

PowerXLTM

STIRMAXTM MULTI-COOKER



MC107D Series

Manual de Utilização e Cuidados

Índice de conteúdo

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	3
Peças e acessórios	7
Tecnologia StirMax™	9
Utilização do painel de controlo	11
Explicações sobre os modos de cozedura predefinidos	12
Instruções de utilização	13
Dicas e guias de cozedura	20
Limpeza e armazenamento	23
Resolução de problemas	24
Perguntas mais frequentes	24

Leia estas instruções antes de utilizar o produto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos eléctricos, deve seguir certas precauções básicas de segurança, nomeadamente as seguintes:

- Leia atentamente todas as instruções para prevenir lesões.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Qualquer aparelho eléctrico utilizado na presença de ou por crianças requer a supervisão atenta de um adulto.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- **COLOQUE SEMPRE O APARELHO NUMA SUPERFÍCIE PLANA E RESISTENTE AO CALOR.** Concebido apenas para utilização em bancada. **NÃO** utilize numa superfície instável.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados num local estável com as pegas (se existirem) devidamente posicionadas de modo a evitar o derrame de líquidos quentes.
- **NÃO** coloque a base do aparelho sobre ou perto de um queimador a gás ou eléctrico ou dentro de um forno quente.
- **NÃO** utilize o aparelho num espaço fechado ou debaixo de armários baixos. Para evitar danos materiais que possam ser causados pelo vapor libertado durante o funcionamento, é necessário dispor de espaço e ventilação adequados.
- **NUNCA** utilize o aparelho perto de materiais inflamáveis, tais como panos da cozinha, toalhas de papel ou pratos de cartão.
- **NÃO** deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão nem toque em superfícies quentes.
- **TOME CUIDADO** ao deslocar a panela durante ou após o ciclo de cozedura.
- Durante a cozedura, segure sempre a panela quente com luvas de cozinha. Coloque a panela quente sobre superfícies resistentes ao calor quando não estiver colocada sobre a base do aparelho.
- **ATENÇÃO, SUPERFÍCIES QUENTES:** Este aparelho gera calor e vapor durante a utilização. Para evitar lesões, não toque nas superfícies quentes durante o funcionamento.

Tome as devidas precauções para eliminar o risco de lesões físicas, incêndio e danos materiais.

- **NÃO** utilize o aparelho para qualquer outro fim que não seja aquele para o qual foi concebido.
- **NUNCA ENCHA A PAINEL** com mais de dois terços da sua capacidade. Muitos alimentos aumentam de volume e borbulham vigorosamente enquanto cozinham e podem transbordar do topo quando estão a ferver. Se cozinhar com a tampa colocada, evitará salpicos e possíveis lesões caso as bolhas rebentem e toquem na pele exposta.
- A utilização de acessórios não recomendados pela Empower Brands, LLC é suscetível de provocar lesões.
- **NUNCA** ligue o aparelho a uma tomada localizada debaixo do balcão. O cabo pendurado pode representar um perigo.
- **NUNCA** cubra o orifício de saída de vapor na tampa.
- Oriente a tampa de vidro de modo a que o orifício de saída de vapor fique na parte de trás.
- **NÃO** utilize este aparelho ao ar livre.
- **NÃO UTILIZE** o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o aparelho apresentar anomalias de funcionamento durante a utilização, desligue imediatamente o cabo da tomada.
- **NÃO UTILIZE NEM TENTE REPARAR UMA AVARIA DO APARELHO.** Contacte o Serviço de Atendimento ao Cliente para obter assistência (consulte o verso do manual para ver as informações de contacto).
- **DESLIGUE O APARELHO** da tomada eléctrica quando não estiver em uso e antes de proceder à sua limpeza.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de instalar ou retirar peças.
- **NUNCA** mergulhe a base do aparelho em água. Se o aparelho cair ou for acidentalmente submerso em água, desligue-o imediatamente da tomada. Não coloque as mãos no líquido para o apanhar se o aparelho estiver ligado à corrente e submerso. Não mergulhe nem enxágue os cabos ou as fichas em água ou noutros líquidos.
- Para prevenir lesões, substitua apenas por peças autorizadas e recomendadas por Empower Brands, LLC.

