

3. Alternativamente, puedes girar el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo deseado (de 1 a 6 horas), con cada rotación equivalente a 30 minutos. La temperatura predeterminada no se puede cambiar. Presiona ambos botones para comenzar a mantener caliente.

4. Mientras se mantiene caliente, comenzará la cuenta regresiva y se apagará automáticamente después de tres pitidos.

NOTA: Para Bakel Sous Vide, la olla se apagará automáticamente con tres pitidos. Para Roast, Manual, Stew/Rice/Slow Cook, cambiará automáticamente a la función Mantener Caliente después de un pitido.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
150 °F (65 °C)	2 horas	no ajustable	1 hora - 6 horas

RETRASO

La función de inicio con retraso está disponible solo en los modos de cocción Hornear, Asar, Guisar, Manual, Arroz, Sous Vide y Cocción Lenta. El rango de tiempo opcional es de 1 a 16 horas, lo que te permite agregar ingredientes en la olla multifuncional y posponer la función de cocción.

1. Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente disponible y presiona el botón de encendido para comenzar. La luz indicadora del manual parpadeará.
2. Presiona el botón de retraso y 'RETRASO' se mostrará en la pantalla. Al mismo tiempo, las siete luces indicadoras correspondientes a los modos de cocción (Hornear, Asar, Guisar, Manual, Arroz, Sous Vide, Cocción Lenta) que admiten la función de retraso se iluminarán.
3. Gira el botón rotativo izquierdo para seleccionar el modo de cocción que prefieras y sigue el procedimiento de operación anterior como se indica en las instrucciones anteriores, presiona ambos botones rotativos para confirmar.
4. Luego, el tiempo de retraso predeterminado (01:00) se mostrará en la pantalla. Gira el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo de retraso objetivo, donde cada rotación equivale a 10 minutos. Presiona el botón de retraso para confirmar. Esta acción iniciará el modo de retraso y comenzará la cuenta regresiva del tiempo de retraso en minutos.
5. Cuando la cuenta regresiva se complete, escucharás dos pitidos y el indicador 'RETRASO' desaparecerá. El modo de cocción seleccionado comenzará automáticamente, mostrando el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados en la pantalla.
6. Cuando la cocción haya finalizado, para Hornear/Sous Vide, la olla se apagará automáticamente después de tres pitidos. Para Asar/Manual/Guisar/Arroz/Cocción Lenta, la olla cambiará automáticamente al modo de Mantener Caliente después de un pitido, y se iluminará la luz indicadora de Mantener Caliente. La duración predeterminada para Mantener Caliente es de 6 horas. Una vez completado, la olla cambiará automáticamente a Apagar después de tres pitidos.

IMPORTANTE: No utilices la función de inicio con retraso al cocinar ingredientes perecederos, incluyendo carne, lácteos, huevos, aves y pescado, ya que pueden estropearse.

LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Siempre asegúrate de que la unidad esté en posición OFF y el cable de alimentación esté DESCONECTADO antes de lavar cualquier parte de la arrocera.

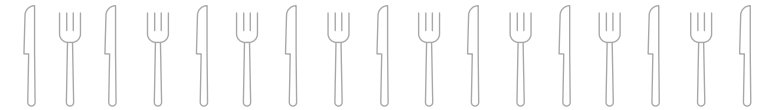
1. La tapa de vidrio y la olla interior antiadherente de la arrocera son aptas para lavavajillas o se pueden limpiar simplemente con un paño o esponja húmeda y jabonosa.
2. La base principal de la arrocera se puede limpiar con un paño o esponja húmeda y jabonosa.
3. Seca completamente antes de guardar la unidad.
4. Nunca uses limpiadores o materiales abrasivos para limpiar ninguna parte de la arrocera, ya que esto puede dañar las superficies y el recubrimiento antiadherente.
5. Si los restos de comida se adhieren o se queman en la superficie de la olla de cocción, llena la olla con agua tibia y jabonosa y déjala en remojo antes de limpiar. Al usar productos de limpieza abrasivos, utiliza un limpiador no abrasivo o detergente líquido junto con una almohadilla o cepillo de nylon.

AVISO: Nunca sumerjas la base o la arrocera en agua o en otros líquidos, ya que esto puede causar daños severos.

SUNVIVI

Inspired Living, Innovative Appliances

SKU:ZES009
MSV-750



12-IN-1 DELUXE MULTICOOKER

☎ 707-392-8405 | ✉ support@sunvivi.com | 🌐 www.sunvivi.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before operating.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance itself in water or other liquids.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
11. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
14. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.
15. Do not place any of the following materials inside the unit: Paper, cardboard, plastic and the like.
16. The appliance must not be immersed in water.
17. This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge unless they have received supervision or guidance on its usage from a person responsible for their safety. Ensure children are supervised to prevent them from playing with the appliance.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.
20. Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
21. An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance.
22. The outer body, inner pan, lid and rack may become hot when in use, only touch the outer body or the lid using the heat resistant handles. Allow to cool completely before moving or storing.
23. This appliance is intended to be used for indoor use only.

BEFORE USING

1. Unpack and remove all parts and packaging materials from the carton.
2. Only use this product with the correct AC voltage outlet. For correct rated voltage, see box and label at the bottom of rice cooker unit. **This appliance must be earthed.**
3. Be sure to unplug AC cord when pan is not in cooker, or when the cooker is not in use.
4. Place the inner pot inside the cooker before operating. **Turn the pot gently to the right and left.**
5. Place the lid on your inner pot while cooking. Keep the lid in place after serving to prevent your food from

2. Conecta el cable de alimentación a una toma disponible y presiona el botón de encendido para comenzar. Gira el botón giratorio izquierdo para seleccionar "Smart Steam", y se iluminará la luz indicadora. Presiona para confirmar, y el tiempo de cocción predeterminado (00:30) se mostrará en la pantalla. Gira el botón giratorio para elegir el tiempo deseado, con cada rotación incrementando 5 minutos. Luego, presiona ambos botones para iniciar la cocción.
3. Durante la cocción, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Una vez terminado, escucharás un pitido, y el aparato cambiará automáticamente a la función de mantener caliente (150°F) durante 6 horas, con la luz de mantener caliente encendida. Después de este tiempo, cambiará automáticamente a apagado tras tres pitidos.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
no ajustable	30 min	no ajustable	20 min-90 min

NOTA:

1. Antes de comenzar a cocinar al vapor, asegúrate de agregar la cantidad adecuada de agua en la olla de cocción.
2. Siempre utiliza la rejilla dentro de la olla de cocción extraíble para cocinar al vapor. No cocines al vapor sin la olla de cocción extraíble, ya que puede ocurrir una descarga eléctrica si el elemento calefactor se expone a la humedad o al líquido.
3. Coloca la rejilla dentro de la olla de cocción extraíble, luego coloca la comida directamente sobre la rejilla o dentro de un plato o recipiente resistente al calor sobre la rejilla. Asegúrate de que la tapa de vidrio templado se cierre completamente antes de iniciar el modo de vapor.
4. Agrega al menos 2 pulgadas de agua a la olla de cocción extraíble para facilitar una cocción al vapor eficiente. Si cocinas al vapor durante más de 30 minutos, llena el agua hasta que llegue a la parte superior de la rejilla o la parte inferior del recipiente de cocción. Controla regularmente para asegurarte de que el nivel de agua sea adecuado y agrega agua si es necesario.
5. Retira la comida inmediatamente una vez que el proceso de cocción esté completo para evitar que se cocine en exceso si se deja en la olla arrocera.

