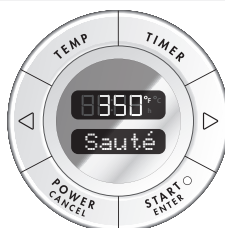


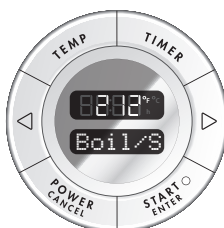
Multi-Cooker Cooking Tips and Tricks

Refer to the following tips for getting the most out of the different cooking modes.



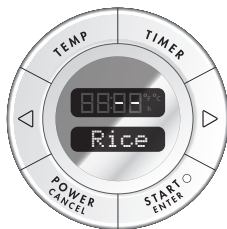
Searing and Sautéing:

- For best browning results, pat exterior surfaces of meat dry with paper towels before sautéing or searing.
- It's important not to over-crowd the cooking pot when browning meat for a recipe. Brown 0.5 pounds (227 g) or less at a time for the best results and to avoid steaming the meat.
- If using oil or butter for sautéing, add it after the preheating the multi-cooker.
- To easily drain grease after searing or sautéing food, place the lid on the cooking pot in the drain position and hold it securely with hot pads while pouring grease into a heat safe container.
- When sautéing vegetables such as carrots, celery, onions, and garlic, add larger cut ingredients first and cook for several minutes before adding smaller cut foods such as minced garlic. This ensures all of the vegetables are evenly cooked and the garlic does not burn.



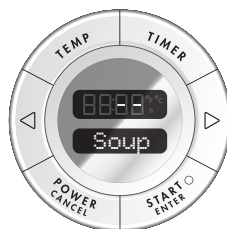
Steaming:

- It is not necessary to allow the unit to preheat when steaming foods, simply add water, place food on the steaming rack and set the multi-cooker to STEAM. At the end of the preheat time, press the START button.
- Foods will steam faster if cooked in a single layer. Larger amounts of food may need to be repositioned midway through the cooking time for even results.
- Foods that have been cut or trimmed into pieces approximately the same size will cook more evenly.
- Make sure the lid covers the cooking pot spout to trap steam for optimal cooking performance.
- Removing the lid slowly during steaming.



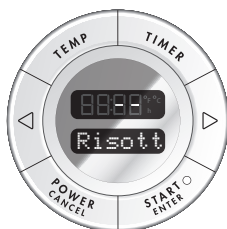
Rice:

- It is important to measure rice and water accurately before cooking for best results.
- Some varieties of rice are washed/rinsed prior to cooking. U.S. varieties generally are not, as they have been enriched with vitamins and minerals. Rinsing these types of rice removes the added nutrients. If washing rice before cooking, be sure to measure it before washing, not after, and try to drain as much water away as possible before adding the amount needed for cooking.
- After adding rice and water to the multi-cooker pot, spread the rice into an even layer on the bottom for the best cooking results. Do not remove the lid during cooking.
- Make sure the lid covers the cooking pot spout to trap steam for optimal rice cooking performance.
- Most types of rice will be slightly undercooked at the end of the Rice cooking cycle. Allowing the cooked rice to rest in the cooking pot with the lid on for 5 to 10 minutes will allow the last bit of moisture to be absorbed.
- Oil, butter and salt and other seasonings can all be added if desired. Stir in prior to starting the Rice cooking cycle. Liquids other than water can also be used to add flavor. Try substituting fish, poultry, vegetable or meat stocks or broths.
- Chopped fresh herbs can be stirring into cooked rice at the end of the cooking cycle before allowing the rice to rest.