- **NUNCA** deixe a panela vazia quando a base estiver quente, exceto durante o pré-aquecimento.
- **NUNCA** deixe o aparelho sem supervisão para prevenir possíveis lesões em crianças ou incêndios.
- Supervisione **SEMPRE** as crianças perto dos utensílios de cozinha quando forem utilizados, uma vez que podem causar lesões.
- **NÃO** manuseie utensílios de cozinha quentes sem proteger as suas mãos. Tome cuidado e use luvas de forno quando cozinhar, pois a panela, as pegas e o aparelho estarão quentes.
- Tome cuidado ao utilizar a tampa de vidro. Tal como acontece com qualquer utensílio de vidro destinado a cozinhar, a tampa pode quebrar devido a mudanças bruscas de temperatura ou devido a um impacto se cair ou bater contra um objeto duro.
- Se a tampa de vidro ficar rachada, lascada ou danificada, **INTERROMPA O USO** imediatamente.
- Este produto é exclusivamente indicado para uso doméstico.
- **NÃO É INDICADO** para campismo ou fins comerciais.
- **NÃO** utilize sprays de cozinha. Estes sprays acumulam-se nos utensílios de cozinha, são difíceis de remover e reduzem o desempenho do revestimento antiaderente.
- Este aparelho não foi concebido para fritar alimentos imersos em óleo. Deve ter extremo cuidado ao deslocar o aparelho quando este contiver líquidos ou óleo quentes.
- Utilize apenas o recipiente fornecido e as peças homologadas para não danificar o aparelho.
- Não coloque alimentos ou líquidos sobre a base do aparelho.
- Não coloque quaisquer objectos, para além dos recipientes fornecidos, na base do aparelho. Não coloque as mãos sobre o elemento de aquecimento quando estiver quente.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas com proteção para as mãos.
- Risco de choque elétrico. Cozinhe apenas no recipiente amovível. Utilize unicamente a base com o recipiente de cozedura.
- Antes de utilizar o seu novo aparelho sobre qualquer tipo de bancada, consulte o fabricante ou instalador da bancada para obter recomendações sobre a utilização de aparelhos eléctricos nas suas superfícies. Alguns fabricantes e instaladores podem recomendar que proteja a sua superfície colocando uma almofada resistente ao calor ou uma base de apoio debaixo do aparelho para protegê-lo do calor. O seu fabricante ou instalador pode recomendar que as frigideiras, panelas ou aparelhos quentes não sejam utilizados diretamente sobre a bancada. Se não tiver a certeza, coloque um suporte ou tapete resistente ao calor sob o aparelho antes da sua utilização.
- Para desligar, retire a ficha da tomada. Se o ciclo de cozedura estiver em curso, prima o botão STOP e, em seguida, desligue a ficha da tomada.
- Os alimentos de grandes dimensões ou os utensílios/recipientes de metal não devem ser colocados no interior do aparelho, uma vez que existe o risco de incêndio ou de choque elétrico. Se o aparelho estiver coberto ou em contacto com materiais inflamáveis, incluindo cortinas, cortinados, paredes e afins, durante a utilização, existe o risco de incêndio.
- Não coloque quaisquer objectos em cima do aparelho quando este estiver a ser utilizado.
- Não limpe com esfregões de metal: pedaços de metal podem soltar-se do esfregão e entrar em contacto com peças eléctricas, correndo o risco de choque elétrico.
- Não coloque sobre o aparelho nenhum dos seguintes materiais: papel, cartão, plástico e similares.
- Não deposite nenhum material, exceto os acessórios fornecidos com o aparelho, dentro do aparelho quando este não estiver em uso.
- Prima o botão STOP para interromper um ciclo de cozedura ativo. O aparelho entra no modo de repouso após 5 minutos de inatividade.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto autónomo.
- A base do aparelho não deve ser submersa.
- **ATENÇÃO:** Evite derrames na base.
- **ATENÇÃO:** A superfície do elemento de aquecimento permanece quente após a utilização.
- **ATENÇÃO:** Os alimentos derramados podem provocar queimaduras graves.
- **ATENÇÃO:** Mantenha o aparelho e o seu cabo afastados do alcance das crianças.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, nivelada, estável e incombustível. Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico normal. Não é indicado para uso comercial ou para venda a retalho.
- Se o aparelho for utilizado de forma incorrecta, para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia será anulada e o fabricante não se responsabilizará por danos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear, limpar ou guardar.
- Em caso de falha do sistema de controlo da temperatura interior, o sistema de proteção contra o sobreaquecimento será ativado e o aparelho não funcionará. Se isto acontecer, desligue o aparelho da corrente eléctrica. Deixe arrefecer completamente antes de o voltar a ligar ou de o guardar.

Precauções de segurança adicionais:

- Este aparelho gera calor e liberta vapor durante a sua utilização. Devem ser tomadas precauções adequadas para prevenir queimaduras, incêndios ou quaisquer outros danos pessoais ou materiais.
- Evite mudanças bruscas de temperatura, tais como adicionar alimentos congelados dentro de uma panela aquecida ou colocar a panela quente diretamente sobre o fogão.
- Para prevenir o risco de danos ou choques eléctricos, não cozinhe diretamente sobre a base de cozedura. Cozinhe apenas na panela fornecida.
- Levante cuidadosamente a tampa de vidro para permitir que a água esorra para a panela.
- Nunca utilize o recipiente de cozedura num fogão a gás ou eléctrico, numa chama aberta ou no interior de um forno.
- Nunca pendure o cabo na borda do balcão, nunca utilize a tomada por baixo do balcão e nunca o utilize com uma extensão.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este aparelho eléctrico destina-se exclusivamente a uso doméstico.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURANÇA

TOMADA DE TERRA

Como precaução de segurança, este produto está equipado com uma ficha de ligação à terra, que só é compatível com uma tomada de três pinos. Não procure ignorar esta característica de segurança. Uma ligação incorrecta do condutor de ligação à terra pode resultar em risco de choque eléctrico. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado para se certificar de que a tomada está devidamente ligada à terra.

PARAFUSO DE SEGURANÇA

Atenção: Este aparelho está equipado com um parafuso de segurança que impede a extração do revestimento externo. Para reduzir o risco de incêndio ou choque eléctrico, não tente remover o revestimento externo. Este produto não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. A assistência técnica deve ser efectuada apenas por pessoal de assistência autorizado.

CABO ELECTRICO

O produto deve ser fornecido com um cabo curto para reduzir o risco de ficar emaranhado ou tropeçar num cabo comprido.

Nota: Este aparelho tem marcas significativas no contacto da ficha. Nem a ficha de ligação nem o conjunto do cabo (se a ficha estiver moldada no cabo) podem ser substituídos. Se alguma delas estiver danificada, contacte o serviço de atendimento ao cliente através do número indicado nestas instruções.

Peças e acessórios



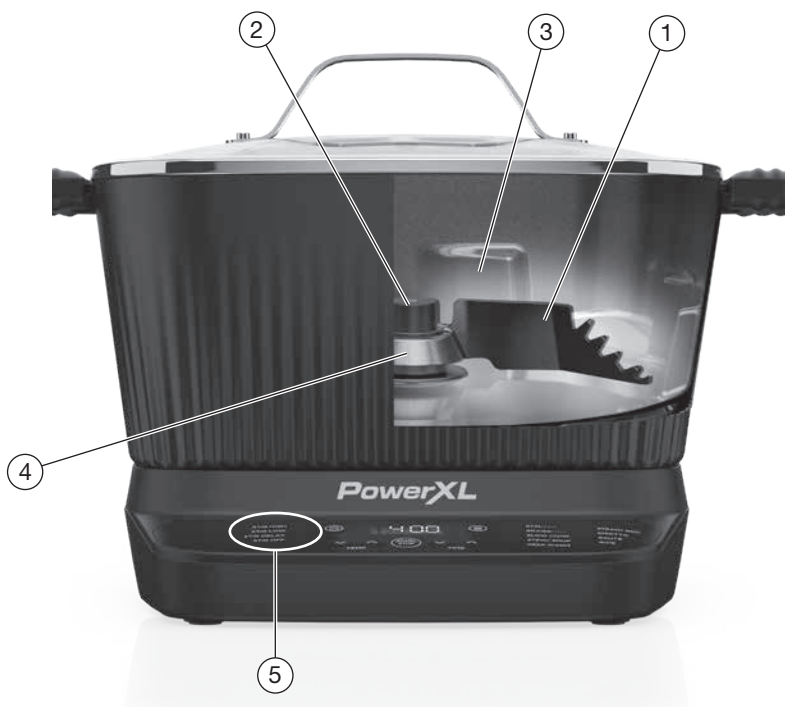
NOTA: Desembale todo o conteúdo da embalagem. O conteúdo varia consoante o modelo. Verifique cuidadosamente todo o material de embalagem em busca de peças. Remova qualquer revestimento protetor transparente ou azul dos componentes.

