PowerXL™

# STIRMAX™ MULTI-COOKER
# OLLA MULTIFUNCIÓN STIRMAX™
# MULTICUISEUR STIRMAX™

## MC107D Series | Serie MC107D
## Série MC107D

**Use & Care Manual**
**Manual de uso y cuidado**
**Guide d'utilisation et d'entretien**

# Table of Contents


| | |
|---|---|
| *IMPORTANT SAFEGUARDS* | *3* |
| *Parts & Accessories* | *7* |
| *StirMax™ technology* | *9* |
| *Using The Digital Control Panel* | *11* |
| *Cooking Mode Presets Explained* | *12* |
| *Instructions for Use* | *13* |
| *Cooking Guidelines & Tips* | *20* |
| *Cleaning & Storage* | *23* |
| *Troubleshooting* | *24* |
| *Frequently Asked Questions* | *24* |




MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 2 10/24/24 2:55 PM

Please Read and Save this Use and Care Book.

# IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions carefully to prevent injuries.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **ALWAYS PLACE UNIT ON A FLAT, HEAT-RESISTANT SURFACE**. Intended for counter top use only. **DO NOT** operate on an unstable surface.
- Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid the spillage of hot liquids.
- **DO NOT** place the appliance Base on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **DO NOT** operate the appliance in an enclosed space or under low-hanging cabinets. Proper space and ventilation is needed to prevent property damage that may be caused by steam released during operation.
- **NEVER** operate the appliance near any flammable materials, such as dish towels, paper towels, curtains, or paper plates.
- **DO NOT** let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- **USE CAUTION** when moving the Cooking Pot during or after a cooking cycle.
- Always handle a hot Cooking Pot with oven mitts while cooking. Place hot cookware on heat-resistant surfaces when not seated in the appliance Base.
- **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat and steam during use. To avoid injury, do not touch the hot surfaces during operation. Proper precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fires, and damage to property.
- **DO NOT USE** this appliance for anything other than its intended use.
- **NEVER FILL THE COOKING POT** to more than two thirds capacity. Many foods increase in volume or bubble vigorously while cooking and might boil over the top. Cooking with the lid on will prevent splatter and possible injury if bubbles burst and touch exposed skin.
- The use of accessory attachments not recommended by Empower Brands, LLC may cause injuries.
- **NEVER** plug into an outlet located below the counter. The hanging cord may present a hazard.
- **NEVER** cover the steam release port on the Lid. Orient the glass lid so the steam port is in the rear.
- **DO NOT** use this appliance outdoors.
- **DO NOT OPERATE** if the cord or plug are damaged. If the appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord from the power.
- **DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A MALFUNCTIONING APPLIANCE**. Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information).
- **UNPLUG THE UNIT** from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before attaching or removing parts.
- **NEVER** immerse the appliance Base in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed. Do not immerse or rinse cords or plugs in water or other liquids.
- To prevent risk of injury, replace only with authorized parts as recommended by Empower Brands, LLC.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 3 10/24/24 2:55 PM

- **NEVER** leave the cooking pot empty when the base is hot except when preheating.
- **NEVER** leave your appliance unattended. This helps to avoid potential injury to children or the risk of fire.
- **ALWAYS** supervise children who are near cookware when in use, or injury may result.
- **DO NOT** handle hot cookware without hand protection. Use care and oven mitts when cooking because the Cooking Pot, its handles, and the appliance will become hot.
- Exercise caution when using the Glass Lid. As with any glassware used for cooking, the Lid could shatter due to sudden temperature changes or due to impact if it is dropped or knocked against a hard object.
- If the Glass Lid should crack, chip, or become damaged, **STOP USING** it immediately.
- This product is for home use only. It is **NOT INTENDED** for camping or commercial use.
- **DO NOT** use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the non-stick coating performance.
- This appliance is not intended for deep frying foods. Extreme caution must be used when moving the appliance when it contains hot liquids or hot oil.
- Only use the provided vessel and approved parts to avoid damage to the appliance.
- Do not put any food or liquid in the base of the appliance.
- Do not place any objects other than the provided container(s) on the base of the appliance. Do not place your hands on the heating element when hot.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles with hand protection.
- Risk of electrical shock. Cook only in removable container. Only use the Base with the Cooking Pot.
- Before using your new appliance on any countertop surface, check with your countertop manufacturer or installer for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.
- To disconnect, remove the plug from the wall outlet. If there is an active cooking cycle, press the STOP button and then remove the plug from the wall outlet.
- Oversized foods or metal utensils/containers must not be inserted into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, which involves a risk of electric shock.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not store any materials, other than accessories included with the appliance, in the appliance when not in use.
- Press the Stop button to stop an active cooking cycle. The unit will go to sleep after 5 minutes of inactivity.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- The appliance base must not be immersed.
- **WARNING:** Avoid spillage on the base.
- **WARNING:** The heating element surface remains hot after use.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 4 10/24/24 2:55 PM

- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns.
- **WARNING:** Keep the appliance and its cord away from children.
- Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 mins. before handling, cleaning, or storing.
- Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the appliance will not function. Should this happen, unplug the appliance. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing.

**Additional Safeguards:**

- This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.
- Orient the glass lid so the steam vent hole is in the back. Do not place your hand above the steam vent hole.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding frozen foods into a heated cooking pot or placing hot cooking pot directly on a countertop.
- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly on cooking base. Cook only in cooking pot provided.
- Lift off glass lid carefully to allow water to drip into cooking pot.
- Never use the cooking pot on a gas or electric cooktop, over an open flame, or in an oven.
- Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 5 10/24/24 2:55 PM

# SAFETY FEATURES

## GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

## TAMPER-RESISTANT SCREW

**Warning:** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

## ELECTRICAL CORD

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from children grabbing the cord or someone becoming entangled in or tripping over a longer cord.

**Note:** This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, please contact the customer service number listed in these instructions.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 6 10/24/24 2:55 PM

# Parts & Accessories

**NOTE:** Unpack all contents from the packaging. Contents vary by model. Check all packaging material carefully for parts. Please remove any clear or blue protective film on the components.

Product may vary slightly from what is illustrated.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 7 10/24/24 2:55 PM

1. **STIRRING PADDLE**

2. **COOKING POT:** Features cast aluminum with ceramic nonstick coating on interior of pot and silicone handles. Removable for easy take-to-table serving, and dishwasher safe. Use oven mitts when handling the pot.
   **NOTE:** If needed, rotate the paddle slightly to fully seat the cooking pot on the powered base.

3. **POWERED BASE**

4. **GLASS LID:** Orient the glass lid so the steam vent hole is in the back.

5. **LID HANDLE:** Always use a pot holder when handling as lid may be hot.

6. **CONTROL PANEL:** Use the Control Panel to use the cooking presets and set the cooking time and temperature (see "Using the Digital Control Panel" section).

7. **LADLE***

8. **STEAMER BASKET***

9. **SKILLET***

10. **WIRE RACK***

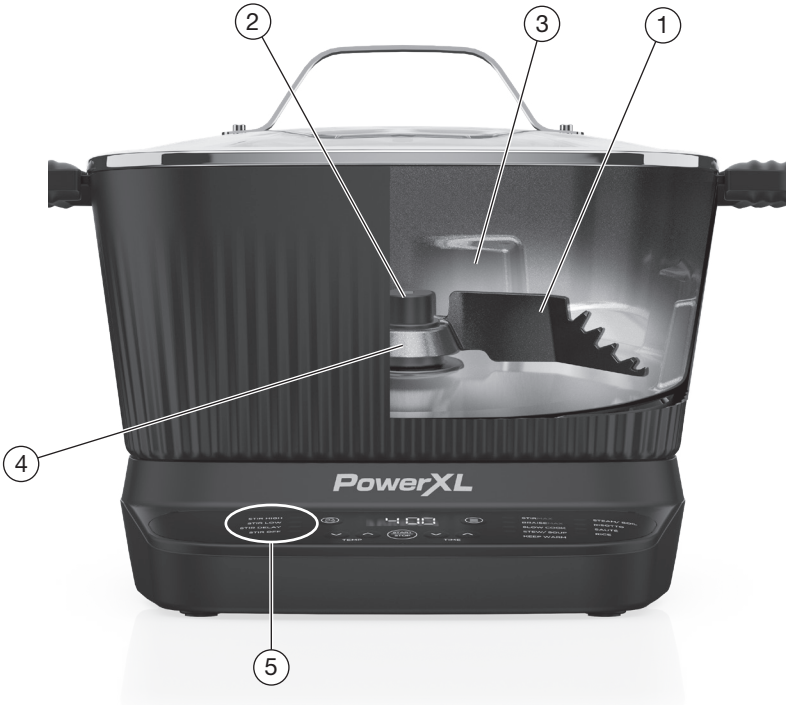
*Not available with all models.

| Accessory | MC107D-1GP/MC107D-2BP/ MC107D-3BP | MC107D-6GPTV | MC107D-7GPTV |
|---|---|---|---|
| Ladle | | X | X |
| Steamer Basket | | X | X |
| Skillet | | | X |
| Wire Rack | | | X |



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 8 10/24/24 2:55 PM

# StirMax™ Technology




1. **AUTOMATIC STIR AND SHRED PADDLE**
2. **SILICONE CAP:** Used to secure paddle to the drive shaft.
   **NOTE:** Can be removed for cleaning.
3. **POT GEOMETRY:** Specifically designed to enable shredding.
4. **AUTO-REVERSING MOTOR:** Designed for superior mixing.
5. **STIR SETTINGS**



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 9 10/24/24 2:55 PM

# Stirring

Saute onions, garlic, peppers, and other ingredients with the auto stir and shred paddle. Use oil or butter for best results. Use the SAUTE preset with the default STIR LOW setting or adjust it to STIR HIGH if you want to constantly move ingredients. Use a silicone spatula to push the ingredients back to the center as needed.

# Shredding

StirMax shreds chicken, pork, and other proteins and can also break up whole ingredients like canned tomatoes. Shredding happens slowly over a long cooking cycle. In order to shred or break apart food, the food must be tender.

To shred meat, use the SLOW COOK preset and use the STIR HIGH setting for at least an hour at the end of the cooking cycle. Set the Stir Setting to STIR DELAY if you want to automatically start the stirring halfway through the cooking cycle. The motor may temporarily stall by food getting jammed in the pot. This is a normal part of the process and the auto-reversing motor will clear up the jam. The motor will pause less as the food gets more tender. Some tougher meats like pork may require more cooking time (7 hours or more) to be tender enough to shred. Depending on the type of meat and your recipe, it may be necessary to finish shredding any remaining pieces at the end of your cooking cycle.

# Mixing

No more mixing by hand! Add your ingredients based on your recipe steps and let the auto stir and shred paddle mix them together. The presets STIRMAX, STEW/SOUP, and RISOTTO have the stirring set to STIR LOW as default and you can adjust the stirring as needed throughout the cooking process.

# Stir Settings

Each cooking preset has a default stir setting. Change the setting anytime by pressing the stir setting button.

STIR LOW: Intermittent stirring

STIR HIGH: Constant stirring

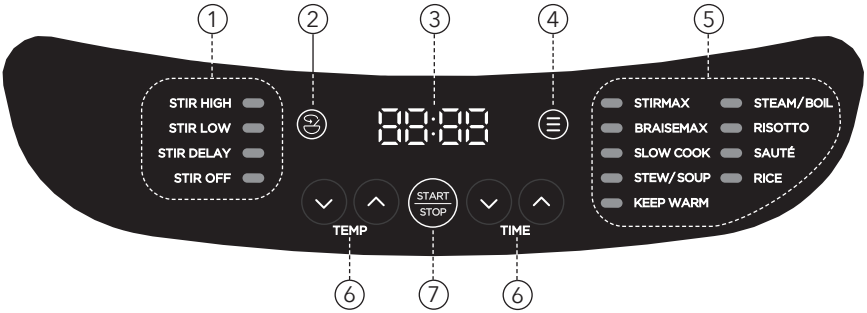
STIR DELAY: Stirring starts halfway through the cooking timer

STIR OFF: Stirring is not active



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 10 10/24/24 2:55 PM

# Using The Digital Control Panel




1. **Stir Settings:** 4 stir settings are available: STIR HIGH, STIR LOW, STIR DELAY, and STIR OFF. Each Cooking Mode has a default stir setting.
   **To change the Stir Setting,** push the Stir Setting button (2) until the desired stir mode light is illuminated.
   **NOTE:** Stir Delay will start stirring at the halfway point of the cooking time. This allows enough time for meat to become tender.