COCINAR A FUEGO LENTO

1. Llena la olla de cocción con los ingredientes y cubre con la tapa.
2. Conecta el cable de alimentación en un tomacorriente disponible y presiona el botón de encendido para comenzar. Rota el botón rotativo izquierdo para seleccionar "Cocción Lenta", y la luz indicadora se encenderá. Presiona para confirmar, y la temperatura predeterminada (195°F) y el tiempo predeterminado (04:00) se mostrarán en la pantalla. Luego, presiona ambos botones para comenzar a cocinar.
3. Alternativamente, puedes girar el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo objetivo (de 4 a 12 horas), donde cada rotación equivale a 30 minutos. Gira el botón rotativo derecho para seleccionar la temperatura objetivo (de 175°F a 205°F), donde cada rotación equivale a 10°F. Luego, presiona ambos botones para comenzar a cocinar.
4. Mientras cocinas, comenzará la cuenta regresiva. Una vez terminado, escucharás un pitido y automáticamente cambiará a "Caliente" (150°F) durante 6 horas con la luz de "Mantener Caliente" iluminada. Después de la duración de "Mantener Caliente", cambiará automáticamente a "Apagar" después de tres pitidos.

NOTA: La mayoría de las recetas de carne y verduras suelen requerir de 4 a 10 horas de cocción lenta. Sin embargo, ciertos ingredientes, como pasta, mariscos, leche y crema, deben añadirse hacia el final del tiempo de cocción.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
195 °F (90 °C)	4 horas	175-205 °F	4 horas-12 horas

MANTENER CALIENTE

1. Llena la olla de cocción con los ingredientes y cubre con la tapa.
2. Conecta el cable de alimentación en un tomacorriente disponible y presiona el botón de encendido para comenzar. Rota el botón rotativo izquierdo para seleccionar "Mantener Caliente", y la luz indicadora se encenderá. Presiona para confirmar, y la temperatura predeterminada (150°F) y el tiempo (02:00) se mostrarán en la pantalla. Luego, presiona ambos botones para comenzar a mantener caliente.



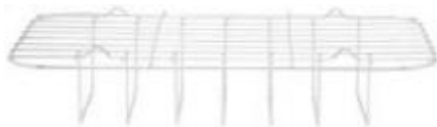
Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
130 °F (55 °C)	1 horas	115-205 °F	30 min-72 horas

**TABLA DE GUÍA PARA SOUS VIDE
(SOLO PARA REFERENCIA)**

Alimentos	Temperatura (°F)	Tiempo de Cocción	Grosor (cm)
Aves			
Pechuga de pollo	167°F (75°C)	2 hr	4 cm
Pechuga de pollo con hueso	167°F (75°C)	3 hr	5 cm
Muslo de pollo	167°F (75°C)	1 hr	3 cm
Muslo de pollo con hueso	167°F (75°C)	2 hr	4 cm
Pollo Maryland	167°F (75°C)	4 hr	5 cm
Pechuga de pato	140°F (60°C) o más	3 hr	3-5 cm
Carne de Res y Cordero			
Filete, Solomillo	122°F (50°C) o más	2 hr	6 cm
Filete Scotch, Chuletón T-Bone, Cuadril	122°F (50°C) o más	2 hr	3 cm
Chuletas de cordero, Lomo	122°F (50°C) o más	1 hr	3 cm
Pierna de cordero	132°F (56°C) o más	8 hr	3-5 cm
Carnes de Caza	122°F (50°C) o más		
Cerdo			
Panceta de cerdo	158°F (70°C) o más	8 hr	5 cm
Chuleta de cerdo	140°F (60°C) o más	4 hr	
Costillas de cerdo	158°F (70°C) o más	8 hr	
Vegetales y Frutas			
Vegetales	185°F (85°C)	1 hr	1-4 cm
Frutas	167°F (77°C)	1 hr	1-4 cm
Pescado Blanco			
Pargo, Barramundi, Flathead	113°F (45°C) o más	1 hr	
Pescado Graso			
Pargo, Barramundi, Flathead	113°F (45°C) o más	1 hr	
Huevos			
Escalfados	145.5°F (63°C)	1 hr	
Cocidos	160°F (71°C)	1 hr	

SMART STEAM

1. Coloca la rejilla de acero inoxidable, como se muestra a continuación, dentro de la olla de cocción y vierte agua sin que supere el nivel de la rejilla. Coloca la comida sobre la rejilla y cúbreala con la tapa.



drying out or discoloring.

6. Keep bottom of inner pot and surface of heater plate free of foreign matter to prevent operating malfunctions.

7. Before using your cooker for the first time, wash and dry the bowl, rack and lid in warm, soapy water. Afterwards dry thoroughly.

CAUTION:

1. The plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep these bags out of reach from babies and children. These bags are not toys.

2. When using the cooker only add water to the FILL level and always check when you have added food that it does not exceed the MAX level.

3. Do not move the cooker while it is in use.

4. Do not leave water in the cooker when not in use, allow water to cool and then lift out the inner pan and empty out the water.

5. Use in conjunction with a vacuum sealing machine and follow instructions that come with that machine.

6. Exercise caution when removing the hot lid, as hot water may collect inside during cooking. Use the handles to remove the lid and carefully tilt it to drain any accumulated water into the water bath for safety.

7. Food held in the cooker for over 6 hours should not be refrigerated and then reheated, as it poses a potential health risk.

PARTS IDENTIFICATION



GET TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

The control panel serves as the 'brains' of the 12-in-1 Deluxe Multi Cooker + Sous Vide. It features an LED display that shows time and temperature. The panel includes pre-programmed modes with optional times and temperatures for various cooking styles. Additionally, the control panel incorporates the manual setting and keep warm function.



A. Power Button

Press the button to turn on or turn off the cooking, and the manual indicator light will flash initially upon starting. During cooking, if you wish to stop abruptly, press the button to turn off and restart.

B. The Left Rotary Button-Choose Cooking Mode & Time

Rotate to select either the target cooking time or function and press to confirm. If not, it will automatically start cooking after 8 seconds. Each turn of the timer adjusts in 5-minute, 10-minute, and 30-minute increments. During cooking, you can keep pressing it for a few minutes to reset the time.

C. The Right Rotary Button-Choose Temperature

Rotate to select the target cooking temperature and press to confirm. If not, it will automatically start cooking after 8 seconds. Each turn of the temperature control adjusts in 5°F and 10°F increments. During cooking, you can keep pressing it for a few minutes to reset the temperature.

D. Delay Button

Press the Delay button first, then rotate the left time rotary button to choose the desired delayed start time.

E. Middle LED Display

Display the cooking time and temperature(°F)

F. Cooking Mode's Indicator Light

The round blue indicator light will show the selection of cooking modes: Bake/Saute/Roast/Manual/Slow Rice/Yogurt/Sous Vide/Smarts Steam/Slow Cook/Keep Warm.