O produto está sujeito a ligeiras variações em relação ao apresentado na ilustração.

1. **PÁ DE MISTURA**
2. **PANELA DE COZEDURA:** Fabricada em alumínio fundido com revestimento cerâmico antiaderente no interior da panela e pegas de silicone. Extraível para facilitar o transporte à mesa e adequada para a máquina de lavar louça. Utilize luvas de forno para manusear a panela.
NOTE: Se necessário, rode ligeiramente a pá para encaixar totalmente a panela na base eléctrica.
3. **BASE ELÉCTRICA**
4. **TAMPA DE VIDRO**
5. **PEGA DA TAMPA:** Utilize sempre um pegador de panela para manusear a tampa, uma vez que esta pode estar quente.
6. **PAINEL DE CONTROLO:** Utilize o painel de controlo para executar as funções de cozedura predefinidas e para ajustar o tempo e a temperatura de cozedura (veja a secção "Utilização do painel de controlo digital").
7. **CONCHA*.**
8. **CESTO DE VAPOR*.**
9. **FRIGIDEIRA*.**
10. **GRELHA METÁLICA***

*Não disponível em todos os modelos.

Tecnologia StirMaxTM



1. **PÁ AUTOMÁTICA PARA MISTURAR E ESFARELAR**
2. **TAMPÃO DE SILICONE:** Utilizado para fixar a pá ao eixo de acionamento.
NOTA: Pode ser retirado para limpeza.
3. **GEOMETRIA DA PAINELA DE COZEDURA:** Concebida para possibilitar a desfiação.
4. **MOTOR AUTO-REVERSÍVEL:** Concebido para uma mistura superior.
5. **DEFINIÇÕES DA MISTURA**

Mexer (STIRRING)

Salteie cebolas, alho, pimentos e outros ingredientes com a pá misturadora e trituradora automática. Para obter melhores resultados, utilize óleo ou manteiga. Selecione a função SAUTÉ (SALTEAR) predefinida juntamente com o modo STIR LOW, ou ative o modo STIR HIGH se pretender mexer constantemente os ingredientes. Se necessário, use uma espátula de silicone para empurrar os ingredientes para o centro.

Desfiar

A tecnologia StirMax™ desfia frango, carne de porco e outras proteínas, bem como ingredientes inteiros, como tomates enlatados. Este processo de desfiar ocorre lentamente durante um longo ciclo de cozedura. Para desfiar os alimentos, devem estar tenros.

Para desfiar carne, use a função predefinida SLOW COOK e use a função STIR HIGH durante pelo menos uma hora no final do ciclo de cozedura. Defina o modo STIR para STIR DELAY se pretender iniciar automaticamente a mexer a meio do ciclo de cozedura. O motor pode parar temporariamente se os alimentos ficarem presos na panela. Faz parte do processo normal e o motor auto-inversor elimina o bloqueio. O motor pára menos à medida que os alimentos amolecem. Algumas carnes mais duras, como a carne de porco, exigem tempos de cozedura mais longos (7 horas ou mais) para ficarem suficientemente tenras e poderem ser desfiadas. Em função do tipo de carne e da receita, talvez seja necessário terminar de desfiar os restos de carne no final do ciclo de cozedura.

Misturar (MIXING)

Chega de misturar à mão! Adicione os ingredientes seguindo os passos da sua receita e deixe a pá automática misturá-los. As funções STIRMAX STEW/SOUP e RISOTTO têm o nível de mexer predefinido para STIR LOW por defeito e pode ajustar a função de mistura conforme necessário durante o processo de cozedura.

Definições para mexer

Cada pré-configuração de cozedura tem uma definição padrão para mexer. Altere a definição em qualquer altura, premindo o botão de mexer.

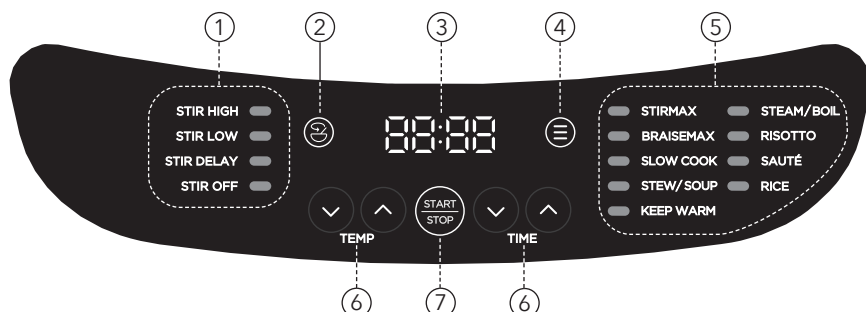
STIR LOW: Mexe intermitente

STIR HIGH: Mexe constante

STIR DELAY: Começa a mexer a meio da cozedura utilizando o temporizador de cozedura.

STIR OFF: A função de mexer não está ativa.

