

PowerXL™

OLLA MULTIFUNCIÓN STIRMAX™



MC107D Series
Manual de uso y cuidado

Tabla de contenidos

<i>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</i>	26
<i>Piezas y accesorios</i>	30
<i>Tecnología StirMax™</i>	32
<i>Uso del panel de control</i>	34
<i>Explicación de las funciones predeterminadas del modo de cocción</i>	35
<i>Instrucciones de uso</i>	36
<i>Consejos y guías de cocción</i>	43
<i>Limpieza y almacenamiento</i>	46
<i>Resolución de problemas</i>	47
<i>Preguntas frecuentes</i>	47

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- Lee todas las instrucciones detalladamente para evitar lesiones.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión estricta de un adulto.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que no jueguen con el aparato.
- **COLOCA SIEMPRE LA UNIDAD EN UNA SUPERFICIE PLANA, RESISTENTE AL CALOR.** Diseñado para solo utilizarse sobre un mostrador. **NO** utilizar sobre una superficie inestable.
- Los aparatos de cocción deben colocarse en un lugar estable con las asas (si las hay) posicionadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.
- **NO** coloques la base del aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- **NO** utilices el aparato en un espacio cerrado o debajo de gabinetes bajos. El espacio y la ventilación adecuados son necesarios para evitar daños materiales que puedan ser causados por el vapor liberado durante el funcionamiento.
- **NUNCA** utilices el aparato cerca de materiales inflamables, como paños de cocina, toallas de papel o platos de cartón.
- **NO** dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- **UTILIZA PRECAUCIÓN** al mover la olla de cocción durante o después del ciclo de cocción.
- Mientras cocinas, manipula siempre una olla caliente con guantes de cocina. Coloca las ollas calientes sobre superficies resistentes al calor cuando no estén colocadas en la base del aparato.
- **PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Para evitar una lesión, no toques las superficies calientes durante el funcionamiento. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de una lesión personal, incendios y daños materiales.
- **NO** utilices el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- **NUNCA LLENES LA OLLA DE COCCIÓN** hasta más de dos tercios de su capacidad. Muchos alimentos aumentan de volumen y burbujan vigorosamente mientras se cocinan y podrían desbordarse por arriba al hervirse. Cocinar con la tapa colocada evitará salpicaduras y posibles lesiones si las burbujas estallan y tocan la piel expuesta.
- El uso de accesorios no recomendados por Empower Brands, LLC podría causar lesiones.
- **NUNCA** enchufes el aparato a un tomacorriente situado debajo del mostrador. El cable colgante puede presentar un peligro.
- **NUNCA** cubras el orificio de escape de vapor en la tapa.
- Orienta la tapa de vidrio de modo que el orificio de escape de vapor quede en la parte trasera.
- **NO** utilices este aparato al aire libre.
- **NO UTILICES** si el cable o enchufe está dañado. Si el aparato no funciona correctamente durante el uso, desenchufa inmediatamente el cable del tomacorriente.

- **NO UTILICES NI INTENTES REPARAR UN FALLO DEL APARATO.** Pónte en contacto con Servicio al Cliente para obtener asistencia (consulta la parte de atrás del manual para la información de contacto).
- **DESENCHUFA LA UNIDAD** del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el aparato se enfríe antes instalarle o retirarle las piezas.
- **NUNCA** sumerjas la base del aparato en agua. Si el aparato se cae o sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfalo inmediatamente del tomacorriente. No introduzcas las manos en el líquido para agarrarlo si el aparato está enchufado y sumergido. No sumerjas ni enjuagues los cables o enchufes en agua u otros líquidos.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, reemplaza solo con con piezas autorizadas según lo recomendado por Empower Brands, LLC.
- **NUNCA** dejes vacía la olla de cocción cuando la base esté caliente, excepto durante el precalentamiento.
- **NUNCA** dejes desatendido el aparato. Esto ayuda a evitar la posibilidad de lesiones a los niños o el riesgo de incendios.
- Supervisa **SIEMPRE** a los niños que estén cerca de los utensilios de cocción cuando estén en uso, ya que esto podría ocasionarles lesiones.
- **NO** manipules utensilios de cocción calientes sin proteger las manos. Procede con precaución y utiliza guantes de cocina al cocinar, ya que la olla de cocción, sus asas y el aparato estarán calientes.
- Ten cuidado al utilizar la tapa de vidrio. Al igual que con cualquier utensilio de vidrio utilizado para cocinar, la tapa podría romperse debido a cambios bruscos de temperatura o debido a un impacto si se cae o golpea contra un objeto duro.
- Si la tapa de vidrio se llegase a rajarse, astillarse o dañarse, **DEJA DE UTILIZAR** inmediatamente.
- Este producto es solamente para uso doméstico. **NO ESTÁ DISEÑADO** para acampar o uso comercial.
- NO utilices aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumulan en los utensilios de cocina y son difíciles de eliminar, al tiempo que reducen el rendimiento del revestimiento antiadherente.
- Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite. Se debe tomar precaución extrema al mover el aparato cuando contiene líquidos calientes o aceite caliente.
- Utiliza solamente el recipiente proporcionado y las piezas aprobadas para evitar causar daños al aparato.
- No coloques ningún alimento o líquido en la base del aparato.
- No coloques ningún objeto, a no ser los recipientes proporcionados, en la base del aparato. No coloques tus manos sobre el elemento de calor cuando esté caliente.
- No toques las superficies calientes. Utiliza las asas con protección para las manos.
- Riesgo de descarga eléctrica. Solo cocina en el recipiente removible. Solo utiliza la base con la olla de cocción.
- Antes de utilizar tu nuevo aparato sobre cualquier superficie de mostrador, consulta el fabricante o instalador del mostrador para obtener recomendaciones sobre el uso de aparatos eléctricos en sus superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie, colocando una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo contra el calor. Tu fabricante o instalador puede recomendar que no se utilicen sartenes calientes, ollas o aparatos eléctricos directamente sobre el mostrador. Si no estás seguro, coloca un salvamanteles o almohadilla resistente al calor debajo del aparato antes de utilizarlo.
- Para desconectar, retira el enchufe del tomacorriente. Si el ciclo de cocción está activo, presiona el botón STOP (detener) y luego retira el enchufe del tomacorriente.