USING YOUR MULTI COOKER

BAKE

Using the bake function you can make cakes, as well as creamy rice desserts, cheese cakes and puddings. Desserts can be cooked in a round cake tin, pudding bowl or individual ramekins. The cake tin, pudding bowl or ramekins will need to be double wrapped in foil for cooking in the cooker.

1. Insert the rack into the cooking pot as shown below and pour water below the rack (at least 5 cups). Next, place your ingredients and cover with the lid. Desserts can be cooked in a cake tin, pudding bowl, or individual ramekins.



2. Plug the power cord into an available outlet, then press the Power button to start. Rotate the left rotary button to select 'Bake,' and the indicator light will illuminate. Press it to confirm, and the default time (02:00) and temperature (320°F) will be displayed on the screen.

3. Press both rotary buttons to start cooking. Alternatively, you can turn the left rotary button to select the target time (each rotation is 5 minutes) and the right rotary button to select the target temperature

YOGURT

1. Coloque los ingredientes crudos mezclados en frascos en la proporción de:

Opción 1: Leche fresca refrigerada + Fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

Opción 2: Leche pura sellada en aséptico + Fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

Opción 3: Leche hecha con leche en polvo + Fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

2. Coloque los frascos preparados en la olla de cocción, luego vierta agua hasta la mitad de los frascos. Cierre la tapa.

3. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente disponible y presione el botón de encendido para comenzar. Gire el botón rotativo izquierdo para seleccionar Yogur, y la luz indicadora se iluminará. Presione para confirmar, y el tiempo predeterminado (08:00) se mostrará en la pantalla. Luego, presione ambos botones rotativos para comenzar a cocinar.

4. La temperatura predeterminada no se puede cambiar, pero el tiempo de cocción se puede ajustar de 4 a 12 horas, con cada rotación equivalente a 30 minutos. Gire el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo deseado, luego presione para confirmar.

5. Cuando esté cocinando, comenzará la cuenta regresiva y cambiará automáticamente a Apagar después de tres pitidos. Retire los frascos cuando estén fríos, luego refrigérelo hasta su uso. El tiempo de refrigeración recomendado para el yogur no es superior a 7 días. Se sugiere disfrutarlo dentro de los 3 días, ya que la activación de los lactobacilos en el yogur es más alta durante este período.

NOTA: Asegúrese de que los materiales no estén caducados o degenerados. Siga cuidadosamente las instrucciones de su receta.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
no ajustable	8 horas	no ajustable	4 horas - 12 horas

SOUS VIDE

1. Llene su olla de cocción con suficiente agua. El agua debe cubrir por completo todos los alimentos.
2. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente disponible y presione el botón de encendido para comenzar. Gire el botón rotativo izquierdo para seleccionar "Sous Vide", y la luz indicadora se iluminará. Presione para confirmar, y la temperatura predeterminada (130°F) y el tiempo (01:00) se mostrarán en la pantalla. Luego, presione ambos botones para comenzar a cocinar.
3. Alternativamente, puede girar el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo deseado (de 30 minutos a 72 horas), con cada rotación equivalente a 30 minutos. Gire el botón rotativo derecho para seleccionar la temperatura deseada (de 115°F a 205°F), con cada rotación equivalente a 5°F. Presione ambos botones para comenzar a cocinar.
4. Sazone sus alimentos y colóquelos en una bolsa sellada al vacío. Coloque la rejilla de acero inoxidable, como se muestra a continuación, en la olla de cocción y sumerja su bolsa de alimentos en la rejilla en el agua. Luego, cubra la olla de cocción con la tapa. Tenga cuidado al colocar los alimentos en el recipiente, ya que el agua puede estar caliente.

NOTA: Siempre use una bolsa sellada al vacío libre de BPA cuando cocine alimentos por más de 8 horas. Antes de la cocción Sous Vide, los alimentos deben ser empaquetados al vacío primero.



5. Mientras cocina, el tiempo de cocción en la pantalla comenzará a contar regresivamente, y automáticamente cambiará a apagado después de 3 pitidos. Saque la comida, y estará lista para un procesamiento adicional.

IMPORTANTE: Tenga cuidado al emplear el método Sous Vide. La cocción prolongada a temperaturas entre 115°F-205°F puede crear condiciones propicias para el crecimiento de bacterias dañinas. La técnica Sous Vide no es recomendable para personas con sistemas inmunológicos vulnerables, y los alimentos crudos o no pasteurizados pueden representar un riesgo. Entre las personas en riesgo pueden estar los niños pequeños, mujeres embarazadas y personas mayores.



COCINANDO ARROZ

1. Vierte la cantidad requerida de arroz en el tazón utilizando la taza medidora. Consulta la GUÍA DE CHART y llena el agua fría hasta el volumen correspondiente. Asegúrate de que el arroz esté distribuido uniformemente en el recipiente. Cierra la tapa.
2. Conecta el cable de alimentación a una toma de corriente disponible y presiona el botón de Encendido para comenzar. Gira el botón rotatorio izquierdo para seleccionar Arroz y presionalo dos veces para confirmar. Cuando la temperatura predeterminada (212°F) se muestre en la pantalla, presiona el botón rotatorio derecho para comenzar. La temperatura y el tiempo de cocción predeterminados no se pueden cambiar.
3. Cuando la cocción esté completa, escucharás un beep, y el aparato cambiará automáticamente a Mantener Caliente (150°F) durante 6 horas, con la luz de Mantener Caliente iluminada. El tiempo de cocción en la función Mantener Caliente comenzará a contar regresivamente, y se apagará automáticamente después de tres beeps.

NOTA: Siempre agrega primero el arroz, de lo contrario, tendrás demasiada agua. Se recomienda cocinar al menos 4 tazas de arroz.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
212°F (100°C)	no ajustable	no ajustable	no ajustable

GUÍA DE CHART PARA ARROZ BLANCO (SOLO PARA REFERENCIA)

Cantidad de Arroz	Cantidad de Agua	Tiempo de Cocción
4 tazas	6 tazas	24-32 minutos
5 tazas	8 tazas	27-35 minutos
6 tazas	9 tazas	30-38 minutos
7 tazas	11 tazas	33-41 minutos
8 tazas	12 tazas	35-43 minutos
9 tazas	13 tazas	37-45 minutos
10 tazas	15 tazas	40-48 minutos
11 tazas	16 tazas	43-51 minutos
12 tazas	17 tazas	47-55 minutos

GUÍA DE CHART PARA ARROZ INTEGRAL (SOLO PARA REFERENCIA)

Arroz Integral	Cantidad de Agua	Tiempo de Cocción
4 tazas	7 tazas	27-35 minutos
5 tazas	9 tazas	30-38 minutos
6 tazas	10 tazas	33-41 minutos
7 tazas	12 tazas	36-44 minutos
8 tazas	13 tazas	39-47 minutos
9 tazas	15 tazas	42-50 minutos
10 tazas	16 tazas	45-53 minutos
11 tazas	17 tazas	48-55 minutos
12 tazas	18 tazas	51-58 minutos

SUGERENCIAS Y CONSEJOS: Para proteger el recubrimiento antiadherente interno, no utilice la olla interior para lavar arroz crudo. Asegúrese de que el arroz esté distribuido de manera uniforme en la olla.