Utilização do painel de controlo



- 1. Modos de mexer:** Existem 4 opções de mexer: STIR HIGH, STIR LOW, STIR DELAY e STIR OFF. Cada modo de cozedura tem um modo de mistura predefinido.
Para alterar o modo, prima o botão de mexer (2) até que o modo pretendido fique iluminado.
NOTA: A função STIR DELAY inicia a mexer a meio do tempo de cozedura, dando-lhe tempo suficiente para que a carne fique macia.
- 2. Botão de configuração para mexer**
- 3. Ecrã digital LED de tempo e temperatura:** O ecrã apresenta as predefinições de tempo e temperatura.
- 4. Botão de função de cozedura predefinida**
- 5. Funções de cozedura predefinidas:** Existem 9 funções de cozedura predefinidas disponíveis: STIRMAX, BRAISEMAX, SLOW COOK, STEW/SOUP, KEEP WARM, STEAM/BOIL, RISOTTO, SAUTÉ e RICE.
Para escolher um modo de cozedura, prima o botão de função predefinida (4) até que a luz da função pretendida se acenda. Quando a função predefinida estiver a piscar, o tempo e a temperatura predefinidos aparecerão no visor. Prima o botão START/STOP para iniciar o ciclo de cozedura
NOTA: Cada função tem uma predefinição de mistura que pode ser alterada manualmente, premindo o botão STIR (misturar) até selecionar a definição pretendida.
- 6. Botões de ajuste do tempo e da temperatura de cozedura:** Para ajustar o tempo e a temperatura de cozedura, prima os botões de seta para cima ou para baixo para escolher o valor desejado. O tempo e a temperatura podem ser alterados em qualquer altura durante o processo de cozedura.
NOTA: No modo de cozedura lenta, as setas de temperatura permitem selecionar entre o modo de temperatura HI (alta) e LO (baixa).
DICA: Mantenha premidos os botões de seta para ajustar a função mais rapidamente. Para alternar entre °F e °C, prima sem soltar ambos os botões de seta TEMP durante 3 segundos.
- 7. Botão START/STOP:** Prima o botão START/STOP para iniciar o processo de cozedura. Prima o botão START/STOP para interromper imediatamente qualquer processo de cozedura.

NOTAS:

- Pré-aquecimento:** Quando é selecionado um ciclo de cozedura que requer pré-aquecimento, o bordo exterior do visor ilumina-se progressivamente até o aparelho estar pronto para começar a cozinhar. Quando o aparelho estiver pré-aquecido, emitirá dois bipes e iniciará o ciclo de cozedura.
- O ecrã mostra POT:** O ecrã mostra "POT" e emite um bipe a cada cinco segundos se a panela for retirada durante um ciclo de cozedura ativo ou se o ciclo tentar começar sem a panela posicionada. Para parar a indicação "POT", prima o botão STOP.
- O ecrã mostra HOT:** Depois de retirar a panela de cozedura no final do ciclo de cozedura, a indicação "HOT" aparece no visor até que a placa de cozedura arrefeça a uma temperatura segura.

Explicações sobre os modos de cozedura predefinidos

Função predefinida do modo de cozedura	Tampa de vidro	Pá misturadora	Função
STIRMAX	Sim	Sim	Começa com um refogado a alta temperatura para misturar e alourar rapidamente os ingredientes enquanto utiliza a pá misturadora, depois muda automaticamente para uma cozedura em lume brando de modo a cozinhar completamente os ingredientes adicionais e a fundir os sabores.
BRAISEMAX	Sim	Não	Começa a cozinhar a uma temperatura elevada para alourar a carne e, em seguida, baixa automaticamente o lume para lume brando, para amaciar ao longo do tempo.
SLOW COOK	Sim	Opcional	("Low" ou "High") - Cozinhava os ingredientes a uma temperatura consistentemente baixa durante um período de tempo prolongado, perfeito para preparar pratos ricos e substanciais.
STEW/SOUP	Sim	Sim	Cozinhava as suas sopas, guisados, combinações de carne e vegetais preferidos.
KEEP WARM	Sim	Não	Mantém os alimentos quentes até a hora de comer.
STEAM/BOIL	Sim	Opcional	Cozinhava a vapor para infundir humidade, selar o sabor e manter a textura perfeita dos alimentos. Adicione até 4 litros de água para cozer massa ou outros ingredientes.
RISOTTO	Sim	Sim	Deixa ferver e, em seguida, cozinha o risoto em lume brando, mexendo continuamente, permitindo que o líquido seja gradualmente absorvido e resultando num acabamento cremoso e al dente.
SAUTÉ	Não	Sim	Mexe e salteia legumes para dar mais sabor. Também pode ser utilizado para dourar carne se selecionar STIR OFF para desligar a função de mexer.
RICE	Sim	Não	Prepara um arroz delicioso e macio. Também pode ser utilizado para cereais, lentilhas e papas de aveia.

NOTA: Consulte a secção "Dicas e guias de cozedura" para obter mais informações.

ATENÇÃO: Não retire nem introduza a pá misturadora quando a unidade estiver quente.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

1. Leia todos os materiais, autocolantes de aviso e etiquetas.
2. Retire todo o material de embalagem, os autocolantes afixados no produto e a fita de plástico à volta da ficha.
3. Aceda a www.prodprotect.com/powerxl para registar a sua garantia.
4. Lave a panela e a tampa de vidro com água quente e sabão. **NOTA:** A panela, a tampa, a pá misturadora e outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Nunca lave ou mergulhe a base do aparelho em água ou na máquina de lavar loiça.
5. Limpe o interior e o exterior da base do aparelho com um pano limpo e húmido.
6. Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável, nivelada e resistente ao calor.
7. Antes de cozinhar os alimentos, pré-aqueça o aparelho durante alguns minutos para permitir que o aparelho queime o revestimento de óleo protetor do fabricante. Limpe o aparelho com água quente, sabão e um pano de cozinha após cada ciclo de cozedura.

Um aparelho versátil

A Multicooker StirMax™ foi concebida para cozinhar uma grande variedade dos seus alimentos favoritos. Os gráficos fornecidos neste manual e o Guia de Receitas irão ajudá-lo a obter os melhores resultados. Consulte estas informações para conhecer as funções corretas de tempo/temperatura/mistura e a quantidade adequada de alimentos.

Conselhos e recomendações

Utensílios de cozedura adequados: Para prevenir arranhões no revestimento, recomendamos a utilização de utensílios não metálicos nos seus utensílios de cozinha. Não corte os alimentos no utensílio de cozinha com utensílios afiados, como garfos, facas, esmagadores de batatas ou batedeiras, uma vez que estes podem provocar riscos na superfície de cozedura.

Antes da utilização

NOTA: Para iniciar o ciclo de cozedura, deve colocar a panela na base.

1. Escolha e prepare a receita para cozinhar.
2. Adicione a pá misturadora à panela de cozedura.
3. Coloque a panela de cozedura na base como indicado. **NOTA:** Se necessário, rode ligeiramente a pá para encaixar a panela na base.
4. Coloque os ingredientes na panela.
5. Caso necessário, tampe a panela.