2. **Stir Setting Button**

3. **Digital LED Time and Temperature Display:** The display will show the default time and temperature settings when a cooking mode is selected.

4. **Cooking Preset Button**

5. **Cooking Presets:** 9 cooking presets are available: STIRMAX, BRAISEMAX, SLOW COOK, STEW/SOUP, KEEP WARM, STEAM/BOIL, RISOTTO, SAUTÉ, and RICE.
   **To select a cooking mode,** push the Cooking Preset Button (4) until the desired function light is blinking. Once a preset is blinking, the preset time and temperature will be displayed. Press the the START/STOP button to begin the cooking cycle.
   **NOTE:** Each function has a default stir setting that can be adjusted manually by pressing the Stir Setting button until the desired setting is selected.

6. **Time and Temperature Adjustment Buttons:** To adjust the cooking time or temperature, press the corresponding Up or Down buttons to select the desired value. The time or temperature may be changed at any time during the cooking process.
   **NOTE:** For SLOW COOK mode, the temperature arrows select between HI and LO mode.
   **TIP:** Hold the arrow buttons down to adjust the setting more quickly.

7. **START/STOP Button:** Press START/STOP Button to begin the cooking process. Press the START/STOP button to stop any cooking process immediately. Hold button for 3 seconds to turn off the display.

**NOTES:**

- **Preheating -** When a cooking mode that requires preheating is selected, the display will flash "PrE" and the outside border of the display will progressively light up until the unit is ready to start the cooking. Once the unit is preheated, it will beep twice and begin the cooking cycle.
- **Showing POT -** The display will show "POT" and beep every five seconds if the pot is removed during an active cooking cycle or if cycle tries to start without the Cooking Pot in place. To stop showing "POT", press the STOP button.
- **Showing HOT -** After the Cooking Pot is removed when the cooking cycle is complete, the display will show "HOT" until the heating plate cools down to a safe temperature.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 11 10/24/24 2:55 PM

# Cooking Mode Presets Explained

| Cooking Mode Preset | Glass Lid | Stirring Paddle | Function |
|---|---|---|---|
| STIRMAX | Yes | Yes | Begins with a high-temperature saute to quickly stir and brown ingredients while using the stirring paddle, then automatically transitions to simmer to thoroughly cook additional ingredients and meld flavors. |
| BRAISEMAX | Yes | No | Starts cooking at a high temperature to sear meat, then automatically lowers to a gentle simmer, tenderizing over time. |
| SLOW COOK | Yes | Optional | (Low or High) – Cooks ingredients at a low, steady temperature over an extended period, perfect for creating rich, hearty dishes. |
| STEW/SOUP | Yes | Yes | Cooks your favorite soups, stews, and combinations of meats and vegetables. |
| KEEP WARM | Yes | No | Keep cooked food warm until you are ready to eat. |
| STEAM/BOIL | Yes | Optional | Steam to infuse moisture, seal in flavor and maintain perfect texture of your food. Add up to 4L of water to boil pasta or other ingredients. |
| RISOTTO | Yes | Yes | Boils and then gently simmers risotto while continuously stirring, allowing for gradual absorption of liquid and resulting in a creamy, al dente finish. |
| SAUTÉ | No | Yes | Stir and saute vegetables to build flavor. Can also be used for searing meat by turning stir setting to STIR OFF. |
| RICE | Yes | No | Prepare delicious, fluffy rice. Can also be used for grains, lentils, oats. |

**NOTE:** See "Cooking Guidelines & Tips" section for more information.
**CAUTION:** Do not remove or insert the stirring paddle when the unit is hot.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 12 10/24/24 2:55 PM

# Instructions for Use

## Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
3. Please go to www.prodprotect.com/powerxl to register your warranty.
4. Wash the Cooking Pot and Glass Lid with warm, soapy water.
   **NOTE:** Cooking Pot, Lid, Stirring Paddle, and any accessories are dishwasher safe. Never wash or submerge the appliance Base in water or the dishwasher.
5. Wipe the inside and outside of the appliance Base with a clean, damp cloth.
6. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.
7. Before cooking food, preheat the appliance for a few minutes to allow the appliance to burn off the manufacturer's protective coating of oil. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after the burn-in cycle.

## A Versatile Appliance

The StirMax™ Multi-Cooker is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature/stir settings and proper food quantities.

## Recommendations & Tips

**Proper Cooking Utensils:** To prevent scratching the coating, we recommend using nonmetal utensils with your cookware. Do not cut food on the cookware using sharp utensils, such as forks, knives, mashers, or whisks, that can scratch the cooking surface.

## Getting Started

**NOTE:** The Cooking Pot must be placed on the appliance Base to start a cooking cycle.

1. Select and prepare recipe for cooking.
2. Add stirring paddle to the cooking pot.
3. Place the Cooking Pot on the Base as shown.
   **NOTE:** If needed, rotate the paddle slightly to fully seat the pot on the base.
4. Place all ingredients in the Cooking Pot.
5. Add Lid if necessary.

MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 13 10/24/24 2:55 PM

# Step By Step

1. Plug the Power Cord into the wall outlet. Once the appliance is plugged in, it will beep once. The display will light up.
2. Select the desired Cooking Preset. The preset time will be displayed. Press the START/STOP Button once to start the cooking process.
3. Depending upon the cooking mode, the time countdown will not begin until predetermined cooking temperature is reached.

**NOTE:** Stirring is set to STIR OFF until preheat is complete. If desired, you can turn on the stirring during preheat by pressing the stirring button.

4. When the cooking time has elapsed, the appliance will switch to KEEP WARM for most cooking modes. The appliance will count up to show how long it has been on KEEP WARM.

# STIRMAX

STIRMAX is a smart cooking function with two stages of cooking. The first stage is a high temperature stage with stirring set to STIR LOW. When the first stage of cooking is complete, the appliance will automatically transition to the second stage of gentle simmer with stirring set to STIR LOW.

1. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
2. Assemble the stirring paddle onto the stirring motor shaft. Cover the pot with the lid to speed up the preheating time.
3. Press the Cooking Preset Button until the LED adjacent to STIRMAX function is blinking.
4. The display will show the default time 10:00. You can adjust the cooking time by pressing or holding down the TIME arrows.

**NOTE:** Adjusting the time on the display will adjust the time for this first cooking stage.

5. Press the START/STOP button to start the preheating cycle. The display will gradually illuminate the border of the display to indicate preheating progress. Once preheat is complete, the appliance will beep twice and begin the cooking timer.
6. Add the ingredients you would like to saute.
7. When the first stage of cooking is complete, the appliance will automatically transition to the second stage of gentle simmer with stirring set to STIR LOW. The default time for this stage is 40 minutes, but can be adjusted once the stage begins by pressing the TIME arrows.
8. Add the ingredients that you want to gently simmer.
9. When the cooking cycle is complete, the appliance will beep three times and automatically switch to KEEP WARM. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 14 10/24/24 2:55 PM

# BRAISEMAX

BRAISEMAX is a smart cooking function with two stages of cooking. The first stage is a high temperature stage without stirring. When the first stage of cooking is complete, the appliance will automatically transition to the second stage of gentle simmer.

1. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
2. Remove the stirring paddle if it is assembled to the stirring motor shaft. Cover the pot with the lid to speed up the preheating time.
3. Press the Cooking Preset Button until the LED adjacent to BRAISEMAX function is illuminated.
4. The display will show the default time 15:00. You can adjust the cooking time by pressing or holding down the TIME arrows.

**NOTE:** Adjusting the time on the display will adjust the time for this first cooking stage.

5. Press the START/STOP button to start the preheating cycle. The display will gradually illuminate the border of the display to indicate preheating progress. Once preheat is complete, the appliance will beep twice and begin the cooking timer.
6. Add the meat or ingredients you would like to sear.
7. When the first stage of cooking is complete, the appliance will automatically transition to the second stage of gentle simmer. The default time for this stage is 60 minutes. This time can be adjusted once the stage begins by pressing the TIME arrows.
8. Add the cooking liquid and any ingredients into the pot.
9. When the cooking cycle is complete, the appliance will beep three times and automatically switch to KEEP WARM. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).

# SLOW COOK

1. Assemble the stirring paddle onto the stirring motor shaft unless you do not plan to use the Stir function.
2. Add ingredients to the cooking pot and cover with the glass lid.
3. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
4. Press the Cooking Preset Button until the LED adjacent to SLOW COOK function is illuminated.
5. The display will show LO. To adjust between HI and LO, use the TEMP arrow buttons.
6. For LO slow cooking the default time is 8 hours (08:00) and for HI slow cooking the default is 4 hours (04:00). To adjust the cooking time, press or hold the TIME arrows. The maximum time is 24 hours (24:00).
7. The default stir setting is STIR OFF. To automatically start stirring halfway through your cooking time, adjust the stir setting to STIR DELAY.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 15 10/24/24 2:55 PM

8. When the START/STOP button is pressed, the appliance will heat up to the desired temperature and regulate at that temperature for the duration of the cook time. Keep the lid on.

9. When the cooking cycle is complete, the appliance will beep three times and automatically switch to KEEP WARM. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).

**Slow Cooking Tips:**

- The cooking pot should always be filled from ½ to ¾ full, to avoid over and under cooking.
- Always slow cook with the lid on.
  - -Open the lid as little as possible to assure even cooking. Every time the lid is removed, the cooking time increases by 15–20 minutes.
- Most recipes can be cooked on either High or Low. Many recipes will give the time for both.
  - -Low: Normally used for longer cook times and less tender cuts of meat, 8 to 10 hours.
  - -High: Used to shorten cook time. One hour on High is equal to about 2 hours on Low.

# STEW/SOUP

1. Assemble the stirring paddle onto the stirring motor shaft unless you do not plan to use the Stir function.
2. Add ingredients to the cooking pot and cover with the glass lid.
3. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
4. Press the Cooking Preset Button until the LED adjacent to STEW/SOUP function is illuminated.
5. The default cooking time is 30 minutes. To adjust the cooking time, press or hold the TIME arrows. The maximum time is 24 hours (24:00).
6. The default stir setting is STIR LOW. This means the stirring function will be active in 30 second increments. To adjust the stir setting, press the Stir Setting button.
7. When the START/STOP button is pressed, the appliance will heat up to the desired temperature and regulate at that temperature for the duration of the cook time. Keep the lid on.
8. When the cooking cycle is complete, the appliance will beep three times and automatically switch to KEEP WARM. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 16 10/24/24 2:55 PM

# KEEP WARM

**NOTE:** Do not use the KEEP WARM setting to cook food. Only use it to keep food warm that is already cooked.

1. Start with already cooked and hot ingredients in the cooking pot, covered with the glass lid.
2. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
3. Press the Cooking Preset button until the LED adjacent to KEEP WARM is illuminated.
4. The display will show 00:00. KEEP WARM counts upwards from 00:00 to show how long the food has been kept warm. The maximum time of the KEEP WARM cycle is 4 hours (04:00).
5. Press the START/STOP button. The unit will beep one time as the timer starts and the power is triggered.
6. Press the START/STOP button to turn off the KEEP WARM function. The KEEP WARM function will automatically turn off after 4 hours (04:00).

# STEAM/BOIL

**NOTE:** Use at least 1 cup of water or more when steaming. A maximum of 4L of water can be added to the pot for boiling pasta or other food.

