

PowerXLTM

STIRMAXTM MULTI-COOKER



MC107D Series

Manuale d'Uso e Manutenzione

Indice

<i>Avvertenze Importanti</i>	3
<i>Parti & Accessori</i>	7
<i>Tecnologia StirMax™</i>	9
<i>Pannello di Controllo Digitale</i>	11
<i>Modalità di Cottura Preimpostate</i>	12
<i>Istruzioni per l'Uso</i>	13
<i>Linee Guida & Suggerimenti per la Cottura</i>	20
<i>Pulizia & Immagazzinamento</i>	23
<i>Risoluzione Problemi</i>	24
<i>Domande Frequenti</i>	24

Per favore, leggere e conservare il manuale.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

- Leggere attentamente le istruzioni per evitare lesioni.
- Apparecchio non destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria stretta sorveglianza quando viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- **POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE PIANA E A PROVA DI CALORE.** Pensato da usare sul banco cucina.
- **NON** usare su superficie instabile. Elettrodomestici da cucina dovrebbero essere posizionati su superfici stabili e con i manici (se presenti) posizionati per evitare schizzi liquidi caldi.
- **NON** posizionare la base sopra o vicino ai fornelli gas o elettrici o in un forno caldo
- **NON** usare l'elettrodomestico in spazi chiusi o sotto mobili bassi. Uno spazio appropriato e ventilato è necessario per prevenire danni all'ambiente provocati dal rilascio di vapore durante l'uso.
- **NON** usare vicino a materiale infiammabile, come stracci, carta da bagno o cucina, tende e piatti di carta.
- **NON** lasciare il cavo penzolare dal tavolo o dalla mensola e sopra superfici calde.
- **FARE ATTENZIONE** quando si muove la pentola durante o dopo un ciclo di cottura.
- Maneggiare sempre la pentola calda con guanti da forno durante la cottura. Posizionare le pentole calde su superfici resistenti al calore quando non sono inserite nella base dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE ALLE SUPERFICI CALDE:** Questo apparecchio genera calore e vapore durante l'uso. Per evitare lesioni, non toccare le superfici calde durante il funzionamento. È necessario prendere le dovute precauzioni per prevenire il rischio di lesioni personali, incendi e danni alle cose.
- **NON** usare l'elettrodomestico un uso diverso se non quello per cui è stato concepito.
- **NON RIEMPIRE MAI LA PENTOLA** per più di due terzi della sua capacità. Molti cibi aumentano il volume o ribollono intensamente quando cucinati e potrebbero traboccare. Cucinare con il coperchio per prevenire zampilli e bruciaciature indesiderate.
- L'uso di accessori non raccomandati da Empower Brands, LLC può causare lesioni.
- **NON** collegare a una presa di corrente situata sotto il bancone. Il cavo sospeso può costituire un pericolo.
- **NON** coprire il vano di rilascio vapore sul coperchio. Orientare il coperchio di vetro in modo tale che il vano rimanga nella parte posteriore.
- **NON** usare l'elettrodomestico all'aperto.
- **NON** usare se il cavo o la spina sono danneggiati. Se l'apparecchio inizia a non funzionare correttamente durante l'uso, scollegare immediatamente il cavo dalla corrente.
- **NON USARE O PROVARE A RIPARARE UN ELETTRODOMESTICO MALFUNZIONANTE.** Contattare il Servizio Assistenza per aiuto (Informazioni di contatto sul retro del manuale).
- **SCOLLEGARE L'APPARECCHIO** dalla presa quando non in uso o prima di pulirlo. Permettere di raffreddarsi prima di staccare o attaccare accessori o parti.
- **NON** immergere mai l'elettrodomestico. Se accidentalmente cade o rimane sommerso, scollegare dalla presa immediatamente. Non cercare di recuperarlo con le mani se immerso e ancora collegato. Non immergere o sciacquare i cavi o le spine in acqua o altri liquidi.
- Per evitare il rischio di lesioni, sostituire solo con parti autorizzate e raccomandate da Empower Brands, LLC.

- **NON** lasciare mai la pentola vuota quando la base è calda, eccetto quando si preriscalda.
- **NON** lasciare mai l'elettrodomestico incustidito. Questo aiuta a evitare incidenti con i bambini e incendi.
- **SEMPRE** controlla i bambini che sono vicini o che usano la pentola per evitare incidenti.
- **NON** toccare la pentola senza protezione. Fare attenzione e usare guanti da forno quando si cucina perché la pentola, i manici e l'apparecchio si surriscaldano.
- Fare attenzione quando si usa il coperchio. Il coperchio potrebbe frantumarsi a causa di improvvisi sbalzi di temperatura o a causa di un urto se viene fatto cadere o sbattuto contro un oggetto duro.
- Se il coperchio si crepa o si danneggia, **SMETTERE** di usare immediatamente.
- Il prodotto è destinato al solo uso domestico. **NON** usare all'aperto o per scopi commerciali .
- **NON** usare spray da cucina con aerosol. Questo spray si attacca alla pentola ed è difficile da rimuovere, e riduce le qualità antiaderenti della pentola.
- Questo apparecchio non è destinato alla frittura di alimenti. Quando l'apparecchio contiene liquidi caldi o olio bollente, è necessario usare la massima cautela nello spostarlo.
- Per non danneggiare l'apparecchio, usare solo il recipiente in dotazione e le parti approvate.
- Non introdurre alimenti o liquidi nella base dell'apparecchio.
- Non collocare oggetti diversi dai contenitori in dotazione sulla base dell'apparecchio. Non mettere le mani sull'elemento riscaldante quando è caldo.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici con una protezione per le mani.
- Rischio di scosse elettriche. Cuocere solo in contenitori rimovibili. Utilizzare la base solo con la pentola di cottura.
- Prima di usare il nuovo elettrodomestico su qualsiasi superficie di appoggio, verificare con il produttore o l'installatore del piano di lavoro le raccomandazioni relative all'uso degli elettrodomestici sulle superfici in questione. Alcuni produttori e installatori possono consigliare di proteggere la superficie collocando un tappetino caldo o un sottopentola sotto l'apparecchio per proteggerlo dal calore. Il produttore o l'installatore potrebbero consigliare di non utilizzare padelle, pentole o apparecchi elettrici caldi direttamente sul piano di lavoro. In caso di dubbi, collocare un sottopentola o un cuscinetto caldo sotto l'apparecchio.
- Per scollegare l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente. Se è in corso un ciclo di cottura, premere il tasto STOP e quindi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non inserire nell'apparecchio alimenti di dimensioni eccessive o utensili/contenitori di metallo, potrebbero provocare incendi o rischi di scosse elettriche.
- Se l'apparecchio è coperto o tocca materiali infiammabili, come tende, tendaggi, pareti o e simili, può verificarsi un incendio. Non riporre alcun oggetto sopra l'apparecchio quando è in funzione.
- Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal tampone e toccare le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.
- Non inserire nell'apparecchio i seguenti materiali: carta, cartone, plastica e simili.
- Non riporre nell'apparecchio materiali diversi dagli accessori in dotazione quando non è in uso.
- Premere il pulsante Stop per interrompere un ciclo di cottura attivo. L'apparecchio si spegne dopo 5 minuti di inattività.
- Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- La base dell'apparecchio non deve essere immersa.
- **ATTENZIONE:** Non rovesciare liquidi sulla base.
- **ATTENZIONE:** La superficie dell'elemento riscaldante rimane calda dopo l'uso.
- **ATTENZIONE:** Il cibo versato può causare bruciature.
- **ATTENZIONE:** Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo lontano dalla portata dei bambini.