Passo a passo

1. Ligue o cabo de alimentação à tomada de parede. Quando o aparelho estiver ligado à corrente, ouvirá um bipe e o ecrã acender-se-á.
2. Escolha a função de cozedura pré-definida desejada. O tempo de cozedura predefinido aparece no ecrã. Prima uma vez o botão START/STOP para iniciar o processo de cozedura.
3. Dependendo do modo de cozedura, o contador regressivo do tempo só começa quando a temperatura de cozedura predefinida for atingida.
4. Após o tempo de cozedura, o aparelho passa para a função KEEP WARM na maior parte dos modos de cozedura.
5. O aparelho inicia uma contagem progressiva para indicar quanto tempo permaneceu no modo KEEP WARM.

STIRMAX

1. Ligue o dispositivo. O visor padrão (---) começa a piscar.
2. Monte a pá misturadora no eixo de acionamento do motor.
3. Prima o botão de cozedura predefinido até que a luz LED adjacente à função STIRMAX fique intermitente.
4. O ecrã indica a hora predefinida 10:00. O tempo de cozedura pode ser ajustado premindo ou mantendo premidas as setas de função TIME.

NOTA: STIRMAX é uma função de cozedura inteligente com 2 fases. A primeira fase é uma fase de alta temperatura com a mistura definida para STIR LOW. Se definir o tempo no ecrã, estabelecerá o tempo para esta primeira fase de cozedura.

5. Prima o botão START/STOP para iniciar o ciclo de pré-aquecimento. O ecrã ilumina-se gradualmente para indicar o progresso do pré-aquecimento. Quando o pré-aquecimento estiver completo, o aparelho emite dois bipes e ativa o temporizador de cozedura.
6. Adicione os ingredientes que pretende fritar.
7. Quando a primeira fase de cozedura estiver concluída, o aparelho passa automaticamente para a segunda fase de cozedura em lume brando com modo de mexer em STIR LOW. O tempo desta fase é de 40 minutos por defeito, mas pode ser alterado uma vez iniciada a fase, premindo as setas indicadoras de tempo.
8. Adicione os ingredientes que pretende cozer em lume brando.
9. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, o aparelho emite 3 bipes e passa automaticamente para a função KEEP WARM. O visor inicia uma contagem progressiva de zero a 4 horas (00:00 a 04:00).

BRAISEMAX

1. Ligue o aparelho. O visor padrão (---) começa a piscar.
2. Retire a pá misturadora se estiver fixada no eixo de acionamento do motor.
3. Prima o botão de cozedura por defeito até a função BRAISEMAX se iluminar.
4. O ecrã apresenta uma hora predefinida de 15:00. O tempo de cozedura pode ser ajustado premindo ou mantendo premidas as setas da função TIME.

NOTA: BRAISEMAX é uma função de cozedura inteligente com duas fases. A primeira fase é uma fase de alta temperatura sem mistura. Se definir o tempo no ecrã, ajustará o tempo para esta primeira fase de cozedura.

5. Prima o botão START/STOP para iniciar o ciclo de pré-aquecimento. O ecrã ilumina-se gradualmente para indicar o progresso do pré-aquecimento. Quando o pré-aquecimento estiver completo, o aparelho emite dois bipes e ativa o temporizador de cozedura.
6. Adicione a carne ou os ingredientes que deseja dourar.
7. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, o aparelho emite 3 bipes e passa automaticamente para a segunda fase de cozedura em lume brando.
8. O tempo predefinido para esta fase é de 60 minutos. Este tempo pode ser ajustado uma vez iniciada a fase, premindo as setas de função TIME.
9. Adicione o líquido de cozedura e os ingredientes na panela.
10. No final do ciclo de cozedura, o aparelho emite três bipes e passa automaticamente para a função KEEP WARM.
11. O ecrã inicia uma contagem progressiva de zero a 4 horas (00:00 a 04:00).

SLOW COOK (COZEDURA LENTA)

1. Monte a pá misturadora no eixo de acionamento do motor, a menos que não pretenda utilizar a função STIR (misturar).
2. Coloque os ingredientes na panela de cozedura e cubra com a tampa de vidro.
3. Ligue o aparelho. O visor padrão (----) começa a piscar.
4. Prima o botão de cozedura por defeito até que a luz LED ao lado da função SLOW COOK se acenda.
5. O ecrã mostra LO (baixo). Para regular a temperatura entre HI (alto) e LO (baixo), utilize as setas da função TEMP.
6. Para a cozedura lenta LO (baixa), o tempo definido é de 8 horas (08:00) e para a cozedura lenta HI (alta), o tempo definido é de 4 horas (04:00). Para ajustar o tempo de cozedura, prima ou mantenha premidas as setas de função TIME. O tempo máximo é de 24 horas (24:00).
7. A definição predefinida para a função STIR é STIR OFF. Para ativar automaticamente a função de mexer a meio do tempo de cozedura, escolha o modo STIR DELAY.

8. Ao premir o botão START/STOP, o aparelho aquece até à temperatura desejada e regula-se a essa temperatura durante o tempo de cozedura. Mantenha a tampa no fogão.
9. No final do ciclo de cozedura, o aparelho emite três bipes e passa automaticamente para a função KEEP WARM. O ecrã inicia uma contagem progressiva de zero a 4 horas (00:00 a 04:00).

Dicas de cozedura lenta:

- A panela deve estar sempre cheia até $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ da sua capacidade para não cozinhar demais ou de menos.
- Cozinhe sempre lentamente com a panela tampada.
 - Abra a tampa o menos possível para garantir uma cozedura uniforme. De cada vez que a tampa é retirada, o tempo de cozedura aumenta em 15-20 minutos.
- A maioria das receitas pode ser cozinhada em lume alto ou baixo. Muitas receitas indicam o tempo de cozedura para ambas as temperaturas.
 - Low (Baixo): Utilizado para tempos de cozedura mais longos e cortes de carne menos tenros, 8 a 10 horas.
 - High (Alto): Utilizada para tempos de cozedura mais curtos. Uma hora a temperatura alta equivale a cerca de 2 horas a temperatura baixa.