- Los alimentos demasiado grandes ni los utensilios/ recipientes de metal deben introducirse en el aparato ya que pueden crear un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- Podría ocurrir un incendio si el aparato se cubre o toca materiales inflamables, incluyendo las cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando está en uso. No guardes ningún artículo encima del aparato cuando esté funcionando.
- No limpies con estropajos metálicos. Pedazos de metal pueden desprenderse del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No coloques ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
- No guardes ningún material, excepto los accesorios incluidos con el aparato, en el aparato cuando no esté en uso.
- Presiona el botón STOP (detener) para detener un ciclo de cocción activo. La unidad entrará en el modo de reposo después de 5 minutos de inactividad.
- Este aparato no está diseñado para funcionar utilizando un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- La base del aparato no se debe sumergir.
- **ADVERTENCIA:** Evita derrames sobre la base.
- **ADVERTENCIA:** La superficie del elemento de calentamiento se mantiene caliente después de su uso.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar graves quemaduras.
- **ADVERTENCIA:** Mantén el aparato y su cable alejado de los niños.
- Utiliza siempre el aparato sobre una superficie horizontal nivelada, estable e incombustible.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico normal. No está diseñado para uso comercial o para minoristas.
- Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o

si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anulará y el fabricante no será responsable por los daños.

- Desenchufa siempre el aparato después de cada uso.
- Deja que el aparato se enfríe por aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
- En caso de fallo del sistema de control de la temperatura interior, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y el aparato no funcionará. Si esto sucediera, desenchufa el aparato. Deja que se enfríe completamente antes volver a ponerlo en marcha o guardarlo.

Medidas de Seguridad Adicionales:

- Este aparato genera calor y libera vapor durante su uso. Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones personales o daños materiales.
- Oriente la tapa de vidrio de modo que el orificio de ventilación de vapor quede hacia atrás. No coloque la mano encima del orificio de ventilación del vapor.
- Evita los cambios bruscos de temperatura, como añadir alimentos congelados dentro de una olla de cocción calentada o colocar la olla de cocción caliente directamente sobre la estufa.
- Para evitar el riesgo de daños o descargas eléctricas, no cocines directamente en la base de cocción. Solo cocina en la olla de cocción proporcionada.
- Levanta la tapa de vidrio con cuidado para dejar que el agua caiga dentro de la olla de cocción.
- Nunca utilices la olla de cocción sobre una estufa de gas o eléctrica, una llama al descubierto o dentro de un horno.
- Nunca cuelgues el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilices el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo utilices con un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra, el cual solo encajará en un tomacorriente de tres contactos. No intentes ignorar esta medida de seguridad. La conexión incorrecta del conductor de tierra podría resultar en el riesgo de una descarga eléctrica. Si tienes alguna duda, consulta con un electricista calificado para asegurarte de que el tomacorriente esté conectado a tierra adecuadamente.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

Nota: Este aparato tiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe de conexión ni el conjunto de cable (si el enchufe está moldeado en el cable) es apto para su sustitución. Si alguno de los dos se daña, contacta a Servicio al Cliente al número que aparece en estas instrucciones.

Piezas y accesorios



NOTA: Desempaca todo el contenido del empaque. El contenido varía según el modelo. Revisa cuidadosamente todo el material de empaque en busca de las piezas. Retira cualquier capa protectora transparente o azul en los componentes.

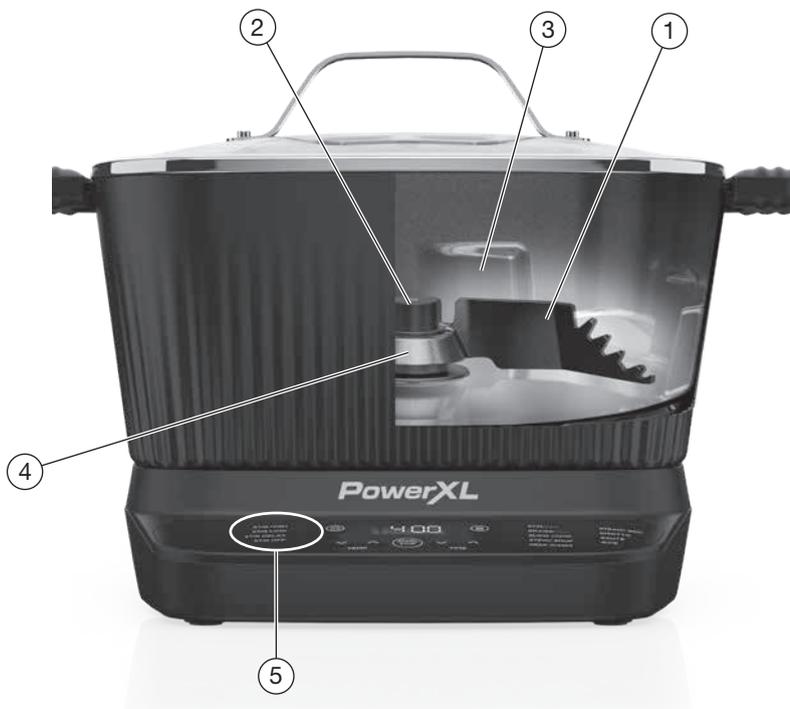
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

- 1. PALETA MEZCLADORA**
- 2. OLLA DE COCCIÓN:** Es fabricada de aluminio fundido con revestimiento cerámico antiadherente en el interior de la olla y asas de silicona. Removible para llevarla fácilmente a la mesa de servir y apta para el lavaplatos. Utiliza guantes de cocina para manipular la olla.
NOTA: Si es necesario, gira un poco la paleta para asentar completamente la olla de cocción en la base eléctrica.
- 3. BASE ELÉCTRICA**
- 4. TAPA DE VIDRIO:** Oriente la tapa de vidrio de modo que el orificio de ventilación de vapor quede hacia atrás.
- 5. ASA DE LA TAPA:** Utiliza siempre una agarradera de ollas para manipular la tapa, ya que la tapa puede estar caliente.
- 6. PANEL DE CONTROL:** Utiliza el panel de control para utilizar las funciones de cocción predeterminadas y ajustar el tiempo y temperatura de cocción (consulta la sección "Uso del Panel de Control Digital").
- 7. CUCHARÓN***
- 8. CESTA DE VAPOR***
- 9. SARTÉN***
- 10. REJILLA METÁLICA***

*No está disponible con todos los modelos.