- Utilizzare sempre su una superficie orizzontale, piana, stabile e non combustibile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o di vendita al dettaglio.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e il produttore non sarà ritenuto responsabile per i danni.
- Scollegare l'elettrodomestico dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare per circa 30 minuti prima di maneggiare, pulire o conservare.
- Se il sistema di controllo della temperatura interna si guasta, si attiva il sistema di protezione dal surriscaldamento e l'apparecchio non funziona. In tal caso, staccare la spina dell'apparecchio. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riavviarlo o immagazzinarlo.

Ulteriori Precauzioni:

- Questo apparecchio genera calore e vapore durante l'uso. È necessario prendere le dovute precauzioni per evitare il rischio di ustioni, incendi o altre lesioni alle persone o danni alle cose.
- Evitate sbalzi di temperatura, come l'aggiunta di cibi congelati in una pentola riscaldata o il posizionamento della pentola calda direttamente sul piano di lavoro.
- Per evitare danni o scosse, non cuocere direttamente sulla base di cottura. Cuocere solo nella pentola in dotazione.
- Sollevare con cautela il coperchio di vetro per far gocciolare l'acqua nella pentola di cottura.
- Non utilizzare mai la pentola su un piano di cottura a gas o elettrico, su una fiamma libera o in un forno.
- Non stendere mai il cavo sul bordo del bancone, non utilizzare mai la presa sotto il bancone e non utilizzare mai una prolunga.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI.

Questo prodotto è pensato per il solo uso domestico.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

SPINA CON MESSA A TERRA

Per motivi di sicurezza, questo prodotto è dotato di una spina con messa a terra che può essere inserita solo in una presa a tre poli. Non tentare di disattivare questa funzione di sicurezza. Il collegamento improprio del conduttore di terra può comportare il rischio di scosse elettriche. In caso di dubbi sulla corretta messa a terra della presa, rivolgersi a un elettricista qualificato.

VITE ANTIMANOMISSIONE

Attenzione: Questo apparecchio è dotato di una vite antimanomissione per impedire la rimozione del coperchio esterno. Per ridurre il rischio di incendio o di scosse elettriche, non tentare di rimuovere il coperchio esterno. All'interno non vi sono parti riparabili dall'utente. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale di assistenza autorizzato.

CAVO ELETTRICO

Il cavo di alimentazione è corto per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino o che qualcuno rimanga impigliato o inciampi in un cavo più lungo.

Nota: Questo apparecchio presenta importanti marcature sulla lama della spina. La spina o l'intero set di cavi (se la spina è stampata sul cavo) non possono essere sostituiti. In caso di danni, contattare il numero di assistenza clienti indicato in queste istruzioni.

Parti & Accessori



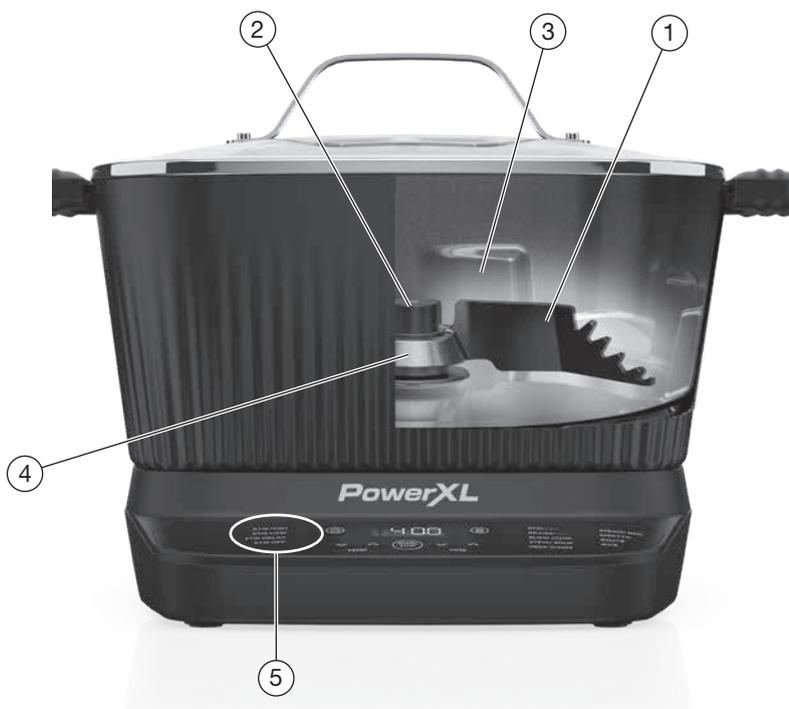
NOTA: Disimballare tutto il contenuto dalla confezione. Il contenuto varia a seconda del modello. Controllare attentamente tutti i materiali dell'imballaggio per individuare i componenti. Rimuovere eventuali pellicole protettive trasparenti o blu sui componenti.

Il prodotto può variare leggermente rispetto a quanto illustrato.