STEW/SOUP (GUISADO/SOPA)

1. Monte a pá misturadora no eixo de acionamento do motor, a menos que não pretenda utilizar a função STIR (misturar).
2. Coloque os ingredientes na panela e cubra com a tampa de vidro.
3. Ligue o aparelho à corrente. O visor padrão (---) começa a piscar.
4. Prima o botão da função de cozedura pré-definida até que a luz LED ao lado da função STEW/SOUP se acenda.
5. O tempo de cozedura predefinido é de 30 minutos. Para alterar o tempo de cozedura, prima ou mantenha premidas as setas da função TEMPO. O tempo máximo é de 24 horas (24:00).
6. A definição predefinida de STIR (mexer) é STIR LOW. Isto significa que a função de mistura será activada em incrementos de 30 segundos. Para alterar a função STIR (mexer), prima o botão STIR SETTING (Configurações da função de mexer).
7. Quando o botão START/STOP é premido, o aparelho aquece e regula a temperatura durante o tempo de cozedura. Mantenha a tampa na panela.
8. Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emite três bipes e passa automaticamente para a função KEEP WARM. O ecrã inicia uma contagem progressiva de zero a 4 horas (00:00 a 04:00).

KEEP WARM (MANTER QUENTE)

NOTA: Não utilize a função KEEP WARM para cozinhar alimentos. Só a utilize para manter quentes os alimentos cozinhados.

1. Comece por colocar os alimentos já cozinhados e os ingredientes quentes na panela, cobertos com a tampa de vidro.
2. Ligue o aparelho à corrente. O visor padrão (---) começa a piscar.
3. Prima o botão de cozedura predefinido até que a luz LED ao lado da função KEEP WARM se acenda.
4. No ecrã aparecerá a indicação 00:00. A função KEEP WARM inicia uma contagem progressiva a partir das 00:00 horas para indicar o tempo de aquecimento dos alimentos. O tempo máximo do ciclo de conservação de calor é de 4 horas (04:00).
5. Prima o botão START/STOP. A unidade emitirá um bipe quando o temporizador começar e a alimentação for ligada.
6. Prima o botão START/STOP para desligar a função KEEP WARM. A função de conservação de calor desliga-se automaticamente após 4 horas (04:00).

STEAM/BOIL (COZEDURA A VAPOR/EBULIÇÃO)

NOTA: Utilize pelo menos 1 chávena de água ou mais para cozer a vapor. Para cozer massa ou outros alimentos, adicione um máximo de 4 litros de água à panela.

1. Adicione água à panela e cubra com a tampa de vidro.
- NOTA:** Utilize água quente para acelerar a ebulição.
2. Ligue o aparelho. O visor padrão (---) começa a piscar.
 3. Prima o botão de cozedura por defeito até que o indicador luminoso ao lado da função STEAM/BOIL se acenda.
 4. O ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido de 15 minutos (15:00). Para ajustar o tempo de cozedura, prima ou mantenha premidas as setas de função TIME.
 5. Quando o botão START/STOP é premido, o aparelho aquece e o temporizador de cozedura é ativado quando a água começar a ferver.
 6. Adicione os ingredientes.
 7. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, o aparelho emite três bipes.

NOTA: O acessório do cesto de vapor pode ser adquirido separadamente. Se tiver o acessório do cesto de vapor, retire a pá misturadora e coloque o cesto no interior da panela depois de adicionar a água para cozer a vapor.

RISOTTO

1. Monte a pá misturadora no eixo de acionamento do motor.
2. Ligue o aparelho à corrente. O visor padrão (---) começa a piscar.
3. Prima o botão de cozedura por defeito até que a luz LED ao lado da função RISOTTO se acenda.
4. O ecrã indica o tempo de cozedura predefinido de 45 minutos. Para alterar o tempo de cozedura, prima ou mantenha premidas as setas de função TIME.
5. A configuração de mistura predefinida é STIR HIGH. Isto significa que a função de mistura estará sempre ativa. Para alterar a função de mistura, prima o botão STIR SETTING.
6. Quando o botão START/STOP é premido, o aparelho aquece previamente. Uma vez pré-aquecido, o aparelho emite dois bipes e inicia o ciclo de cozedura. Adicione os ingredientes e cubra a panela com a tampa de vidro. O programa ferve o risotto durante 15 minutos e, em seguida, coze em lume brando durante o resto do ciclo de cozedura.
7. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, o aparelho emite três bipes e passa automaticamente para a função KEEP WARM . O visor inicia a contagem progressiva de zero a 4 horas (00:00 a 04:00).

SAUTÉ (SALTEAR/REFOGAR)

1. Monte a pá misturadora no eixo de acionamento do motor, a menos que não pretenda utilizar a função de mistura.
2. Ligue o aparelho à corrente. O visor padrão (---) começa a piscar.
3. Prima o botão de cozedura por defeito até que a luz LED ao lado da função SAUTÉ se acenda.
4. O tempo de cozedura predefinido é de 10 minutos. Para alterar o tempo de cozedura, prima ou mantenha premidos os botões de seta da função TEMPO.
5. A definição predefinida da função de mistura é STIR LOW. Isto significa que a função de mistura será activada em incrementos de 30 segundos. Para definir a função de mistura, prima o botão STIR SETTING.
6. Prima o botão START/STOP para iniciar o ciclo de pré-aquecimento. O ecrã ilumina-se gradualmente para indicar o progresso do pré-aquecimento. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emite dois sinais sonoros e ativa o temporizador de cozedura.
7. Coloque os ingredientes na panela de cozedura.
8. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, o aparelho emite três bipes.

NOTA: A função SAUTÉ também pode ser utilizada para alourar carne, bastando para tal colocar a função de mistura em STIR OFF e retirar a pá misturadora antes de iniciar o ciclo de cozedura.

RICE (ARROZ)

1. Passe o arroz por água e escorra num coador de metal antes de cozinhar. Isto reduzirá a probabilidade de a água ferver ou de formar espuma em cima do arroz.
2. Adicione o arroz (ou outros grãos) e a água (ou caldo) à panela de cozedura e cubra com a tampa de vidro.
3. Ligue o aparelho à corrente. O visor padrão (---) começa a piscar.
4. Prima a tecla da função de cozedura predefinida até que a luz LED ao lado da função ARROZ se acenda. O ecrã ilumina o contorno.
5. Prima o botão START/STOP. O aparelho emite um bipe. O visor apresenta um traço no seu bordo. Isto mantém-se durante todo o ciclo de cozedura.