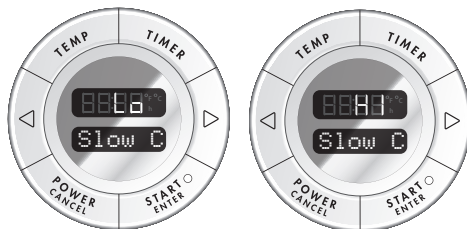
Soup:

- Follow the cooking tips for Sauté/Sear when using this part of the Soup cooking cycle.
- The bits of cooked on foods on the bottom of the cooking pot after browning contain lots of flavor. Add some of the liquid from your recipe and scrape them up with a wooden spoon to add depth and more intense flavor to your soup.
- Cutting foods into pieces approximately the same size will ensure the most even cooking results.
- It is not necessary to thaw frozen vegetables prior to adding to a soup for cooking, but the cooking time may need to be lengthened. Frozen meats should be thawed before cooking with the Soup cycle to be sure they are properly cooked through.
- It's best to add dairy ingredients such as cream, milk or cheeses near the end of cooking to prevent separation.



Risotto:

- In general, the rice for risotto should be sautéed in some type of fat prior to adding any of the liquids in the recipe. Allow the multi-cooker to preheat in the Sauté stage, and then add butter or oil as outlined in your recipe. Add the amount of rice specified in the recipe and stir it occasionally for several minutes or until the outer edges of the rice grains are semi-transparent but the interior is still white. Other ingredients that need to be sautéed such as onions, garlic or other vegetables can also be added and cooked during this step.
- If your recipe calls for wine, add it before adding the other liquids. This allows the flavor of the wine to be absorbed into the rice.
- Heat the liquids for your risotto recipe on the stove or in the microwave until very hot, generally just below the boiling point.
- Add hot liquids to the rice in 1-cup increments and stir constantly until almost all of the liquid has been absorbed before adding more.
- It is best to add cheese, herbs or other delicate ingredients during the last few minutes of cooking.
- To prevent overcooking and keep the texture of the risotto creamy, remove the cooking pot from the multi-cooker base after your recipe is finished if not serving immediately.

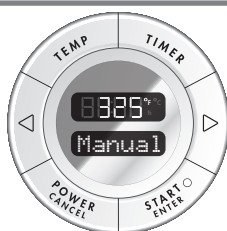


Slow-Cooking:

- As a general rule for using your favorite recipes in the Multi-Cooker, increase the amounts of herbs and seasonings to offset the effect of longer cooking times.
- Do not use frozen, uncooked meat in the Multi-Cooker. Always thaw meats prior to slow cooking. The size you cut food into can affect its taste and texture. To assure uniformity of cooking, cut vegetables of similar density, such as potatoes, carrots, and parsnips into similar-sized pieces. In general, dense vegetables should be slightly smaller than more tender vegetables.
- Cutting meats into large pieces allows longer cooking times and avoids overcooking.
- Some foods are not suited for extended cooking. Pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving.
- Add garnishes, fresh herbs, and quick-cooking vegetables toward the end of the cooking cycle. For example, you can add peas, corn and freshly sliced squash in the last 10 to 20 minutes.

**Yogurt:**

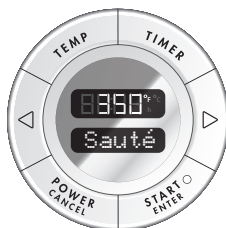
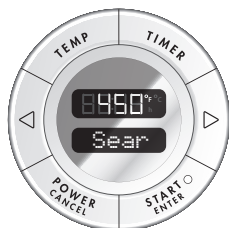
- Yogurt can be made from whole, reduced fat or fat free milk. Whole or 2% milk will result in yogurt with a thicker texture.
- For best results, refrigerate yogurt before straining whey through cheese cloth for a thicker texture.
- Once you start making your own yogurt, you can use some of the previous batch to make the next one. Only do this 2-3 times before starting with fresh.

**Manual:**

- When heating a large amount of water for cooking pasta or other foods, use MANUAL mode at the highest temperature setting (450°F). Note that the display will likely continue to scroll "preheating" even after the water has reached a full rolling boil, as the unit is sensing the water temperature

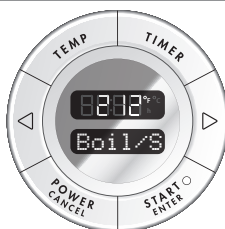
Conseils pour des résultats impeccables pour le multicuiseur

Consulter les conseils suivants afin de tirer le meilleur parti des différents modes de cuisson.