(each rotation is 5°F). Press both buttons to initiate cooking.

4. During cooking, the countdown of the cooking time will be displayed on the screen and will automatically shift to Power Off after three beeps.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
320°F (160°C)	2hrs	230-420°F	30min-4hrs

CAUTION:

1. Always use the removable cooking pot for baking. Place prepared ingredients in the pot and monitor carefully during baking to prevent burning.
2. Pour at least 5 cups of water into the pot to prevent it from drying during baking. Place a heat-proof dish with your prepared ingredients onto the rack. Cover with the lid and steam according to your recipe. Steamed desserts will turn out beautifully in the Multi Cooker.
3. The heating element is close to the bottom of the removable cooking pot. When baking dense foods like cheesecake, use lower temperatures to ensure the bottom does not burn before the top of the baked food is fully cooked.
4. Be careful when taking out the cake tin or pan from the multi cooker without burning yourself.

BAKING GUIDE CHART (FOR REFERENCE ONLY)

Pastry	Baking Temp	Baking Time
Sponge Cake	390°F (199°C)	25-30 min
Pudding	375°F (190°C)	25-30min
Cheese Cake	375°F (190°C)	30-60min
Butter Cake	355°F (180°C)	30-45min

SAUTE

1. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select 'Saute,' and the indicator light will illuminate. Press it to confirm, and the default time (00:10) and temperature (390°F) will be displayed on the screen.
2. Press both rotary buttons to start cooking and allow the cooker to preheat for 5 minutes. Alternatively, you can turn the left rotary button to select the target time (each rotation is 5 minutes) and the right rotary button to select the target temperature (each rotation is 5°F). Press both buttons to initiate cooking, and the cooking time on the screen will start to countdown.
3. Pour 2-3 tablespoons of oil into the cooking pot before adding uniformly chopped food. Using a long-handled wooden spoon, stir the ingredients until sautéed or browned to the desired level. Ensure even heating by stirring regularly. You can enhance the flavor by adding sauces, wine, soy sauce, or small amounts of broth as needed. Avoid adding large amounts of liquid all at once; pour slowly to prevent splattering.
4. When sautéing is finished, it will automatically shift to Power Off after three beeps.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
390°F (199°C)	10min	375-425°F	5min-2hrs

IMPORTANT: Do not use the provided serving spatula to sauté. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

ROAST

1. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select 'Roast,' and the indicator light will illuminate. Press it to start cooking, and the default time (01:00) and temperature (355°F) will be displayed on the screen.
2. Press both rotary buttons to start cooking. Alternatively, you can turn the left rotary button to select the target time (each rotation is 5 minutes) and the right rotary button to select the target temperature (each rotation is 5°F). Press both buttons to start cooking, and the countdown begins.
3. Pour 2-3 tablespoons of oil into the cooking pot before adding uniformly chopped food. Cover with cleaned and quartered carrots, onions, potatoes, or turnips, and place meat on top of the vegetables. Add 3-4 cups of broth and roast your one-dish dinner until hot and deliciously hearty.
4. When the roast is done, you'll hear a beep, and it will automatically shift to Keep Warm (150°F) for 6 hours, with the Keep Warm light illuminated. The countdown for Keep Warm time will be displayed on the screen and will automatically shift to Power Off after three beeps.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
355°F (180°C)	1hrs	300-425°F	30min-3hrs

ROASTING GUIDE CHART (FOR REFERENCE ONLY)

Pastry	Baking Temp	Baking Time
Chicken Wing	395°F (202°C)	20 min
Sweet Potato	410°F (210°C)	25-30min
Chestnut	375°F (190°C)	25min
Fish	395°F (199°C)	20min
Sausage	375°F (190°C)	10min
Cheese Cake	375°F (190°C)	30-60min

MANUAL

1. Fill cooking pot with ingredients and cover with lid.
2. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. The indicator light for Manual is on, and the LED display shows "--:--". Press the left rotary button for confirmation; if not, it will start automatically after 8 seconds. The default time (00:30) and temperature (210°F) for Manual are displayed on the screen.
3. Alternatively, you can rotate the left rotary button to select the target time (5 minutes to 12 hours) with each rotation equaling 5 minutes. Rotate the right rotary button to choose the target temperature (175°F to 425°F) with each rotation equaling 5°F. Press both buttons to start cooking.
4. When cooking is done, you'll hear one beep, and it will automatically shift to Keep Warm. The LED display will show the default time of 06:00 and temperature of 150°F. It starts a 6-hour countdown and will Power Off after three beeps.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
211°F (99°C)	30min	175-425°F	5min-12hrs

NOTE: Cooking in the Manual Mode offers a wide range of temperatures and times from which to choose. With both very low and high temperatures and short and long times, you can select just about any combination for your favorite recipes.

GUISO

1. Llenar la olla de cocción con los ingredientes y cubrir con la tapa.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente disponible y presione el botón de encendido para comenzar. Gire el botón rotativo izquierdo para seleccionar "Guiso", y la luz indicadora se encenderá. Presione para confirmar, y el tiempo predeterminado (02:00) y la temperatura (190°F) se mostrarán en la pantalla.
3. Presione ambos botones rotativos para comenzar a cocinar. Alternativamente, puede girar el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo deseado, con cada rotación equivalente a 5 minutos. La temperatura predeterminada no se puede cambiar. Presione ambos botones para comenzar a cocinar. El tiempo de cocción en la pantalla comenzará la cuenta regresiva.
4. Cuando el guiso esté listo, oírás un beep y cambiará automáticamente a mantener caliente (150°F) durante 6 horas, con la luz de mantener caliente iluminada. Después de la duración de mantener caliente, se apagará automáticamente después de tres beeps.

NOTA: Coloque cortes de carne como asado de paleta y bistec de paleta que se volverán tiernos dentro del tiempo de cocción. La carne no debe tener más de 2 pulgadas de grosor y cortarse en cubos de 1 pulgada. Siempre use la olla de cocción extraíble.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
190 °F (88 °C)	2 horas	no ajustable	2 horas -4 horas

GUÍA DE CHART DE ESTOFADO DE CARNE (PARA REFERENCIA SOLAMENTE)

Tipo de Carne	Tiempo de Cocción
Pescado	25 min
Pollo	30 min
Cerdo	30 min
Res	25 min-Punto Medio
	25-30 min-Punto Medio a Bien Hecho
	33 min-Bien Hecho

GUÍA DE CHART DE TIEMPO DE COCINADO DE VERDURAS (PARA REFERENCIA SOLAMENTE)

Tipo de Verdura	Volumen de Agua	Tiempo de Cocción
Espárragos	1/2 taza	10 min
Brócoli	1/4 taza	5 min
Col	1 taza	15 min
Zanahoria	1 taza	15 min
Coliflor	1 taza	15 min
Maíz	1 taza	15 min
Berenjena	1 1/4 tazas	20 min
Guisantes	1 taza	15 min
Guisante	1/2 taza	10 min
Espinaca	1/2 taza	10 min
Calabaza	1/2 taza	10 min
Calabacín	1/2 taza	10 min