NOTA: Mantenha a tampa fechada até ao fim do ciclo de cozedura para garantir que o calor se mantém e que o arroz coze. Se o arroz começar a ferver e a transbordar, retire a tampa e mexa durante alguns minutos. Se deixar a panela descoberta durante um curto período de tempo, os líquidos deixarão de ferver e a mistura arrefecerá ligeiramente. Volte a colocar a tampa na panela e repita o processo, se necessário.

6. Após o fim do ciclo de cozedura, o aparelho emite três bipes e passa automaticamente para a função KEEP WARM. O visor inicia uma contagem progressiva de zero a 4 horas (00:00 a 04:00).
7. Quando o temporizador atinge as 4 horas no modo KEEP WARM, o aparelho desliga-se e retoma a indicação padrão de um traço (---) intermitente.

NOTA: Se quiser, junte os temperos e o óleo ou a manteiga ao arroz antes de adicionar a água.

Tabela de cozedura de arroz

QUANTIDADE DE ARROZ	QUANTIDADE DE ÁGUA	TEMPO DE COZEDURA APROXIMADO	QUANTIDADE DE ARROZ COZIDO (chávenas normais de 225 g)
PARA ARROZ BRANCO DE GRÃO LONGO, JASMIM, BASMATI, AMARELO OU DE GRÃO MÉDIO			
2 chávenas de arroz	3 chávenas	23 a 26 minutos	6 chávenas
4 chávenas de arroz	6 chávenas	27 a 30 minutos	9 chávenas
6 chávenas de arroz	9 chávenas	31 a 34 minutos	12 chávenas
PARA O ARROZ INTEGRAL			
2 chávenas de arroz	3 chávenas	55 minutos	7 ½ chávenas
4 chávenas de arroz	6 chávenas	55 minutos	11 chávenas
6 chávenas de arroz	9 chávenas	60 minutos	14 chávenas

NOTA: Para esta tabela, quando medir o arroz cru e a água, utilize 1 chávena de medição padrão (235 ml). Para outros tipos de grãos não incluídos nesta tabela de cozedura, siga as instruções da embalagem.

Dicas e guias de cozedura

Tabela de modos predefinidos

Os tempos de cozedura e as temperaturas indicados nesta tabela apresentam basicamente as predefinições do aparelho. À medida que se familiariza com a **Multicooker PowerXL™ StirMax™**, será capaz de efetuar pequenos ajustes de acordo com o seu gosto.

Predefinição	Temperatura padrão	Tempo padrão	Gama de temperaturas	Gama de tempo
STIRMAX	Fase 1 - 425°F / 220°C Fase 2 - 200°F / 93°C	Fase 1 - 10 mins. Fase 2 - 40 mins.	400 - 430 °F / 200 - 220 °C	Fase 1 - 1 min. - 60 mins. Fase 2 - 1 min. - 24 hrs.
BRAISEMAX	Fase 1 - 425°F / 220°C Fase 2 - 200°F / 93°C	Fase 1 - 15 mins. Fase 2 - 60 mins.	400 - 430 °F / 200 - 220 °C	Fase 1 - 1 min. - 20 mins. Fase 2 - 1 min. - 24 hrs.
SLOW COOK	LO - 175°F / 79°C HI - 190°F / 88°C	LO - 8 hrs. HI - 4 hrs.	–	LO - 1 min. - 24 hrs. HI - 1 min. - 24 hrs.
STEW/SOUP	210°F / 98°C	30 mins.	195 - 212 °F / 90 - 100 °C	1 min. - 24 hrs.
KEEP WARM	140°F / 60°C	0:00 mins.	140 - 212 °F / 60 - 100 °C	Iniciará uma contagem progressiva de 0 a 4 horas.
STEAM/BOIL	212°F / 100°C	15 mins.	194 - 212 °F / 90 - 100 °C	1 min. - 60 mins.
RISOTTO	Automático	45 mins.	–	1 min. - 60 mins.
SAUTÉ	430°F / 220°C	10 mins.	300 - 430 °F / 150 - 220 °C	1 min. - 60 mins.
RICE	Cozinha automaticamente arroz e outros grãos			

Tabela de temperatura interna para carnes

Utilize esta tabela e um termómetro de cozinha para garantir que carnes, aves, mariscos e outros alimentos cozinhados atinjam uma temperatura de cozedura interna mínima e segura.

*Para a máxima segurança alimentar, o Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) recomenda uma temperatura de 165°F/74°C para aves; 160°F/71°C para carne moída, cordeiro e porco; e 145°F/63°C, com um período de repouso de 3 minutos para todos os outros tipos de carne bovina, de cordeiro e de porco. Consulte também as normas de segurança alimentar do USDA.

Alimento	Tipo	Temperatura Interna*
Carne de vaca e de vitela	Moído	160° F (71° C)
	Bifes, assados: ao ponto	145° F (63° C)
	Bifes, assados: mal passado	125° F (52° C)
Frango e peru	Peitos	165° F (74° C)
	Moído, com recheio	165° F (74° C)
	Aves inteiras, coxas, pernas, asas	165° F (74° C)
Peixe e marisco	Qualquer tipo	145° F (63° C)
Cordeiro	Moído	160° F (71° C)
	Bifes, assados: ao ponto	140° F (60° C)
	Bifes, assados: mal passado	130° F (55° C)
Porco	Costeletas, picados, costelas, assados	160° F (71° C)
	Fiambre cozinhado	140° F (60° C)

Como servir na Panela Misturadora

1. Quando o ciclo de cozedura pretendido estiver concluído, certifique-se de que o aparelho está desligado e retire a ficha da tomada.
2. Prepare uma área para servir, colocando uma almofada resistente ao calor do tamanho da panela.
3. Com a ajuda das pegas e das luvas de cozinha, desloque a panela para a área de servir.
4. Use utensílios de madeira, nylon ou plástico resistentes ao calor.

Cozedura sem a pá misturadora

Este aparelho pode ser utilizado sem a pá misturadora colocada, desde que a função de mistura não for necessária. Ajuste a regulação da mistura no modo STIR OFF quando a pá for retirada.

NOTA: Retire a pá misturadora apenas quando a frigideira estiver vazia e fria. O acessório para frigideira pode ser adquirido em separado. Quando utilizar a frigideira, coloque sempre o modo de mistura em STIR OFF.