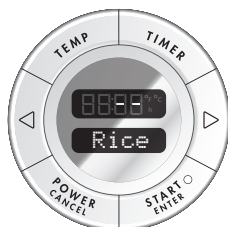
Sear and Sauté (Saisir et faire sauter) :

- Pour optimiser son brunissage, sécher la surface extérieure de la viande en la tapotant avec de l'essuie-tout avant de la saisir ou de la faire sauter.
- Il est important de ne pas surcharger le récipient de cuisson lors de la saisie d'une viande pour une recette. Pour obtenir les meilleurs résultats et afin d'éviter que la vapeur ne cuise la viande, ne pas faire brunir plus de 227 g (0,5 livre) à la fois.
- Si de l'huile ou du beurre est utilisé(e) pour faire sauter les aliments, l'ajouter après le préchauffage du multicuiseur.
- Pour que la graisse s'écoule plus facilement après avoir saisi ou fait sauter des aliments, installer le couvercle en position de vidage sur le récipient de cuisson et le tenir fermement en utilisant des articles isolants pendant le versement de la graisse dans un récipient résistant à la chaleur.
- Lorsque l'on fait sauter des légumes tels que des carottes, du céleri, des oignons et de l'ail, ajouter d'abord les ingrédients coupés en plus gros morceaux et les cuire pendant plusieurs minutes avant d'ajouter les plus petits, tels que l'ail émincé. Cela permet une cuisson uniforme des légumes et évite que l'ail ne brûle.



Steaming (Cuisson à la vapeur) :

- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer l'appareil pour cuire des aliments à la vapeur. Ajouter simplement de l'eau, placer les aliments sur la grille de cuisson à la vapeur et régler le multicuiseur sur la méthode STEAM (cuisson à la vapeur). À la fin du temps de préchauffage, appuyer sur le bouton START (mise en marche).
- Les aliments cuisent plus vite s'ils sont disposés en une seule couche. Pour obtenir une cuisson uniforme, il peut être nécessaire de repositionner les plus grandes quantités d'aliments une fois arrivé à la moitié de la durée de cuisson.
- Les aliments ayant été découpés ou taillés en morceaux réguliers cuisent de façon plus uniforme.
- S'assurer que le couvercle recouvre le bec verseur du récipient de cuisson afin de piéger la vapeur et assurer une performance de cuisson optimale.

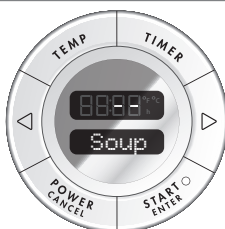


Rice (Cuisson du riz) :

- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est important de mesurer les quantités de riz et d'eau de façon précise avant de commencer la cuisson.
- Certaines variétés de riz sont lavées/rincées avant la cuisson. Les variétés provenant des É.-U. ne se sont généralement pas étant donné qu'elles ont été enrichies en vitamines et minéraux. Le rinçage de ce type de riz supprime les nutriments ajoutés. Si l'on rince le riz avant la cuisson, s'assurer de le mesurer avant le rinçage et non après, puis essayer de retirer le plus d'eau possible avant d'ajouter la quantité nécessaire à la cuisson.
- Après avoir ajouté le riz et l'eau dans le récipient du multicuiseur, étaler le riz dans le fond en une couche uniforme pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Ne pas retirer le couvercle durant la cuisson.
- La plupart des variétés de riz manquent légèrement de cuisson à la fin du

programme de cuisson du riz. Le fait de laisser le riz cuit reposer pendant 5 à 10 minutes dans le récipient de cuisson avec le couvercle permet au riz d'absorber l'humidité restante.

