disponible en ligne.

RANGER VOTRE MULTI-CUISEUR

1. Débranchez toujours le cordon d'alimentation amovible et laissez le multi-cuiseur refroidir avant de ranger.
2. Placez les accessoires (c.-à-d. panier de friture, grille à vapeur et cuillère à rainures) dans la casserole.
3. Rangez toujours le multi-cuiseur en position verticale.
4. Ne placez rien sur le multi-cuiseur.

DÉPANNAGE

Sujet	Question	Solutions
Minuterie	La minuterie ne compte pas à rebours même si le multi-cuiseur a atteint le temps de cuisson.	La minuterie peut être lente, vérifiez la progression après 5 minutes. Si la minuterie ne bouge pas après 5 minutes, il se peut qu'elle soit défectueuse. Débranchez l'unité du mur et attendez qu'elle refroidisse et/ou que la vapeur s'échappe avant de l'ouvrir.
Affichage d'« HOT » (Erreur)	« HOT » (Erreur) s'affichera à l'écran si le multi-cuiseur est trop chaud lorsque la fonction Steam (Vapeur) est sélectionnée.	Débranchez le cordon d'alimentation de la source d'alimentation, puis rebranchez-le. Attendez que l'appareil refroidisse. Lorsque l'appareil est froid, le message d'erreur disparaît.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'un an sur l'appareil

ChefsChoice® (« la Société ») garantit cet appareil contre les défaillances du matériel et de la fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat originale avec une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au manuel d'utilisation. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de la Société. La garantie s'applique à usage domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne couvre aucun dommage, y compris la décoloration, à toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, telle que déterminée uniquement par la Société, si l'appareil est endommagé par accident, mauvaise utilisation, abus, négligence, rayure ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES, DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que l'appareil est défectueux ou nécessite un entretien pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service clientèle via notre site Web à l'adresse **www.chefschoice.com**

« Assistance » - > « Contactez-nous ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera requis pour toutes les demandes de garantie, les reçus écrits à la main ne sont pas acceptés. Vous devrez peut-être également retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de retour d'expédition ne sont pas remboursables. La Société n'est pas responsable des retours endommagés ou perdus en transit.

Garantie valable uniquement aux États-Unis et au Canada.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

Les pièces de remplacement, si disponibles, peuvent être commandées en ligne à l'adresse **www.chefschoice.com**.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien de votre produit en toute sécurité. Pour référence ultérieure, joignez le reçu de vente daté comme preuve d'achat au titre de la garantie et enregistrez les informations suivantes :

Date acheté ou reçu en cadeau : _____

Lieu et prix d'achat, si connu : _____

Numéro d'article et code de date (indiqué en bas/au dos du produit) : _____

ChefsChoice®

Manual de instrucciones Olla multifuncional todo en uno



Registra este y otros productos ChefsChoice® a través de nuestro sitio web:
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes	2-3
Enchufe polarizado	3
Diagrama del producto	4
Antes de usar la Olla multifuncional	4
Cómo usar en una placa de cocción general	5
Cómo usar la olla multifuncional	6
Modos de cocción	6-9
Cómo limpiar la olla multifuncional	10
Cómo guardar la olla multifuncional	10
Resolución de problemas	10
Garantía	11