Dicas para os ingredientes de cozedura lenta

CONDIMENTOS

- As ervas frescas devem ser adicionadas no final do ciclo de cozedura. Se forem cozinhadas durante demasiado tempo, perderão a cor e o sabor.
- As ervas secas funcionam bem na panela de cozedura lenta e podem ser adicionadas no início. O seu sabor torna-se mais forte com uma cozedura mais longa; comece com menos e junte-as no final, se necessário.

CARNES

- Quanto maior for o teor de gordura, menos líquido será necessário. Além disso, coloque cebolas cortadas em rodelas grossas por baixo da carne mais gorda para que a carne fique por cima dos pingos.
- Não é necessário dourar a carne antes de ser cozinhada nas configurações de cozedura lenta. No entanto, cobrir a carne com uma ligeira camada de farinha e alourar dá mais corpo e sabor aos molhos. Isto também funciona para a carne moída.
- Certifique-se de que a parte superior da carne não toca na tampa.
- Os tempos de cozedura variam consoante o tamanho e o corte da carne. A carne com osso demora mais tempo a cozer. As carnes magras e as aves cozem mais depressa.
- As carnes cozinhadas lentamente em líquidos desenvolvem um excelente sabor com um esforço mínimo.
- Selecione a temperatura HIGH (alta) para cortes de carne mais tenros e a LOW (baixa) para cortes de carne mais duros.
- Descongele sempre bem as carnes antes de as cozinhar lentamente.

LEGUMES

- Coloque os legumes, como cenouras, batatas, nabos e beterrabas, bem no fundo da panela e cubra-os sempre com líquidos. Normalmente, demoram mais tempo a cozinhar do que a maioria das carnes.
- Os legumes cozem bem, ganham mais sabor e não se estragam como no forno.

Limpeza e armazenamento

Manutenção fácil

- Aguarde que o aparelho arrefeça e desligue-o da tomada antes de proceder à limpeza.
- Quando limpar a panela, deixe-a arrefecer completamente antes da lavagem. Não mergulhe os utensílios de cozinha quentes em água, pois isso pode danificá-los.
- A limpeza da panela é rápida e fácil. Após cada utilização, lave-a com água quente e sabão neutro ou detergente líquido para a loiça. Enxágue bem e seque imediatamente com um pano de cozinha macio. Se ficarem restos de comida, encha a panela com água quente e detergente líquido para a loiça, deixe de molho até a água ficar morna e utilize uma esponja ou um pano macio para remover os resíduos de comida.
- Pode retirar o tampão de silicone da pá misturadora para proceder à limpeza. Volte a colocá-lo na pá quando estiver seco.
- Não use esfregões de aço ou metal. Podem provocar arranhões consideráveis.
- Para manter o aparelho limpo, limpe a caixa com um pano húmido e depois seque com um pano limpo e seco. **NUNCA** mergulhe a base eléctrica do aparelho em água para limpá-la!
- Verifique se o aparelho está bem limpo antes de ser guardado num lugar seco.

Seguro para máquina de lavar loiça:

A panela, a tampa de vidro, a pá misturadora e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Embora estes componentes possam ser colocados na máquina de lavar loiça, recomendamos que os lave à mão. A lavagem à mão preserva a vida útil dos utensílios de cozinha e mantém o seu aspeto. Se os lavar na máquina de lavar loiça, siga as instruções sugeridas:

- Encha a máquina de lavar loiça com cuidado. A panela de cozinha acumula água quando colocada de cabeça para baixo, por isso coloque-a num ângulo para reduzir o excesso de água. Outros pratos e talheres podem marcar a superfície da panela de cozinha.
- Não se esqueça de remover a sujidade de outros pratos e talheres. A sujidade pode ser abrasiva para o revestimento antiaderente.
- Recomendamos que utilize um detergente que não contenha limão.
- A limpeza regular da máquina de lavar loiça acabará por riscar qualquer superfície.
- Para se proteger contra choques eléctricos, **NUNCA** mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou outros líquidos.
- **NÃO** use quaisquer produtos petrolíferos, uma vez que podem danificar o revestimento exterior do aparelho e o painel de controlo.

Eliminação de resíduos persistentes

Quando a comida se queima nos utensílios de cozinha, é possível que fique um resíduo preto persistente. Se a limpeza regular não conseguir removê-los, deixe de molho em água quente e 1 colher de chá de detergente sem limão durante 15 minutos. Espere até que a água esteja morna antes de a escorrer e lavar. Limpe com uma espátula de plástico ou uma esponja não abrasiva para remover os resíduos. Repita o processo, se necessário.

Qualquer outra manutenção deve ser efectuada por um representante autorizado.

Resolução de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado à tomada.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica.
	O aparelho não foi ligado, mesmo se o tempo e a temperatura de cozedura foram regulados.	Rode o botão de controlo para escolher uma função predefinida e, em seguida, prima o botão START/STOP para iniciar o processo de cozedura.
	O aparelho está ligado a uma tomada que é partilhada com outros aparelhos.	O aparelho deve ser o único dispositivo ligado a uma tomada de parede.
A comida não é cozinhada	A panela de cozedura está excessivamente cheia.	Utilize porções mais pequenas para uma cozedura mais uniforme.
	A temperatura está demasiado baixa.	Aumente a temperatura e continue a cozinhar.

Perguntas mais frequentes

Posso utilizar qualquer tipo de panela para cozinhar na minha Multicooker PowerXL™ StirMax™?

Não. Use apenas a panela fornecida com o aparelho.

O aparelho aquece?

O aparelho aquece durante a sua utilização e mantém-se quente por algum tempo após a utilização. Não toque no aparelho com as mãos desprotegidas nem durante nem após a utilização. Se estiverem quentes, use luvas de forno ou pegadores de panela para manusear os alimentos ou as peças do aparelho.

MC107D-1GPLA	120V~ 60Hz	1000W
MC107D-1GP	120V~ 60Hz	1000W
MC107D-6GPTV	120V~ 60Hz	1000W
MC107D-7GPTV	120V~ 60Hz	1000W

Dist. by : Ziclotech Innovation and Distribution S.L
Avenida Real de Pinto 91, Planta 1 28021 Madrid - Madrid