ASAR

1. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente disponible y presione el botón de encendido para comenzar. Gire el botón rotativo izquierdo para seleccionar 'Asar', y la luz indicadora se iluminará. Presione para comenzar a cocinar, y el tiempo predeterminado (01:00) y la temperatura (355°F) se mostrarán en la pantalla.
2. Presione ambos botones rotativos para iniciar la cocción. Alternativamente, puede girar el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo deseado (cada rotación es de 5 minutos) y el botón rotativo derecho para seleccionar la temperatura deseada (cada rotación es de 5°F). Presione ambos botones para comenzar a cocinar, y la cuenta regresiva comenzará.
3. Vierta 2-3 cucharadas de aceite en la olla de cocción antes de agregar alimentos cortados uniformemente. Cubra con zanahorias limpias y en cuartos, cebollas, papas o nabos, y coloque la carne sobre las verduras. Agregue de 3 a 4 tazas de caldo y ase su cena de un solo plato hasta que esté caliente y deliciosamente sustanciosa.
4. Cuando el asado esté listo, escuchará un beep, y cambiará automáticamente a Mantener Caliente (150°F) durante 6 horas, con la luz de Mantener Caliente iluminada. La cuenta regresiva del tiempo de Mantener Caliente se mostrará en la pantalla y se apagará automáticamente después de tres beeps.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
355 °F (180 °C)	1 horas	300-425 °F	30 min - 3 horas

TABLA DE GUÍA DE ASADO
(PARA REFERENCIA SOLAMENTE)

Pastelería	Temperatura de Hornado	Tiempo de Hornado
Altas de Pollo	395F (202°C)	20 min
Batata	410F (210°C)	25-30 min
Castaña	375F (190°C)	25min
Pescado	395F (199°C)	20 min
Salchicha	375 °F (190 °C)	10 min
Pastel de Queso	375 °F (190 °C)	30-60min

MANUAL

1. Llene la olla de cocción con los ingredientes y cubra con la tapa.
2. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente disponible y presione el botón de encendido para comenzar. La luz indicadora de Manual está encendida y la pantalla LED muestra "----". Presione el botón rotatorio izquierdo para confirmar; si no lo hace, comenzará automáticamente después de 8 segundos. El tiempo predeterminado (00:30) y la temperatura (210°F) para el modo Manual se mostrarán en la pantalla.
3. Alternativamente, puede girar el botón rotatorio izquierdo para seleccionar el tiempo deseado (de 5 minutos a 12 horas), donde cada giro equivale a 5 minutos. Gire el botón rotatorio derecho para elegir la temperatura deseada (de 175°F a 425°F), donde cada giro equivale a 5°F. Presione ambos botones para comenzar a cocinar.
4. Cuando la cocción haya terminado, escuchará un pitido y se cambiará automáticamente a Mantener Caliente. La pantalla LED mostrará el tiempo predeterminado de 06:00 y la temperatura de 150°F. Comenzará una cuenta regresiva de 6 horas y se apagará automáticamente después de tres pitidos.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
211 °F (99 °C)	30 min	175-425 °F	5 min - 12 horas

NOTA: Cocinar en el modo Manual ofrece una amplia gama de temperaturas y tiempos entre los que elegir. Con temperaturas tanto muy bajas como altas y tiempos cortos y largos, puede seleccionar casi cualquier combinación para sus recetas favoritas.

STEW

1. Fill cooking pot with ingredients and cover with lid.
2. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select 'Stew', and the indicator light will illuminate. Press it for confirmation, and the default time (02:00) and temperature (190°F) will be displayed on the screen.
3. Press both rotary buttons to start cooking. Alternatively, you can turn the left rotary button to select the target time, with each rotation equaling 5 minutes. The default temperature cannot be changed. Press both buttons to start cooking. The cooking time on the screen starts to countdown.
4. When the stew is done, you'll hear a beep, and it will automatically shift to Keep Warm (150°F) for 6 hours, with the Keep Warm light illuminated. After the Keep Warm duration, it will automatically shift to Power Off after three beeps.

NOTE: Put cuts of meat such as chuck roast and chuck steak that will become tender within the cooking time. Meat should be no more than 2-inches thick and cut into 1-inch cubes. Always use the Removable Cooking Pot.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
190°F (88°C)	2hrs	Non-adjustable	2hrs - 4hrs

MEAT STEW GUIDE CHART
(FOR REFERENCE ONLY)

Meat	Cooking Time
Fish	25 min
Chicken	30min
Pork	30 min
Beef	25 min - Medium rare
	25-30 min - Medium rare to Well-done
	33 min - Well-done min

VEGETABLE STEW GUIDE CHART
(FOR REFERENCE ONLY)

Vegetable	Water Volume	Cooking Time
Asparagus	1/2cup	10 min
Broccoli	1/4 cup	5min
Cabbage	1 cup	15 min
Carrot	1 cup	15 min
Cauliflower	1 cup	15 min
Corn	1 cup	15 min
Eggplant	1 and 1/4 cup	20 min
Petits Pois	1 cup	15min
Pea	1/2 cup	10 min
Spinach	1/2 cup	10 min
Pumpkin	1/2 cup	10 min
Zucchini	1/2 cup	10 min



RICE

1. Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup refer to the GUIDE CHART and fill the cold water up to the corresponding volume. Make the rice is flat in the pot. Close the lid.
2. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Spin the left rotary button to select Rice and press it twice for confirmation. When the default temperature (212°F) is displayed on the screen, press the right rotary button to start. The default temperature and cooking time can't be changed.
3. When cooking is done, you'll hear one beep, and it will automatically shift to Keep Warm (150°F) for 6 hours, with the Keep Warm light illuminated. The cooking time of Keep Warm on the screen starts to countdown, and it automatically shifts to Power Off after three beeps.

NOTE: Always add the rice first otherwise you will have too much water. 4 cups rice cooking at least.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
212°F (100°C)	Non-adjustable	Non-adjustable	Non-adjustable

WHITE RICE GUIDE CHART (FOR REFERENCE ONLY)

White Rice	Water Volume	Cooking Time
4 Cup	6 Cup	24-32 min
5 Cup	8 Cup	27-35 min
6 Cup	9 Cup	30-38 min
7 Cup	11 Cup	33-41 min
8 Cup	12 Cup	35-43 min
9 Cup	13 Cup	37-45 min
10 Cup	15 Cup	40-48 min
11 Cup	16 Cup	43-51 min
12 Cup	17 Cup	47-55 min

BROWN RICE GUIDE CHART (FOR REFERENCE ONLY)

Brown Rice	Water Volume	Cooking Time
4 Cup	7 Cup	27-35 min
5 Cup	9 Cup	30-38 min
6 Cup	10 Cup	33-41 min
7 Cup	12 Cup	36-44 min
8 Cup	13 Cup	39-47 min
9 Cup	15 Cup	42-50 min
10 Cup	16 Cup	45-53 min
11 Cup	17 Cup	48-55 min
12 Cup	18 Cup	51-58 min

HINTS AND TIPS: In order to protect the inner non-stick coating, do not use the inner pot to wash uncooked rice. Make sure the rice is equably and evenly distributed in the pot.