Accesorio	MC107D-1GP	MC107D-6GPTV	MC107D-7GPTV
Cucharón		X	X
Cesta de vapor		X	X
Sartén			X
Rejilla metálica			X

Tecnología StirMax™



- 1. PALETA AUTOMÁTICA PARA MEZCLAR Y DESMENUZAR**
- 2. TAPÓN DE SILICONA:** Utilizado para asegurar la paleta al eje de impulso.
NOTA: Puede removerse para limpiarlo.
- 3. GEOMETRÍA DE LA OLLA DE COCCIÓN:** Diseñada para permitir la deshebrar.
- 4. MOTOR AUTOREVERSIBLE:** Diseñado para un mezclado superior.
- 5. AJUSTES PARA MEZCLAR**

Mezclar

Sofríe cebollas, ajo, pimientos y otros ingredientes con la paleta automática para mezclar y deshebrar. Utiliza aceite o mantequilla para los mejores resultados. Utiliza la función predeterminada SOFREÍR con la función BAJO o ajústala a la función ALTO si deseas mover constantemente los ingredientes. Usa una espátula de silicona para empujar los ingredientes hacia el centro, según sea necesario.

Deshebrar

La tecnología StirMax™ deshebra pollo, cerdo y otras proteínas y también parte ingredientes enteros como los tomates enlatados. El prodeso de desebrar se produce lentamente durante un largo ciclo de cocción. Para deshebrar los alimentos, éstos deben estar tiernos.

Para deshebrar la carne, usa la función predeterminada COCCIÓN LENTA y usa la función ALTO al menos una hora al final del ciclo de cocción. Ajusta la función mezclar a DESPUÉS si deseas iniciar automáticamente el mezclado a mitad del ciclo de cocción. El motor puede detenerse temporalmente si los alimentos se atascan en la olla. Esto es parte del proceso normal y el motor autoreversible eliminará el atasco. El motor pausará menos a medida que los alimentos se van ablandando. Algunas carnes más duras, como la de cerdo, pueden necesitar más tiempo de cocción (7 horas o más) para estar lo suficientemente tiernas como para deshebrarlas. Dependiendo del tipo de carne y de la receta, puede ser necesario teminar de deshebrar los trozos sobrantes al final del ciclo de cocción.

Mezclar

¡Se acabaron la mezclas a mano! Añade los ingredientes siguiendo los pasos de tu receta y deja que la paleta automática las mezcle. Las funciones predeterminadas REVOLVER, GUIISO/SOPA, y RISOTTO tienen el nivel de mezclado preajustado a BAJO por defecto y tu puedes ajustar la función de mezclar según sea necesario durante el proceso de cocción.

Funciones de Mezclar

Cada función de cocción predeterminada tiene un preajuste de mezclado por defecto. Cambia el ajuste en cualquier momento presionando el botón de la función mezclar.

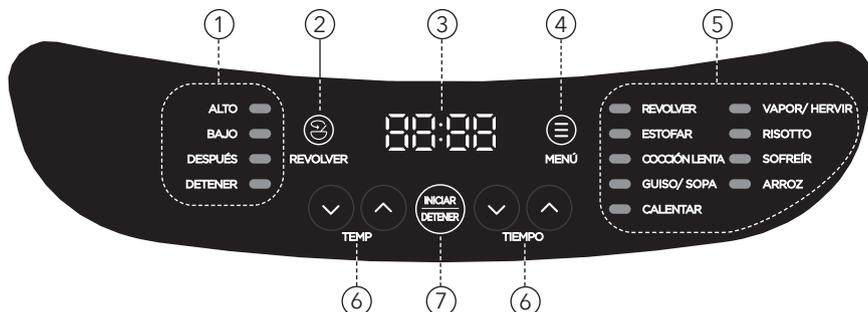
BAJO: Mezclado intermitente

ALTO: Mezclado constante

DESPUÉS: El mezclado comienza a mitad de la cocción por medio del temporizador de cocción.

DETENER: La función de mezclar no está activa.

Uso del panel de control



- 1. Ajustes para Mezclar:** Dispone de 4 ajustes de mezclado: ALTO, BAJO, DESPUÉS, y DETENER. Cada modo de cocción tiene un ajuste de mezclado por defecto.
Para cambiar el ajuste de mezclado, presiona el botón de la función de mezclar (2) hasta que el modo de mezclado deseado se ilumine.
NOTA: La función DESPUÉS iniciará la mezcla a mitad del tiempo de cocción. Esto permite el tiempo suficiente para que la carne se ablande.
- 2. Botón de la función mezclar**
- 3. Pantalla digital de tiempo y temperatura LED:** La pantalla mostrará los ajustes de tiempo y temperatura por defecto.
- 4. Botón de la función de cocción predeterminada**
- 5. Funciones de cocción predeterminadas:** Dispone de 9 funciones de cocción predeterminadas: REVOLVER, ESTOFAR, COCCIÓN LENTA, GUISO/SOPA, CALENTAR, VAPOR/HERVIR, RISOTTO, SOFREÍR, y ARROZ.
Para elegir un modo de cocción, presiona el botón de la función predeterminada (4) hasta que la luz de la función deseada se ilumine. Una vez que una función predeterminada esté parpadeando, el tiempo y la temperatura predeterminados aparecerán en la pantalla. Presiona el botón INICIAR/DETENER para iniciar el ciclo de cocción.
NOTA: Cada función tiene un ajuste de mezclado por defecto que se puede ajustar manualmente, presionando el botón de ajuste mezclar hasta elegir el ajuste deseado.
- 6. Botones de ajuste de temperatura y tiempo de cocción:** Para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción, presiona los botones de flechas apuntando hacia arriba o apuntando hacia abajo para elegir el valor deseado. El tiempo y la temperatura pueden cambiarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.
NOTA: Para el modo de COCCIÓN LENTA, las flechas de temperatura seleccionan entre el modo de temperatura HI (alta) y LO (baja).
CONSEJO: Mantén presionados los botones de flechas para ajustar la función más rápidamente.
- 7. Botón INICIAR/DETENER:** Presiona el botón INICIAR/DETENER para iniciar el proceso de cocción. Presiona el botón INICIAR/DETENER para detener inmediatamente cualquier proceso de cocción. Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para apagar la pantalla.