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones en las personas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato no se diseñó para ser usado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesario supervisar con atención el uso de cualquier aparato cerca de los niños. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Desconecte el aparato cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o extraer piezas y antes de limpiarlo.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente o tiene algún daño, no lo use. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
6. No conecte ni encienda la Olla multifuncional sin que la olla de cocción esté dentro.
7. Siempre conecte completamente el cable de alimentación a la Olla multifuncional primero (solo modelos de cable desmontable) y, luego, conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarla, coloque todos los controles en "OFF" y, luego, desconecte el enchufe del tomacorriente. No tire del cable para desconectarla.
8. Evite cualquier derrame de líquido sobre el conector del cable de alimentación.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No la use al aire libre ni con fines comerciales.
11. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
12. No la coloque encima o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un gas caliente o un quemador eléctrico o en un horno caliente.
13. Si el aparato contiene líquidos calientes, extreme precauciones.
14. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Use las asas o mangos.
15. La base de calentamiento retiene calor residual después de su uso. No toque la base de calentamiento después de un ciclo de cocción. Antes de manipular el aparato, deja que se enfríe.
16. No utilice el aparato para usos distintos de aquellos a los que está destinado. El mal uso puede causar lesiones. Este aparato no se diseñó para freír alimentos.
17. Diseñada solo para uso doméstico en mostradores. Mantenga 15,2 mm (6 pulgadas) de distancia de la pared y en todos los lados. Use siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
18. **PRECAUCIÓN:** para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, no cocine directamente en la unidad principal. Cocine solo en la olla extraíble provista.
19. **ADVERTENCIA:** los alimentos que se derramen pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, ni use el tomacorriente debajo del mostrador o lo use con un cable de extensión.
20. No llene la unidad por encima de la línea máxima a 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más allá del nivel recomendado a 1/2 lleno. Si se llena en exceso, existe el riesgo de que se obstruya el conducto de ventilación y que se desarrolle una presión excesiva. Siga todas las instrucciones de cocción y receta.
21. No mueva ni cubra la Olla multifuncional mientras esté en funcionamiento.
22. No opere la Olla multifuncional sin alimentos o líquidos en la olla de cocción.

23. Tenga cuidado al levantar y quitar la tapa después de cocinar. Siempre incline la tapa lejos de usted, ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca acerque la cara sobre la Olla multifuncional.
24. No use la tapa para cargar la Olla multifuncional.
25. No use la olla de cocción para almacenar alimentos ni la coloque en el congelador.
26. Modelos con temporizador: si el temporizador no cuenta hacia atrás con precisión después de que el aparato haya alcanzado la temperatura preestablecida, desconéctelo, espere a que se enfríe o libere el vapor antes de abrirlo. El producto puede estar dañado.
27. Para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse, se proporciona un cable de alimentación corto y extraíble.
28. Asegúrese de que las agarraderas estén correctamente acopladas a la cesta y bloqueadas en su lugar. Consulte las instrucciones detalladas del montaje.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está destinado a entrar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si nota que el enchufe

no encaja en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad o modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe entra sin firmeza en el tomacorriente CA o si el tomacorriente CA se siente caliente, no use ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo, se usa un cable de alimentación corto.

AVISOS

1. Algunos mostradores y mesas no están diseñados para resistir el calor prolongado que se genera por ciertos aparatos. No coloque la Olla multifuncional caliente en una mesa con acabado de madera. Le recomendamos que coloque un protector térmico o un soporte para objetos calientes debajo de la Olla multifuncional para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos que generan calor y no se repetirá después de usarlos varias veces.
3. Tenga cuidado al colocar la olla de cocción sobre una estufa, mostrador, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se usa con precaución. Siempre coloque el protector térmico debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.
4. Puede que el vapor del borde de la tapa se libere durante la presurización.



Precaución caliente. El aparato no debe funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

¡Felicidades por su compra de una Olla multifuncional Chef'sChoice® todo en uno!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO

1. Asa de la tapa
2. Tapa de vidrio
3. Cesta para freír
4. Rejilla de vapor
5. Asa de la olla de cocción
6. Olla de cocción
7. Asa de la unidad principal
8. Unidad principal
9. Panel de control
10. Espumadera
11. Pinza



ANTES DE USAR LA OLLA MULTIFUNCIONAL

Retire todas las partes de la olla multifuncional del embalaje.

1. Lave todos los accesorios en agua tibia y jabón con una esponja no abrasiva.
2. Enjuague y seque por completo. NUNCA sumerja la unidad principal en agua. Coloque la olla multifuncional sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
3. Encienda y ejecute un ciclo de cocción en un área ventilada durante 10 minutos para eliminar el olor.
4. La olla de cocción de aluminio es apta para sellar o dorar en placas de cocción de gas o inducción. Lea detenidamente las instrucciones a continuación.

NOTA: NO use utensilios de metal, ya que rayarán el recubrimiento antiadherente en la olla.