- 1. PALETTA DI MISCELAZIONE**
- 2. PENTOLA DI COTTURA:** In alluminio fuso con rivestimento antiaderente in ceramica all'interno della pentola e manici in silicone. Si estrae per servire facilmente in tavola e si lava in lavastoviglie. Usare guanti da forno quando si maneggia la pentola.
NOTA: Se necessario, ruotare leggermente la paletta per posizionare completamente la pentola sulla base alimentata.
- 3. BASE ELETTRICA**
- 4. COPERCHIO DI VETRO**
- 5. MANICO COPERCHIO:** Usare sempre una presina quando si maneggia il coperchio, che potrebbe essere caldo.
- 6. PANNELLO DI CONTROLLO:** Usare il pannello di controllo per utilizzare le preimpostazioni di cottura e impostare il tempo e la temperatura di cottura (vedere la sezione "Usare il pannello di controllo digitale").
- 7. MESTOLO***
- 8. CESTELLO PER LA COTTURA A VAPORE***
- 9. PADELLA***
- 10. CAVALLETTO***

*Non disponibile con tutti i modelli.

Teconologia StirMax™



- 1. MISCELAZIONE AUTOMATICA E PALETTA DI MISCELAZIONE**
- 2. CAPPUCIO IN SILICONE:** Usato per fissare la spatola all'albero di trasmissione.
NOTA: Rimovibile per la pulizia.
- 3. FORMA DELLA PENTOLA:** Progettata per favorire la triturazione.
- 4. MOTORE AD INVERSIONE AUTOMATICA:** Progettato per migliorare la miscelazione.
- 5. IMPOSTAZIONI DI MISCELAZIONE**

Mescolare

Soffriggere cipolle, aglio, peperoni e altri ingredienti con la paletta automatica per mescolare e sminuzzare. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare olio o burro. Utilizzare la preimpostazione SAUTE (FRIGGERE) con l'impostazione predefinita STIR LOW (MESCOLARE PIANO) o regolarla su STIR HIGH (MESCOLARE FORTE) se si desidera muovere costantemente gli ingredienti. Utilizzare una spatola in silicone per spingere gli ingredienti al centro, se necessario.

Triturazione

StirMax tritura pollo, maiale e altre proteine e può anche sminuzzare ingredienti interi come i pomodori in scatola. La triturazione avviene lentamente durante un lungo ciclo di cottura. Per tritare o spezzettare gli alimenti, questi devono essere teneri.

Per sminuzzare la carne, utilizzare la preimpostazione SLOW COOK (COTTURA LENTA) e l'impostazione STIR HIGH (MESCOLARE FORTE) per almeno un'ora alla fine del ciclo di cottura. Impostare l'impostazione STIR DELAY (MESCOLATURA RITARDATA) se si desidera avviare automaticamente il mescolamento a metà del ciclo di cottura. Il motore potrebbe bloccarsi temporaneamente a causa del cibo incastrato nella pentola. Si tratta di una parte normale del processo e il motore a inversione automatica eliminerà l'inceppamento. Il motore si fermerà meno man mano che il cibo diventa più tenero. Alcune carni più dure, come la carne di maiale, possono richiedere un tempo di cottura maggiore (7 ore o più) per essere sufficientemente tenere da essere sminuzzate. A seconda del tipo di carne e della ricetta, potrebbe essere necessario finire di tritare i pezzi rimasti alla fine del ciclo di cottura.

Miscelazione

Non è più necessario mescolare a mano! Aggiungete gli ingredienti in base alle fasi della ricetta e lasciate che la pala mescolatrice automatica li mescoli insieme. Le preimpostazioni STIRMAX, STEW/SOUP (STUFATO/ZUPPA) e RISOTTO hanno il mescolamento impostato su STIR LOW (MESCOLARE PIANO) come impostazione predefinita e si può regolare la miscelazione secondo le necessità durante il processo di cottura.

Impostazioni di Miscelazione

Ogni impostazione predefinita di cottura ha la propria modalità di miscelazione impostata. Cambia l'impostazione quando vuoi semplicemente premendo il pulsante di miscelazione.

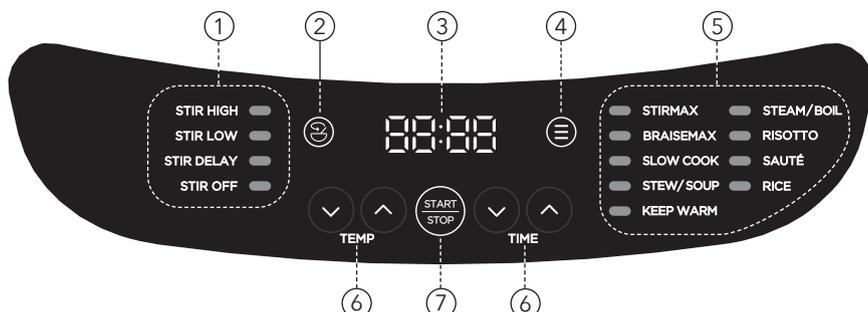
STIR LOW (MESCOLARE PIANO): Miscelazione intermittente

STIR HIGH (MESCOLARE FORTE): Miscelazione costante e continua

STIR DELAY (MESCOLATURA RITARDATA): La miscelazione inizia a metà del ciclo di cottura circa