NOTAS:

- **Pre calentamiento** - Cuando se selecciona un ciclo de cocción que necesita pre calentamiento, la pantalla parpadeará "PrE" y el borde exterior de la pantalla se iluminará progresivamente hasta que la unidad esté lista para iniciar la cocción. Una vez que la unidad esté pre calentada, emitirá dos "bips" e iniciará el ciclo de cocción.
- **La Pantalla Muestra POT** - La pantalla muestra "POT" y emite un "bip" cada cinco segundos si se retira la olla durante un ciclo de cocción activo o si el ciclo intenta iniciarse sin la olla de cocción en su lugar. Para dejar de mostrar "POT", presiona el botón DETENER.
- **La Pantalla Muestra HOT** - Después que se retira la olla de cocción cuando termina el ciclo de cocción, la pantalla muestra "HOT" (caliente) hasta que la placa de calentamiento se enfríe a una temperatura segura.

Explicación de las funciones predeterminadas del modo de cocción

Función Predeterminada del Modo de Cocción	Tapa De Vidrio	Paleta Mezcladora	Función
REVOLVER	Sí	Sí	Comienza con una sofrito a temperatura alta para mezclar y dorar rápidamente los ingredientes mientras utiliza la paleta mezcladora y, a continuación, pasa automáticamente a una cocción a fuego lento para cocinar a fondo los ingredientes adicionales y fundir los sabores.
ESTOFAR	Sí	No	Comienza cocinando a temperatura alta para dorar la carne y, luego baja automáticamente a fuego lento, ablandando con el transcurso del tiempo.
COCCIÓN LENTA	Sí	Opcional	(Low or High) (baja o alta) – Cocina los ingredientes a una temperatura baja y consistente por un período prolongado, perfecto para crear platos ricos y sustanciosos.
GUISO/SOPA	Sí	Sí	Cocina tus sopas, guisos y combinaciones de carnes y vegetales favoritos.
CALENTAR	Sí	No	Mantiene calientes los alimentos cocinados hasta que estés listo para comer.
VAPOR/HERVIR	Sí	Opcional	Cocina al vapor para infundir humedad, sellar el sabor y mantener la textura perfecta de los alimentos. Añade hasta 4 litros de agua para hervir pasta u otros ingredientes.
RISOTTO	Sí	Sí	Hierve y luego cocina a fuego lento el risotto sin dejar de mezclar, lo que permite la absorción gradual del líquido y brinda un resultado de acabado cremoso y "al dente".
SOFREÍR	No	Sí	Mecla y sofríe los vegetales para darles sabor. También se puede utilizar para dorar la carne, seleccionando DETENER para apagar la función mezclar.
ARROZ	Sí	No	Prepara arroz delicioso y esponjoso. También se puede utilizar para cereales, lentejas y avena.

NOTA: Consulta la sección "Pautas y Consejos de Cocción" para obtener más información.

PRECAUCIÓN: No retires o insertes la paleta mezcladora cuando la unidad está caliente.

Instrucciones de uso

Antes de utilizar por primera vez

1. Lea todo el material, etiquetas adhesivas de advertencia y etiquetas.
2. Retire todo el material de embalaje, calcomanía adherida al producto, y labanda de plástico alrededor de la clavija.
3. Vaya a www.prodprotect.com/powerxl para registrar su garantía.
4. Lava la olla de cocción y la tapa de vidrio con agua caliente, jabonosa.

NOTA: La olla de cocción, tapa, paleta mezcladora y otros accesorios son aptos para el lavaplatos. Nunca laves ni sumerjas la base del aparato en agua o el lavaplatos.

5. Limpia el interior y el exterior de la base del aparato con un paño limpio y húmedo.
6. Coloca el aparato sobre una superficie horizontal, estable, nivelada y resistente al calor.
7. Antes de cocinar los alimentos, precalienta el aparato por unos minutos para dejar que el aparato queme el revestimiento protector de aceite del fabricante. Limpia el aparato con agua caliente, jabonosa y un paño de cocina después de cada ciclo de quemado.

Un Aparato Versátil

La Olla Multifunción StirMax™ está diseñada para cocinar una amplia variedad de ts comidas favoritas. La tablas proporcionadas en este manual y la Guía de Recetas te ayudarán a obtener los mejores resultados. Consulta esta información para obtener las funciones adecuadas de tiempo/temperatura/ mezclar y la cantidad de alimentos adecuada.

Consejos y Recomendaciones

Utensilios de Cocción Adecuados: Para evitar rayaduras del revestimiento, recomendamos utilizar utensilios no metálicos con tu utensilios de cocción. No cortes los alimentos en los utensilios de cocción utilizando utensilios afilados, como los tenedores, cuchillos, aplastadores de papas o batidores, ya que estos pueden rayar la superficie de cocción.

Antes de Usar

NOTA: La olla de cocción debe colocarse en la base del aparato para iniciar un ciclo de cocción.

1. Elige y prepara la receta para cocinar.
2. Añade la paleta mezcladora a la olla de cocción.
3. Coloca la olla de cocción en la base, como se muestra.

NOTA: Si es necesario, gira un poco la paleta para asentar la olla de cocción en la base.



4. Coloca los ingredientes en la olla de cocción.
5. Añade la tapa, si es necesario.

Paso a Paso

1. Enchufa el cable de alimentación al tomacorriente. Una vez que el aparato esté enchufado, escucharás un bip. La pantalla se iluminará.
2. Elige la función de cocción predeterminada deseada. El tiempo de cocción predeterminado aparecerá en la pantalla. Presiona el botón INICIAR/DETENER una vez para iniciar el proceso de cocción.
3. Dependiendo del modo de cocción, el conteo regresivo de tiempo no comenzará hasta alcanzar la temperatura de cocción predeterminada.

NOTA: La agitación está configurada en DETENER hasta que se complete el precalentamiento. Si lo desea, puede activar la agitación durante el precalentamiento presionando el botón de la función mezclar.

4. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato pasará a la función CALENTAR para la mayoría de los modos de cocción. El aparato iniciará un conteo progresivo para mostrar por cuanto tiempo se ha mantenido en el modo CALENTAR.