1. Add water to the cooking pot and cover with the glass lid.

**NOTE:** Use hot water to speed up how quickly it will start boiling.

2. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
3. Press the Cooking Preset Button until the LED adjacent to STEAM/BOIL function is illuminated.
4. The display will show default cook time 15 minutes (15:00). To adjust the cooking time, press or hold the TIME arrows.
5. When the START/STOP button is pressed, the appliance will heat up and the cooking timer will start once the water is boiling.
6. Add your ingredients.
7. When the cooking cycle is complete, the appliance will beep three times.

**NOTE:** The steam basket accessory may be sold separately. If you have the steam basket accessory, remove the stirring paddle and place the basket in the pot after adding the water for steaming.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 17 10/24/24 2:55 PM

# RISOTTO

1. Assemble the stirring paddle onto the stirring motor shaft.
2. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
3. Press the Cooking Preset Button until the LED adjacent to RISOTTO function is illuminated.
4. The display will show the default cooking time of 45 minutes. To adjust the cooking time, press or hold the TIME arrows.
5. The default stir setting is STIR HIGH. This means the stirring will be active at all times until the cooking is complete. To adjust the stirring setting, press the Stir Setting button.
6. When the START/STOP button is pressed, the appliance will preheat. Once preheated, the unit will beep twice and start the cooking cycle. Add your ingredients at this time and cover with the glass lid. The program will boil the risotto for 15 minutes and then switch to a gentle simmer for the remainder of the cooking cycle.
7. When the cooking cycle is complete, the appliance will beep three times and automatically switch to KEEP WARM. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).

# SAUTÉ

1. Assemble the stirring paddle onto the stirring motor shaft unless you do not plan to use the Stir function.
2. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing. Cover the pot with the lid to speed up the preheating time.
3. Press the Cooking Preset Button until the LED adjacent to SAUTÉ function is illuminated.
4. The default cooking time is 10 minutes. To adjust the cooking time, press or hold the TIME arrows.
5. The default stir setting is STIR LOW. This means the stirring will be active in 30 second increments. To adjust the stir setting, press the Stir Setting button.
6. Press the START/STOP button to start the preheating cycle. The display will gradually illuminate the border of the display to indicate preheating progress. Once preheat is complete, the appliance will beep twice and begin the cooking timer.
7. Add ingredients to the cooking pot.
8. When the cooking cycle is complete, the appliance will beep three times.

**NOTE:** The SAUTÉ function can also be used for searing meat by turning the stir setting to STIR OFF and removing the stirring paddle before the start of the cooking cycle.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 18 10/24/24 2:55 PM

# RICE

1. Rinse your rice in water and strain with a wire strainer before cooking. This will make it less likely that the water will boil or froth over the top.
2. Add rice (or other grain) and water (or broth) to the cooking pot and cover with glass lid.
3. Plug in the appliance. The default display (----) will start flashing.
4. Press the Cooking Preset button until the LED adjacent to RICE function is illuminated. The display will illuminate the border.
5. Press START/STOP button. The unit will beep once. The display will cycle through dashes on the border of the display. This will continue to run through the entire cooking cycle.

**NOTE:** Keep the lid closed until the end of the cooking cycle to ensure that the heat stays in and the rice gets cooked. If the rice starts to boil over, remove the lid and stir a couple of minutes. Leaving the lid off for a short period of time will allow some of the liquids to boil off and for the mixture to slightly cool. Place the lid back on the rice cooker and repeat if needed.

6. After the cooking cycle is complete the unit will beep three times and automatically switch to KEEP WARM. The display will start counting up from zero to 4 hours (00:00 to 04:00).
7. When the timer reaches 4 hours of being on KEEP WARM, the unit will turn the power off and return to the default display of flashing dashes (----).

**NOTE:** If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water.

# Rice Cooking Chart

| AMOUNT OF RICE | AMOUNT OF WATER | APPROXIMATE COOKING TIME | YIELD (standard 8 oz. cups) |
|---|---|---|---|
| FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, BASMATI, YELLOW, OR MEDIUM GRAIN RICE | | | |
| 2 cups rice | 3 cups | 27 to 30 minutes | 6 cups |
| 4 cups rice | 6 cups | 35 to 38 minutes | 12 cups |
| 6 cups rice | 9 cups | 43 to 47 minutes | 18 cups |
| FOR BROWN RICE | | | |
| 2 cups rice | 4 cups | 48 to 51 minutes | 6 ½ cups |
| 4 cups rice | 8 cups | 65 to 68 minutess | 13 ½ cups |
| 6 cups rice | 12 cups | 77 to 80 minutes | 21 cups |

**NOTE:** For this chart, when measuring uncooked rice and water use a standard 1 cup (8 fluid oz.) measuring cup. For other types of grains not listed in the cooking chart or when in doubt, follow package directions.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 19 10/24/24 2:55 PM

# Cooking Guidelines & Tips

## Preset Mode Chart

The times and temperatures on this chart show the basic default settings for the appliance. As you become familiar with the ***PowerXL™ StirMax™ Multi-Cooker***, you will be able to make minor adjustments to suit your taste.

| Preset | Default Temperature | Default Time | Temperature Range | Time Range |
|---|---|---|---|---|
| STIRMAX | Stage 1 - 425°F / 220°C<br>Stage 2 - 210°F / 98°C | Stage 1 - 10 mins.<br>Stage 2 - 40 mins. | Stage 1 - 400-430°F / 200-220°C<br>Stage 2 - 140-212°F / 60-100°C | Stage 1 - 1 min. - 60 mins.<br>Stage 2 - 1 min. - 24 hrs. |
| BRAISEMAX | Stage 1 - 425°F / 220°C<br>Stage 2 - 210°F / 98°C | Stage 1 - 15 mins.<br>Stage 2 - 60 mins. | Stage 1 - 400-430°F / 200-220°C<br>Stage 2 - 140-212°F / 60-100°C | Stage 1 - 1 min. - 20 mins.<br>Stage 2 - 1 min. - 24 hrs. |
| SLOW COOK | LO - 189°F / 86°C<br>HI - 203°F / 95°C | LO - 8 hrs.<br>HI - 4 hrs. | – | LO - 1 min. - 24 hrs.<br>HI - 1 min. - 24 hrs. |
| STEW/SOUP | 210°F / 98°C | 30 mins. | 195 - 212 °F / 90 -100 °C | 1 min. - 24 hrs. |
| KEEP WARM | 140°F / 60°C | 0:00 mins. | 140 - 212 °F / 60 -100 °C | Will count up from 0 - 4 hrs. |
| STEAM/BOIL | 212°F / 100°C | 15 mins. | 194 - 212 °F / 90 -100 °C | 1 min. - 60 mins. |
| RISOTTO | Automatic | 45 mins. | – | 1 min. - 60 mins. |
| SAUTÉ | 430°F / 220°C | 10 mins. | 300 - 430 °F / 150 - 220 °C | 1 min. - 60 mins. |
| RICE | Automatically cooks rice and other grains | | | |



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 20 10/24/24 2:55 PM

# Internal Temperature Meat Chart

Use this chart and a food thermometer to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.

*For maximum food safety, the U.S. Department of Agriculture recommends 165° F / 74° C for all poultry; 160° F / 71° C for ground beef, lamb, and pork; and 145° F / 63° C, with a 3-minute resting period, for all other types of b eef, lamb, and pork. Also review the USDA Food Safety Standards.

| Food | Type | Internal Temp.* |
|---|---|---|
| Beef & Veal | Ground | 160º F (71° C) |
| | Steaks, roasts: medium | 145º F (63º C) |
| | Steaks, roasts: rare | 125º F (52º C) |
| Chicken & Turkey | Breasts | 165º F (74º C) |
| | Ground, stuffed | 165º F (74º C) |
| | Whole bird, legs, thighs, wings | 165º F (74º C) |
| Fish & Shellfish | Any type | 145º F (63º C) |
| Lamb | Ground | 160º F (71º C) |
| | Steaks, roasts: medium | 140º F (60º C) |
| | Steaks, roasts: rare | 130º F (55º C) |
| Pork | Chops, ground, ribs, roasts | 160º F (71º C) |
| | Fully cooked ham | 140º F (60º C) |

# Serving in the Stir Cooker Pot

1. After desired cooking cycle is complete, make sure the unit is off and unplug the unit.
2. Prepare serving area by placing a hot pad down the size of the pot.
3. Using the handles and oven mitts, move the cooking pot to the serving location.
4. Use heatproof plastic, nylon, or wood serving utensils.

# Cooking without the Stirring Paddle

The appliance can be used without the stirring paddle in place if the stirring function is not needed. Turn the stirring setting to STIR OFF when the paddle is removed.

**NOTE:** Only remove the stirring paddle when the pot is empty and cool.

The skillet accessory may be sold separately. When using the skillet, always turn the stir setting to STIR OFF.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 21 10/24/24 2:55 PM

# Slow Cooking Ingredient Tips

**SEASONINGS**

- Fresh herbs should be added at the end of the cooking cycle. If cooked too long they lose their color and flavor.
- Dried herbs work well in the slow cooker and can be added at the beginning. They can become stronger on longer cooking; begin with less and add at end, if needed.

**MEATS**

- The higher the fat content, the less liquid is needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep the meat above the drippings.
- Browning before cooking on the slow cooker settings is not necessary. However, lightly coating meat with flour and browning it, gives more body and flavor to sauces. This works for ground meat as well.
- Make sure the top of the meat does not touch the lid.
- Cooking times will vary depending upon the size and cut of the meat. Meat with bone-in will take longer to cook. Lean meats and poultry will cook faster.
- Meats slow cooked in liquids develop great flavor with a minimum of effort.
- Use High for more tender cuts of meat; use Low for tougher cuts.
- Always thoroughly thaw meats before slow cooking them.

**VEGETABLES**

- Place vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets at the very bottom of the cooking pot and always cover them with liquids. They usually take longer to cook than most meat.
- Vegetables cook well; they develop better flavor and don’t break down as they would in an oven.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 22 10/24/24 2:55 PM

# Cleaning & Storage

## Easy Maintenance

- Be sure to let the appliance cool down and unplug it from the wall outlet before cleaning.
- When cleaning the Cooking Pot, allow the Pot to cool completely before washing. Never immerse hot cookware in water as this will cause damage.
- Cleaning your Cooking Pot is quick and easy. After each use, wash it in hot water with mild soap or dish detergent. Rinse thoroughly and wipe dry immediately with a soft dish towel. If any food particles remain, fill the cookware with hot water and liquid dish detergent, soak until the water becomes lukewarm, and use a sponge or soft cloth to remove any remaining food particles.
- Remove stirring paddle promptly after use to avoid food residue drying up. If the paddle gets stuck, grip the paddle and move back and forth, applying pressure upwards. Clean off the shaft and paddle inner area with a brush to remove residue. Another option is to use hot water to loosen up the residue (see below).
- The silicone cap on the stirring paddle can be removed for cleaning. Reassemble to the paddle once dry.
- Do not use steel wool or metal pads. They could leave coarse scratches.
- To keep the appliance clean, wipe away the enclosure with damp cloth and then dry it with a clean, dry cloth. **NEVER** immerse the powered base of the appliance in water for cleaning!
- Make sure that the device is properly cleaned before storing it in a dry place.