STIR OFF (SENZA MESCOLATURA): Miscelazione non attiva

Pannello di Controllo Digitale



- Impostazioni Miscelazione:** 4 impostazioni di miscelazione: STIR HIGH (MESCOLARE FORTE), STIR LOW (MESCOLARE PIANO), STIR DELAY (MESCOLATURA RITARDATA), e STIR OFF (SENZA MESCOLATURA). Ogni modalità di cottura ha una miscelazione preimpostata.
Per cambiare Impostazioni di Miscelazione, premi il pulsante di Impostazione Miscelazione (2) fino a quando la modalità desiderata non si illumina. **NOTA:** Stir Delay inizierà a circa metà del ciclo di cottura, per permettere alla carne di intenerirsi adeguatamente.
- Pulsante di Impostazione Miscelazione**
- Display Digitale LED mostra Tempo e Temperatura:** Quando si seleziona una modalità di cottura, il display visualizza le impostazioni predefinite di tempo e temperatura.
- Pulsante di preimpostazione della cottura**
- Preimpostazioni di Cottura:** Sono disponibili 9 preimpostazioni di cottura: STIRMAX, BRAISEMAX, SLOW COOK (COTTURA LENTA), STEW/SOUP (STUFATO/ZUPPA), KEEP WARM (MANTENERE CALORE), STEAM/BOIL (BOLLIRE/AL VAPORE), RISOTTO, SAUTÉ (FRIGGERE) e RISO.
Per selezionare un'impostazione di cottura, premi il pulsante di Impostazione Cottura Predefinita (4) fino a che l'impostazione desiderata non lampeggia. Quando lampeggia, tempo e temperatura preimpostati verranno mostrati sul display. Premi il pulsante START/STOP per iniziare il ciclo di cottura.
NOTA: Ogni funzione ha un'impostazione di miscelazione predefinita che può essere regolata manualmente premendo il pulsante di impostazione di miscelazione fino a selezionare l'impostazione desiderata.
- Pulsanti per regolare tempo e temperatura:** Per regolare il tempo o la temperatura di cottura, premere i pulsanti corrispondenti Su o Giù per selezionare il valore desiderato. Il tempo o la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento durante il processo di cottura..
NOTA: per la modalità SLOW COOK, la freccia per la temperature va selezionata fra le modalità HI e LO.
CONSIGLIO: Tenere premuti i pulsanti freccia per regolare più rapidamente l'impostazione. Per passare da °F a °C, tenere premuti entrambi i pulsanti TEMP per 3 secondi.
- Pulsante START/STOP:** Premere il pulsante START/STOP per avviare il processo di cottura. Premere il pulsante START/STOP per interrompere immediatamente il processo di cottura.

NOTA:

- **Preriscaldamento** - Quando si seleziona una modalità di cottura che richiede il preriscaldamento, il bordo esterno del display si illumina progressivamente fino a quando l'unità è pronta per iniziare la cottura. Una volta preriscaldata, l'unità emette due segnali acustici e inizia il ciclo di cottura.
- **Mostrare POT** - Il display visualizza "POT" (PENTOLA) e emette un segnale acustico ogni cinque secondi se la pentola viene rimossa durante un ciclo di cottura o se il ciclo tenta di avviarsi senza la pentola in posizione. Per interrompere la visualizzazione di "POT", premere il pulsante STOP.
- **Mostrare HOT** - Dopo aver rimosso la pentola di cottura al termine del ciclo di cottura, il display visualizza "HOT" (CALDO) finché la piastra di riscaldamento non si raffredda a una temperatura sicura.

Modalità di cottura preimpostate

Modalità di Cottura Preimpostata	Coperchio di Vetro	Paletta di Miscelazione	Funzione
STIRMAX	Si	Si	Inizia con una cottura ad alta temperatura per mescolare e rosolare rapidamente gli ingredienti utilizzando l'apposita paletta, quindi passa automaticamente alla cottura a fuoco lento per cuocere a fondo gli altri ingredienti e amalgamare i sapori.
BRAISEMAX	Si	No	Inizia a cuocere ad alta temperatura per scottare la carne, poi si abbassa automaticamente a fuoco lento per renderla più tenera nel tempo.
COTTURA LENTA (SLOW COOK)	Si	Opzionale	(Bassa o Alta) - Cuocete gli ingredienti a una temperatura bassa e costante per un periodo prolungato, ideale per creare piatti ricchi e sostanziosi.
STUFATO/ZUPPA (STEW/SOUP)	Si	Si	Cucina le vostre zuppe, stufati e combinazioni di carni e verdure preferite.
MANTENERE CALORE (KEEP WARM)	Si	No	Mantenere il cibo cotto al caldo fino al momento del consumo.
BOLLIRE/ AL VAPORE (STEAM/BOIL)	Si	Opzionale	Cuocete a vapore per infondere umidità, sigillare il sapore e mantenere la consistenza perfetta degli alimenti. Aggiungete fino a 4 litri di acqua per far bollire la pasta o altri ingredienti.
RISOTTO	Si	Si	Bollire e poi cuocere delicatamente il risotto mescolando continuamente, per consentire l'assorbimento graduale del liquido e ottenere una finitura cremosa e al dente.
FRIGGERE (SAUTÉ)	No	Si	Mescolare e saltare le verdure per insaporirle. Per scottare la carne, scegliere l'impostazione di miscelazione STIR OFF.
RISO	Si	No	Preparare un riso delizioso e soffice. Può essere utilizzato anche per cereali, lenticchie e avena.

NOTA: Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Linee guida & suggerimenti per la cottura".

ATTENZIONE: Non rimuovere o inserire la spatola di miscelazione quando l'unità è calda.

Istruzioni per l'Uso

Precedentemente al Primo Uso

1. Leggere tutto il materiale, gli adesivi di avvertimento e le etichette.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, eventuali adesivi e la fascetta di plastica intorno alla spina di alimentazione.
3. Per favore, vai a www.prodprotect.com/powerxl per registrare la tua garanzia.
4. Pulisci la Pentola e il Coperchio di Vetro con acqua tiepida e insaponata.
NOTA: Pentola, Coperchio, Paletta e tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare o immergere la Base Elettrica dell'elettrodomestico.
5. Pulire l'interno e l'esterno della base dell'apparecchio con un panno pulito e umido.
6. Collocare su di una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
7. Prima di cuocere i cibi, preriscaldare l'apparecchio per alcuni minuti per consentire all'apparecchio di bruciare lo strato di olio protettivo del produttore. Pulire l'apparecchio con acqua calda e sapone e uno strofinaccio dopo il ciclo di rodaggio.

Un Elettrodomestico Versatile

Lo StirMax™ Multi-Cooker è stato progettato per cucinare un'ampia varietà di alimenti preferiti. I grafici e le tabelle forniti in questo manuale e nella Guida alle ricette vi aiuteranno a ottenere ottimi risultati. Fare riferimento a queste informazioni per le impostazioni di tempo/temperatura/miscelazione e le quantità di cibo corrette.

Consigli & Suggerimenti

Utensili da Cucina Adeguali: Per evitare di graffiare il rivestimento, si consiglia di utilizzare utensili non metallici con le pentole. Non tagliate gli alimenti sulle pentole utilizzando utensili affilati, come forchette, coltelli, schiacciapatate o fruste, che possono graffiare la superficie di cottura.

Inizia a Lavorare

NOTA: La Pentola dev'essere posizionata sulla Base per iniziare un ciclo di cottura.