REVOLVER

REVOLVER es una función de cocción inteligente con dos etapas de cocción. La primera etapa es una etapa de temperatura alta con mezclado ajustado a BAJO. Cuando termine la primera etapa de cocción, el aparato pasará automáticamente a la segunda etapa de cocción a fuego lento con la función de mezclar ajustada a BAJO.

1. Enchufa el aparato. La pantalla por defecto (---) comenzará a parpadear.
2. Ensambla la paleta mezcladora sobre el eje impulsor del motor. Cubre la olla con la tapa para acelerar el tiempo de precalentamiento.
3. Presiona el botón de cocción predeterminada hasta que la luz LED adyacente a la función REVOLVER esté parpadeando.
4. La pantalla muestra el tiempo 10:00 por defecto. Tu puedes ajustar el tiempo de cocción presionando o manteniendo presionadas las flechas de la función TIEMPO.

NOTA: El ajustar el tiempo en la pantalla ajustará el tiempo para esta primera etapa de cocción.

5. Presiona el botón INICIAR/DETENER para iniciar el ciclo de precalentamiento. La pantalla iluminará gradualmente su borde para indicar el progreso del precalentamiento. Una vez que termine el precalentamiento, el aparato emitirá dos bips y activará el temporizador de cocción.
6. Añade los ingredientes que te gustaría sofreír.
7. Cuando termine la primera etapa de cocción, el aparato pasará automáticamente a la segunda etapa de cocción a fuego lento con la función de mezclar ajustada a BAJO. El tiempo para esta etapa es de 40 minutos por defecto, pero puede ajustarse una vez que la etapa comience, presionando las flechas de la función TIEMPO.

8. Añade los ingredientes que deseas cocinar a fuego lento.
9. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato emite 3 bips y automáticamente pasará a la función CALENTAR. La pantalla comenzará un conteo progresivo desde cero hasta 4 horas (00:00 a 04:00).

ESTOFAR

ESTOFAR es una función de cocción inteligente con dos etapas de cocción. La primera etapa es una etapa de temperatura alta sin mezclado. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato automáticamente pasará a la segunda etapa de cocción a fuego lento.

1. Enchufa el aparato. La pantalla (---) por defecto comenzará a parpadear.
2. Retira la paleta mezcladora si está ensamblada al eje impulsor del motor. Cubre la olla con la tapa para acelerar el tiempo de precalentamiento.
3. Presiona el botón de la cocción predeterminada hasta que la función ESTOFAR se ilumine.
4. La pantalla mostrará el tiempo 15:00 por defecto. Tu puedes ajustar el tiempo de cocción, presionando o manteniendo presionado las flechas de la función TIME.

NOTA: El ajustar el tiempo en la pantalla, ajustará el tiempo para esta primera etapa de cocción.

5. Presiona el botón INICIAR/DETENER para iniciar el ciclo de precalentamiento. La pantalla iluminará gradualmente el borde para indicar el progreso del precalentamiento. Una vez que termine el precalentamiento, el aparato emitirá dos bips y activará el temporizador de cocción.
6. Añade la carne o los ingredientes que deseas dorar.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato automáticamente pasará a la segunda etapa de cocción a fuego lento. El tiempo de esta etapa es de 60 minutos por defecto. Este tiempo se puede ajustar una vez que la etapa se inicie, presionando las flechas de la función TIEMPO.
8. Añade el líquido de cocción y los ingredientes en la olla.
9. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato emite tres bips y automáticamente pasará a la función CALENTAR. La pantalla iniciará un conteo progresivo desde cero hasta 4 horas (00:00 a 04:00).

COCCIÓN LENTA

1. Ensambla la paleta mezcladora en el eje impulsor del motor a menos que no tengas previsto utilizar la función mezclar.
2. Añade los ingredientes a la olla de cocción y cúbreala con la tapa de vidrio.
3. Enchufa el aparato. La pantalla (---) por defecto comienza a parpadear.
4. Presiona el botón de cocción predeterminada hasta que la luz LED al lado de la función COCCIÓN LENTA se ilumine.
5. La pantalla muestra LO (baja). Para ajustar temperatura entre HI (alta) y LO (baja), utiliza los botones de flechas de la función TEMP.

6. Para la cocción lenta LO (baja), el tiempo determinado es de 8 horas (08:00) y para cocción lenta HI (alta), el tiempo determinado es de 4 horas (04:00). Para ajustar el tiempo de cocción, presiona o mantén presionado las flechas de la función TIEMPO. El tiempo máximo es 24 horas (24:00).
7. El ajuste predeterminado para la función mezclar es DETENER. Para activar automáticamente las función de mezclar a mitad del tiempo de cocción, ajusta la función a DESPUÉS.
8. Al presionar el botón INICIAR/DETENER, el aparato se calentará a la temperatura deseada y se regulará a esa temperatura durante el tiempo de cocción. Mantén la tapa colocada sobre la olla.
9. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato emitirá tres bips y cambiará automáticamente a la función CALENTAR. La pantalla iniciará un conteo progresivo desde cero hasta 4 horas (00:00 a 04:00).

Consejos de Cocción Lenta:

- La olla debe llenarse siempre de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad, para evitar la cocción excesiva o insuficiente.
- Cocina lentamente siempre con la tapa colocada sobre la olla.
 - Abre la tapa lo menos posible para asegurar una cocción uniforme. Cada vez que se retira la tapa, el tiempo de cocción aumenta de 15 a 20 minutos.
- La mayoría de las recetas pueden cocinarse a temperatura alta o baja. Muchas recetas indican el tiempo de cocción para ambas temperaturas.
 - Low (baja): Utilizada normalmente para tiempos de cocción más largos y cortes de carne menos tiernos, 8 a 10 horas.
 - High (alta): Utilizada para tiempos de cocción más cortos. Una hora a temperatura High (alta) equivale a unas 2 horas a temperatura Low (baja).