## Dishwasher Safe

The Cooking Pot, Glass Lid, Stirring Paddle, and accessories are dishwasher safe. Although these components are dishwasher safe, we recommend cleaning by hand. Hand-washing preserves the life of the cookware and helps to maintain its appearance. If cleaning in the dishwasher, follow the suggested guidelines:

- Load the dishwasher carefully. The cooking pot will collect water when placed upside down so place at an angle to minimize residual water. Other dishes and flatware may mark the surface of your cookware.
- Be sure to remove soil from other dishes and flatware. It can be abrasive to nonstick coating.
- We recommend using a non-lemon detergent.
- Regular dishwasher cleaning will eventually scratch any surface.
- To protect yourself from electric shock, **NEVER** immerse the device, or the Power Cord in water or other liquids.
- **DO NOT** use any petroleum products, which will damage the outer appliance housing and the Control Panel.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 23 10/24/24 2:55 PM

## Removing Stubborn Residue

When food is burned on the cookware, a stubborn black residue may remain. If regular cleaning does not loosen it, soak in hot water and 1 tbsp. of non-lemon detergent for 15 minutes. Allow the water to become lukewarm before you drain and rinse. Wipe with a plastic spatula or nonabrasive sponge to loosen residue. Repeat if necessary.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# Troubleshooting

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| The appliance does not work. | The appliance is not plugged in. | Plug the Power Cable into a wall socket. |
| | You have not turned the appliance on by setting the cooking time and temperature. | Select a preset and then press the START/STOP Button to begin the cooking process. |
| | The appliance is plugged into a shared outlet. | The appliance must be the only item plugged into the outlet. |
| Food is not cooked. | The Cooking Pot is overloaded. | Use smaller batches for more even cooking. |
| | The temperature is set too low. | Raise temperature and continue cooking. |
| Food did not shred. | Food is not tender enough. | Shred by hand this time and next time adjust recipe to increase cooking time. The temperature may also need to be increased depending on the food item. |
| | Stirring needs more time. | Allow at least one hour of stirring on STIR HIGH once food is tender. |
| Food is sticking to pot. | Food was put into the pot before preheating was complete. | Switch to Stew/Soup mode which does not require preheating. This will automatically start the cooking timer. |

# Frequently Asked Questions

***Can I use any type of pan to cook in my PowerXL™ StirMax™ Multi-Cooker?***

No. Only use the Cooking Pot that comes with the appliance.

***Does the appliance get hot?***

The appliance gets hot during use and stays hot for a while after use. Orient the glass lid so the steam vent hole is in the back. Do not place your hand above the steam vent hole. Avoid touching the appliance with your bare hands during and after use. Use oven mitts or potholders when handling food or parts of the appliance when hot.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 24 10/24/24 2:55 PM

# Tabla de contenidos


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




MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 25 10/24/24 2:55 PM

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 sabiduria, 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 burbujean 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 pos 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 26 10/24/24 2:55 PM

- **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 utensilos 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 el tomacorriente.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 27 10/24/24 2:55 PM

- 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.

**Medidadas 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.
- Orienta 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 28 10/24/24 2:55 PM

# 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 eléctricista 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 ÉLECTRICO

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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 29 10/24/24 2:55 PM

# Piezas y accesorios

**NOTA:** Desempaca todo el contenido del empaque. El contenido varía según el modelo. Revisa cuidosamente 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 30 10/24/24 2:55 PM

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***

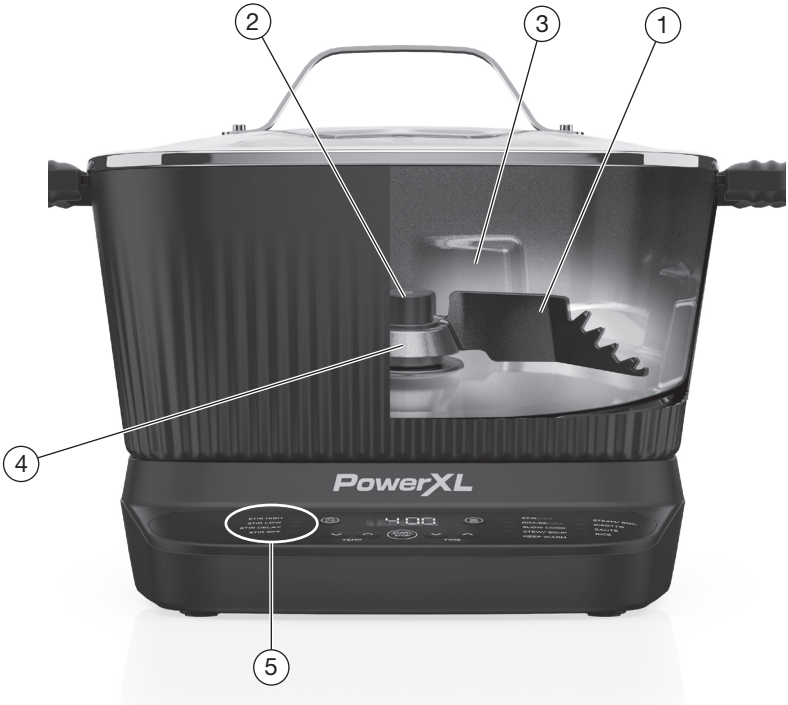
*No está disponible con todos los modelos.

| Accesorio | MC107D-1GP/MC107D-2BP/ MC107D-3BP | MC107D-6GPTV | MC107D-7GPTV |
|---|---|---|---|
| Cucharón | | X | X |
| Cesta de vapor | | X | X |
| Sartén | | | X |
| Rejilla metálica | | | X |



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 31 10/24/24 2:55 PM

# 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**



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 32 10/24/24 2:55 PM

# Mezclar

Sofríe cebollas, ajo, pimentos 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 desehebrar 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, GUISO/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

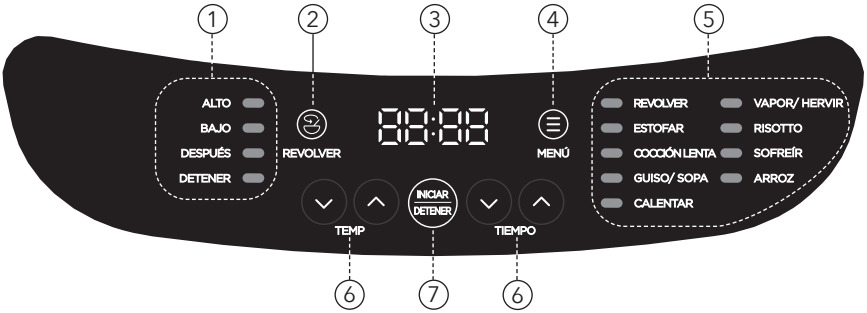
DESPUÉS: El mezclado comienza a mitad de la cocción por medio del temporizador de cocción.

DETENER: La función de mezclar no está activa.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 33 10/24/24 2:55 PM

# 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 dígital 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 temp eratura 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:**

- **Precalentamiento -** Cuando se selecciona un ciclo de cocción que necesita precalentamiento, 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 precalentada, 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 34 10/24/24 2:55 PM

# 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 35 10/24/24 2:55 PM

# Instrucciones de uso

## Antes de utilizar por primera vez

1. Lee 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 la garantía.
4. Lava la olla de cocción y la tapa de vidrio con agua caliente y jabón.

**NOTA:** La olla de cocción, tapa, paleta mezcladora y otros accessorios 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 revestimimiento 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 proprocionadas 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.

MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 36 10/24/24 2:55 PM

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

# Paso a Paso

1. Enchufa el cable de alilmentación 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 inpulsor 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. 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 37 10/24/24 2:55 PM

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 funcion de coccion 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. Puedes ajustar el tiempo de cocción, presionando o manteniendo presionado 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 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 cúbrela 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 38 10/24/24 2:55 PM

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 funcion 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 ½ a ¾ 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 ingredients 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 GUISO/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).



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 39 10/24/24 2:55 PM

# CALENTAR

**NOTA:** No utilices la función CALENTAR para cocinar los alimentos. Solo utilízala 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 mentenido 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 40 10/24/24 2:55 PM

# 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 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 pregresivo 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 funcion 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 41 10/24/24 2:55 PM

# 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 cúbrela 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 42 10/24/24 2:55 PM

# 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.

| Preadeterminado | Temperatura por Defecto | Tiempo por Defecto | Gama de Temperatura | Gama de Tiempo |
|---|---|---|---|---|
| REVOLVER | Etapa 1 - 425°F / 220°C<br>Etapa 2 - 210 °F / 98°C | Etapa 1 - 10 mins.<br>Etapa 2 - 40 mins. | Etapa 1 - 400-430°F / 200-220°C<br>Etapa 2 - 140-212°F / 60-100°C | Etapa 1 - 1 - 60 mins.<br>Etapa 2 - 1 min. - 24 hrs. |
| ESTOFAR | Etapa 1 - 425°F / 220°C<br>Etapa 2 - 210°F / 98°C | Etapa 1 - 15 mins.<br>Etapa 2 - 60 mins. | Etapa 1 - 400-430°F / 200-220°C<br>Etapa 2 - 140-212°F / 60-100°C | Etapa 1 - 1 - 20 mins.<br>Etapa 2 - 1 min. - 24 hrs. |
| COCCIÓN LENTA | LO - 189°F / 86°C<br>HI - 203°F / 95°C | LO - 8 hrs.<br>HI - 4 hrs. | – | LO - 1 min. - 24 hrs.<br>HI - 1 min. - 24 hrs. |
| GUISO/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 conteoprogresivo 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 | | | |



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 43 10/24/24 2:55 PM

# 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 red, 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 | 160º F (71º C) |
| | Bistecs, asados: término medio | 145º F (63º C) |
| | Bistecs, asados: crudo | 125º F (52º C) |
| Pollo y pavo | Pechugas | 165º F (74º C) |
| | Molido, relleno | 165º F (74º C) |
| | Aves enteras, muslos, contra muslos, alas | 165º F (74º C) |
| Pescado y mariscos | Cualquier tipo | 145º F (63º C) |
| Cordero | Molida | 160º F (71º C) |
| | Bistecs, asados: término medio | 140º F (60º C) |
| | Bistecs, asados: crudo | 130º F (55º C) |
| Cerdo | Chuletas, molido, costillas, asados | 160º F (71º C) |
| | Jamón completamente cocinado | 140º F (60º 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 44 10/24/24 2:55 PM

# 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 lígera 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. La 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 45 10/24/24 2:55 PM

# 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.
- Retire la paleta mezcladora inmediatamente después de su uso para evitar que los residuos de comida se sequen. Si la paleta se atasca, sujétela y muévala hacia adelante y hacia atrás, aplicando presión hacia arriba. Limpie el eje y la zona interior de la paleta con un cepillo para eliminar los residuos. Otra opción es utilizar agua caliente para aflojar los residuos (ver a continuación).
- 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 estropajas de acero o metálicos. Estos pueden dejar rayones gruesos.
- Para mantener limpio el aparato, limpia la caja con un paño húmedo y luego sécalo 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 lavavajillas

La olla de cocción, tapa de vidrio, paleta mezcladora y los accesorios son aptos para el lavaplatos. Aunque estos componentes sean aptos para el lavavajillas, 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 lavavajillas, sigue las instrucciones sugeridas:

- Llena el lavavajillas con cuidado. La olla de cocción colectará agua cuando se coloca invertida, asi 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 lavavajillas 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.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 46 10/24/24 2:55 PM

## 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. | Seleccione un valor preestablecido, luego presione el botón INICIAR/ DETENER para comenzar 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. |
| La comida se pega a la olla. | La comida se colocó en la olla antes de que el precalentamiento se completara. | Cambia al modo Guiso/Sopa, que no requiere precalentamiento. Esto iniciará automáticamente el temporizador de cocción. |

# 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.

# Table des Matières


| | |
|---|---|
| ***MISES EN GARDE IMPORTANTES*** | ***49*** |
| ***Pièces et Accessoires*** | ***53*** |
| ***Technologie StirMax™*** | ***55*** |
| ***Utiliser le Panneau de Commande*** | ***57*** |
| ***Explication des Préréglages de Cuisson*** | ***58*** |
| ***Mode d'emploi*** | ***59*** |
| ***Directives et Conseils de Cuisson*** | ***67*** |
| ***Nettoyage et Rangement*** | ***70*** |
| ***Dépannage*** | ***71*** |
| ***Foire aux questions*** | ***72*** |




MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 48 10/24/24 2:55 PM

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

# MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire attentivement toutes les instructions pour éviter les blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées et dirigées de près par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **TOUJOURS PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET RÉSISTANTE À LA CHALEUR**. Conçu uniquement pour une utilisation sur un comptoir. NE PAS utiliser l'appareil sur une surface instable.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans un endroit stable, et les poignées (s'il y en a) doivent être placées de manière à éviter le déversement de liquides chauds.
- **NE PAS** placer la base de l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- **NE PAS** utiliser l'appareil dans un espace clos ou sous des armoires basses. Un espace et une ventilation adéquats sont nécessaires pour éviter les dommages matériels pouvant être causés par la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
- **NE JAMAIS** utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des linges à vaisselle, des essuie-tout, des rideaux ou des assiettes en papier.
- **NE PAS** laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- **FAIRE PREUVE DE PRUDENCE** lors du déplacement du chaudron pendant ou après un cycle de cuisson.
- Toujours manipuler un chaudron chaud avec des gants de cuisine pendant la cuisson. Placer les articles de batterie de cuisine chauds sur des surfaces résistantes à la chaleur lorsqu'ils ne sont pas sur la base de l'appareil.
- **MISE EN GARDE CONCERNANT LES SURFACES CHAUDES :** Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation. Pour éviter toute blessure, ne pas toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement. Prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de blessures, d'incendie ou de dommages matériels.
- **N'UTILISER** cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- **NE JAMAIS REMPLIR LE CHAUDRON** à plus de deux tiers de sa capacité. Plusieurs aliments augmentent de volume ou bouillonnent vigoureusement pendant la cuisson et risquent de déborder. La cuisson avec le couvercle permet d'éviter les risques d'éclaboussures et de blessures si les bulles éclatent et touchent la peau exposée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Empower Brands, LLC présente des risques de blessures.
- **NE JAMAIS** brancher l'appareil sur une prise située sous le comptoir. Le cordon qui pend peut présenter un danger.
- **NE JAMAIS** couvrir l'orifice d'évacuation de la vapeur sur le couvercle. Orienter le couvercle en verre de manière à ce que l'orifice d'évacuation de la vapeur se trouve à l'arrière.
- **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
- **NE PAS UTILISER** l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil cesse de fonctionner en cours d'utilisation, débrancher immédiatement le cordon.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 49 10/24/24 2:55 PM

- **NE PAS UTILISER NI TENTER DE RÉPARER UN APPAREIL DÉFECTUEUX**. Communiquer avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide (voir les coordonnées au dos de ce guide).
- **DÉBRANCHER L'APPAREIL** de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.
- **NE JAMAIS** immerger la base de l'appareil. Si l'appareil tombe ou est immergé dans l'eau par inadvertance, le débrancher immédiatement de la prise de courant murale. Ne pas mettre les mains dans l'eau si l'appareil immergé est branché. Ne pas immerger ou rincer les cordons ou les fiches dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Pour éviter tout risque de blessure, remplacer uniquement les pièces par des pièces autorisées, comme recommandé par Empower Brands, LLC.
- **NE JAMAIS** laisser le chaudron vide lorsque la base est chaude, sauf lors du préchauffage.
- **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance. Cela permet d'éviter tout risque de blessure pour les enfants ou tout risque d'incendie.
- **TOUJOURS** surveiller les enfants qui se trouvent à proximité d'articles de batterie de cuisine lorsqu'ils sont utilisés pour éviter les risques de blessures.
- **NE PAS** manipuler d'articles de batterie de cuisine chauds sans se protéger les mains. Faire preuve de prudence et utiliser des gants de cuisine lors de la cuisson, car le chaudron, ses poignées et l'appareil deviennent chauds.
- Manipuler le couvercle en verre avec précaution. Comme tout accessoire de cuisson en verre, le couvercle peut se briser en raison de brusques changements de température ou d'un impact s'il tombe ou est cogné contre un objet dur.
- Si le couvercle en verre se fissure, s'ébrèche ou est endommagé, **CESSER** immédiatement son utilisation.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il n'est **PAS CONÇU** pour une utilisation commerciale ou pour le camping.
- **NE PAS** utiliser d'aérosol de cuisson. Ces aérosols s'accumulent sur les articles de batterie de cuisine et deviennent difficiles à enlever, tout en réduisant les performances du revêtement antiadhésif.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la friture. Faire preuve d'une grande prudence pour déplacer l'appareil lorsqu'il contient des liquides chauds ou de l'huile chaude.
- Utiliser uniquement le récipient fourni et les pièces approuvées afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Ne pas mettre d'aliments ou de liquides dans la base de l'appareil.
- Ne pas placer d'objets autres que les récipients fournis sur la base de l'appareil. Ne pas poser vos mains sur l'élément chauffant lorsqu'il est chaud.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées en se protégeant les mains.
- Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le récipient amovible. Utiliser uniquement la base avec le chaudron.
- Avant d'utiliser votre nouvel appareil sur une surface de comptoir, vérifier les recommandations relatives à l'utilisation d'appareils sur ces surfaces auprès du fabricant ou de l'installateur du comptoir. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de placer un sous-plat sous l'appareil pour protéger la surface de la chaleur. Le fabricant ou l'installateur pourrait recommander de ne pas placer d'appareils électriques, de chaudrons ou de marmites chaudes directement sur le comptoir. En cas de doute, placer un sous-plat sous l'appareil avant de l'utiliser.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant murale. Si un cycle de cuisson est en cours, appuyer sur le bouton STOP (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments trop volumineux ou des ustensiles/récipients en métal, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 50 10/24/24 2:55 PM

- Un incendie pourrait se déclencher si l'appareil est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, des draperies, des murs, etc., pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas mettre dans l'appareil : papier, carton, plastique et autres matériaux de même type.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires fournis avec l'appareil, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Appuyer sur le bouton STOP (arrêt) pour arrêter un cycle de cuisson en cours. L'appareil se met en veille après cinq minutes d'inactivité.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- La base de l'appareil ne doit pas être immergée.
- **AVERTISSEMENT :** Avoid spillage on the base.
- **AVERTISSEMENT :** The heating element surface remains hot after use.
- **AVERTISSEMENT :** Spilled food can cause serious burns.
- **AVERTISSEMENT :** Keep the appliance and its cord away from children.
- Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et incombustible.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans des environnements commerciaux ou de vente au détail.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du guide d'utilisation, la garantie est annulée et le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
- Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, le système de protection contre la surchauffe s'activera, et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débrancher l'appareil. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le remettre en marche ou de le ranger.

**Autres mises en garde :**

- Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlure, d'incendie, de blessures ou de dommages matériels.
- Orientez le couvercle en verre de manière à ce que le trou d'aération de la vapeur se trouve à l'arrière. Ne placez pas votre main au-dessus du trou d'évacuation de la vapeur.
- Éviter les brusques changements de température comme le fait d'ajouter des aliments surgelés dans un chaudron chaud ou de déposer un chaudron chaud directement sur le comptoir.
- Pour prévenir les dommages et les chocs électriques, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la base du cuiseur. Cuire les aliments uniquement dans le chaudron fourni.
- Soulever délicatement le couvercle en verre pour laisser l'eau s'égoutter dans le chaudron.
- Ne jamais utiliser le chaudron sur une cuisinière au gaz ou électrique, sur une flamme nue, ou dans un four.
- Ne jamais laisser pendre le cordon sur le rebord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais brancher le cordon à une rallonge.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Appareil destiné à un usage domestique seulement.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 51 10/24/24 2:55 PM

# CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

## FICHE DE MISE À LA TERRE

Aux fins de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne s'insère que dans une prise à trois fentes. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. La connexion inappropriée du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. En cas de doutes sur la mise à la terre adéquate de la prise, consulter un électricien qualifié.

## VIS INDESSERRABLE

**Avertissement :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

## RALLONGE

Le four est doté d'un cordon d'alimentation court moins susceptible de s'emmêler ou de faire trébucher.

**Remarque :** La lame de la fiche de cet appareil porte des indications importantes. La fiche de branchement ou le cordon complet (si la fiche est moulée au cordon) ne peut pas être remplacé. En cas de dommage, communiquer avec le Service à la clientèle au numéro indiqué dans ce guide.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 52 10/24/24 2:55 PM

# Pièces et Accessoires

**REMARQUE :** Sortir tout le contenu de l'emballage. Le contenu varie selon le modèle. Vérifier soigneusement tous les matériaux d'emballage pour voir s'il reste des pièces. Retirer toute pellicule protectrice transparente ou bleue sur les composants.

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 53 10/24/24 2:55 PM

1. **PALETTE DE REMUAGE**

2. **CHAUDRON :** Fabriqué en fonte d'aluminium avec un revêtement antiadhésif en céramique à l'intérieur du chaudron et des poignées en silicone. Amovible pour faciliter le service à table, et peut aller au lave-vaisselle. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler le chaudron.
   **REMARQUE :** Au besoin, tourner légèrement la palette pour positionner complètement le chaudron sur la base alimentée.

3. **BASE ALIMENTÉE**

4. **COUVERCLE EN VERRE :** Orientez le couvercle en verre de manière à ce que le trou d'aération de la vapeur se trouve à l'arrière.

5. **POIGNÉE DU COUVERCLE :** Toujours utiliser une poignée pour le four lors de la manipulation, car le couvercle peut être chaud.

6. **PANNEAU DE COMMANDE :** Le panneau de commande permet de sélectionner les préréglages de cuisson et de régler le temps et la température de cuisson (voir la section « Utiliser le panneau de commande numérique »).

7. **LOUCHE***

8. **PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR***

9. **POÊLE À FRIRE***

10. **GRILLE***

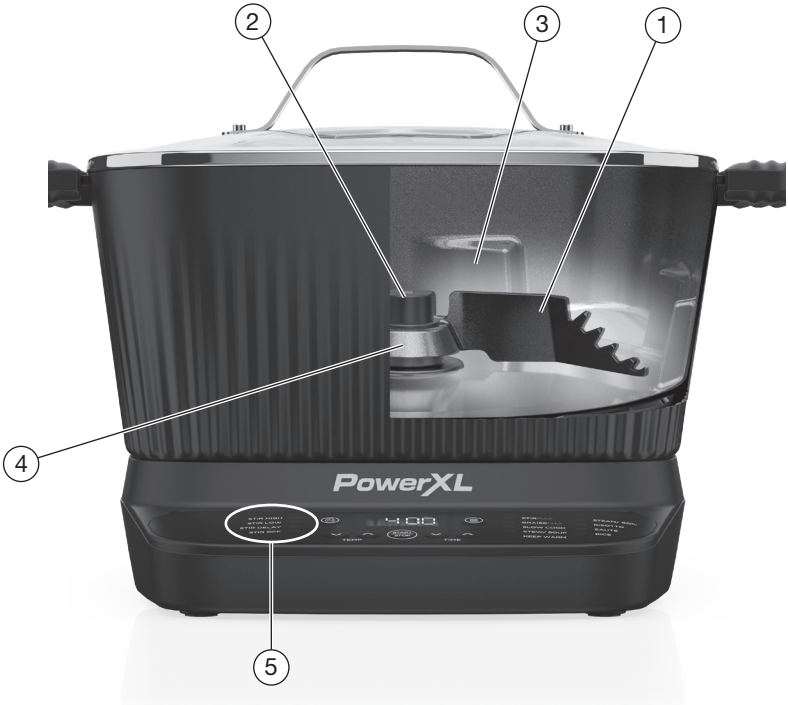
*Non inclus avec tous les modèles.

| Accessoire | MC107D-1GP/MC107D-2BP/ MC107D-3BP | MC107D-6GPTV | MC107D-7GPTV |
|---|---|---|---|
| Louche | | X | X |
| Panier de cuisson à la vapeur | | X | X |
| Poêle à frire | | | X |
| Grille | | | X |



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 54 10/24/24 2:55 PM

# Technologie StirMax™




1. **PALETTE DE REMUAGE ET D'EFFILOCHAGE AUTOMATIQUE**
2. **CAPUCHON EN SILICONE :** Utilisé pour fixer la palette à l'arbre d'entraînement.
   **REMARQUE :** Peut être retiré pour le nettoyage.
3. **GÉOMÉTRIE DU CHAUDRON :** Spécialement conçue pour permettre le déchiquetage.
4. **MOTEUR À INVERSION AUTOMATIQUE :** Conçu pour un mélange de qualité supérieure.
5. **RÉGLAGES DE REMUAGE**



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 55 10/24/24 2:55 PM

# Remuer

Faire sauter les oignons, l'ail, les poivrons et les autres ingrédients à l'aide de la palette de remuage et d'effilochage automatique. Utiliser de l'huile ou du beurre pour des résultats optimaux. Utiliser le préréglage de cuisson SAUTÉ avec le réglage de remuage STIR LOW (intermittent) par défaut ou sélectionner STIR HIGH (constant) pour remuer constamment les ingrédients. Utiliser une spatule en silicone pour ramener les ingrédients au centre si nécessaire.