1. Seleziona e prepara la ricetta.
2. Aggiungere la paletta per mescolare.
3. Posiziona la Pentola sulla Base come a lato.
NOTA: Se necessario, ruotare la paletta leggermente per accomodare la pentola.
4. Mettere gli ingredienti nella Pentola.
5. Mettere il coperchio se necessario.



Passo dopo Passo

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Una volta inserita la spina, l'apparecchio emette un segnale acustico. Il display si accende.
2. Selezionare la preimpostazione di cottura desiderata. Viene visualizzato il tempo preimpostato. Premere una volta il pulsante START/STOP per avviare il processo.
3. A seconda della modalità di cottura, il conto alla rovescia inizia solo quando viene raggiunta la temperatura di cottura prestabilita.
4. Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio passa alla modalità KEEP WARM (MANTENERE CALORE) per la maggior parte delle modalità di cottura. L'apparecchio conta fino a quando è rimasto in modalità KEEP WARM.

STIRMAX

1. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
2. Montare la paletta di miscelazione sull'albero del motore di miscelazione.
3. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché il LED adiacente alla funzione STIRMAX non lampeggia.
4. Il display visualizzerà l'ora predefinita 10:00. È possibile regolare il tempo di cottura premendo o tenendo premute le freccette TIME (TEMPO).

NOTA: STIRMAX è una funzione di cottura intelligente con due fasi di cottura. La prima fase è una fase ad alta temperatura con miscelazione impostata su Stir Low (Mescolare piano). Regolando l'ora sul display si regola il tempo di questa prima fase di cottura.

5. Premere il pulsante START/STOP per avviare il ciclo di preriscaldamento. Il display si illumina gradualmente sul bordo per indicare l'avanzamento del preriscaldamento. Una volta completato il preriscaldamento, l'apparecchio emette un doppio segnale acustico e avvia il timer di cottura.
6. Aggiungere gli ingredienti che vuoi friggere.
7. Al termine della prima fase di cottura, l'apparecchio passa automaticamente alla seconda fase di cottura a fuoco lento con la modalità Stir Low (Mescolare piano). Il tempo predefinito per questa fase è di 40 minuti, ma può essere regolato una volta iniziata la fase premendo le freccette TIME (TEMPO).
8. Aggiungere gli ingredienti che si desidera far sobbollire dolcemente.
9. Quando il ciclo di cottura è terminato, l'apparecchio emette tre segnali acustici e passa automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENERE CALORE). Il display inizia a contare da zero a 4 ore (da 00:00 a 04:00).

BRAISEMAX

1. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
2. Rimuovere la paletta di miscelazione se montata sull'albero del motore di miscelazione.
3. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché non si accende il LED adiacente alla funzione BRAISEMAX.
4. Il display visualizzerà l'ora predefinita 15:00. È possibile regolare il tempo di cottura premendo o tenendo premute le freccette TIME (TEMPO).

NOTA: BRAISEMAX è un'impostazione intelligente di cottura composta due fasi di cottura. La prima è una fase ad alta temperatura senza mescolare. Regolare il tempo sul display regolerà il tempo di questa prima fase di cottura.

5. Premere il pulsante START/STOP per avviare il ciclo di preriscaldamento. Il display si illumina gradualmente sul bordo del display per indicare l'avanzamento del preriscaldamento. Una volta completato il preriscaldamento, l'apparecchio emette un doppio segnale acustico e avvia il timer di cottura.
6. Aggiungere la carne o gli ingredienti che si desidera rosolare.
7. Al termine della prima fase di cottura, l'apparecchio passa automaticamente alla seconda fase di cottura a fuoco lento. Il tempo predefinito per questa fase è di 60 minuti. Questo tempo può essere regolato una volta iniziata la fase premendo le freccette TIME (TEMPO).
8. Aggiungere il liquido di cottura ed eventuali ingredienti nella pentola.
9. Quando il ciclo di cottura è terminato, l'apparecchio emette tre segnali acustici e passa automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENERE CALORE). Il display inizia a contare da zero a 4 ore (da 00:00 a 04:00).

SLOW COOK (COTTURA LENTA)

1. Montare la paletta di miscelazione sull'albero del motore di miscelazione, a meno che non si intenda utilizzare la funzione di miscelazione.
2. Aggiungere gli ingredienti alla pentola di cottura e coprire con il coperchio.
3. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
4. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché non si accende il LED adiacente alla funzione SLOW COOK (COTTURA LENTA).
5. Il display visualizza LO (BASSO). Per regolare tra HI (ALTO) e LO (BASSO), utilizzare i pulsanti freccia TEMP (TEMPERATURA).
6. Per la cottura lenta LO il tempo predefinito è di 8 ore (08:00) e per la cottura lenta HI il tempo predefinito è di 4 ore (04:00). Per regolare il tempo di cottura, tenere premute le frecce TIME (TEMPO). Il tempo massimo è di 24 ore (24:00).
7. L'impostazione predefinita per il mescolamento è STIR OFF (SENZA MESCOLATURA). Per iniziare a mescolare automaticamente a metà del tempo di cottura, regolare l'impostazione di mescolamento su STIR DELAY (MESCOLATURA RITARDATA).

- Quando si preme il pulsante START/STOP, l'apparecchio si riscalda alla temperatura desiderata e la mantiene per tutta la durata del tempo di cottura. Tenere il coperchio.
- Quando il ciclo di cottura è terminato, l'apparecchio emette tre segnali acustici e passa automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENERE CALORE). Il display inizia a contare da zero a 4 ore (da 00:00 a 04:00).

Suggerimenti per la Cottura Lenta:

- La pentola deve essere sempre riempita da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$, per evitare una cottura eccessiva o insufficiente.
- Cucinare sempre con il coperchio in posizione.
 - Aprire il coperchio il meno possibile per garantire una cottura uniforme. Ogni volta che si toglie, il tempo di cottura aumenta di 15-20 minuti..
- La maggior parte delle ricette può essere cucinata sia ad alta che a bassa temperatura. Molte ricette indicano il tempo di cottura per entrambe.
 - Low (Basso): Normalmente si usa per tempi di cottura più lunghi e per tagli di carne meno teneri, da 8 a 10 ore.
 - High (Alto): Usato per accorciare i tempi di cottura. Un'ora di cottura con impostazione High equivale a 2 ore di cottura con impostazione Low.