GUISO/SOPA

1. Ensambla la paleta mezcladora en el eje impulsor del motor a menos que no planees usar la función mezclar.
2. Añade los ingredientes a la olla de cocción y cúbrela con la tapa de vidrio.
3. Enchufa el aparato. La pantalla predeterminada (----) comenzará a parpadear.
4. Presiona el botón de la función de cocción predeterminada hasta que la luz LED al lado de la función GUIZO/SOPA se ilumine.
5. El tiempo de cocción predeterminado es 30 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, presiona o mantén presionado las flechas de la función TIEMPO. El tiempo máximo es 24 horas (24:00).
6. El ajuste mezclar por defecto es BAJO. Esto significa que la función de mezclar se activará en incrementos de 30 segundos. Para ajustar la función STIR (mezclar), presiona el botón ajuste de la función de mezclar.
7. Cuando se presiona el botón INICIAR/DETENER, el aparato se calentará y regulará a esa temperatura durante el tiempo de cocción. Mantén la tapa sobre la olla.
8. Cuando termine el tiempo de cocción, el aparato emitirá tres bips y pasará automáticamente a la función CALENTAR. La pantalla comenzará un conteo progresivo desde cero hasta 4 horas (00:00 a 04:00).

CALENTAR

NOTA: No utilices la función CALENTAR para cocinar los alimentos. Solo útilízala para mantener caliente los alimentos que ya están cocinados.

1. Comienza con los alimentos ya cocinados e ingredientes calientes en la olla de cocción, cubierta con la tapa de vidrio.
2. Enchufa el aparato. La pantalla (---) por defecto comenzará a parpadear.
3. Presiona el botón de cocción predeterminada hasta que la luz LED al lado de la función CALENTAR se ilumine.
4. La pantalla mostrará 00:00. La función CALENTAR inicia un conteo progresivo desde 00:00 para mostrar por cuanto tiempo se ha mantenido caliente la comida. El tiempo máximo del ciclo de mantener caliente es de 4 horas (04:00).
5. Presiona el botón INICIAR/DETENER. La unidad emitirá un bip cuando el temporizador comienza a funcionar y la electricidad se activa.
6. Presiona el botón INICIAR/DETENER para apagar la función CALENTAR. La función de mantener caliente se apagará automáticamente después de 4 horas (04:00).

VAPOR/HERVIR

NOTA: Utiliza al menos 1 taza de agua o más para cocinar al vapor. Se puede añadir un máximo de 4 litros de agua a la olla para hervir pasta u otros alimentos.

1. Añade agua a la olla de cocción y cúbrela con la tapa de vidrio.

NOTA: Utiliza agua caliente para acelerar la ebullición.

2. Enchufa el aparato. La pantalla (---) por defecto comenzará a parpadear.
3. Presiona el botón de cocción predeterminada hasta que la luz LED al lado de la función VAPOR/HERVIR se ilumine.
4. La pantalla mostrará el tiempo de cocción de 15 minutos (15:00) por defecto. Para ajustar el tiempo de cocción, presiona o mantiene presionado las flechas de la función TIEMPO.
5. Cuando se presiona el botón de INICIAR/DETENER, el aparato se calentará y el temporizador de cocción se activará una vez que el agua esté hirviendo.
6. Añade los ingredientes.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato emite tres bips.

NOTA: El accesorio de cesta de vapor puede venderse por separado. Si tienes el accesorio de cesta de vapor, retira la paleta mezcladora y coloca la cesta dentro de la olla después de añadir el agua para vaporizar.

RISOTTO

1. Ensambla la paleta mezcladora en el eje impulsador del motor.
2. Enchufa el aparato. La pantalla (---) por defecto comenzará a parpadear.
3. Presiona el botón de cocción predeterminada hasta que la luz LED al lado de la función RISOTTO se ilumine.
4. La pantalla mostrará el tiempo de cocción de 45 minutos por defecto. Para ajustar el tiempo de cocción, presiona o mantén presionadas las flechas de la función TIEMPO.
5. El ajuste de mezclar por defecto es ALTO. Esto significa que la función de mezclar estará activada todo el tiempo. Para ajustar la función de mezclar, presiona el botón ajuste de la función de mezclar.
6. Cuando se presiona el botón INICIAR/DETENER, el aparato se precalentará. Una vez precalentado, la unidad emitirá dos bips e iniciará el ciclo de cocción. Añade los ingredientes y cubre la olla con la tapa de vidrio. El programa hervirá el risotto por 15 minutos y luego pasará a hervir a fuego lento por el resto del ciclo de cocción.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato emitirá tres bips y pasará automáticamente a la función CALENTAR. La pantalla iniciará un conteo progresivo desde cero hasta 4 horas (00:00 a 04:00).

SOFREÍR

1. Ensambla la paleta mezcladora en el eje impulsor del motor, a menos que no planees utilizar la función de mezclar.
2. Enchufa el aparato. La pantalla (---) por defecto comenzará a parpadear. Cubre la olla con la tapa para acelerar el tiempo de precalentamiento.
3. Presiona el botón de cocción predeterminada hasta que la luz LED al lado de la función SOFREÍR se ilumine.
4. El tiempo de cocción por defecto es de 10 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, presiona o mantén presionado los botones de flechas de la función TIEMPO.
5. El ajuste por defecto de la función de mezclar es BAJO. Esto significa que la función de mezclar se activará en incrementos de 30 segundos. Para ajustar la función de mezclar, presiona el botón ajuste de la función de mezclar.
6. Presiona el botón INICIAR/DETENER para iniciar el ciclo de precalentamiento. La pantalla iluminará gradualmente su borde para indicar el progreso del precalentamiento. Una vez que termine el precalentamiento, el aparato emitirá dos bips y activará el temporizador de cocción.
7. Añade los ingredientes a la olla de cocción.
8. Cuando termine el ciclo de cocción, el aparato emitirá tres bips.

NOTA: La función SOFREÍR también se puede utilizar para dorar la carne girando el ajuste de mezclar a DETENER y retirando la paleta mezcladora antes de iniciar el ciclo de cocción.

ARROZ

1. Enjuaga el arroz con agua y escúrrelo en un colador metálico antes de cocinarlo. Esto reducirá la probabilidad de que el agua se hierva o cree espuma encima del arroz.
2. Añade el arroz (u otros granos) y el agua (o caldo) a la olla de cocción y cúbrelo con la tapa de vidrio.
3. Enchufa el aparato. La pantalla (---) por defecto comenzará a parpadear.
4. Presiona el botón de la función de cocción predeterminada hasta que la luz LED al lado de la función ARROZ se ilumine. La pantalla iluminará el borde.
5. Presiona el botón INICIAR/DETENER. La unidad emite un bip. La pantalla mostrará un ciclo de guiones en su borde. Esto continuará durante todo el ciclo de cocción.