# Effilocher

StirMax effiloche le poulet, le porc et d'autres protéines et peut également broyer des ingrédients entiers tels que des tomates en conserve. Le déchiquetage s'effectue lentement au cours d'un long cycle de cuisson. Pour déchiqueter les aliments, il faut qu'ils soient tendres.

Pour effilocher la viande, sélectionner le préréglage de cuisson SLOW COOK (mijoter) et le réglage de remuage STIR HIGH (constant) pendant au moins une heure à la fin du cycle de cuisson. Sélectionner le réglage de remuage STIR DELAY (différé) pour démarrer automatiquement le remuage à la mi-cuisson. Le moteur peut temporairement caler si des aliments sont coincés dans le chaudron. Cela fait partie du processus normal; le moteur à inversion automatique dégagera le blocage. Le moteur fera moins de pauses à mesure que les aliments s'attendrissent. Certaines viandes plus coriaces, comme le porc, peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long (7 heures ou plus) avant de devenir suffisamment tendres pour être effilochées. En fonction du type de viande et de votre recette, il peut être nécessaire de finir de déchiqueter les morceaux restants à la fin du cycle de cuisson.

# Mélanger

Plus besoin de mélanger à la main! Ajouter les ingrédients selon les étapes de la recette, puis laisser la palette automatique remuer et effilocher les ingrédients. Pour les préréglages de cuisson STIRMAX, STEW/SOUP (ragoût/soupe) et RISOTTO, le remuage par défaut est réglé à STIR LOW (intermittent), mais il est possible de régler le remuage au besoin tout au long du processus de cuisson.

# Réglages de remuage

Chaque préréglage de cuisson a un réglage de remuage par défaut. Modifier le réglage de remuage à tout moment en appuyant sur le bouton de Réglage de remuage.

STIR LOW (intermittent) : le remuage est intermittent

STIR HIGH (constant) : le remuage est constant

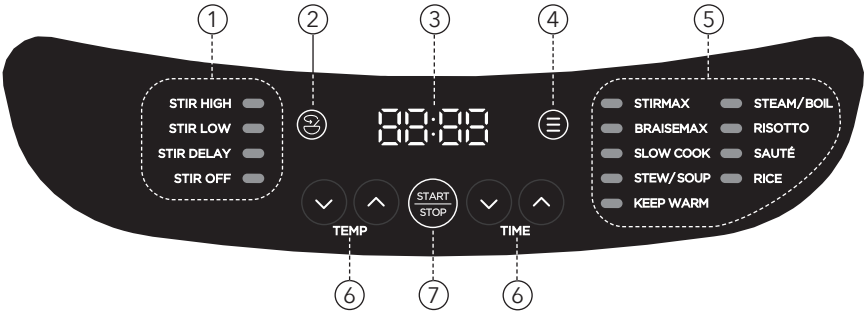
STIR DELAY (différé) : le remuage commence à la mi-cuisson

STIR OFF (désactivé) : le remuage n'est pas actif



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 56 10/24/24 2:55 PM

# Utiliser le Panneau de Commande




1. **Réglages de Remuage :** quatre réglages de remuage sont accessibles : STIR HIGH, STIR LOW, STIR DELAY, et STIR OFF. Chaque mode de cuisson a un réglage de remuage par défaut.
   **Pour modifier le Réglage de Remuage,** appuyer sur le bouton de réglage de remuage (2) jusqu'à ce que le voyant du mode de remuage souhaité s'allume.
   **REMARQUE :** La fonction STIR DELAY (différé) permet de commencer à remuer à la mi-cuisson. Cela laisse suffisamment de temps pour que la viande devienne tendre.

2. **Bouton de Réglage de Remuage**

3. **Afficheur Numérique à DEL du Temps et de la Température :** L'afficheur indique les réglages de temps et de température par défaut lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné.

4. **Bouton de Préréglage de Cuisson**

5. **Préréglages de Cuisson :** Neuf préréglages de cuisson sont accessibles : STIRMAX, BRAISEMAX, SLOW COOK, STEW/ SOUP, KEEP WARM, STEAM/BOIL, RISOTTO, SAUTÉ, et RICE.
   **Pour sélectionner un mode de cuisson,** appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson (4) jusqu'à ce que le voyant du mode de cuisson souhaité clignote. Une fois qu'un préréglage clignote, le temps et la température programmés s'affichent. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de cuisson.
   **REMARQUE :** Chaque mode de cuisson a un réglage de remuage par défaut qui peut être réglé manuellement en appuyant sur le bouton de réglage de remuage jusqu'à ce que le réglage souhaité soit sélectionné.

6. **Boutons de contrôle du temps et de la température :** Pour régler le temps de cuisson ou la température, appuyer sur les boutons fléchés (haut ou bas) correspondants. Le temps et la température peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.
   **REMARQUE :** Pour le mode SLOW COOK (mijoter), les flèches de température permettent de sélectionner les modes HI (haute température) et LO (basse température).
   **CONSEIL :** Pour accélérer la sélection, maintenir les boutons fléchés enfoncés.

7. **Bouton START/STOP (marche/arrêt) :** Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le processus de cuisson. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter immédiatement le processus de cuisson. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'écran.

**REMARQUES :**

- **Préchauffage –** Si un mode de cuisson nécessitant un préchauffage est sélectionné, l'écran fera clignoter « PrE » et la bordure de l'afficheur s'allume progressivement jusqu'à ce que l'appareil soit prêt pour la cuisson. Une fois l'appareil préchauffé, deux bips retentissent et le cycle de cuisson commence.
- **Affichage POT –** Le message « POT » (chaudron) s'affiche et un bip retentit toutes les cinq secondes si le chaudron est retiré pendant un cycle de cuisson actif ou si le cycle tente de démarrer sans que le chaudron soit en place. Pour arrêter le message « POT » (chaudron), appuyer sur la touche STOP (arrêt).
- **Affichage HOT –** Lorsque le chaudron est retiré après le cycle de cuisson, le message « HOT » (chaud) s'affiche jusqu'à ce que la plaque chauffante refroidisse à une température sûre.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 57 10/24/24 2:55 PM

# Explication des Préréglages de Cuisson

| Préréglage de Cuisson | Couvercle en Verre | Palette de Remuage | Fonction |
|---|---|---|---|
| STIRMAX | Oui | Oui | Faire sauter les ingrédients à haute température pour les remuer et les faire dorer rapidement à l'aide de la palette de remuage, puis passer automatiquement au mijotage pour faire cuire d'autres ingrédients et mélanger les saveurs. |
| BRAISEMAX | Oui | No | Commencer la cuisson à haute température pour saisir la viande, puis réduire automatiquement la température à un mijotage doux, pour attendrir la viande progressivement. |
| SLOW COOK | Oui | Facultatif | (Faible ou élevé) – Cuire les ingrédients à une température basse et constante pendant une période prolongée; idéal pour créer des plats riches et copieux. |
| STEW/SOUP | Oui | Oui | Cuisiner vos soupes, ragoûts et combinaisons de viandes et de légumes préférés. |
| KEEP WARM | Oui | No | Garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment du repas. |
| STEAM/BOIL | Oui | Facultatif | Cuire à la vapeur pour infuser l'humidité, sceller la saveur et préserver la texture idéale des aliments. Pour faire bouillir des pâtes ou d'autres ingrédients, ajouter jusqu'à 4 litres d'eau. |
| RISOTTO | Oui | Oui | Faire bouillir puis mijoter doucement le risotto tout en remuant continuellement, ce qui permet une absorption graduelle du liquide et donne un résultat crémeux et al dente. |
| SAUTÉ | No | Oui | Remuer et faire sauter les légumes pour leur donner de la saveur. Peut aussi servir à saisir la viande lorsque le remuage est désactivé (option STIR OFF). |
| RICE | Oui | No | Préparer un riz délicieux et moelleux. Peut aussi servir à cuire des céréales, des lentilles et de l'avoine. |

**REMARQUE :** Voir la section « Directives et conseils de cuisson » pour plus de renseignements.
**CAUTION:** Ne pas retirer ou insérer la palette de remuage lorsque l'appareil est chaud.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 58 10/24/24 2:55 PM

# Mode d'emploi

## Avant la première utilisation

1. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
3. Visiter le www.prodprotect.com/powerxl pour enregistrer la garantie.
4. Nettoyer le chaudron et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. **REMARQUE :** Le chaudron, le couvercle, la palette de remuage et tous les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne jamais laver ou immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.
5. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la base de l'appareil à l'aide d'un linge propre et humide.
6. Placer l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
7. Avant de cuire des aliments, préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour lui permettre de brûler la couche d'huile protectrice du fabricant. Après le cycle de brûlage, passer un linge à vaisselle avec de l'eau chaude savonneuse sur l'appareil.

## Un Appareil Polyvalent

Le multicuiseur StirMaxMC est conçu pour cuire une grande variété d'aliments. Les graphiques et les tableaux fournis dans ce guide d'utilisation et d'entretien et dans le guide de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Consulter ces indications pour déterminer les réglages de temps/température/remuage appropriés et les quantités d'aliments à utiliser.

## Recommandations

**Ustensiles de cuisine appropriés :** Pour éviter de rayer le revêtement, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles non métalliques avec votre batterie de cuisine. Éviter de couper des aliments sur les articles de batterie de cuisine avec des ustensiles tranchants, tels que des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets, qui peuvent rayer la surface de cuisson.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 59 10/24/24 2:55 PM

# Pour Commencer

**REMARQUE :** Le chaudron doit être placé sur la base de l'appareil pour démarrer un cycle de cuisson.

1. Sélectionner une recette et préparer les ingrédients pour la cuisson.
2. Ajouter la palette de remuage dans le chaudron.
3. Placer le chaudron sur la base comme indiqué. **REMARQUE :** Au besoin, tourner légèrement la palette pour positionner complètement le chaudron sur la base.
4. Placer tous les ingrédients dans le chaudron.
5. Ajouter le couvercle si nécessaire.

# Marche à Suivre

1. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale. Une fois l'appareil branché, il émet un bip. L'afficheur s'allume.
2. Sélectionner le préréglage de cuisson souhaité. Le temps préprogrammé s'affiche. Appuyer une fois sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer le processus de cuisson.
3. Selon le mode de cuisson, le décompte du temps ne commence pas tant que la température de cuisson préprogrammée n'est pas atteinte.

**REMARQUE :** L'agitation est réglée sur STIR OFF jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé. Si vous le souhaitez, vous pouvez activer le brassage pendant le préchauffage en appuyant sur le bouton de réglage de remuage.

4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil passe en mode KEEP WARM (réchaud) dans la plupart des modes de cuisson. L'appareil effectue un comptage progressif pour indiquer le temps passé en mode KEEP WARM (réchaud).

# STIRMAX

STIRMAX est une fonction de cuisson intelligente en deux étapes. La première étape est une cuisson à haute température avec un remuage intermittent (STIR LOW). Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement avec un remuage intermittent (STIR LOW).

1. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
2. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage. Couvrez le chaudron avec le couvercle pour accélérer le temps de préchauffage.
3. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson STIRMAX clignote.
4. L'afficheur indique la durée par défaut « 10:00 ». Il est possible de régler le temps de cuisson en appuyant sur les flèches TIME (temps) ou en les maintenant enfoncées.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 60 10/24/24 2:55 PM

**REMARQUE :** Régler le temps sur l'afficheur permet de régler la durée de la première étape de cuisson.

5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de préchauffage. La bordure de l'afficheur s'allume progressivement pour indiquer la progression du préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet deux bips et lance la minuterie de cuisson.
6. Ajouter les ingrédients à faire sauter.
7. Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement avec un remuage intermittent (STIR LOW). La durée par défaut de cette étape est de 40 minutes, mais elle peut être réglée une fois l'étape commencée en appuyant sur les flèches TIME (temps).
8. Ajouter les ingrédients à mijoter doucement.
9. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

# BRAISEMAX

BRAISEMAX est une fonction de cuisson intelligente en deux étapes. La première étape est une cuisson à haute température sans remuage. Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement.

1. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
2. Retirer la palette de remuage si elle est fixée à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage. Couvrez le chaudron avec le couvercle pour accélérer le temps de préchauffage.
3. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson BRAISEMAX s'allume.
4. L'afficheur indique la durée par défaut « 15:00 ». Il est possible de régler le temps de cuisson en appuyant sur les flèches TIME (temps) ou en les maintenant enfoncées.

**REMARQUE :** Régler le temps sur l'afficheur permet de régler la durée de la première étape de cuisson.

5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de préchauffage. La bordure de l'afficheur s'allume progressivement pour indiquer la progression du préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet deux bips et lance la minuterie de cuisson.
6. Ajouter la viande ou les ingrédients à saisir.
7. Après la première étape de cuisson, l'appareil passe automatiquement à la deuxième étape qui consiste à faire mijoter doucement. La durée par défaut de cette étape est de 60 minutes. Celle-ci peut être réglée une fois l'étape commencée en appuyant sur les flèches TIME (temps).
8. Ajouter le liquide de cuisson et tous les ingrédients dans le chaudron.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 61 10/24/24 2:55 PM

9. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

# SLOW COOK (mijoter)

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage, à moins que la fonction de remuage ne soit pas utilisée.
2. Ajouter les ingrédients dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.
3. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
4. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson SLOW COOK (mijoter) s'allume.
5. L'afficheur indique LO (basse température). Utiliser les flèches TEMP (température) pour basculer entre HI (haute température) et LO (basse température).
6. Pour le mijotage à basse température, la durée par défaut est de 8 heures (08:00) et pour le mijotage à haute température, la durée par défaut est de 4 heures (04:00). Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées. Le temps de cuisson maximal est de 24 heures (24:00).
7. Le réglage de remuage par défaut est STIR OFF (désactivé). Pour commencer à remuer automatiquement à la mi-cuisson, sélectionner le réglage de remuage STIR DELAY (différé)
8. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à chauffer jusqu'à la température souhaitée et se maintient à cette température pendant toute la cuisson. Garder le couvercle en place.
9. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

**Conseils pour le mijotage :**

- Le chaudron doit toujours être rempli entre la moitié et les trois quarts de sa capacité afin d'éviter que les aliments soient trop cuits ou pas assez cuits.
- Toujours faire mijoter avec le couvercle en place.
  - -Ouvrir le couvercle le moins fréquemment possible pour assurer une cuisson uniforme. Chaque fois que le couvercle est retiré, le temps de cuisson augmente de 15 à 20 minutes.
- La plupart des recettes peuvent être préparées aux réglages HIGH (élevée) ou LOW (basse). Plusieurs des recettes indiquent le temps de cuisson pour les deux réglages.
  - -Basse température (Low) : normalement utilisée pour des temps de cuisson plus longs et des coupes de viande moins tendres, de 8 à 10 heures.
  - -Température élevée (High) : utilisée pour réduire le temps de cuisson. Une heure à température élevée équivaut à environ deux heures à température basse.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 62 10/24/24 2:55 PM

# STEW/SOUP (ragoût/soupe)

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage, à moins que la fonction de remuage ne soit pas utilisée.
2. Ajouter les ingrédients dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.
3. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
4. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson STEW/SOUP (ragoût/soupe) s'allume.
5. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées. Le temps de cuisson maximal est de 24 heures (24:00).
6. Le réglage de remuage par défaut est STIR LOW (intermittent). Cela signifie que le remuage est activé par tranches de 30 secondes. Pour modifier le réglage de remuage, appuyer sur le bouton de réglage de remuage.
7. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à chauffer jusqu'à la température souhaitée et se maintient à cette température pendant toute la cuisson. Garder le couvercle en place.
8. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).

# KEEP WARM (réchaud)

**REMARQUE :** Ne pas utiliser le réglage KEEP WARM (réchaud) pour cuire des aliments. Utiliser cette fonction uniquement pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits.

1. Commencer par placer les ingrédients déjà cuits et chauds dans le chaudron, avec le couvercle en verre.
2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
3. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson KEEP WARM (réchaud) s'allume.
4. L'afficheur indique « 00:00 ». La fonction KEEP WARM (réchaud) compte progressivement à partir de 00:00 pour indiquer la durée pendant laquelle les aliments ont été maintenus au chaud. La durée maximale du cycle KEEP WARM (réchaud) est de 4 heures (04:00).
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). L'appareil émet un bip lorsque la minuterie démarre et que l'alimentation est activée.
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre la fonction KEEP WARM (réchaud). La fonction KEEP WARM (réchaud) s'éteint automatiquement au bout de 4 heures (04:00).



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 63 10/24/24 2:55 PM

# STEAM/BOIL (vapeur/ébullition)

**REMARQUE :** Utiliser au moins une tasse d'eau pour la cuisson à la vapeur. Un maximum de 4 litres d'eau peut être ajouté au chaudron pour faire bouillir des pâtes ou d'autres aliments.

1. Ajouter l'eau dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.

**REMARQUE :** Utiliser de l'eau chaude pour accélérer l'ébullition.

2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
3. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson STEAM/BOIL (vapeur/ébullition) s'allume.
4. L'afficheur indique le temps de cuisson par défaut de 15 minutes (15:00). Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées.
5. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à chauffer et la minuterie de cuisson démarre dès que l'eau est en ébullition.
6. Ajouter les ingrédients.
7. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips.

**REMARQUE :** Le panier de cuisson à la vapeur peut être vendu séparément. Si vous disposez du panier de cuisson à la vapeur, retirer la palette de remuage et placer le panier dans le chaudron après avoir ajouté l'eau pour la cuisson à la vapeur.

# RISOTTO

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage.
2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
3. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson RISOTTO s'allume.
4. L'afficheur indique le temps de cuisson par défaut de 45 minutes. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées.
5. Le réglage de remuage par défaut est STIR HIGH (constant). Cela signifie que le remuage est activé en permanence jusqu'à la fin de la cuisson. Pour modifier le réglage de remuage, appuyer sur le bouton de réglage de remuage.
6. En appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), l'appareil se met à préchauffer. Une fois préchauffé, l'appareil émet deux bips et démarre le cycle de cuisson. Ajouter les ingrédients à ce moment-là et recouvrir avec le couvercle en verre. L'appareil fait bouillir le risotto pendant 15 minutes, puis passe à un mijotage doux pour le reste du cycle de cuisson.
7. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 64 10/24/24 2:55 PM

# SAUTÉ

1. Fixer la palette de remuage à l'arbre d'entraînement du moteur de remuage, à moins que la fonction de remuage ne soit pas utilisée.
2. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter. Couvrez le chaudron avec le couvercle pour accélérer le temps de préchauffage.
3. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson SAUTÉ s'allume.
4. Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes. Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur les flèches TIME (temps) ou les maintenir enfoncées.
5. Le réglage de remuage par défaut est STIR LOW (intermittent). Cela signifie que le remuage est activé par tranches de 30 secondes. Pour modifier le réglage de remuage, appuyer sur le bouton de réglage de remuage.
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le cycle de préchauffage. La bordure de l'afficheur s'allume progressivement pour indiquer la progression du préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet deux bips et lance la minuterie de cuisson.
7. Ajouter les ingrédients dans le chaudron.
8. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips.

**REMARQUE :** La fonction SAUTÉ peut également être utilisée pour saisir la viande en désactivant le réglage de remuage (option STIR OFF) et en retirant la palette de remuage avant le début du cycle de cuisson.

# RICE (riz)

1. Rincer le riz à l'eau, puis l'égoutter à l'aide d'une passoire avant de le faire cuire. Ainsi, l'eau risque moins de bouillir ou de former de la mousse sur le dessus.
2. Ajouter le riz (ou un autre type de céréale) et l'eau (ou le bouillon) dans le chaudron et recouvrir avec le couvercle en verre.
3. Brancher l'appareil. L'affichage par défaut (----) commence à clignoter.
4. Appuyer sur le bouton de préréglage de cuisson jusqu'à ce que le voyant adjacent du mode de cuisson RICE (riz) s'allume. La bordure de l'afficheur s'allume.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). L'appareil émet un bip. La bordure de l'affichage défile en une série de tirets. Ce rythme se poursuit pendant toute la durée du cycle de cuisson.

**REMARQUE :** Laisser le couvercle en place jusqu'à la fin du cycle de cuisson pour que la chaleur reste à l'intérieur et que le riz cuise. Si le riz commence à déborder, retirer le couvercle et remuer pendant quelques minutes. Le fait de retirer le couvercle pendant une courte durée permettra d'arrêter l'ébullition des liquides et de refroidir quelque peu le mélange. Remettre le couvercle sur le cuiseur à riz et répéter, au besoin.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 65 10/24/24 2:55 PM

6. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet trois bips et passe automatiquement en mode KEEP WARM (réchaud). L'afficheur commence à compter progressivement de 0 à 4 heures (00:00 à 04:00).
7. Lorsque la minuterie atteint 4 heures de fonctionnement en mode KEEP WARM (réchaud), l'appareil s'éteint et revient à l'affichage par défaut de tirets clignotants (----).

**REMARQUE :** Ajouter des assaisonnements et de l'huile ou du beurre dans le riz avant d'ajouter l'eau, au goût.

# Tableau de Cuisson du Riz

| QUANTITÉ DE RIZ | QUANTITÉ D'EAU | TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF | DONNE (tasses standards de 8 oz) |
|---|---|---|---|
| POUR LE RIZ BLANC À GRAIN LONG, AU JASMIN, BASMATI, JAUNE OU À GRAIN MOYEN | | | |
| 2 tasses de riz | 3 tasses | de 27 à 30 minutes | 6 tasses |
| 4 tasses de riz | 6 tasses | de 35 à 38 minutes | 12 tasses |
| 6 tasses de riz | 9 tasses | de 43 à 47 minutes | 18 tasses |
| POUR LE RIZ BRUN | | | |
| 2 tasses de riz | 4 tasses | de 48 à 51 minutes | 6 ½ tasses |
| 4 tasses de riz | 8 tasses | de 65 à 68 minutes | 13 ½ tasses |
| 6 tasses de riz | 12 tasses | de 77 à 80 minutes | 21 tasses |

**REMARQUE :** Pour ce tableau, utiliser une tasse à mesurer standard de 250 ml (1 tasse ou 8 oz liquides) pour mesurer le riz non cuit. Pour les autres types de céréales ne figurant pas dans le tableau de cuisson ou en cas de doute, suivre les instructions indiquées sur l'emballage.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 66 10/24/24 2:55 PM

# Directives et Conseils de Cuisson

## Tableau des Préréglages de Cuisson

Les durées et les températures indiquées dans ce tableau correspondent aux réglages par défaut de l'appareil. Au fur et à mesure que l'on se familiarise avec le ***Multicuiseur StirMax™ PowerXL™***, il devient possible de faire des petits ajustements en fonction des goûts de chacun.