STEW/SOUP (ZUPPA/STUFATO)

- Montare la paletta di miscelazione sull'albero del motore di miscelazione, a meno che non si intenda utilizzare la funzione di miscelazione.
- Aggiungere gli ingredienti alla pentola di cottura e coprire con il coperchio.
- Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
- Premere il pulsante di preselezione della cottura fino a quando non si accende il LED adiacente alla funzione STEW/SOUP (STUFATO/ZUPPA).
- Il tempo di cottura predefinito è di 30 minuti. Per regolare il tempo di cottura, tenere premute le freccette TIME (TEMPO). Il tempo massimo è di 24 ore (24:00).
- L'impostazione predefinita di miscelazione è STIR LOW (MESCOLARE PIANO). Ciò significa che la funzione di miscelazione sarà attiva con incrementi di 30 secondi. Per regolare l'impostazione di miscelazione, premere il pulsante di impostazione di miscelazione.
- Quando si preme il pulsante START/STOP, l'apparecchio si riscalda alla temperatura desiderata e la mantiene per tutta la durata del tempo di cottura. Tenere il coperchio.
- Quando il ciclo di cottura è terminato, l'apparecchio emette tre segnali acustici e passa automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENERE CALORE). Il display inizia a contare da zero a 4 ore (da 00:00 a 04:00).

KEEP WARM (MANTENERE CALORE)

NOTA: Non utilizzare l'impostazione KEEP WARM (MANTENERE CALORE) per cuocere gli alimenti. Utilizzarla solo per tenere in caldo alimenti già cotti.

1. Iniziare con gli ingredienti già cotti e caldi nella pentola di cottura, coperta con il coperchio di vetro.
2. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
3. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché non si accende il LED adiacente a KEEP WARM (MANTENERE CALORE).
4. Il display visualizza 00:00. Il conto alla rovescia di KEEP WARM (MANTENERE CALDO), a partire da 00:00, indica il tempo di mantenimento in caldo degli alimenti. La durata massima del ciclo KEEP WARM è di 4 ore (04:00).
5. Premere il pulsante START/STOP. L'unità emette un segnale acustico quando il timer si avvia e l'alimentazione viene attivata.
6. Premere il pulsante START/STOP per disattivare la funzione KEEP WARM (MANTENERE CALORE). La funzione KEEP WARM si disattiva automaticamente dopo 4 ore (04:00).

STEAM/BOIL (BOLLIRE/AL VAPORE)

NOTA: Utilizzare almeno 1 tazza d'acqua o più per la cottura a vapore. È possibile aggiungere un massimo di 4 litri d'acqua per bollire la pasta o altri alimenti.

1. Aggiungere acqua alla pentola di cottura e coprire con il coperchio.
- NOTA:** Usare acqua calda per accelerare l'ebollizione.
2. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
 3. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché non si accende il LED adiacente alla funzione STEAM/BOIL (BOLLIRE/AL VAPORE).
 4. Il display visualizza il tempo di cottura predefinito di 15 minuti (15:00). Per regolare il tempo di cottura, tenere premute le freccette TIME (TEMPO).
 5. Premendo il pulsante START/STOP, l'apparecchio si riscalda e il timer di cottura si avvia quando l'acqua bolle.
 6. Aggiungere gli ingredienti.
 7. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette tre segnali acustici.

NOTA: L'accessorio cestello per la cottura a vapore può essere venduto separatamente. Se si dispone dell'accessorio per il cestello a vapore, rimuovere la paletta per mescolare e inserire il cestello nella pentola dopo aver aggiunto l'acqua per la cottura a vapore.

RISOTTO

1. Montare la paletta di miscelazione sull'albero del motore di miscelazione.
2. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
3. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché non si accende il LED adiacente alla funzione RISOTTO.
4. Il display visualizza il tempo di cottura predefinito di 45 minuti. Per regolare il tempo di cottura, tenere premute le freccette TIME (TEMPO).
5. L'impostazione predefinita del mescolamento è STIR HIGH (MESCOLARE FORTE). Ciò significa che la miscelazione sarà sempre attiva fino al completamento della cottura. Per regolare, premere il pulsante di impostazione di miscelazione.
6. Premendo il pulsante START/STOP, l'apparecchio si preriscalda. Una volta preriscaldato, l'apparecchio emette due segnali acustici e avvia il ciclo di cottura. A questo punto, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio di vetro. Il programma fa bollire il risotto per 15 minuti e poi passa a una cottura a fuoco lento per il resto del ciclo di cottura.
7. Quando il ciclo di cottura è terminato, l'apparecchio emette tre segnali acustici e passa automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENERE CALORE). Il display inizia a contare da zero a 4 ore (da 00:00 a 04:00).

SAUTÉ (FRIGGERE)

1. Montare la paletta di miscelazione sull'albero del motore di miscelazione, a meno che non si intenda utilizzare la funzione di miscelazione.
2. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
3. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché non si accende il LED adiacente alla funzione SAUTÉ (FRIGGERE).
4. Il tempo di cottura predefinito è di 10 minuti. Per regolare il tempo di cottura, tenere premute le freccette TIME (TEMPO).
5. L'impostazione predefinita di miscelazione è STIR LOW (MESCOLARE PIANO). Ciò significa che la miscelazione sarà attiva con incrementi di 30 secondi. Per regolare, premere il pulsante di impostazione della miscelazione.
6. Premere il pulsante START/STOP per avviare il ciclo di preriscaldamento. Il display si illumina gradualmente sul bordo per indicare l'avanzamento del preriscaldamento. Una volta completato il preriscaldamento, l'apparecchio emette un doppio segnale acustico e avvia il timer di cottura.
7. Aggiungere gli ingredienti alla pentola.
8. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette tre segnali acustici.

NOTA: La funzione SAUTÉ (FRIGGERE) può essere utilizzata anche per scottare la carne, portando l'impostazione di miscelazione su STIR OFF (SENZA MESCOLATURA) e togliendo la paletta di miscelazione prima dell'inizio del ciclo di cottura.