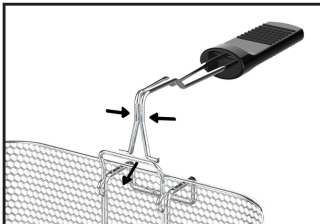
CÓMO USAR EN UNA PLACA DE COCCIÓN GENERAL

- Use temperatura media o baja para garantizar el rendimiento más eficiente de la olla de cocción.
- Las temperaturas más bajas también ayudarán a retener la humedad y el sabor natural de los alimentos.
- La temperatura alta solo se debe usar para sellar o dorar durante períodos de tiempo muy cortos.
- Evite dejar la olla de cocción en un quemador u hornilla desatendida durante largos períodos de tiempo.
- Nunca deje la olla vacía en un quemador caliente ni deje que los utensilios de cocina se sequen al hervir.
- Siempre deje que la olla se enfríe antes de lavarla o limpiarla.
- Use siempre agarradores cuando manipule la olla de cocción caliente.
- No use la olla debajo de un asador, sobre una fogata, en un horno de microondas o en una parrilla de gas.
- Coloque siempre la olla de cocción caliente sobre una superficie resistente al calor, como una tabla de cortar de madera.
- Asegúrese de que el fondo de la olla esté perfectamente limpio para evitar que algo quede atrapado entre la olla y dentro de la unidad principal.
- La inducción es una fuente de transferencia de calor muy rápida. No sobrecaliente ni caliente rápidamente una olla vacía, ya que el calor excesivo puede causar daños.

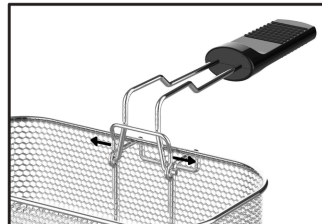
	<p>⚠ ADVERTENCIA</p> <p>Los alimentos que se derramen pueden causar quemaduras graves.</p> <p>Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.</p> <p>Nunca haga lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Coloque el cable sobre el borde del mostrador.• Use el tomacorriente debajo del mostrador.• Use el cable de extensión.
--	--

CÓMO COLOCAR EL MANGO EN LA CESTA PARA FREÍR

Apriete los alambres del mango para que pasen a través del anillo y luego introduzca los extremos de los alambres del mango a través de los dos orificios de la cesta.



Baje con cuidado el mango para llegar a los dos orificios de la cesta. Gire las agarraderas hacia la izquierda y hacia la derecha para asegurarse de que se bloqueen de forma segura en su lugar.



CÓMO USAR LA OLLA MULTIFUNCIONAL

1. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de pared. La olla multifuncional emitirá un sonido 3 veces.
2. Presione las configuraciones preestablecidas deseadas. La luz LED parpadeará ON (ENCENDIDO) y la hora predeterminada aparecerá en la pantalla. la luz de START/CANCEL (INICIO/CANCELAR) parpadeará.
3. Para establecer el tiempo preestablecido deseado, presione + o -. El tiempo se puede configurar para un máximo de 12 horas.
4. Para establecer la temperatura de cocción deseada, presione + o -. La temperatura se puede ajustar entre 40,5 °C (105 °F) y 224 °C (435 °F), en función del ajuste preestablecido que haya seleccionado.
5. Presione START/CANCEL para comenzar a cocinar. Cuando está encendido, la luz de preselección se ilumina con una luz fija.
6. Puede presionar "time + o -" para ajustar el tiempo de cocción y presionar "temperature + o -" para ajustar la temperatura de cocción antes de completar el preajuste.
7. Para apagar la unidad en cualquier momento durante la cocción, presione el botón START/CANCEL nuevamente.

NOTA: El tiempo y temperatura de cocción se pueden ajustar antes de que se complete la cocción al presionar "+ o -" asociados con el tiempo o al presionar "+ o -" asociados con la temperatura. Consulte la tabla a continuación para conocer el tiempo de cocción predeterminado en cada modo de cocción.