| Préréglages | Température par défaut | Temps par défaut | Plage de température | Plage de temps |
|---|---|---|---|---|
| STIRMAX | Étape 1 - 425°F / 220°C<br>Étape 2 - 210°F / 98°C | Étape 1 - 10 mins.<br>Étape 2 - 40 mins. | Étape 1 - 400-430°F / 200-220°C<br>Étape 2 - 140-212°F / 60-100°C | Étape 1 - 1 - 60 mins.<br>Étape 2 - 1 min. - 24 h. |
| BRAISEMAX | Étape 1 - 425°F / 220°C<br>Étape 2 - 210°F / 98°C | Étape 1 - 15 mins.<br>Étape 2 - 60 mins. | Étape 1 - 400-430°F / 200-220°C<br>Étape 2 - 140-212°F / 60-100°C | Étape 1 - 1 - 20 mins.<br>Étape 2 - 1 min. - 24 h. |
| SLOW COOK | LO - 189°F / 86°C<br>HI - 203°F / 95°C | LO - 8 h.<br>HI - 4 h. | – | LO - 1 min. - 24 h.<br>HI - 1 min. - 24 h. |
| STEW/SOUP | 210°F / 98°C | 30 mins. | 195 - 212 °F / 90 -100 °C | 1 min. - 24 h. |
| KEEP WARM | 140°F / 60°C | 0:00 mins. | 140 - 212 °F / 60 -100 °C | Comptage progressif de 0 à 4 h |
| STEAM/BOIL | 212°F / 100°C | 15 mins. | 194 - 212 °F / 90 -100 °C | 1 min. - 60 mins. |
| RISOTTO | Automatique | 45 mins. | – | 1 min. - 60 mins. |
| SAUTÉ | 430°F / 220°C | 10 mins. | 300 - 430 °F / 150 - 220 °C | 1 min. - 60 mins. |
| RICE | Cuisson automatique du riz et d'autres céréales | | | |



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 67 10/24/24 2:55 PM

# Tableau des températures internes de la viande

Utiliser ce tableau et un thermomètre alimentaire pour s'assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sûre.
*Pour une sécurité alimentaire maximale, le département de l'Agriculture des États-Unis recommande une température de 165°F/74°C pour toutes les volailles, de 160°F/71°C pour le bœuf haché, l'agneau haché et le porc haché, et de 145°F/63°C, avec une période de repos de 3 minutes, pour tous les autres types de bœuf, d'agneau et de porc. Il faut également consulter les normes de salubrité alimentaire du département de l'agriculture des États-Unis.

| Aliment | Type | Temp. interne* |
|---|---|---|
| Bœuf et veau | Haché | 160° F (71° C) |
| | Steaks, rôtis : à point | 145° F (63° C) |
| | Steaks, rôtis : saignant | 125° F (52° C) |
| Poulet et dinde | Poitrines | 165° F (74° C) |
| | Haché, farci | 165° F (74° C) |
| | Volaille entière, cuisses, hauts de cuisse, ailes | 165° F (74° C) |
| Poisson, mollusques et crustacés | De tout type | 145° F (63° C) |
| Agneau | Haché | 160° F (71° C) |
| | Steaks, rôtis : à point | 140° F (60° C) |
| | Steaks, rôtis : saignant | 130° F (55° C) |
| Porc | Côtelettes, haché, côtes, rôtis | 160° F (71° C) |
| | Jambon entièrement cuit | 140° F (60° C) |

# Servir Dans le Chaudron du Cuiseur

1. Une fois le cycle de cuisson souhaité terminé, s'assurer que l'appareil est éteint et le débrancher.
2. Préparer la zone de service en y plaçant un sous-plat de la taille du chaudron.
3. À l'aide des poignées et des gants de cuisine, déplacer le chaudron jusqu'à la zone de service.
4. Utiliser des ustensiles de service résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 68 10/24/24 2:55 PM

# Cuisiner Sans la Palette de Remuage

L'appareil peut être utilisé sans la palette de remuage si le remuage n'est pas nécessaire. Sélectionner le réglage de remuage STIR OFF (désactivé) lorsque la palette est retirée.

**REMARQUE :** Ne retirer la palette de remuage que lorsque le chaudron est vide et froid.

La poêle à frire peut être vendue séparément. Lorsqu'on utilise la poêle à frire, le réglage de remuage doit toujours être sur STIR OFF (désactivé).

# Conseils Liés Aux Ingrédients Pour le Mijotage

**ASSAISONNEMENTS**

- Les herbes fraîches doivent être ajoutées à la fin du cycle de cuisson. Si elles cuisent trop longtemps, elles perdent de leur couleur et de leur saveur.
- Les herbes sèches cuisent bien dans la mijoteuse et peuvent être ajoutées au début. Elles peuvent devenir plus fortes avec le temps de cuisson; en mettre moins au début, puis en rajouter à la fin au besoin.

**VIANDE**

- Plus la viande est grasse, moins il est nécessaire d'ajouter de liquide. De plus, placer des tranches d'oignon épaisses sous les viandes grasses pour qu'elles restent au-dessus des jus de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de faire brunir la viande avant la cuisson en mode mijoteuse. Toutefois, en enrobant légèrement la viande de farine et en la brunissant, les sauces sont plus consistantes et plus savoureuses. Cela s'applique aussi aux viandes hachées.
- S'assurer que le haut de la viande ne touche pas au couvercle.
- Les temps de cuisson varient selon la taille et la coupe de la viande. De la viande non désossée prendra plus de temps à cuire. Des viandes maigres et la volaille cuisent plus rapidement.
- Des viandes mijotées dans des liquides acquièrent une excellente saveur très facilement.
- Utiliser la température élevée pour des viandes tendres; utiliser la basse température pour les coupes plus coriaces.
- Toujours faire dégeler entièrement les viandes avant de les faire mijoter.

**LÉGUMES**

- Placer les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves tout au fond du chaudron, et toujours les couvrir de liquide. Ces légumes prennent généralement plus de temps à cuire que la plupart des viandes.
- Les légumes cuisent facilement; ils acquièrent une meilleure saveur et ne se défont pas comme ils le feraient dans un four.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 69 10/24/24 2:55 PM

# Nettoyage et Rangement

## Entretien Facile

- S'assurer de laisser refroidir l'appareil et de le débrancher de la prise murale avant de le nettoyer.
- Laisser le chaudron refroidir complètement avant de le laver. Ne jamais plonger les articles de batterie de cuisine chauds dans l'eau, car cela les endommagerait.
- Le nettoyage du chaudron est rapide et facile. Après chaque utilisation, laver le chaudron à l'eau chaude avec un savon ou un détergent à vaisselle doux. Rincer à fond, puis sécher immédiatement avec un linge à vaisselle doux. Si des particules de nourriture subsistent, remplir les articles de batterie de cuisine d'eau chaude et de détergent à vaisselle, laisser tremper jusqu'à ce que l'eau devienne tiède, puis utiliser une éponge ou un linge doux pour enlever les particules de nourriture restantes.
- Retirez rapidement la palette de remuage après utilisation pour éviter que les résidus alimentaires ne sèchent. Si la palette se coince, saisissez-la et faites des mouvements de va-et-vient en appliquant une pression vers le haut. Nettoyez la tige et la zone intérieure de la palette avec une brosse pour éliminer les résidus. Une autre option consiste à utiliser de l'eau chaude pour détacher les résidus (voir ci-dessous).
- Le capuchon en silicone de la palette de remuage peut être retiré pour le nettoyage. Replacer sur la palette une fois qu'il est sec.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampon métallique. Ils peuvent laisser de grosses rayures.
- Pour garder l'appareil propre, essuyer sa surface avec un linge humide, puis sécher à l'aide d'un linge propre et sec. **NE JAMAIS** immerger la base alimentée de l'appareil dans l'eau pour la nettoyer!
- Veiller à ce que l'appareil soit correctement nettoyé avant de le ranger dans un endroit sec.

## Lavable au Lave-vaisselle

Le chaudron, le couvercle en verre, la palette de remuage et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons de les laver à la main. Le lavage à la main prolonge la durée de vie des articles de batterie de cuisine et préserve leur apparence. Pour le lavage au lave-vaisselle, suivre les directives suivantes :

- Remplir le lave-vaisselle avec précaution. Le chaudron recueille de l'eau lorsqu'il est placé à l'envers; il faut donc le placer en biais pour limiter l'eau résiduelle. D'autres plats et couverts peuvent marquer la surface de votre batterie de cuisine.
- Veiller à enlever la saleté des autres plats et couverts. Elle peut être abrasive pour le revêtement antiadhésif.
- Nous recommandons d'utiliser un détergent sans citron.
- Le nettoyage régulier au lave-vaisselle finit par rayer n'importe quelle surface.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, **NE JAMAIS** immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- **NE PAS** utiliser des produits pétroliers, car ils endommageraient le boîtier extérieur de l'appareil et le panneau de commande.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 70 10/24/24 2:55 PM

## Éliminer les Résidus Tenaces

Lorsque des aliments ont brûlé sur les articles de batterie de cuisine, il peut rester des résidus noirs tenaces. Si un nettoyage régulier ne suffit pas à les détacher, faire tremper l'article pendant 15 minutes dans de l'eau chaude mélangée à une cuillère à soupe de détergent sans citron. Laisser l'eau devenir tiède avant de l'égoutter et de le rincer. Essuyer avec une spatule en plastique ou une éponge non abrasive pour décoller les résidus. Répéter l'opération au besoin.
Tout autre entretien doit être effectué par un représentant du service autorisé.

# Dépannage

| SYMPTÔME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Brancher le câble d'alimentation sur une prise murale. |
| | L'appareil n'a pas été mis en marche par le réglage du temps et de la température de cuisson. | Sélectionnez un préréglage, puis appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le processus de cuisson. |
| | L'appareil est branché sur une prise de courant partagée. | L'appareil doit être le seul élément branché sur la prise. |
| Les aliments ne sont pas cuits. | Le chaudron est surchargé. | Utiliser de plus petites quantités pour obtenir une cuisson plus uniforme. |
| | La température est trop basse. | Augmenter la température et poursuivre la cuisson. |
| La nourriture n'a pas été déchiquetée | La nourriture n'est pas assez tendre. | Râpez à la main cette fois et la prochaine fois, ajustez la recette pour augmenter le temps de cuisson. La température devra peut-être également être augmentée en fonction de l'aliment. |
| | L'agitation nécessite plus de temps. | Attendez au moins une heure en remuant sur STIR HIGH une fois que les aliments sont tendres. |
| Les aliments collent au chaudron. | Les aliments ont été introduits dans le chaudron avant la fin du préchauffage. | Passer en mode Stew/Soup (ragoût/soupe), lequel ne nécessite pas de préchauffage. La minuterie de cuisson démarre automatiquement. |



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 71 10/24/24 2:55 PM

# Foire aux questions

***Puis-je utiliser n'importe quel type de poêle pour cuisiner dans mon Multicuiseur StirMax™ PowerXL™?***

Non. Seul le chaudron fourni avec l'appareil peut être utilisé.

***L'appareil devient-il chaud?***

L'appareil devient chaud pendant l'utilisation et reste chaud pendant un certain temps après l'utilisation. Orientez le couvercle en verre de manière à ce que le trou d'aération de la vapeur se trouve à l'arrière. Ne placez pas votre main au-dessus du trou d'évacuation de la vapeur. Éviter de toucher l'appareil à mains nues pendant et après son utilisation. Utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour manipuler les aliments ou les pièces de l'appareil lorsqu'ils sont chauds.



MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 72 10/24/24 2:55 PM

MC107DSeries_31383_ESF_IB_F.indd 73 10/24/24 2:55 PM

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

| | | |
|---|---|---|
| MC107D-1GPLA | 120V~ 60Hz | 1000W |
| MC107D-1GP | 120V~ 60Hz | 1000W |
| MC107D-1GPAR | 220V~ 50/60Hz | 915W |
| MC107D-2BP | 120V~ 60Hz | 1000W |
| MC107D-3BP | 120V~ 60Hz | 1000W |
| MC107D-6GPTV | 120V~ 60Hz | 1000W |
| MC107D-7GPTV | 120V~ 60Hz | 1000W |

Dist. by : Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562
Dist. par : Empower Brands Canada, Inc.,
1460 The Queensway, Etobicoke, Ontario, M8Z 1S4, Suite 223

™ trademark of Empower Brands, LLC.
™ marca comercial por Empower Brands, LLC.
™ marque de commerce d'Empower Brands, LLC.

PowerXL™

# STIRMAX™ MULTI-COOKER
# OLLA MULTIFUNCIÓN STIRMAX™
# MULTICUISEUR STIRMAX™

www.powerxlproducts.com

© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved /
Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 10/2024

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

T22-9003728-F
31383 E/S/F