RISO

1. Sciacquate il riso in acqua e filtratelo con un colino prima di cuocerlo. In questo modo si ridurrà la probabilità che l'acqua bolla o che si formi schiuma.
2. Aggiungere il riso (o altri cereali) e l'acqua (o il brodo) nella pentola di cottura e coprire con un coperchio di vetro.
3. Collegare l'apparecchio. Il display predefinito (----) inizia a lampeggiare.
4. Premere il pulsante di preselezione della cottura finché non si accende il LED adiacente alla funzione (RICE) RISO. Il display si illumina sul bordo.
5. Premere il pulsante START/STOP. L'unità emette un segnale acustico. Il display visualizza ciclicamente dei trattini sul bordo del display. Questa operazione continua per tutto il ciclo di cottura.

NOTA: Tenere il coperchio chiuso fino alla fine del ciclo di cottura per garantire che il calore rimanga e il riso si cuocia. Se il riso inizia a bollire, togliete il coperchio e mescolate per un paio di minuti. Lasciando il coperchio spento per un breve periodo di tempo, il liquido si disferà e il composto si raffredderà leggermente. Rimettere il coperchio sul cuociriso e ripetere l'operazione se necessario.

6. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette tre segnali acustici e passa automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENERE CALDO). Il display inizia a contare da zero a 4 ore (da 00:00 a 04:00).
7. Quando il timer raggiunge le 4 ore di permanenza su KEEP WARM (MANTENERE CALDO), l'unità si spegne e torna alla visualizzazione predefinita di trattini lampeggianti (----).

NOTA: Se si desidera, aggiungere condimenti e olio o burro al riso prima dell'acqua.

Tabella di cottura del riso

RISO	ACQUA	TEMPO DI COTTURA APROX.	RESA (standard 230gr per tazza)
RISO CHICCHI LUNGHI E BIANCHI, JASMINE, BASMATI, YELLOW, O CHICCHI MEDI			
2 tazze di riso	3 tazze	da 23 a 26 minuti	6 tazze
4 tazze di riso	6 tazze	da 27 a 30 minuti	9 tazze
6 tazze di riso	9 tazze	da 31 a 34 minuti	12 tazze
RISO INTEGRALE			
2 tazze di riso	3 tazze	55 minuti	7 ½ tazze
4 tazze di riso	6 tazze	55 minuti	11 tazze
6 tazze di riso	9 tazze	60 minuti	14 tazze

NOTA: Per questa tabella, quando si misurano il riso crudo e l'acqua, utilizzare un misurino standard da 1 tazza (230 gr). Per altri tipi di cereali non elencati nella tabella di cottura o in caso di dubbio, seguire le indicazioni della confezione.

Linee Guida & Suggerimenti per la cottura

Tabella delle modalità preimpostate

I tempi e le temperature riportati in questa tabella indicano le impostazioni di base predefinite dell'apparecchio. Quando familiarizzerai con il **PowerXL™ StirMax™ Multi-Cooker**, sarete in grado di apportare piccoli aggiustamenti in base ai vostri gusti.

Modalità	Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Intervallo di Temperatura	Intervallo di Tempo
STIRMAX	Stage 1 - 425°F / 220°C Stage 2 - 200°F / 93°C	Stage 1 - 10 mins. Stage 2 - 40 mins.	400 - 430 °F / 200 - 220 °C	Stage 1 - 1 min. - 60 mins. Stage 2 - 1 min. - 24 hrs.
BRAISEMAX	Stage 1 - 425°F / 220°C Stage 2 - 200°F / 93°C	Stage 1 - 15 mins. Stage 2 - 60 mins.	400 - 430 °F / 200 - 220 °C	Stage 1 - 1 min. - 20 mins. Stage 2 - 1 min. - 24 hrs.
COTTURA LENTA	BASSA - 175°F / 79°C ALTA - 190°F / 88°C	BA - 8 hrs. AL - 4 hrs.	-	BA - 1 min. - 24 hrs. AL - 1 min. - 24 hrs.
STUFATO/ZUPPA	210°F / 98°C	30 mins.	195 - 212 °F / 90 - 100 °C	1 min. - 24 hrs.
MANT.CALDO	140°F / 60°C	0:00 mins.	140 - 212 °F / 60 - 100 °C	Conteggio da 0 a 4 ore.
BOLLIRE/ AL VAPORE	212°F / 100°C	15 mins.	194 - 212 °F / 90 - 100 °C	1 min. - 60 mins.
RISOTTO	Automatico	45 mins.	-	1 min. - 60 mins.
FRIGGERE	430°F / 220°C	10 mins.	300 - 430 °F / 150 - 220 °C	1 min. - 60 mins.
RISO	Cucina automaticamente riso e altri cereali.			

Tabella Temperatura Interna della Carne

Utilizzate questa tabella e un termometro per alimenti per assicurarvi che carne, pollame, frutti di mare e altri alimenti cotti raggiungano una temperatura interna minima sicura.

*Per la massima sicurezza alimentare, il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti raccomanda 165° F / 74° C per tutto il pollame; 160° F / 71° C per la carne macinata di manzo, agnello e maiale; e 145° F / 63° C, con un periodo di riposo di 3 minuti, per tutti gli altri tipi di manzo, agnello e maiale. Consultare anche gli standard di sicurezza alimentare dell'USDA.

Cibo	Tipo	Temp.*Interna
Manzo & Vitello	Macinato	160° F (71° C)
	Bistecche, arrostiti: cottura media	145° F (63° C)
	Bistecche, arrostiti: al sangue	125° F (52° C)
Pollo & Tacchino	Petti	165° F (74° C)
	Macinato, ripieno	165° F (74° C)
	Intero, cosce, ali	165° F (74° C)
Pesce & Molluschi	Qualsiasi tipo	145° F (63° C)
	Macinato	160° F (71° C)
Agnello	Bistecche, arrostiti: cottura media	140° F (60° C)
	Bistecche, arrostiti: al sangue	130° F (55° C)
Maiale	Costolette, macinato, costine, arrosto	160° F (71° C)
	Prosciutto cotto	140° F (60° C)

Servire nella pentola Stir Cooker

1. Al termine della cottura, accertarsi che l'apparecchio sia spento e staccare la spina.
2. Preparare l'area di servizio posizionando un tappetino caldo sotto la pentola.
3. Usando i manici e dei guanti da forno, spostate la pentola nella posizione di servizio.
4. Utilizzare utensili da portata in plastica, nylon o legno resistenti al calore.