NOTA: Mantén la tapa cerrada hasta que finalice el ciclo de cocción para asegurar que el calor se mantenga adentro y que el arroz se cocine. Si el arroz comienza a hervir y desbordarse, retira la tapa y revuélvelo por un par de minutos. Dejando la olla destapada por corto tiempo, permitirá que los líquidos dejen de hervir y que la mezcla se enfríe un poco. Vuelve a colocar la tapa sobre la olla y repite si es necesario.

6. Después que termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá tres bips y pasará automáticamente a la función CALENTAR. La pantalla iniciará un conteo progresivo desde cero hasta 4 horas (00:00 a 04:00).
7. Cuando el temporizador alcanza 4 horas en el modo CALENTAR, la unidad se apaga y vuelve a la pantalla de guiones parpadeantes (---) por defecto.

NOTA: Si lo deseas, añade los condimentos y aceite o mantequilla con el arroz antes de añadir el agua.

Tabla Para Cocinar Arroz

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	CANTIDA DE ARROZ COCINADO (tazas estándares de 8 onzas)
PARA ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, JASMÍN, BASMATI , AMARILLO O DE GRANO MEDIO			
2 tazas de arroz	3tazas	27 a 30 minutos	6 tazas
4 tazas de arroz	6 tazas	35 a 38 minutos	12 tazas
6 tazas de arroz	9 tazas	43 a 47 minutos	18 tazas
PARA ARROZ INTEGRAL			
2 tazas de arroz	4 tazas	48 a 51 minutos	6 ½ tazas
4 tazas de arroz	8 tazas	65 a 68 minutos	13 ½ tazas
6 tazas de arroz	12 tazas	77 a 80 minutos	21 tazas

NOTA: Para esta tabla, cuando midas arroz crudo y agua, utiliza 1 taza medidora estándar (8 onzas fluidas). Para otros tipos de granos no incluidos en esta tabla de cocción, sigue las instrucciones del paquete.

Consejos y guías de cocción

Tabla del Modo Predeterminado

Los tiempos y temperaturas de cocción en esta tabla básicamente muestran los ajustes predeterminados para el aparato. A medida que te familiarizas con la **Olla Multifunción PowerXL™ StirMax™**, podrás hacer pequeños ajustes para satisfacer tu gusto.

Predeterminado	Temperatura por Defecto	Tiempo por Defecto	Gama de Temperatura	Gama de Tiempo
REVOLVER	Etapa 1 - 425°F / 220°C Etapa 2 - 210°F / 98°C	Etapa 1 - 10 mins. Etapa 2 - 40 mins.	Etapa 1 - 400-430°F / 200-220°C Etapa 2 - 140-212°F / 60-100°C	Etapa 1 - 1 - 60 mins. Etapa 2 - 1 min. - 24 hrs.
ESTOFAR	Etapa 1 - 425°F / 220°C Etapa 2 - 210°F / 98°C	Etapa 1 - 15 mins. Etapa 2 - 60 mins.	Etapa 1 - 400-430°F / 200-220°C Etapa 2 - 140-212°F / 60-100°C	Etapa 1 - 1 - 20 mins. Etapa 2 - 1 min. - 24 hrs.
COCCIÓN LENTA	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.
GUIISO/SOPA	210°F / 98°C	30 mins.	195 - 212°F / 90-100°C	1 min. - 24 hrs.
CALENTAR	140°F / 60°C	0:00 mins.	140 - 212°F / 60-100°C	Iniciará un conteo progresivo desde 0 - 4 horas.
VAPOR/HERVIR	212°F / 100°C	15 mins.	194 - 212°F / 90-100°C	1 min. - 60 mins.
RISOTTO	Automático	45 mins.	-	1 min. - 60 mins.
SOFREÍR	430°F / 220°C	10 mins.	300 - 430°F / 150 - 220°C	1 min. - 60 mins.
ARROZ	Cocina automáticamente arroz y otros granos			

Tabla de temperatura interna para carnes

Utilice esta tabla y un termómetro para asegurar que las carnes, las aves, los mariscos y otros alimentos cocinados alcancen una temperatura de cocción interna mínima que sea segura.

*Para máxima seguridad de los alimentos, el departamento de agricultura de los EE.UU. recomienda una temperatura de 165°F/74°C para las aves; 160°F/71°C para carne molida, cordero y cerdo; y 145°F/63°C, con un período de reposo de 3 minutos para todos los otros tipos de carne de res, cordero y cerdo. También consulte las normas de seguridad para alimentos de la USDA (por sus siglas en inglés).

Alimento	Tipo	Temperatura Interna*
Carne de res y ternera	Molida	160° F (71° C)
	Bistecs, asados: término medio	145° F (63° C)
	Bistecs, asados: crudo	125° F (52° C)
Pollo y pavo	Pechugas	165° F (74° C)
	Molido, relleno	165° F (74° C)
	Aves enteras, muslos, contra muslos, alas	165° F (74° C)
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	145° F (63° C)
Cordero	Molida	160° F (71° C)
	Bistecs, asados: término medio	140° F (60° C)
	Bistecs, asados: crudo	130° F (55° C)
Cerdo	Chuletas, molido, costillas, asados	160° F (71° C)
	Jamón completamente cocinado	140° F (60° C)

Servir en la olla de cocción mezcladora

1. Después de que termine el ciclo de cocción deseado, asegúrate que la unidad esté apagada y desenchúfala.
2. Prepara una área de servir, colocando una almohadilla resistente al calor del tamaño de la olla.
3. Utilizando las asas y guantes de cocina, mueve la olla de cocción al lugar de servir.
4. Utiliza utensilios de madera, nylon o plástico resistentes al calor.

Cocción sin la paleta mezcladora

Este aparato puede utilizarse sin la paleta mezcladora en posición si no se necesita la función de mezclar. Gira el ajuste de mezclar hacia la función DETENER (función apagada) cuando retires la paleta.

NOTA: Solo retira la paleta mezcladora cuando la olla esté vacía y fría.

El accesorio de sartén puede venderse por separado. Cuando utilices la sartén, gira siempre el ajuste STIR (mezclar) a DETENER (función apagada).