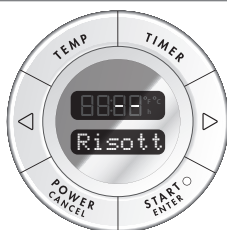
- De l'huile, du beurre, du sel et d'autres assaisonnements peuvent être ajoutés si désiré. Remuer avant de commencer le programme de cuisson du riz. D'autres liquides que l'eau peuvent également être utilisés pour relever le goût. Utiliser des bouillons ou des consommés de substitution à base de poisson, volaille, légumes ou de viande.
- Des herbes aromatiques fraîches hachées peuvent être incorporées au riz cuit à la fin du programme de cuisson et avant de le laisser reposer.
- S'assurer que le couvercle recouvre le bec verseur du récipient de cuisson pour piéger la vapeur afin de garantir une performance optimale de la cuisson du riz.



Soup (Préparation de soupes) :

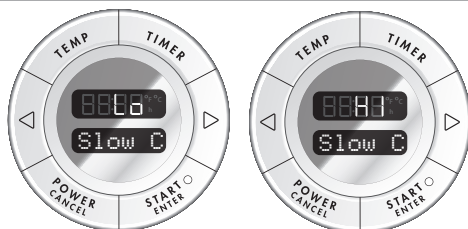
- Suivre les conseils de cuisson liés à la méthode faire sauter/saisir lors de l'utilisation de cette partie du programme de préparation de la soupe.
- Les morceaux d'aliments cuits que l'on trouve au fond du récipient de cuisson après le brunissage sont très savoureux. Ajouter un peu de liquide de la recette et racler le fond du récipient pour les détacher, à l'aide d'une cuillère en bois pour apporter à la soupe un goût plus prononcé et savoureux.
- Découper les aliments en morceaux réguliers permet d'obtenir la cuisson la plus uniforme qui soit.

- Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes avant de les ajouter à la soupe pour la cuisson, mais il peut être nécessaire d'allonger la durée de cuisson. La viande congelée doit être décongelée avant la cuisson avec le programme Soup (soupe) afin d'être sûr qu'elle a été cuite correctement et complètement.
- Il est recommandé d'ajouter des produits laitiers tels que de la crème, du lait ou du fromage vers la fin de la cuisson afin d'empêcher la séparation.



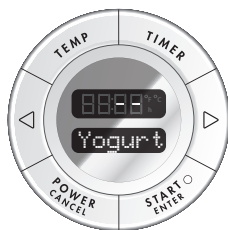
Risotto (Cuisson du risotto) :

- Le riz pour risotto doit généralement être sauté dans de la matière grasse avant d'ajouter toute sorte de liquide dans la préparation. Laisser le multicuiseur préchauffer pour l'utilisation de la méthode Sauté (faire sauter) puis ajouter le beurre ou l'huile tel qu'indiqué dans la recette. Ajouter la quantité de riz indiquée dans la recette et remuer de temps à autre pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que l'extérieur des grains de riz soit translucide, mais que l'intérieur reste blanc. Les autres ingrédients devant être sautés, tels les oignons, l'ail ou d'autres légumes, peuvent également être ajoutés et cuits à cette étape.
- Si la recette requiert l'utilisation de vin, l'ajouter avant les autres liquides. Cela permet au riz d'absorber la saveur du vin.
- Chauffer les liquides indiqués dans la recette de risotto sur la cuisinière ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient très chauds, généralement juste avant d'arriver à ébullition.
- Ajouter les liquides chauds au riz tasse par tasse, puis remuer continuellement et jusqu'à ce que presque tout le liquide ait été absorbé, avant d'en ajouter davantage.
- Il est recommandé d'ajouter le fromage, les fines herbes ou d'autres ingrédients délicats au cours des toutes dernières minutes de cuisson.
- Afin d'empêcher la surcuisson et de préserver la texture crémeuse du risotto, retirer le récipient de cuisson du socle du multicuiseur une fois la recette terminée si elle n'est pas servie immédiatement.