Cucinare senza la paletta di miscelazione

Se la funzione di miscelazione non è necessaria, l'apparecchio può essere utilizzato senza la paletta. Scegliere l'impostazione di miscelazione STIR OFF (SENZA MISCELAZIONE) dopo aver tolto la paletta.

NOTA: Rimuovi la paletta solo quando la pentola è vuota e fredda.

L'accessorio padella può essere venduto separatamente. Quando si utilizza la padella, impostare sempre la miscelazione su STIR OFF.

Suggerimenti sugli ingredienti per la cottura a fuoco lento

CONDIMENTI

- Le erbe fresche vanno aggiunte alla fine del ciclo di cottura. Se cotte troppo a lungo perdono il loro colore e il loro sapore.
- Le erbe secche funzionano bene nella slow cooker e possono essere aggiunte all'inizio. Con una cottura più lunga possono diventare più forti; iniziate con una quantità minore e aggiungetele alla fine, se necessario.

CARNI

- Più alto è il contenuto di grasso, meno liquido è necessario. Mettete le cipolle a fette spesse sotto la carne più grassa per mantenere la carne al di sopra della colatura.
- Non è necessario rosolare la carne prima della cottura con le impostazioni di cottura lenta. Se si ricopre leggermente la carne con la farina e la si rosola, si dà più corpo e sapore alle salse. Questo metodo funziona anche per la carne macinata.
- Assicurarsi che la parte superiore della carne non tocchi il coperchio.
- I tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni e del taglio della carne. La carne con l'osso richiede una cottura più lunga. Le carni magre e il pollame cuoceranno più velocemente.
- Le carni cotte lentamente nei liquidi avranno sapore con un minimo sforzo.
- Usare HIGH (ALTO) per i tagli di carne più teneri; usa LOW (BASSO) per i tagli più duri.
- Scongelare sempre accuratamente le carni prima di cuocerle a fuoco lento.

VERDURE

- Collocate le verdure come carote, patate, rape e barbabietole sul fondo della pentola di cottura e copritele sempre con i liquidi. Di solito la loro cottura è più lunga di quella della maggior parte delle carni.
- Le verdure si cuociono bene, sviluppano un sapore migliore e non si rompono come nel forno.

Pulizia & Immagazzinamento

Facile Manutenzione

- Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Quando si pulisce la pentola, lasciarla raffreddare completamente prima di lavarla. Non immergere mai le pentole calde in acqua per non danneggiarle.
- La pulizia della pentola è facile e veloce. Dopo ogni utilizzo, lavatela in acqua calda con sapone neutro o detersivo per piatti. Risciacquare e asciugare immediatamente con un panno morbido. Se rimangono particelle di cibo, riempire la pentola con acqua calda e detersivo liquido per piatti, immergerla fino a quando l'acqua diventa tiepida e utilizzare una spugna o un panno per rimuovere le particelle di cibo rimaste.
- Il cappuccio in silicone della paletta può essere rimosso per la pulizia. Una volta asciutto, rimontare la paletta.
- Non utilizzare lana d'acciaio o pagliette metalliche. Potrebbero graffiare la pentola.
- Per mantenere pulito l'apparecchio, pulire l'involucro con un panno umido e poi asciugarlo con un panno pulito e asciutto. **NON** immergere mai la base elettrica in acqua per pulirla!
- Assicurarsi che il dispositivo sia pulito correttamente prima di riporlo in un luogo asciutto.

Lavabile in Lavastoviglie

La Pentola, il Coperchio in vetro, la Paletta per mescolare e gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Sebbene i componenti siano lavabili in lavastoviglie, si consiglia di pulirli a mano. Il lavaggio a mano preserva la durata delle pentole e contribuisce a mantenerne l'aspetto. In caso di lavaggio in lavastoviglie, attenersi alle seguenti indicazioni:

- Caricare la lavastoviglie con attenzione. La pentola raccoglie acqua quando è capovolta, quindi posizionatela ad angolo per ridurre al minimo i residui d'acqua. Altri piatti e posate possono segnare la superficie della pentola.
- Assicurarsi di rimuovere lo sporco da altri piatti e posate. Può essere abrasivo per il rivestimento antiaderente.
- Si consiglia di utilizzare un detersivo non al limone.
- La pulizia regolare della lavastoviglie finisce per graffiare qualsiasi superficie.
- Per proteggerti dagli shock elettrici, **NON** immergere mai il dispositivo o il cavo in acqua o altri liquidi.
- **NON** usare alcun tipo di prodotto petrolifero, potrebbe danneggiare l'involucro esterno dell'apparecchio e il pannello di controllo.

Rimuovere i residui ostinati

Quando il cibo è bruciato sulle pentole, può rimanere un residuo nero ostinato. Se la pulizia ordinaria non riesce a scioglierlo, immergete le pentole in acqua calda e 1 cucchiaino di detersivo non al limone per 15 minuti. Lasciare che l'acqua diventi tiepida prima di scolare e risciacquare. Pulire con una spatola di plastica o una spugna non abrasiva per sciogliere i residui. Ripetere l'operazione se necessario.

Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Risoluzione Problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
L'elettrodomestico non funziona.	L'elettrodomestico non è collegato.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa.
	Non avete acceso l'elettrodomestico impostando il tempo e la temperatura di cottura.	Ruotare la manopola per selezionare una preimpostazione e premere il pulsante START/STOP per avviare il processo di cottura.
	L'apparecchio è collegato a una presa comune.	L'elettrodomestico deve essere l'unico elemento collegato alla presa.
Il cibo non è cotto	La pentola è troppo piena.	Usare lotti più piccoli per una cottura più uniforme.
	La temperatura è impostata troppo bassa.	Alzare la temperatura e continuare la cottura.

Domande Frequenti

Posso usare qualsiasi tipo di pentola per cucinare con il mio PowerXL™ StirMax™ Multi-Cooker?

No. Utilizza solo la pentola in dotazione con l'elettrodomestico.

L'elettrodomestico si scalda?

L'apparecchio si scalda durante l'uso e rimane caldo per qualche tempo dopo l'uso. Evitare di toccare l'apparecchio a mani nude durante e dopo l'uso. Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggiano alimenti o parti dell'apparecchio calde.

- **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 rajar, astillar o dañar, **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.
- 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.

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 lavar. 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 START/STOP (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.

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. 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