Consejos para ingredientes de cocción lenta

CONDIMENTOS

- Las hierbas frescas deben añadirse al final del ciclo de cocción. Si se cocinan demasiado tiempo, pueden perder su color y sabor.
- Las hierbas secas funcionan bien en la olla de cocción lenta y pueden añadirse al principio. El sabor de las mismas puede hacerse más fuerte con una cocción más larga; empieza con menos y añádelas al final, si es necesario.

CARNES

- Mientras más alto sea el contenido de grasa, menos líquido se necesitará. Además, coloca cebollas cortadas en rebanadas gruesas debajo de la carne más grasa para mantener la carne por encima de los goteos.
- Dorar antes cocinar en los ajustes de cocción lenta no es necesario. Sin embargo, cubrir la carne con una capa ligera de harina y dorarla, le da más cuerpo y sabor a la salsas. Esto también funciona para la carne molida.
- Asegúrate de que la parte de arriba de la carne no toque la tapa.
- Los tiempos de cocción variarán dependiendo del tamaño y corte de la carne. La carne con hueso tomará más tiempo para cocinarse. Las carnes magras y las aves se cocinarán más rápido.
- Las carnes cocinadas lentamente en líquidos desarrollan un gran sabor con mínimo esfuerzo.
- Utiliza la temperatura HIGH (alta) para cortes de carnes más tiernos; utiliza LOW (baja) para cortes de carnes más duros.
- Descongela siempre bien las carnes antes de cocinarlas lentamente.

VEGETALES

- Coloca los vegetales, como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas bien al fondo de la olla de cocción y cúbrelos siempre con líquidos. Estos usualmente toman más tiempo para cocinarse que la mayoría de las carnes.
- Los vegetales cocinan bien; desarrollan mejor el sabor y no se estropean como lo harían en un horno.

Limpieza y almacenamiento

Mantenimiento fácil

- Asegúrate de esperar a que el aparato se enfríe y desenchúfalo del tomacorriente antes de limpiarlo.
- Cuando limpies la olla de cocción, deja que se enfríe completamente antes de lavarla. Nunca sumerjas utensilios de cocción calientes en el agua ya que esto causara daños.
- La limpieza de la olla de cocción es rápida y fácil. Después de cada uso, lávala con agua caliente y jabón suave o detergente líquido para platos. Enjuágala bien y sécala inmediatamente con un paño de cocina suave. Si quedan restos de comida, llena la olla con agua caliente y detergente líquido para platos, déjala en remojo hasta que el agua esté tibia y utiliza una esponja o un paño suave para eliminar los restos de comida.
- El tapón de silicona en la paleta mezcladora puede removerse para limpiarlo. Vuelve a colocarlo en la paleta una vez que esté seco.
- No utilices estropajos de acero o metálicos. Estos pueden dejar rayones gruesos.
- Para mantener limpio el aparato, limpia la caja con un paño húmedo y luego sécala con un paño limpio y seco. **¡NUNCA** sumerjas la base de alimentación del aparato en agua para limpiarla!
- Asegúrate de que el aparato esté limpio adecuadamente antes de guardarlo en un lugar seco.

Aptos para el lavaplatos

La olla de cocción, tapa de vidrio, paleta mezcladora y los accesorios son aptos para el lavaplatos. Aunque estos componentes sean aptos para el lavaplatos, recomendamos lavarlos a mano. El lavarlos a mano preserva la vida de los utensilios de cocción y ayuda a mantener su apariencia. Si los lavas en el lavaplatos, sigue las instrucciones sugeridas:

- Llena el lavaplatos con cuidado. La olla de cocción coleccionará agua cuando se coloca invertida, así que colócala a un ángulo para reducir el agua sobrante. Otros platos y cubiertos pueden marcar la superficie de los utensilios de cocción.
- Asegúrate de eliminar la suciedad de otros platos y cubiertos. Puede ser abrasiva para el revestimiento antiadherente.
- Recomendamos utilizar un detergente que no contenga limón.
- La limpieza regular del lavaplatos eventualmente rayará cualquier superficie.
- Para protegerte contra una descarga eléctrica, **NUNCA** sumerjas el aparato ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
- **NO** utilices ningún producto derivado del petróleo, el cual puede dañar la caja exterior del aparato y el panel de control.

Eliminación de residuos persistentes

Cuando la comida se quema en los utensilios de cocción, puede quedar un residuo negro persistente. Si la limpieza regular no lo suelta, remoja en agua caliente y 1 cucharadita de detergente que no contenga limón durante 15 minutos. Espera a que el agua esté tibia antes de escurrir y lavarlo. Pásale una espátula plástica o esponja no abrasiva para despegar los residuos. Repite el proceso, si es necesario.

Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.

Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufa el cable de alimentación a un tomacorriente.
	No se ha encendido el aparato, ajustando el tiempo y la temperatura de cocción.	Gira la perilla de control para elegir una función predeterminada y luego presiona el botón INICIAR/DETENER para iniciar el proceso de cocción.
	El aparato está enchufado a un tomacorriente compartido con otros dispositivos.	El aparato debe ser el único dispositivo enchufado a un tomacorriente.
La comida no está cocinada	La olla de cocción está llena en exceso.	Utiliza tandas más pequeñas para una cocción más uniforme.
	La temperatura está ajustada demasiado baja.	Aumenta la temperatura y continua cocinando.
La comida no se trituró	La comida no está lo suficientemente tierna.	Triture a mano esta vez y la próxima ajuste la receta para aumentar el tiempo de cocción. Es posible que también sea necesario aumentar la temperatura según el alimento.
	La agitación necesita más tiempo.	Deje revolver al menos una hora en ALTO una vez que la comida esté tierna.

Preguntas frecuentes

¿Puedo utilizar cualquier tipo de bandeja para cocinar en mi Olla Multifunción PowerXL™ StirMax™?

No. Utiliza solamente la olla de cocción incluida con este aparato.

¿Se calienta el aparato?

El aparato se calienta durante el uso y se mantiene caliente durante un tiempo después de utilizar. Oriente la tapa de vidrio de modo que el orificio de ventilación de vapor quede hacia atrás. No coloque la mano encima del orificio de ventilación del vapor. Evita tocar el aparato con tus manos desprotegidas durante y después del uso. Utiliza guantes de cocina o agarraderas de olla para manipular la comida o las piezas del aparato si están calientes.

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