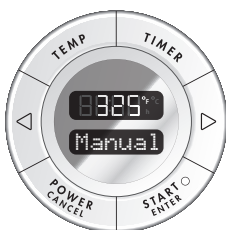
Slow Cooking (Cuisson lente) :

- D'une manière générale, lors de la préparation de vos recettes favorites dans le multicuiseur, augmenter la quantité d'herbes aromatiques et d'assaisonnement pour compenser les effets d'une cuisson plus longue.
- Ne pas utiliser de viande congelée et crue dans le multicuiseur. Toujours décongeler la viande avant de la faire mijoter. La taille à laquelle sont découpés les aliments affecte leur goût et leur texture. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, couper les légumes de densité similaire comme les pommes de terre, les carottes et les panais en morceaux de taille régulière. D'une manière générale, les légumes denses doivent être légèrement plus petits que les légumes plus tendres.
- Si la viande est découpée en gros morceaux, le temps de cuisson sera plus long, mais cela permet d'éviter une surcuisson.
- Certains aliments ne supportent pas une cuisson prolongée. Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure doivent être ajoutés au plat 2 heures avant de servir.
- Ajouter les garnitures, les herbes aromatiques et les légumes à cuisson rapide vers la fin du programme de cuisson. Par exemple, vous pouvez ajouter des petits pois, du maïs et de la courge fraîchement tranchée au cours des dernières 10 à 20 minutes.



Yogurt (yogourt) :

- Le yogourt peut être fait à partir de lait entier, demi-écrémé ou écrémé. L'utilisation de lait entier ou de lait contenant 2 % de matières grasses donne une texture plus épaisse au yogourt.
- Pour de meilleurs résultats, placer le yogourt au réfrigérateur avant d'égoutter le lactosérum à l'aide d'une toile à fromage pour lui donner une texture plus épaisse.
- Une fois que l'on commence à faire ses propres yogourts, on peut en utiliser de la production précédente pour faire la suivante. Ne faire cela que 2 à 3 fois avant d'utiliser du yogourt frais.

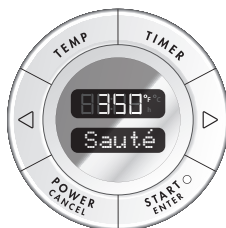
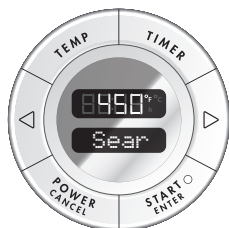


Manual (manuel) :

- Lors du chauffage d'une grande quantité d'eau pour la cuisson de pâtes ou d'autres aliments, utiliser le mode MANUAL (manuel) au réglage de température le plus élevé (232° C/450° F). Noter que "préchauffage" continuera probablement à défiler y compris une fois que l'eau a atteint une ébullition constante, étant donné que l'appareil détecte la température de l'eau.

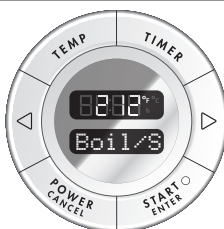
Consejos para obtener resultados ideales con la olla multifunción

Consulte los siguientes consejos para aprovechar al máximo los distintos modos de cocción.



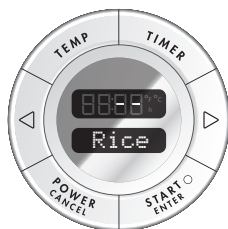
Funciones Sear (Dorar) y Sauté (Sofreír):

- Para obtener resultados de dorado óptimos, golpee suavemente la superficie exterior de la carne con papel de cocina antes de sofreír o dorarla.
- Es importante no llenar demasiado la olla al dorar carne para una receta. Dore de a 227 g (0,5) libra o menos de carne por vez para obtener los mejores resultados y evitar que la carne salga hervida.
- Si utiliza aceite o manteca para sofreír, agréguela luego de precalentar la olla multifunción.
- Para retirar la grasa fácilmente luego de dorar o sofreír los alimentos, coloque la tapa sobre la olla en la posición de drenaje y sosténgala con firmeza utilizando un anaquele mientras vierte la grasa dentro de un recipiente resistente al calor.
- Al sofreír verduras como zanahorias, apio, cebolla y ajo, agregue primero los ingredientes cortados más grandes y cocínelos durante varios minutos antes de incorporar los ingredientes más pequeños como el ajo picado. Esto garantiza la cocción pareja de todas las verduras y que el ajo no se queme.