4. Durante la cocción, la cuenta regresiva del tiempo de cocción se mostrará en la pantalla y se apagará automáticamente después de tres pitidos.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
320 °F (160 °C)	2 horas	230-420 °F	30 min - 4 horas

PRECAUCIÓN:

1. Siempre use la olla de cocción removible para hornear. Coloque los ingredientes preparados en la olla y supervise cuidadosamente durante el horneado para evitar que se quemen.
2. Vierta al menos 5 tazas de agua en la olla para evitar que se seque durante el horneado. Coloque un plato resistente al calor con sus ingredientes preparados sobre la rejilla. Cubra con la tapa y cocine al vapor según su receta. Los postres al vapor saldrán hermosamente en la Multi Cooker.
3. El elemento calefactor está cerca de la parte inferior de la olla de cocción removible. Al hornear alimentos densos como el cheesecake, use temperaturas más bajas para asegurar que el fondo no se queme antes de que la parte superior del alimento horneado esté completamente cocida.
4. Tenga cuidado al sacar el molde o la bandeja del multi cooker para no quemarse.

TABLA DE GUIA DE HORNEADO (SOLO PARA REFERENCIA)

Pastelería	Temperatura de Horneado	Tiempo de Horneado
Bizcocho	350 °F (177 °C)	25-30 min
Pudín	350 °F (177 °C)	25-30 min
Cheesecake	375 °F (190 °C)	30-60 min
Pastel de Mantequilla	355 °F (180 °C)	30-45 min

SALTEAR

1. Conecte el cable de alimentación en un tomacorriente disponible y presione el botón de encendido para comenzar. Gire el botón rotativo izquierdo para seleccionar "Saltear", y la luz indicadora se iluminará. Presione para confirmar, y el tiempo predeterminado (00:10) y la temperatura (390 °F) se mostrarán en la pantalla.
2. Presione ambos botones rotativos para comenzar a cocinar y permita que la olla se precaliente durante 5 minutos. Alternativamente, puede girar el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo objetivo (cada rotación es de 5 minutos) y el botón rotativo derecho para seleccionar la temperatura objetivo (cada rotación es de 5 °F). Presione ambos botones para iniciar la cocción, y el tiempo de cocción en la pantalla comenzará la cuenta regresiva.
3. Vierta 2-3 cucharadas de aceite en la olla de cocción antes de agregar los alimentos picados uniformemente. Con una cuchara de madera de mango largo, revuelva los ingredientes hasta que estén salteados o dorados al nivel deseado. Asegúrese de calentar de manera uniforme revolviendo regularmente. Puede realzar el sabor agregando salsas, vino, salsa de soja o pequeñas cantidades de caldo según sea necesario. Evite agregar grandes cantidades de líquido de una vez; vierta lentamente para evitar salpicaduras.
4. Cuando termine el salteado, se apagará automáticamente después de tres pitidos.

Temperatura preestablecida	Tiempo preestablecido	Rango de temperatura opcional	Rango de tiempo opcional
390 °F (199 °C)	10min	375-425 °F	5 min - 2 horas

IMPORTANTE: No use la espátula de servir proporcionada para saltear. No está destinada a estar en contacto con altas temperaturas. Use una cuchara de madera de mango largo o una cuchara resistente al calor para revolver los alimentos mientras saltea.



A. Botón de Encendido

Presione el botón para encender o apagar la cocción, y la luz indicadora manual parpadeará inicialmente al comenzar. Durante la cocción, si desea detenerla de manera abrupta, presione el botón para apagar y reiniciar.

B. Botón Rotativo Izquierdo - Elegir Modo y Tiempo de Cocción

Gire para seleccionar el tiempo de cocción objetivo o la función y presione para confirmar. Si no lo hace, comenzará a cocinar automáticamente después de 8 segundos. Cada giro del temporizador ajusta en incrementos de 5 minutos, 10 minutos y 30 minutos. Durante la cocción, puede seguir presionándolo durante unos minutos para restablecer el tiempo.

C. Botón Rotativo Derecho - Elegir Temperatura

Gire para seleccionar la temperatura de cocción objetivo y presione para confirmar. Si no lo hace, comenzará a cocinar automáticamente después de 8 segundos. Cada giro del control de temperatura ajusta en incrementos de 5 °F y 10 °F. Durante la cocción, puede seguir presionándolo durante unos minutos para restablecer la temperatura.

D. Botón de Retraso

Presione el botón de Retraso primero, luego gire el botón rotativo de tiempo izquierdo para elegir el tiempo de inicio retrasado deseado.

E. Pantalla LED Central

Muestra el tiempo y la temperatura de cocción (°F).

F. Luz Indicadora del Modo de Cocción

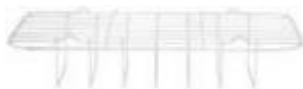
La luz indicadora azul redonda mostrará la selección de modos de cocción: Hornear/Saltear/Asar/Manual/Guisar/Arroz/Yogur/Sous Vide/Vapor Inteligente/Cocción Lenta/Mantener Caliente.

USANDO SU OLLA MULTIFUNCIONAL

HORNEAR

Usando la función de hornear, puede hacer pasteles, así como postres de arroz cremoso, tartas de queso y pudines. Los postres pueden cocinarse en un molde redondo para pasteles, un bol para pudines o ramequines individuales. El molde para pasteles, el bol para pudines o los ramequines deberán estar envueltos en papel de aluminio doble para cocinarlos en la olla.

1. Inserte la rejilla en la olla de cocción como se muestra a continuación y vierta agua por debajo de la rejilla (al menos 5 tazas). A continuación, coloque sus ingredientes y cubra con la tapa. Los postres pueden cocinarse en un molde para pasteles, un bol para pudines o ramequines individuales.



2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente disponible, luego presione el botón de encendido para comenzar. Gire el botón rotativo izquierdo para seleccionar "Hornear", y la luz indicadora se iluminará. Presione para confirmar, y el tiempo predeterminado (02:00) y la temperatura (320 °F) se mostrarán en la pantalla.

3. Presione ambos botones rotativos para comenzar a cocinar. Alternativamente, puede girar el botón rotativo izquierdo para seleccionar el tiempo objetivo (cada giro es de 5 minutos) y el botón rotativo derecho para seleccionar la temperatura objetivo (cada giro es de 5 °F). Presione ambos botones para iniciar la cocción.

YOGURT

1. Put the mixed raw materials into jars in the proportion of:

- Option 1: Refrigerated fresh milk + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.
- Option 2: Asepsis sealed pure milk + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.
- Option 3: Milk made by milk powder + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.

2. Place the prepared jars into the cooking pot, then pour into water to the half of the jars. Close the lid.

3. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select Yogurt, and the indicator light will illuminate. Press it for confirmation, and the default time (08:00) is displayed on the screen. Then press both rotary buttons to start cooking.

4. The default temperature cannot be changed, but the cooking time can be adjusted from 4 to 12 hours, with each rotation equaling 30 minutes. Turn the left rotary button to select the desired time, then press it for confirmation.