	Tiempo (h/min)		Temperatura (°C)		Nota
	Por defecto	Rango	Por defecto	Rango	
Olla de cocción lenta	8 h	15 min - 12 h	90 °C	85 °C - 96 °C	Cerrado
Freír a alta temperatura	30 min	1 min - 1 h	180 °C	146 °C - 190 °C	Cerrado
Hornear	30 min	5 min - 6 h	200 °C	146 °C - 190 °C	Cerrado
Sofreír/Saltear	15 min	1 min - 1 h	200 °C	168 °C - 200 °C	Abierto
Arroz	/	/	/	/	Cerrado
Vapor	30 min	1 min - 1 h	101 °C	/	Cerrado
Mantener caliente	15 min	15 min - 12 h	65 °F	/	Cerrado
Yogur	5 h	3 h - 8 h	40 °C	/	Cerrado
Multigrano	/	/	/	/	Cerrado
Estofado	1 h	15 min - 6 h	101 °C	90 °C - 101 °C	Cerrado
Asar	30 min	5 min - 6 h	180 °C	146 °C - 200 °C	Cerrado

MODOS DE COCCIÓN

Cocción lenta/Guisos:

1. Coloque la comida directamente sobre la olla de cocción.
2. Presione la función "Slow Cook" (Cocción lenta). La luz LED se iluminará y el tiempo y temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla.
3. Para establecer el tiempo de cocción deseado, presione "+ o -". El tiempo se puede configurar para un máximo de 12 horas.
4. Para establecer la temperatura de cocción deseada, presione "+ o -". La temperatura se puede ajustar entre 185°F, 195°F y 205°F para cocción lenta, 195°F, 205°F y 215°F para estofado..
5. Presione START/CANCEL (INICIO/CANCELAR) para comenzar a cocinar. El botón de ajuste preestablecido seleccionado parpadeará para indicar que funciona.
6. Una vez que se complete la cocción, la unidad emitirá un sonido antes de cambiar automáticamente a la función de mantener caliente.

Cómo cocinar al vapor:

1. Llene la olla con agua hasta la línea MÍNIMA.
2. Coloque la comida directamente sobre la rejilla de vapor en una sola capa y coloca la rejilla dentro de la olla de cocción, luego coloca la tapa sobre la olla.
3. Presione la función "Steam" (A vapor). La luz LED se iluminará y el tiempo y temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla.
4. Para establecer el tiempo de cocción deseado, presione "+ o -" asociado con el tiempo. El tiempo se puede configurar para un máximo de 1 hora.
5. Cuando se usa la función de vapor, la temperatura no se puede ajustar (comenzará la cuenta regresiva de cocción).

6. Presione START/CANCEL (INICIO/CANCELAR) para comenzar a cocinar. El botón de ajuste preestablecido seleccionado parpadeará para indicar que funciona.
7. Una vez que se complete la cocción al vapor, la unidad emitirá un sonido. En la pantalla aparecerá "END" para indicar que la cocción terminó.

Cómo guisar, tostar u hornear:

1. Presione la configuración preestablecida deseada. La luz LED se iluminará y el tiempo y temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla.
2. Para establecer el tiempo de cocción deseado, presione "+ o -" asociado con el tiempo. El tiempo se puede configurar para un máximo de 6 horas.
3. Para establecer la temperatura de cocción deseada, presione "+ o -" asociada con la temperatura.
4. Presione el botón START/CANCEL (INICIO/CANCELAR) para comenzar a cocinar. La olla multifuncional comenzará a precalentarse y mostrará en su pantalla PRE-HEAT. Una vez que se complete el precalentamiento, la olla multifuncional emitirá tres sonidos. Entonces, podrá comenzar a cocinar. (Nota: El guisado no tiene un proceso de precalentamiento).
5. Antes de completar el ciclo de precalentamiento, presione "+ o -" para ajustar el tiempo y temperatura necesaria.
6. Agregue la comida directamente en la olla de cocción.
7. Una vez que se complete la cocción, la unidad emitirá un sonido. En la pantalla aparecerá "END" para indicar que la cocción terminó.

Cómo sellar o sofreír:

1. Presione la función "Sear/Sauté" (Sellar/Sofreír). La luz LED se iluminará y el tiempo y temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla.
Para establecer el tiempo deseado, presione "+ o -" asociado con el tiempo. El tiempo se puede configurar para un máximo de 1 hora.
Para establecer la temperatura deseada, presione "+ o -" asociada con la temperatura.
4. Presione el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar). La olla multifuncional comenzará a precalentarse y mostrará la pantalla PRE-HEAT (PRECALENTAR). Una vez que el aparato se precaliente, sonará tres veces.
5. Antes de que se complete el ciclo SEARING/SAUTEING, presione "+ o -" para ajustar el tiempo si es necesario.
6. Coloque la comida directamente en la olla de cocción.
7. Para apagar la unidad en cualquier momento durante la cocción, presione el botón START/CANCEL (INICIO/CANCELAR) nuevamente.
8. Una vez que se complete el tiempo, la unidad emitirá un sonido. En la pantalla aparecerá "END" para indicar que la cocción terminó.

NOTA: Puede usar esta función con o sin la tapa colocada en la olla.

Retrasar/Inicio:

1. Presione la preselección que desee elegir, la luz LED parpadeará.
2. Establezca la temperatura y el tiempo que desea según las instrucciones anteriores.
3. Presione "Delay Start" (retrasar inicio), la luz parpadeará, luego presione + o - de tiempo para ajustar el tiempo de retraso que desea. Por ejemplo, si desea que el aparato empiece a funcionar después de 30 minutos, presione los botones + o - de tiempo para programar 30 minutos.
4. Presione "Start/Cancel" (inicio/Cancelar) para iniciar la preselección que eligió en el programa de retrasar inicio.
5. Una vez transcurrido el tiempo de configuración, el aparato encenderá una luz fija para indicar que está ENCENDIDO.
6. El aparato emitirá un pitido y mostrará "end" para indicar que el ciclo de cocción terminó.

Mantener caliente:

1. Presione la preselección "Keep Warm" (mantener caliente), la luz LED parpadeará.
2. Ajuste el tiempo que desea mantener caliente. Aviso: La temperatura por defecto es 150 °F y no se puede cambiar.
3. Presione "Start/Cancel" (inicio/Cancelar) para iniciar la configuración de mantener caliente.
4. El aparato emitirá un pitido y mostrará "end" para indicar que el ciclo de cocción terminó.

Cómo cocinar arroz blanco:

1. Mida la cantidad deseada de arroz crudo con una taza medidora.
Nota: Una taza de arroz crudo equivale a aproximadamente 2 tazas de arroz cocido.
2. Agregue arroz crudo a la olla de cocción y luego agrega agua.
3. Con una taza medidora, agregue 1 1/2 tazas de agua por cada taza de arroz crudo que se vaya a cocinar.
Por ejemplo, para cocinar 4 tazas de arroz crudo agregue 6 tazas de agua. Tenga en cuenta que la textura y el resultado variarán según el tipo de arroz y la proporción de agua. Nota: Si se enjuaga el arroz antes de cocinarlo, use 1 taza menos de agua.
4. Para diferentes tipos de granos, siga las instrucciones del empaque para obtener la proporción de agua correcta.
5. Presione la función Rice Cook. La luz LED se iluminará.
Nota: Cuando se usa la función Rice Cook, el tiempo y la temperatura no se pueden ajustar.

Cómo cocinar arroz blanco	Peso del arroz (aprox.)	Agua	Volumen de agua
2 tazas	380 g	3 tazas	615 ml
3 tazas	570 g	4,5 tazas	925 ml
4 tazas	760 g	5,5 tazas	1130 ml
5 tazas	950 g	6,5 tazas	1335 ml
6 tazas	1140 g	7 tazas	1435 ml

Nota: 1 taza de arroz equivale a aproximadamente 190 g y 1 taza de agua equivale aproximadamente a 205 ml.

6. Presione el botón START/CANCEL para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará la secuencia de luces para indicar que el programa de cocción de arroz está en curso.
7. Una vez que se complete la cocción, el aparato emitirá un sonido y, luego, cambiará automáticamente al modo de mantener caliente durante un máximo de 4 horas.
8. Después de que termine el ciclo de mantener caliente, el aparato emitirá un sonido 5 veces y mostrará en la pantalla "End" para cerrar el programa.

Cómo cocinar multigrano:

1. Mida el grano en la cantidad deseada con una taza medidora.
2. Agregue granos crudos a la olla.
3. Con una taza medidora, agregue 1-1/2 tazas de agua por cada taza de grano que vaya a cocinar o use una receta con una proporción específica para obtener un mejor resultado.
4. Presione la función "Multigrain". La luz LED se iluminará. Nota: Cuando se usa la función "Multigrain", el tiempo y la temperatura no se pueden ajustar.
5. Presione el botón START/CANCEL (INICIO/CANCELAR) para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará la secuencia de luces para indicar que la cocción está en curso.
6. Una vez que se complete la cocción, el aparato emitirá un sonido y, luego, cambiará automáticamente a la función de mantener caliente durante un máximo de 4 horas.
7. Después de que termine el ciclo de mantener caliente, el aparato emitirá un sonido 5 veces y mostrará en la pantalla "End" para cerrar el programa.

Freír:

¡IMPORTANTE! Cuando use la función de freidora, solo use la marca estándar de manteca vegetal o aceite de cocina. No se recomienda freír los alimentos en mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal para evitar temperaturas más bajas de humo.

PRECAUCIÓN: NUNCA DEJE LA UNIDAD DESATENDIDA DURANTE SU USO.

1. Vierte el aceite en la olla de cocción hasta la línea MÁXIMA. La cantidad de aceite en la olla de cocción nunca debe ser inferior a la línea mínima o superior a la línea máxima.
2. Presione el botón "Deep Fry". La luz brillará.
3. Para establecer el tiempo deseado, presione "+ o -" asociado con el tiempo. El tiempo se puede configurar para un máximo de 1 hora.
4. Para establecer la temperatura deseada, presione "+ o -" asociada con la temperatura. La temperatura se puede ajustar entre 146 °F (295 °F) y 190 °C (375 °F).
5. Presione el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar). La olla multifuncional comenzará a precalentarse.
6. Una vez que alcance la temperatura establecida, el aparato emitirá un sonido 3 veces y, entonces, podrá comenzar a freír sus alimentos.
7. Coloque la comida en la cesta para freír. Baje lentamente la cesta para freír en el aceite.
8. Cierra la tapa para evitar salpicaduras de aceite.
9. Recomendamos verificar el progreso de la fritura a través de la tapa de vidrio sin abrir la tapa.
10. Una vez que se complete la cocción, la unidad emitirá un sonido. En la pantalla aparecerá "END" para indicar que la cocción terminó.

¡IMPORTANTE! Antes de freír, elimine el exceso de humedad de los alimentos al secalarlos con toallas de papel. Los alimentos húmedos causan exceso de espuma y salpicaduras de aceite.

PRECAUCIÓN: para evitar quemaduras por aceite caliente, **no agregue alimentos húmedos o congelados al aceite de cocina.**

Incluso una pequeña cantidad de agua o humedad atrapada en los alimentos congelados puede causar que el aceite salpique. Tenga cuidado al freír tortillas de harina. Las tortillas de harina contienen burbujas de aire. Durante la fritura, el aceite puede quedar atrapado dentro de estas burbujas y, si no se drenan adecuadamente, las burbujas pueden estallar y causar quemaduras. Por lo tanto, después de freír las tortillas, sáquelas con cuidado del aceite de cocina y deje que el aceite escurra durante al menos 30 segundos.

Yogur:

1. Llene la olla con los ingredientes.
2. Presione la función predeterminada de "Yogurt". La luz LED se iluminará y el tiempo predeterminado aparecerá en la pantalla.
Presione "+ o -" para ajustar el tiempo de preparación. El valor predeterminado es de 5 horas, pero puede ajustarlo de 3 a 8 horas. Nota: La temperatura se fija en 41 °C (105 °F).
4. Presione START/CANCEL (INICIO/CANCELAR) para comenzar a cocinar.
5. Una vez que se complete la cocción, la unidad emitirá un sonido. En la pantalla aparecerá "END" para indicar que la cocción terminó.

Palomitas:

1. Presione el preajuste Hornear.
2. Una vez que se complete el precalentamiento, agregue 2 cucharadas de aceite vegetal y media taza de granos.
3. Mezcle bien y cubra con la tapa.
4. Una vez que haya terminado de hacer estallar, presione START/CANCEL para apagar la unidad.

CÓMO LIMPIAR LA OLLA MULTIFUNCIONAL

Para mantener la Olla multifuncional en excelentes condiciones en los próximos años, siga estas pautas para conocer las mejores maneras de limpiar y guardar el aparato.

1. Limpie la Olla multifuncional después de cada uso.
2. Desconecte el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Retire la olla de cocción y lávela con agua tibia y jabón con una esponja no abrasiva.
4. Enjuáguela y séquela por completo, luego vuelva a colocarla en la unidad principal.
5. Limpie la tapa con detergente y enjuáguela con agua fresca.
6. Seque todas las partes con un paño suave.
7. Limpie la carcasa con un paño humedecido. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa. Seque la carcasa con un paño suave.

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio que vaya más allá de lo que se describió en la sección de Limpieza lo debe hacer solo un Representante de servicio autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.

CÓMO GUARDAR LA OLLA MULTIFUNCIONAL

1. Siempre desconecte el cable de alimentación extraíble y deje que la Olla multifuncional se enfríe antes de guardarla.
2. Coloque los accesorios (es decir, la cesta para freír, la rejilla de vapor y las espumaderas) dentro de la olla de cocción.
3. Guarde siempre la Olla multifuncional en posición vertical.
4. No coloque nada encima de la Olla multifuncional

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asunto	Pregunta	Solución
Temporizador	El temporizador no cuenta hacia atrás a pesar de que la Olla multifuncional alcance el tiempo de cocción.	El temporizador se puede mover lentamente, verifique su avance después de 5 minutos. Si el temporizador no se mueve después de 5 minutos, entonces es posible que esté roto. Desconecte la unidad de la pared y espere a que se enfríe o libere el vapor antes de abrirla.
Pantalla "HOT"	Si la Olla multifuncional está demasiado caliente, en la pantalla aparecerá el mensaje "HOT" cuando se selecciona la función Steam.	Desconecte el cable de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Espere a que el aparato se enfríe. Cuando el aparato esté frío, el mensaje de error desaparecerá.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del aparato

ChefsChoice® ("la Compañía") garantiza este aparato contra fallas en el material y mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra original con comprobante de compra, siempre y cuando el aparato se opere y mantenga de acuerdo con el Manual de instrucciones. Cualquier parte fallida del aparato se reparará o reemplazará sin cargo a discreción de la Compañía. Esta garantía se aplica solo para uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía es nula y sin efecto, según lo determinado únicamente por la Compañía, si el aparato se daña por accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayado o si se altera de alguna manera.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato dejó de funcionar o requiere servicio dentro de su periodo de garantía, comuníquese con el departamento de Atención al cliente a través de nuestro sitio web en **www.chefschoice.com**

"Soporte" -> "Contáctanos". Para cualquier reclamo de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original. No se aceptan recibos escritos a mano. También es posible que se le solicite que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío de devolución no son reembolsables. La Compañía no es responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido solo en EE. UU. y Canadá

PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en **www.chefschoice.com**.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado del producto. Para referencias futuras, adjunte el recibo de venta fechado como comprobante de compra de la garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo: _____

Dónde se compró y el precio, si se conoce: _____

Número de artículo y código de fecha (se muestra en la parte inferior o posterior del producto): _____

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM -
www.P65Warnings.ca.gov

Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie



AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS
REPRODUCTRICES - www.P65Warnings.ca.gov

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California



ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO
REPRODUCTIVO - www.P65Warnings.ca.gov

071423