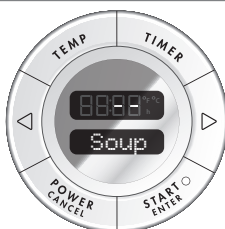
Steaming (Cocción al vapor):

- No es necesario precalentar la unidad para cocinar alimentos al vapor. Simplemente agregue agua, coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción al vapor y configure la olla multifunción en STEAM (Vapor). Al final del tiempo de precalentamiento, presione el botón START (Inicio).
- Los alimentos se cocinan mejor al vapor si se colocan en una sola capa. Es posible que necesite reposicionar cantidades más abundantes de alimentos al cumplirse la mitad del tiempo de cocción para obtener resultados parejos.
- Los alimentos cortados en trozos de un tamaño similar se cocinarán de forma más pareja.
- Asegúrese de que la tapa cubra el pico de la olla para que no se escape el vapor y obtener una cocción perfecta.
- Quite la tapa lentamente durante la cocción al vapor.



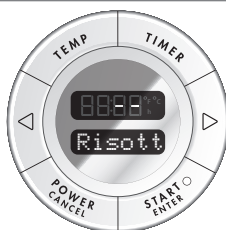
Rice (Arroz):

- Es importante medir el arroz y el agua con exactitud antes de cocinar para obtener los mejores resultados.
- Algunas variedades de arroz se lavan/ enjuagan antes de cocinarse. Las variedades estadounidenses por lo general no, ya que están enriquecidas con vitaminas y minerales. Al enjuagar estos tipos de arroz, se eliminan los nutrientes agregados. En el caso de enjuagar el arroz antes de cocinarlo, asegúrese de medirlo antes de lavarlo, no después, e intente eliminar la mayor cantidad de agua posible antes de agregar la cantidad necesaria para su cocción.
- Luego de agregar el arroz y el agua en la olla multifunción, despárrame el arroz formando una capa pareja sobre el fondo para obtener resultados óptimos de cocción. No quite la tapa mientras se cocina.
- Asegúrese de que la tapa cubra el pico de la olla para que no se escape el vapor y obtener una cocción perfecta del arroz.
- La mayoría de los tipos de arroz estarán un poquito crudos al final del ciclo de cocción de arroz. Si se deja reposar al arroz en la olla tapada durante 5 a 10 minutos, este absorberá el último toque de humedad.
- Puede agregarle aceite, manteca, sal y otros aderezos, si lo desea. Incorpórelos antes de comenzar el ciclo de cocción de arroz. Se pueden utilizar otros líquidos que no sean agua para agregar sabor. Pruebe reemplazándola por caldo de pescado, pollo o verdura.
- Se pueden incorporar hierbas frescas picadas al arroz cocido al final del ciclo de cocción, antes de dejarlo reposar.



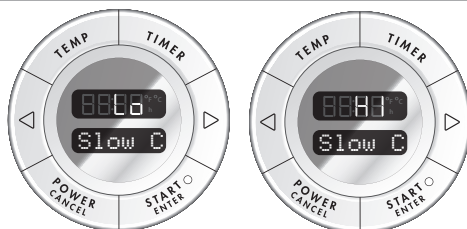
Soup (Sopa):

- Siga los consejos de cocción para Sauté/ Sear (Sofreír/Dorar) al utilizar esta parte del ciclo de cocción de sopa.
- Los trozos de alimentos cocidos en el fondo de la olla tienen mucho sabor una vez que se doran. Agregue un poco del líquido de su receta y ráspelos con una cuchara de madera para darle un sabor profundo y más intenso a su sopa.
- Al cortar los alimentos en trozos de un tamaño similar se garantizan resultados de cocción pareja.
- No es necesario descongelar las verduras congeladas antes de agregarlas a la sopa para cocinarlas, pero es probable que deba prolongar el tiempo de cocción. La carne congelada debe descongelarse antes de cocinarla con el ciclo de sopa para asegurarse de que quede bien cocida.
- Es mejor agregar los ingredientes lácteos como crema, leche o quesos cerca del final de la cocción para evitar que se corten.



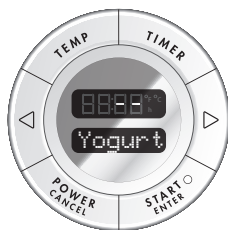
Risotto:

- En general, el arroz para el risotto debe sofreírse en algún tipo de grasa antes de incorporarle cualquiera de los líquidos de la receta. Precaliente la olla multifunción en la etapa de sofrito, y luego agregue manteca o aceite según se indique en su receta. Agregue la cantidad de arroz que se indica en la receta y revuélvalo de vez en cuando durante varios minutos o hasta que los bordes externos de los granos de arroz se pongan semitransparentes pero el interior aún esté blanco. Otros ingredientes que deban sofreírse, como por ejemplo cebolla, ajo u otras verduras, pueden agregarse y cocinarse durante este paso.
- Si su receta lleva vino, agréguelo antes que los otros líquidos. De este modo, el arroz absorbe el sabor del vino.
- Caliente los líquidos para su receta de risotto en la estufa o en el horno de microondas hasta que estén bien calientes, por lo general justo antes del punto de hervor.
- Agregue los líquidos calientes en incrementos de 1 taza y revuelva constantemente hasta que se haya absorbido casi todo el líquido antes de agregar más.
- Es mejor agregar queso, hierbas u otros ingredientes delicados durante los últimos minutos de cocción.
- Para evitar que se pase y mantener la textura cremosa del risotto, retire la olla de la base una vez terminada su receta si no lo sirve enseguida.



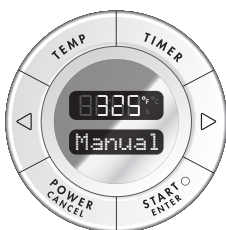
Slow Cooking (Cocción lenta):

- Como regla general al usar sus recetas favoritas en la olla multifunción, aumente la cantidad de hierbas y condimentos, para compensar el efecto de tiempos más largos de cocción.
- No use carne congelada cruda en la olla multifunción. Siempre descongele las carnes antes de usar la función de cocción lenta. El gusto y la textura de los alimentos pueden verse afectados por el tamaño en que los corte. Para garantizar una cocción pareja, corte las verduras de densidad similar, como papas, zanahorias y chivirías, en trozos del mismo tamaño. Por lo general, las verduras densas deberán cortarse un poco más pequeñas que las verduras más tiernas.
- El cortar las carnes en pedazos grandes permite tiempos de cocción más prolongados y evita que se cuezan en exceso.
- Algunos alimentos no son aptos para la cocción durante un período prolongado. La pasta, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria deberán agregarse 2 horas antes de servirlos.
- Agregue guarniciones, hierbas frescas y verduras de cocción rápida hacia el final del ciclo de cocción. Por ejemplo, puede agregar arvejas, maíz y calabaza recién cortada en los últimos 10 a 20 minutos sofritos en algún tipo de grasa antes de agregar cualquiera de los líquidos de la receta.



Yogurt (Yogur):

- Se puede elaborar yogur a partir de leche entera, leche baja en grasa y leche descremada. La leche entera o con 2% de grasa dará como resultado un yogur con una textura más espesa.
- Para obtener los mejores resultados, refrigere el yogur antes de colar el suero con una estopilla para obtener una textura más espesa.
- Una vez que ha comenzado a elaborar su propio yogur, puede usar parte del lote anterior para preparar el siguiente. Puede usar este método solo 2 o 3 veces antes de comenzar con una nueva preparación.



Manual:

- Cuando caliente grandes cantidades de agua para cocinar pastas u otros alimentos, utilice el modo MANUAL en la configuración de temperatura máxima (450 °F [232 °C]). Recuerde que es probable que la pantalla siga mostrando precalentamiento incluso luego de que el agua ha alcanzado su punto de hervor, ya que la unidad está detectando la temperatura del agua.

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.