5. When cooking, it starts the countdown and automatically shifts to Power Off after three beeps. Remove jars when cool, then refrigerate until using. The recommended refrigeration time for yogurt is not more than 7 days. It is suggested to enjoy it within 3 days since the activation of lactobacillus in yogurt is highest during this period.

NOTE: Please make sure the materials not overdue or degenerative. Follow your recipe directions carefully.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
Non-adjustable	8 hrs	Non-adjustable	4 hrs - 12 hrs

SOUS VIDE

1. Fill your cooking pot with enough water. The water has to fill all the food completely.
2. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select 'Sous Vide', and the indicator light will illuminate. Press it for confirmation, and the default temperature (130°F) and time (01:00) will be displayed on the screen. Then press both buttons to start cooking.
3. Alternatively, you can rotate the left rotary button to select the target time (30 minutes to 72 hours) with each rotation equaling 30 minutes. Rotate the right rotary button to select the target temperature (115°F to 205°F) with each rotation equaling 5°F. Press both buttons to start cooking.
4. Season your food and place it in a vacuum-sealed bag. Put the stainless steel rack, as shown below, into the cooking pot, and submerge your bag of food into the rack in the water. Then cover the cooking pot with the lid. Be careful when placing the food into the container, as the water may be hot.

NOTE: Always use a BPA-free vacuum-sealed bag when cooking foods for more than 8 hours. Before Sous Vide cooking, the food must be vacuum-packed first.



5. While cooking, the cooking time on the screen starts to countdown, it automatically shifts to Power Off after 3 beeps. Take the food out, and it is now ready for further processing.

IMPORTANT: Exercise caution when employing the Sous Vide method. Prolonged cooking in temperatures between 115°F-205°F may create conditions conducive to harmful bacteria growth. The Sous Vide technique is not advisable for individuals with a vulnerable immune system, and raw or unpasteurized foods may pose a risk. Individuals at risk may include young children, pregnant women, and the elderly.



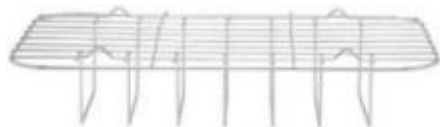
Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
130°F (55°C)	1 hrs	115-205°F	30min-72hrs

SOUS VIDE GUIDE CHART (FOR REFERENCE ONLY)

Food	Temperature(°F)	Cooking Time	Thickness(cm)
Poultry			
Chicken breast	167°F (75°C)	2 hr	4 cm
Chicken breast with bone	167°F (75°C)	3 hr	5 cm
Chicken thigh	167°F (75°C)	1 hr	3 cm
Chicken thigh with bone	167°F (75°C)	2 hr	4 cm
Chicken Maryland	167°F (75°C)	4 hr	5 cm
Duck breast	140°F (60°C) or higher	3 hr	3-5 cm
Beef and Lamb			
Tenderloin, Sirloin	122°F (50°C) or higher	2 hr	6 cm
Scotch fillet, T/Bone, Rump	122°F (50°C) or higher	2 hr	3 cm
Lamb outlets, Back strap	122°F (50°C) or higher	1 hr	3 cm
Lamb leg	132°F (56°C) or higher	8 hr	3-5 cm
Game meats	122°F (50°C) or higher		
Pork			
Pork belly	158°F (70°C) or higher	8 hr	5 cm
Pork chop	140°F (60°C) or higher	4 hr	
Pork ribs	158°F (70°C) or higher	8 hr	
Vegetables and Fruit			
Vegetables	185°F (85°C)	1 hr	1-4 cm
Fruit	167°F (77°C)	1 hr	1-4 cm
White Fish			
Snapper, Barramundi, Flathead	113°F (45°C) or higher	1 hr	
Oily Fish			
Snapper, Barramundi, Flathead	113°F (45°C) or higher	1 hr	
Eggs			
Poached	145.5°F (63°C)	1 hr	
Hard cooked	160°F (71°C)	1 hr	

SMART STEAM

1. Place the stainless steel rack as shown below into the cooking pot and pour water no higher than the level of the rack. Place the food on the rack, and cover with the lid.



6. Mantenga la parte inferior de la olla interior y la superficie de la placa calefactora libres de materia extraña para evitar fallas en el funcionamiento.

7. Antes de usar su arrocera por primera vez, lave y seque el tazón, la rejilla y la tapa en agua tibia con jabón. Después, seque completamente.

PRECAUCIÓN:

1. Las bolsas de plástico utilizadas para envolver este aparato o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar el peligro de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.

2. Al usar la arrocera, solo agregue agua hasta el nivel de FILL y siempre verifique que, al añadir alimentos, no exceda el nivel de MAX.

3. No mueva la arrocera mientras esté en uso.

4. No deje agua en la arrocera cuando no esté en uso; permita que el agua se enfríe y luego retire la olla interior y vacíe el agua.

5. Utilícelo junto con una máquina de sellado al vacío y siga las instrucciones que vienen con esa máquina.

6. Tenga cuidado al quitar la tapa caliente, ya que puede acumularse agua caliente dentro durante la cocción. Use las asas para quitar la tapa y, con cuidado, inclínala para drenar el agua acumulada en el baño de agua por seguridad.

7. Los alimentos mantenidos en la arrocera durante más de 6 horas no deben refrigerarse y luego recalentarse, ya que representan un potencial riesgo para la salud.

IDENTIFICACIÓN DE PARTES:



CONOZCA SU PANEL DE CONTROL

El panel de control actúa como el "cerebro" de la olla multifuncional deluxe 12 en 1 + Sous Vide. Cuenta con una pantalla LED que muestra el tiempo y la temperatura. El panel incluye modos preprogramados con tiempos y temperaturas opcionales para varios estilos de cocción. Además, el panel de control incorpora la configuración manual y la función de mantener caliente.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el propio aparato en agua u otros líquidos.
4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
5. No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado, o si el aparato presenta fallas o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
7. No lo utilice en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
10. Siempre conecte el enchufe primero al aparato y luego el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, apague cualquier control en la posición de APAGADO, luego retire el enchufe de la toma de corriente.
11. No se deben insertar alimentos de gran tamaño o utensilios de metal en el aparato, ya que pueden causar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
12. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o en contacto con materiales inflamables, incluidos cortinas, persianas, paredes y similares mientras está en funcionamiento.
13. No limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden desprenderse del estropajo y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
14. Se debe tener extrema precaución al usar recipientes construidos de materiales que no sean metal o vidrio.
15. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro de la unidad: Papel, cartón, plástico y similares.
16. El aparato no debe sumergirse en agua.
17. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones de una persona responsable de su seguridad. Asegúrese de que los niños estén supervisados para evitar que jueguen con el aparato.
18. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
19. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio.
20. No conecte este aparato a un temporizador externo o sistema de control remoto.
21. Se puede usar un cable de extensión con precaución. La capacidad eléctrica del cable debe ser al menos tan alta como la del aparato.
22. El cuerpo exterior, la sartén interior, la tapa y la rejilla pueden calentarse durante el uso, toque solo el cuerpo exterior o la tapa usando los mangos resistentes al calor. Deje que se enfríe completamente antes de mover o almacenar.
23. Este aparato está destinado para uso en interiores únicamente.

ANTES DE USAR

1. Desempaque y retire todas las piezas y materiales de embalaje del cartón.
2. Utilice este producto solo con la toma de corriente de CA adecuada. Para conocer el voltaje correcto, consulte la caja y la etiqueta en la parte inferior de la unidad de la arrocera. Este aparato debe estar conectado a tierra.
3. Asegúrese de desenchufar el cable de CA cuando la olla no esté en la arrocera o cuando no esté en uso.
4. Coloque la olla interior dentro de la arrocera antes de operarla. Gire la olla suavemente hacia la derecha e izquierda.
5. Coloque la tapa en la olla interior mientras cocina. Mantenga la tapa en su lugar después de servir para evitar que la comida se seque o decolore.

2. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select Smart Steam, and the indicator light will illuminate. Press it for confirmation, and the default cooking time (00:30) will be displayed on the screen. Rotate the rotary button to choose the target time with each rotation equaling 5 minutes. Then press both buttons to start cooking.
3. While cooking, it starts the countdown. Once finished, you'll hear one beep, and it will automatically shift to Warm (150°F) for 6 hours with the Keep Warm light illuminated. After the Keep Warm duration, it will automatically shift to Power Off after three beeps.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	:30 min	non-adjustable	20min-90min

NOTE:

1. Before start steam, please add appropriate amount of water into the cooking pot.
2. Always use the rack inside the removable cooking pot for steaming. Do not steam without the removable cooking pot, as electrical shock can occur if the heating element is exposed to moisture or liquid.
3. Place the rack inside the removable cooking pot, then place the food directly on the rack or inside a heatproof plate or dish on top of the rack. Ensure that the tempered glass lid can close completely before starting the Steam mode.
4. Add at least 2 inches of water to the removable cooking pot to facilitate efficient steaming. If steaming for more than 30 minutes, fill the water until it reaches the top of the rack or the bottom of the cooking dish. Monitor regularly to ensure an adequate water level and add water if necessary.
5. Immediately remove food once the cooking process is complete to prevent overcooking if left in the rice cooker.

SLOW COOK

1. Fill cooking pot with ingredients and cover with lid.
2. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select Slow Cook, and the indicator light will illuminate. Press it for confirmation, and the default temperature (195°F) and default time (04:00) will be displayed on the screen. Then press both rotary buttons to start cooking.
3. Alternatively, you can rotate the left rotary button to select the target time (4 hrs to 12 hrs) with each rotation equaling 30 minutes. Rotate the right rotary button to select the target temperature (175°F to 205°F) with each rotation equaling 10°F. Then press both buttons to start cooking.
4. While cooking, it starts the countdown. Once finished, you'll hear one beep, and it will automatically shift to Warm (150°F) for 6 hours with the Keep Warm light illuminated. After the Keep Warm duration, it will automatically shift to Power Off after three beeps.

NOTE: Most meat and vegetable recipes typically require 4-10 hours of slowcooking. However, certain ingredients, such as pasta, seafood, milk, and cream, should be added toward the end of the cooking time.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
195°F(90°C)	4 hrs	175-205F	4hrs-12hrs

KEEP WARM

1. Fill cooking pot with ingredients and cover with lid.
2. Plug the power cord into an available outlet and press the Power Button to start. Rotate the left rotary button to select Keep Warm, and the indicator light will illuminate. Press it for confirmation, and the default temperature(150°F) and time (02:00) will be displayed on the screen. Then press both rotary buttons to start cooking.

- Alternatively, you can rotate the left rotary button to select the target time (1 hrs to 6 hrs) with each rotation equaling 30 minutes. The default temperature cannot be changed. Press both buttons to start cooking.
- While cooking, it begins the countdown and will automatically shift to Power Off after three beeps.

NOTE: For Bake/Sous Vide, the cooker will automatically turn Off with three beeps. For Roast/Manual/Stew/Rice/Slow Cook, it will automatically switch to the Keep Warm function after one beep.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
150°F (65°C)	2 hrs	non-adjustable	1hr-6hrs

DELAY

Delay start is available in Bake, Roast, Stew, Manual, Rice, Sous Vide, and Slow Cook cooking modes only. The optional time range is 1 to 16 hours, enabling you to add ingredients into the multi-cooker and postpone the cooking function.

- Plug the power cord into an available outlet, then press the Power Button to start. The manual indicator light will flash.
- Press the Delay button, and 'DELAY' will be displayed on the screen. Simultaneously, the seven indicator lights corresponding to the cooking modes (Bake, Roast, Stew, Manual, Rice, Sous Vide, Slow Cook) that support the Delay function will illuminate.
- Spin the left rotary button to select the cooking mode you preferred and follow the above operation procedure as written in previous operation instruction, press both rotary button for confirmation.
- Afterwards, the default delay time (01:00) will be displayed on the screen. Rotate the left rotary button to select the target delayed time with each rotation equaling 10 minutes. Press the Delay button to confirm. This action will initiate the delay mode and start the countdown of the delay time in minutes.
- When the countdown is completed, you'll hear two beeps, and the 'DELAY' indicator will disappear. The selected cooking mode will then start automatically, displaying the default cooking time and temperature on the screen.
- When cooking is completed, for Bake/Sous Vide, the cooker will automatically shift to Power Off after three beeps. For Roast/Manual/Stew/Rice/Slow Cook, the cooker will switch to the Keep Warm mode automatically after one beep, and the Keep Warm indicator light will illuminate. The default duration for Keep Warm is 6 hours. Once completed, the cooker will shift to Power Off automatically after three beeps.

IMPORTANT: Do not use the delay start function when cooking perishable ingredients including meat, dairy, eggs, poultry and fish as they may spoil.

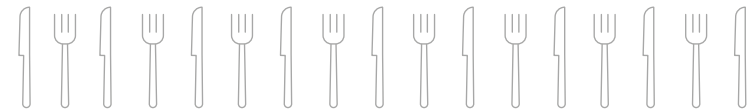
CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

Always make sure the unit is in the OFF position and the power cord is UNPLUGGED before washing any parts of the rice cooker.

- The glass lid and non-stick inner pot of the rice cooker are dishwasher safe or can simply be cleaned with a damp, soapy cloth or sponge.
- The main base of the rice cooker can be cleaned with a damp soapy cloth or sponge.
- Dry thoroughly before storing away the unit
- Never use abrasive cleaners or materials to clean any parts of the rice cooker, as this may damage the surfaces and non-stick coating.
- If food residue sticks or burns onto the cooking pot surface, fill the pot with warm soapy water and allow it to soak before cleaning. When using scouring, utilize a nonabrasive cleanser or liquid detergent along with a nylon pad or brush.

NOTICE: Never immerse the base or the rice cooker in water or any other liquids, as this may cause severe damage.

SKU:ZES009
MSV-750



MULTIOLLA DELUXE 12 EN 1

☎ 707-392-8405 | ✉ support@sunvivi.com | 🌐 www.sunvivi.com

Product Category · Instructions · Recipes
Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas