

PowerCooker | Multi-Use |

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PowerCooker | Multi-Use |
designed by | alfaacocci |



DesignNest.com

DesignNest BV
Keulschevaart 19 321MX Breukelen
Países Bajos
info@designnest.com
Fabricado en China
www.DesignNest.com

MN03024

ÍNDICE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD.....	3
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	4
3. INSTRUCCIONES DE USO.....	4
4. PAUTAS PARA LOS MODOS DE COCCIÓN.....	5
5. ¿CÓMO FUNCIONAN LOS DIFERENTES MODOS?.....	5
6. CÓMO LIMPIAR LA TAPA Y DESBLOQUEAR LA SALIDA DE VAPOR.....	6
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	6

RECETARIO

1. ARROZ HERVIDO.....	8
2. SOPA DE VERDURAS.....	9
3. SOPA DE PATA DE TERNERA Y ALBÓNDIGAS.....	10
4. BOUILLABASSE (GUISADO FRANCÉS DE PESCADO).....	11
5. PATA DE CORDERO COCIDA EN VINO A FUEGO LENTO.....	12
6. RISOTTO DE POLLO.....	13
7. GUISADO DE POLLO CON CASTAÑAS.....	14
8. PASTEL DE ZANAHORIA Y PLÁTANO CON GLASEADO DE LIMÓN.....	15

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO**
2. NO toque las superficies calientes. Utilice sólo el asa para transportar o mover la PowerCooker.
3. NO coloque el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o de un horno caliente; el calor de una fuente externa dañará el aparato.
4. NO coloque la PowerCooker en un horno caliente.
5. NO sumerja el cable de alimentación, los enchufes o el aparato en ningún líquido para evitar una descarga eléctrica.
6. NO coloque la PowerCooker sobre una superficie inestable.
7. NO utilice el aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
8. NO llene la PowerCooker más de 2/3 de su volumen total.
9. Cuando cocine alimentos que se expanden durante el proceso de cocción (como arroz, verduras secas, etc.), NO llene más de la mitad del volumen total de la PowerCooker. El sobrellenado puede causar un riesgo de obstrucción de la salida de vapor y desarrollará un exceso de presión.
10. NO cubra ni obstruya la salida de vapor con un paño u otros objetos. Obstruir la salida de vapor afecta a la seguridad y puede causar lesiones.
11. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo y los espaguetis, pueden producir espuma, chisporrotear y obstruir el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor). Las recetas que utilicen estos elementos deben seguirse cuidadosamente para evitar problemas.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, NO utilice una olla interior que no sea adecuada o una olla interior deformada.
13. NO utilice ningún accesorio o utensilio que no haya sido recomendado o suministrado por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar situaciones de peligro graves, incluyendo lesiones personales.
14. NO permita que el cable de alimentación toque superficies calientes y no permita que cuelgue sobre el borde de una mesa/mostrador para evitar que la PowerCooker se caiga.
15. Cuando esté en funcionamiento, la PowerCooker necesita un espacio de aire suficiente en todos los lados, incluyendo la parte superior e inferior. Nunca haga funcionar la unidad cerca de materiales inflamables como paños de cocina, toallas de papel, cortinas, platos de papel, etc.
16. NO haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que haya sufrido un problema de funcionamiento o daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y reparado.
17. NO mueva ni agite la PowerCooker mientras esté en uso.
18. Cuando no esté en uso, recuerde apagar el aparato y desenchufar el cable de alimentación.
19. Desenchufe la PowerCooker cuando no esté en uso o antes de limpiarla. Deje que la PowerCooker se enfríe antes de añadir o quitar piezas y antes de limpiarla o guardarla.
20. NO utilice objetos duros como una esponja de acero para limpiar la olla interior. Utilice un paño suave.
21. El rango de trabajo normal del producto es entre 0 y 2000 metros de altitud.
22. Antes de cada uso, compruebe si la salida de vapor está desbloqueada y si la salida de aire está alineada.
23. Es necesario tener especial cuidado cuando la PowerCooker se utiliza cerca de los niños.
24. Durante el uso, alinee la flecha sobre la salida de la tapa con la flecha de la olla para evitar el soplado de aire/vapor hacia el asa desde los lados de la tapa.
25. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectar, ponga todos los controles en "Off", y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
26. Si este aparato se cae o se sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. NO meta la mano en el agua.
27. Si el producto presenta alguna anomalía o mal funcionamiento, deje de utilizarlo inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación. ¡NO utilice ni intente reparar un aparato que funciona mal!
28. Es necesario esperar a que la PowerCooker se haya enfriado antes de intentar sacar la olla interior.
29. NO utilice la PowerCooker para freír o freír a presión con aceite.
30. NO manipule ningún mecanismo de seguridad.
31. En su funcionamiento, la Power Cooker genera calor y vapor extremos. Deben tomarse todas las precauciones necesarias para evitar incendios, quemaduras y otros daños personales durante su funcionamiento.

PRECAUCIÓN: Se debe tener extremo cuidado al mover la PowerCooker que contiene líquido caliente: el líquido podría desbordarse y causar quemaduras.

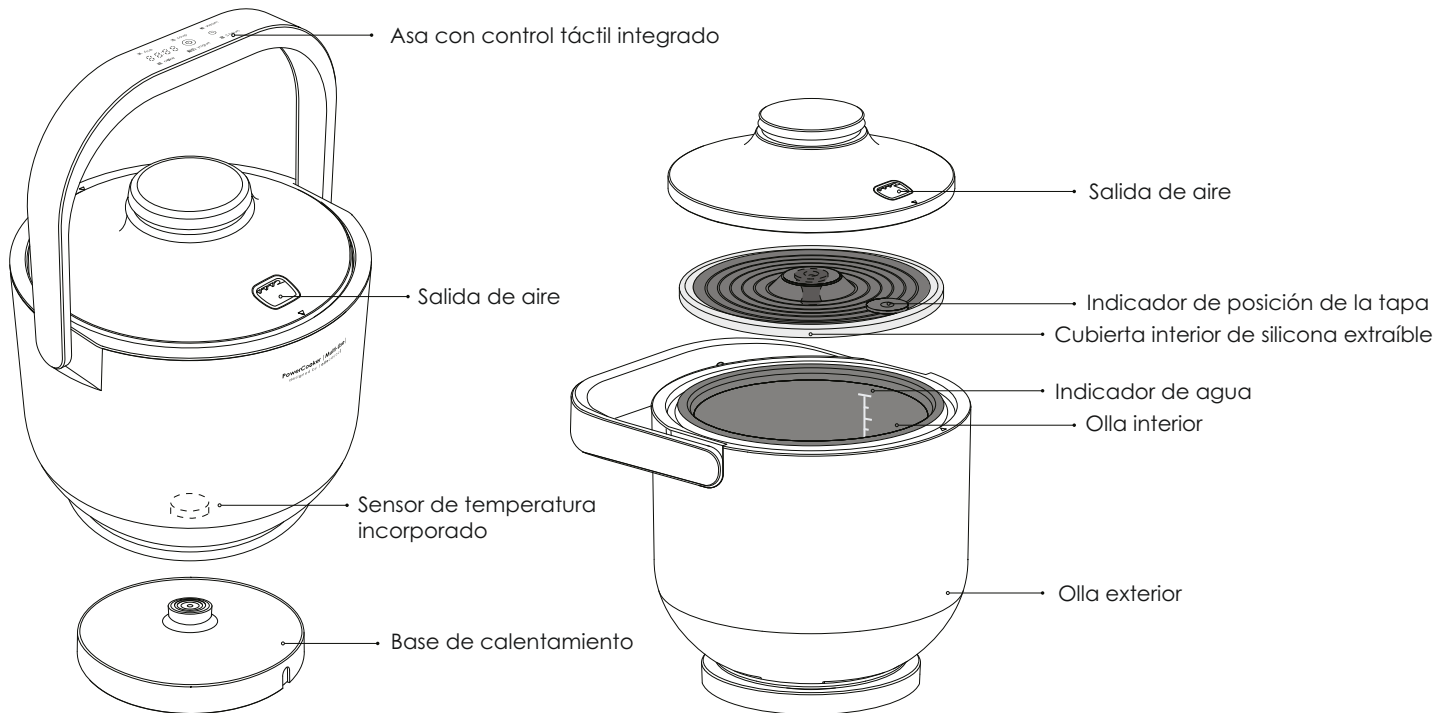
Cualquier persona que no haya leído y comprendido completamente todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad contenidas en este manual no está calificada para operar o limpiar este aparato.

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros dispositivos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico exclusivo.

ANTES DEL PRIMER USO

Para obtener los mejores resultados, limpie la tapa, la cubierta interior de silicona y la olla interior antes del primer uso (VER TAPA REFORZADA Y TAPA INTERIOR EXTRAÍBLE CON SELLO DE SILICONA). También puede limpiar la olla utilizando el modo "RICE" e hirviendo agua 2 a 3 veces en la PowerCooker, para limpiar eficazmente la olla interior y reducir el olor.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



INSTRUCCIONES DE USO

Encendido, funcionamiento y apagado

1. Enchufe el cable y coloque la PowerCooker en su base. Al iluminarse, el botón de encendido indicará que la PowerCooker está en modo de espera.
2. Mantenga pulsado el botón de encendido para encender la PowerCooker. Verá que todas las indicaciones se iluminan en el panel de la pantalla (asa).

Diferentes modos de cocción

Cuando todos los indicadores se enciendan en la pantalla, podrá seleccionar uno de los 6 modos de cocción diferentes pulsando el botón de encendido para navegar por ellos. Los 6 modos de cocción diferentes son los siguientes:

- Rice
- Soup
- Steam
- Cake
- Yogurt
- 3 hours (mantener caliente)

Temporizador de espera (opcional)

- Puede posponer el proceso de cocción pulsando el símbolo del reloj inmediatamente después de encender la PowerCooker.
- Cada pulsación del símbolo del reloj agrega 5 minutos en el temporizador, hasta un máximo de 24 horas. Pulsando el botón de encendido podrá navegar por los modos de cocción.
- Opcionalmente, puede cambiar el tiempo de cocción del modo seleccionado pulsando de nuevo el símbolo del reloj.
- Una vez que haya seleccionado el modo de cocción preferido y haya cambiado opcionalmente el tiempo de cocción, espere 5 segundos y la PowerCooker se pondrá en marcha automáticamente.

NOTA: La PowerCooker guardará el tiempo de cocción manual que usted haya establecido para el próximo uso.

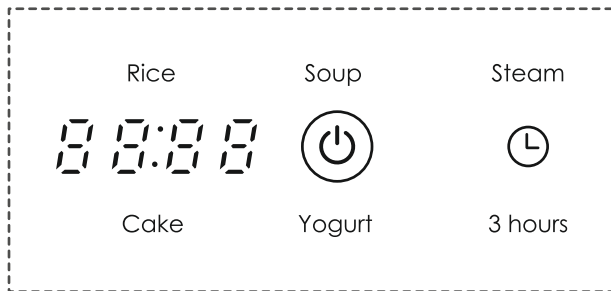
En espera, apagado (y desenchufado)

- Cuando termine de cocinar, retire la PowerCooker de su base.
- Cuando la PowerCooker esté sobre su base, estará en modo de espera. NOTA: El modo de espera no mantiene la PowerCooker caliente.
- Desenchufe el cable de alimentación para apagar la PowerCooker por completo.

CONSEJO

La PowerCooker tiene un modo de memoria. Por ejemplo, el modo **SOUP** tiene un ajuste de tiempo por defecto de 70 minutos. Si usted añade 20 minutos más en el modo de cocción pulsando el símbolo del reloj, la próxima vez que elija el modo **SOUP** la PowerCooker recordará que su ajuste de tiempo por defecto en el modo **SOUP** es de 90 minutos.

INSTRUCCIONES DE USO



1. Rice

Seleccione el modo "RICE" para cocinar arroz. El tiempo de cocción se ajusta automáticamente en función de la cantidad de arroz que haya en la PowerCooker (a más cantidad de arroz, más tiempo de cocción) y los últimos 10 minutos de tiempo de cocción aparecerán en una cuenta regresiva en la pantalla.

2. Soup

Seleccione el modo "SOUP" para cocinar sopas, guisos o potajes. El tiempo de cocción por defecto está ajustado a 70 minutos. Puede cambiar el tiempo de cocción pulsando el botón del símbolo del reloj.

3. Steam

Seleccione el modo "STEAM" para cocinar verduras, carnes u otras comidas grandes. El tiempo de cocción por defecto es de 2 horas y 20 minutos. Puede cambiar el tiempo de cocción pulsando el símbolo del reloj.

4. Cake

Seleccione el modo "CAKE" para hacer un pastel u otro producto de repostería. El tiempo de cocción por defecto es de 70 minutos. Puede cambiar el tiempo de cocción pulsando el botón del símbolo del reloj.

5. Yogurt

Seleccione el modo "YOGURT" para hacer su propio yogur. Añada la leche y el activador de yogur y deje que la PowerCooker prepare un yogur fresco para usted. El tiempo de cocción por defecto es de 10 horas y 50 minutos. Puede cambiar el tiempo de cocción pulsando el botón del símbolo del reloj.

6. 3 hours (mantener caliente)

Seleccione el modo "3 HOURS" para mantener caliente el contenido (alimentos) en la PowerCooker. El tiempo de cocción por defecto está ajustado a 3 horas. Puede cambiar el tiempo de cocción pulsando el botón del símbolo del reloj.

¿CÓMO FUNCIONAN LOS DIFERENTES MODOS?

1. Rice

5 segundos después de seleccionar el modo "RICE", la PowerCooker pasa a la máxima potencia a 400 W calentando la olla a 65-70 °C y se detiene el calentamiento durante el cual el arroz absorbe el agua. A continuación, la PowerCooker empieza a calentar de nuevo hasta 95-105°C y vuelve a parar el calentamiento. Después de esta etapa, el agua restante se evapora dentro de la PowerCooker manteniendo la temperatura dentro de la olla a 100 °C con una potencia media de 200 W. Cuando el agua se ha evaporado completamente, la PowerCooker deja de calentar y entra en la etapa de cuenta regresiva de 10 minutos. Al finalizar estos 10 minutos, su arroz está listo para servirse.

2. Soup

5 segundos después de seleccionar el modo "SOUP", la PowerCooker pasa a la máxima potencia a 400 W calentando la olla gradualmente hasta 92-100°C y continúa manteniendo la temperatura dentro de la olla a 100 °C hasta completar el tiempo preestablecido.

3. Steam

5 segundos después de seleccionar el modo "STEAM", la PowerCooker pasa a la máxima potencia a 400 W, calentando la olla a 100°C y continúa manteniendo la temperatura dentro de la olla a 100°C hasta completar el tiempo preestablecido.

4. Cake

5 segundos después de seleccionar el modo "CAKE", la PowerCooker pasa a la máxima potencia a 400 W calentando la olla en intervalos iguales a 120°C. Al entrar en la cuenta regresiva de 10 minutos hacia el final, la olla se calienta a 125°C y continúa a esa temperatura hasta finalizar los 10 minutos.

5. Yogurt

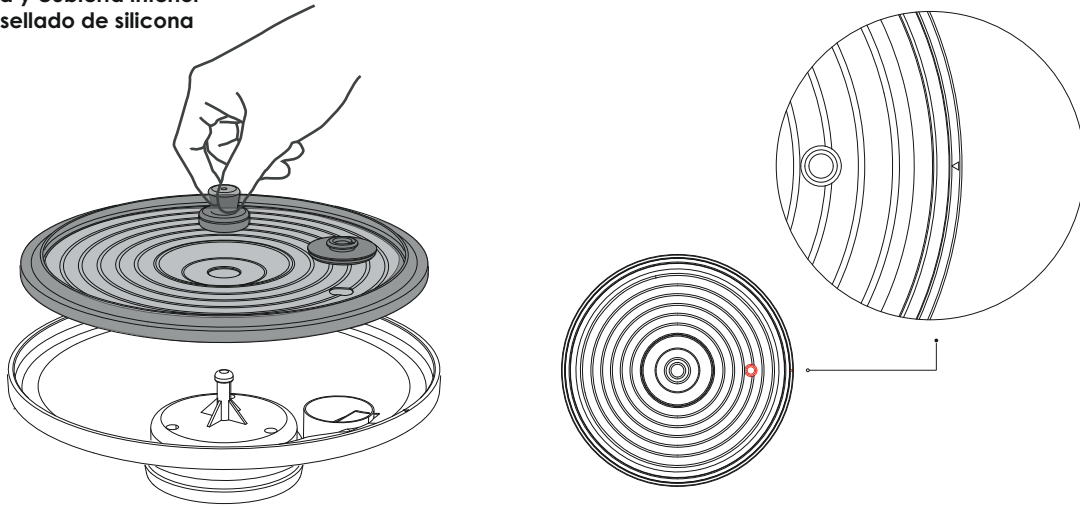
5 segundos después de seleccionar el modo "YOGURT" la PowerCooker cambia a la máxima potencia a 400 W calentando la olla a 35°C y continúa manteniendo la temperatura dentro de la olla a 35°C hasta completar el tiempo preestablecido.

6. 3 Hours (mantente caliente)

5 segundos después de seleccionar el modo "3 HOURS", la PowerCooker mantiene la temperatura dentro de la olla a 65-70°C hasta completar el tiempo preestablecido.

CÓMO LIMPIAR LA TAPA Y DESBLOQUEAR LA SALIDA DE VAPOR

Tapa reforzada y cubierta interior extraíble con sellado de silicona



Extracción de la tapa interior

1. Sujete la tapa exterior con una mano y con la otra tire de la tapa interior por su asa de silicona, en sentido contrario, para extraer la tapa interior
2. Ahora cada parte de la tapa puede lavarse y limpiarse por separado.

Montaje de la tapa interior

1. Vuelva a colocar la tapa interior en la tapa exterior, haciendo coincidir la flecha que se encuentra encima de la salida de aire con la pequeña flecha del borde de la tapa exterior.
2. Presione la tapa interior de silicona firmemente en la tapa para fijarla en su lugar.

ADVERTENCIA

Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar exceso de presión y daño a la PowerCooker.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Presenta olor durante la cocción

1. Es posible que el ensamblaje de la tapa interior deje la comida o el agua estancada de la comida cocinada previamente.
2. Es posible que la junta de la tapa interior tenga olor. Límpiela a fondo antes de usarla.
3. Para evitar un olor fuerte durante la cocción, limpie la tapa, la cubierta interior de silicona y la olla interior antes del primer uso.
4. También puede limpiar la olla utilizando el modo "RICE", hirviendo agua en la PowerCooker de 2 a 3 veces. Esto puede limpiar eficazmente la olla interior y reducir el olor. Es mejor hacerlo antes del primer uso.

Deterioro del aislamiento u olor

Es posible que:

1. La PowerCooker se haya mantenido caliente o haya estado calentando durante más de 12 horas.
2. Haya objetos extraños/residuos de comida alrededor de la parte interior de la olla interior y/o en el sensor.

Desbordamiento de arroz/potaje durante la cocción

Es posible que:

1. La proporción entre el agua y el arroz no sea exacta (el agua añadida es excesiva).
2. Haya objetos extraños/residuos de comida alrededor de la superficie superior o inferior o/y alrededor de la parte interior de la olla interior o/y en el sensor.

PowerCooker | Multi-Use |

RECETARIO | EDICIÓN 1



ARROZ HERVIDO

TIEMPO DE COCCIÓN
20 a 30 minutos

TIEMPO DE PREPARACIÓN
5 minutos

PORCIONES
2 a 3 porciones

INGREDIENTES

Arroz blanco de grano largo.....1 taza (200gms aprox.)
Agua.....2 tazas (400ml aprox.) *
Sal.....A gusto

CANTIDAD

PROCEDIMIENTO

1. Retire el bol de la PowerCooker y vierta 1 taza de arroz en él.
2. Lave el arroz suavemente y escurra el agua repetidamente hasta que el agua salga clara al lavarlo. Esto puede necesitar de 4 a 5 veces o más.
3. Seque el exterior del bol y colóquelo de nuevo en la PowerCooker. Vierta aproximadamente 2 tazas de agua asegurándose de que no hay granos fuera de los lados del bol y están en el agua. *Para obtener una proporción perfecta entre el arroz y el agua, sumerja la punta del dedo directamente en la olla hasta que la yema del dedo apenas toque el arroz y el agua hasta que llegue a la primera articulación (nudillo) del dedo.
4. Cierre la tapa y mantenga pulsado el botón POWER para encender la PowerCooker. Vuelva a pulsar el botón POWER para pasar al modo RICE, espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo RICE. La PowerCooker ajustará automáticamente el temporizador en función de la cantidad de arroz que contenga (a mayor cantidad de arroz, mayor duración de la cocción) y los últimos 10 minutos de cocción aparecerán en una cuenta regresiva de la pantalla. También puede abrir la tapa mientras el arroz se está cocinando para comprobar el estado de su arroz.
5. Abra la tapa de la PowerCooker y remueva el arroz, incluso en el fondo del recipiente, antes de servirlo. Su arroz ya está listo para servirse.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente la salida de aire con el respiradero para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Una vez que el arroz esté listo, mantenga pulsado el botón POWER para activar el modo de espera O puede cambiar al modo 3 HOURS que mantiene el arroz caliente entre 65 y 70 °C hasta que transcurra el tiempo preestablecido.
3. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa de la PowerCooker para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que el arroz esté cocido.
4. El arroz integral necesita más agua para cocinarse que el arroz blanco, así que ajuste la proporción de agua en consecuencia (normalmente 2 tazas de agua por cada taza de arroz).

SOPA DE VEGETALES

TIEMPO DE COCCIÓN
180 minutos

TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 minutos

PORCIONES
3 a 4 porciones

INGREDIENTES

INGREDIENTES	CANTIDAD
Patatas.....	3 medianas, peladas y cortadas en dados medianos
Cebollas blancas.....	1 de tamaño medio, picada
Calabacín.....	1/4 de tamaño medio, picado
Zanahorias.....	1 1/2 medianas, peladas y picadas
Guindilla (verde o roja).....	1 tamaño mediano, picada
Tofu.....	150 g, cortado en trozos
Ajo.....	1 clavo de olor, picado
Pasta de soja.....	2 cucharadas
Pasta de pimienta.....	1 cucharada
Agua.....	1,5 litros

PROCEDIMIENTO

1. Incorpore a la PowerCooker las patatas, las cebollas, las zanahorias, el tofu, la guindilla y el calabacín picados.
2. Vierta 1,5 litros de agua en la PowerCooker, junto con 2 cucharadas de pasta de soja, 1 cucharada de pasta de pimienta, el ajo picado y remueva ligeramente.
3. Cierre la tapa y mantenga pulsado el botón POWER para encender la PowerCooker, pulse de nuevo el botón POWER para navegar y seleccione el modo SOUP. Pulse el símbolo del reloj para ajustar el temporizador a 3:00 (3 horas/180 minutos) si 3 horas no está ajustado por defecto. Cada pulsación del símbolo del reloj añade 5 minutos al temporizador. Espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo SOUP.
4. Abra ocasionalmente la tapa de la PowerCooker para comprobar el estado de su sopa, revuélvala, vuelva a poner la tapa y deje que se cocine hasta que transcurra el tiempo preestablecido.
5. Su sopa está lista para servirse. Una vez que la sopa esté lista, mantenga pulsado el botón POWER para activar el modo de espera O puede cambiar al modo 3 HOURS que mantiene la sopa caliente entre 65 y 70 °C hasta el temporizador preestablecido.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa de la PowerCooker para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que la comida esté cocinada.

SOPA DE PATA DE TERNERA Y ALBÓNDIGAS

TIEMPO DE COCCIÓN
105 minutos

TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 minutos

PORCIONES
3 a 4 porciones

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pata de ternera.....	300 g
Albóndigas de ternera.....	100 g, tamaño pequeño
Champiñones.....	100 g, picados
Zanahorias.....	2 medianas, peladas y picadas
Patatas.....	1 mediana, picada
Cebollas blancas.....	1/2 tamaño mediano, picadas
Jengibre.....	2 cucharadas, rallado o picado
Rábano blanco.....	50 g, picado
Cebolleta.....	1 tamaño mediano, picada
Espinacas.....	50 g, picadas
Agua.....	1 litro, hirviendo
Pimienta negra.....	A gusto, triturada o en polvo
Sal.....	A gusto

PROCEDIMIENTO

1. Introduzca en la PowerCooker la pata de ternera, las albóndigas de ternera, los champiñones picados, las zanahorias, las patatas, las cebollas blancas, el jengibre, el rábano blanco y la cebolleta.
2. Vierta 1 litro de agua hirviendo en la PowerCooker, junto con la sal y la pimienta negra y remueva ligeramente.
3. Cierre la tapa y mantenga pulsado el botón POWER para encender la PowerCooker, pulse de nuevo el botón POWER para navegar y seleccione el modo SOUP. Pulse el símbolo del reloj para ajustar el temporizador a 1:45 (1 hora y 45 minutos). Cada pulsación en el símbolo del reloj añade 5 minutos al temporizador. Espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo SOUP.
4. Abra ocasionalmente la tapa de la PowerCooker para comprobar su sopa; revuelva y vuelva a poner la tapa.
5. Una vez que el temporizador haya llegado a 00:00, añada las espinacas, revuelva la sopa y déjela reposar durante unos minutos. Su sopa está lista para servirse. Ahora puede mantener pulsado el botón POWER para activar el modo de espera O puede cambiar al modo 3 HOURS que mantiene la sopa caliente entre 65 y 70°C hasta el temporizador preestablecido.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa de la PowerCooker para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que la comida esté cocinada.

¿Necesita instrucciones en vídeo? Vea el vídeo de la receta aquí:
<https://bit.ly/396qhaC>

BOUILLABASSE (GUISADO DE PESCADO FRANCÉS)

TIEMPO DE COCCIÓN
25 minutos

TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 minutos

PORCIONES
3 a 4 porciones

INGREDIENTES

INGREDIENTES	CANTIDAD
Sopa de langosta (Bisque).....	500 ml
Almejas.....	200 g, tamaño medio
Vieiras.....	4 de tamaño medio
Langostinos.....	3 de tamaño grande, pelados si se prefiere
Bacalao.....	90 g, sin piel y cortado en trozos
Mejillones.....	6 medianos, sin cáscara
Cangrejos de río.....	70 g, sin cáscara y cortados en trozos
Chalota.....	1 de tamaño medio, picada
Crema agria.....	50 g
Mantequilla.....	50 g, picados
Perejil.....	Para la decoración, picado
Ajo.....	3 dientes, picados
Pimienta negra.....	A gusto, triturada o en polvo
Sal.....	A gusto

PROCEDIMIENTO

1. Introduzca 50 g de mantequilla en la PowerCooker y mantenga pulsado el botón POWER para encenderla. Pulse de nuevo el botón POWER para ir al modo RICE y espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo RICE. La PowerCooker comenzará a calentar y derretir la mantequilla.
2. Una vez que la mantequilla se haya derretido, añada las vieiras, el bacalao, las gambas y una pizca de sal al gusto. Cierre la tapa y deje que los ingredientes se cocinen durante 3 a 4 minutos.
3. Abra la tapa y mezcle los ingredientes cocinados. Vierta la sopa de langosta (bisque) en la PowerCooker junto con los mejillones, cangrejos de río, almejas, chalota y ajo. Revuelva con cuidado.
4. Cierre la tapa y deje que los ingredientes se cocinen durante 10 minutos.
5. Abra la tapa y añada la crema agria, el perejil, la pimienta y la sal a gusto, revuelva la sopa y déjela reposar unos minutos. Su sopa está lista para servirse. Ahora puede mantener pulsado el botón POWER para activar el modo de espera O puede cambiar al modo 3 HOURS que mantiene la sopa caliente entre 65 y 70 °C hasta que transcurra el tiempo preestablecido.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que la comida esté cocinada.
3. Esta receta utiliza la función del modo RICE, que cocina con la mayor intensidad de calor y mantiene el calor alto en todo momento, por lo que el temporizador puede mostrar 00:00 pero la PowerCooker sigue calentando. Es posible que deba comprobar el tiempo manualmente mientras sigue esta receta. También puede elegir utilizar el modo SOUP para esta receta, pero el tiempo de cocción será considerablemente más largo ya que cocina con una intensidad de calor más baja.

¿Necesita instrucciones en vídeo? Vea el vídeo de la receta aquí:
<https://bit.ly/3qN8xHA>

PATA DE CORDERO COCIDA EN VINO A FUEGO LENTO

TIEMPO DE COCCIÓN
185 minutos

TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 minutos

PORCIONES
3 a 4 porciones

INGREDIENTES

INGREDIENTES	CANTIDAD
Patatas de cordero.....	600 g, 2 piezas
Cebollas amarillas.....	1 de tamaño medio, en rodajas
Zanahorias.....	2 medianas, en rodajas
Puerros.....	1/2 tamaño mediano, en rodajas
Vino blanco.....	250 ml, vaso lleno
Mantequilla.....	50 g
Tomillo.....	4 ramitas (opcional)
Hojas de salvia.....	10 hojas frescas (opcional)
Romero.....	2 ramitas
Aceite de oliva virgen extra.....	3 o 4 cucharadas
Ajo.....	8 dientes, triturados y cortados en mitades
Pimienta negra.....	A gusto, triturada o en polvo
Sal.....	A gusto

PROCEDIMIENTO

1. Ponga las patas de cordero a temperatura ambiente en caso de que estén frías o congeladas. Salpimente las patas de cordero y déjelas reposar durante unos 30 minutos.
2. Añada 50 g de mantequilla a la PowerCooker y mantenga pulsado el botón POWER para encenderla. Pulse de nuevo el botón POWER para ir al modo RICE y espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo RICE. La PowerCooker comenzará a calentar y derretir la mantequilla.
3. Una vez que la mantequilla se haya derretido, añada los dientes de ajo machacados y remueva el ajo en la mantequilla hasta que la fragancia del ajo crudo se haya desvanecido.
4. Añada los trozos de patas de cordero sazonados junto con las hierbas, las cebollas, las zanahorias y el puerro. Vierta las 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva y 250 ml de vino blanco en la PowerCooker con una pizca de sal y pimienta al gusto.
5. Cierre la tapa y pulse de nuevo el botón POWER para navegar y seleccionar el modo SOUP. Pulse el símbolo del reloj para ajustar el temporizador a 3:00 (3 horas o 180 minutos) si no está ajustado por defecto. Cada pulsación en el símbolo del reloj añade 5 minutos al temporizador. Espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo SOUP.
6. Abra ocasionalmente la tapa de la PowerCooker para controlar el cordero, remueva los ingredientes y vuelva a poner la tapa.
7. Su sopa está lista para servirse. Ahora puede mantener pulsado el botón POWER para activar el modo de espera O puede cambiar al modo 3 HOURS que mantiene la sopa caliente entre 65 y 70 °C hasta que transcurra el tiempo preestablecido.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que la comida esté cocinada.
3. El modo SOUP cocina con una intensidad de calor más baja, lo que lo convierte en una opción perfecta para cocinar lentamente la carne roja. Esta receta elige 3:00 como tiempo por defecto para las patas de cordero, pero el tiempo de cocción puede variar en función de la dureza de sus patas de cordero. Se aconseja controlar oportunamente las patas de cordero mientras se sigue esta receta para evitar que la carne quede cruda al servirla.

¿Necesita instrucciones en vídeo? Vea el vídeo de la receta aquí:
<https://bit.ly/39c0j5Q>

RISOTTO DE POLLO**TIEMPO DE COCCIÓN**
30 minutos**TIEMPO DE PREPARACIÓN**
15 minutos**PORCIONES**
3 a 4 porciones**INGREDIENTES**

	CANTIDAD
Pollo deshuesado.....	350 g, cortado en trozos
Arroz para risotto.....	200 g
Champiñones.....	250 g, en rodajas
Calabacín.....	1 tamaño medio, cortado en dados
Aceite para cocinar.....	5 cucharadas
Agua para hervir.....	500 ml
Mezcla de hierbas para risotto.....	A gusto/instrucciones del envase
Mezcla de especias para sazonar el pollo.....	A gusto/instrucciones del envase

PROCEDIMIENTO

1. Ponga los trozos de pollo a temperatura ambiente en caso de que estén fríos o congelados. Sazone el pollo con 3 cucharadas de aceite y la mezcla de especias y déjelo reposar unos 10 minutos.
2. Vierta 2 cucharadas de aceite en la PowerCooker y mantenga pulsado el botón POWER para encenderla. Pulse de nuevo el botón POWER para pasar al modo RICE y espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo RICE. La PowerCooker comenzará a calentarse.
3. Añada los trozos de pollo sazonados a la PowerCooker y remuévalos con el aceite. Cierre la tapa de la PowerCooker y deje que el pollo se cocine durante unos 10-15 minutos.
4. Abra la tapa y añada el calabacín, los champiñones, la mezcla de hierbas y el arroz para risotto. Remueva bien los ingredientes y vierta los 500 ml de agua hirviendo.
5. Cierre la tapa y deje que la mezcla se cocine durante unos 15 a 20 minutos hasta que la mayor parte del agua sea absorbida por el arroz.
6. Abra regularmente la tapa de la PowerCooker para controlar su risotto: revuelva los ingredientes y vuelva a poner la tapa.
7. Su risotto está listo para servirse. Ahora puede mantener pulsado el botón POWER para activar el modo de espera O puede cambiar al modo 3 HOURS que mantiene la sopa caliente entre 65 y 70 °C hasta que transcurra el tiempo preestablecido.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que la comida esté cocinada.

¿Necesita instrucciones en vídeo? Vea el vídeo de la receta aquí:
<https://bit.ly/39UjLmM>

GUISADO DE POLLO CON CASTAÑAS

TIEMPO DE COCCIÓN
90 minutos

TIEMPO DE PREPARACIÓN
5 a 10 minutos

PORCIONES
3 a 4 porciones

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pollo entero.....	1000 g, cortado en trozos
Castañas.....	20, sin cáscara
Jengibre.....	5 g, cortado en rodajas
Cebollas.....	5 g
Azúcar.....	10 g
Salsa de soja.....	4 cucharadas
Vino de cocina.....	2 cucharadas
Salsa de ostras.....	1 cucharada
Agua para hervir.....	200 ml

MÉTODO

1. Ponga los trozos de pollo a temperatura ambiente en caso de que estén fríos o congelados. Añada los trozos de pollo a la PowerCooker junto con la salsa de soja, la salsa de ostras, el azúcar, el jengibre, las cebolletas, el agua hirviendo y el vino para cocinar.
2. Cierre la tapa y mantenga pulsado el botón POWER para encender la PowerCooker, pulse de nuevo el botón POWER para pasar al modo RICE y espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo RICE. La PowerCooker comenzará a calentarse. Deje que todos los ingredientes en la PowerCooker se calienten durante aproximadamente una hora (60 minutos).
3. Abra regularmente la tapa de la PowerCooker para controlar su guisado, dé un toque a los ingredientes y vuelva a poner la tapa.
4. Abra la tapa y añada las castañas. Remueva bien los ingredientes, cierre la tapa y deje que el guiso se cocine durante otros 30 minutos.
5. Abra regularmente la tapa de la PowerCooker para controlar su guisado, revuelva los ingredientes y vuelva a poner la tapa.
6. Su guisado está listo para servirse. Ahora puede mantener pulsado el botón POWER para activar el modo de espera O puede cambiar al modo 3 HOURS que mantiene la sopa caliente entre 65 y 70 °C hasta que transcurra el tiempo preestablecido.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que la comida esté cocinada.

¿Necesita instrucciones en vídeo? Vea el vídeo de la receta aquí:
<https://bit.ly/2M2zZSD>

PASTEL DE ZANAHORIA Y PLÁTANO CON GLASEADO DE LIMÓN

TIEMPO DE COCCIÓN
60 minutos

TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 minutos

PORCIONES
3 a 4 porciones

INGREDIENTES	CANTIDAD
Bananas.....	1 1/2 de tamaño medio
Huevos.....	2 medianas
Zanahorias.....	150 g, ralladas
Aceite de girasol.....	75 g
Azúcar.....	100 g
Canela en polvo.....	1 cucharadita
Jengibre en polvo.....	1 cucharadita
Sal.....	1/2 cucharadita
Harina para todo uso.....	125 g
Bicarbonato de sodio.....	1 1/2 cucharadita
Cardamomo en polvo.....	1 cucharadita (opcional)
Queso crema.....	200 g
Azúcar glasé.....	100 g
Ralladura de limón.....	1 cucharadita

PROCEDIMIENTO

1. Pele y triture las bananas en un bol grande. Añada los huevos, la zanahoria rallada, el aceite de girasol, el azúcar, la canela en polvo, el jengibre en polvo, el cardamomo en polvo (opcional) y la sal al bol grande y mezcle hasta que esté bien mezclado.
2. Tamice la harina en la mezcla junto con el bicarbonato de sodio y mezcle bien hasta que la harina se haya incorporado bien a la mezcla.
3. Abra la tapa de la PowerCooker, saque la olla y espolvoree la harina por la superficie de la olla, el fondo y los lados.
4. Transfiera la mezcla del pastel del bol grande a la olla y vuelva a colocar la olla en la PowerCooker. Cierre la tapa y pulse de nuevo el botón POWER para navegar y seleccionar el modo CAKE. Pulse el símbolo del reloj para ajustar el temporizador a 1:00 (1 hora o 60 minutos) si no está ajustada por defecto. Cada toque en el símbolo del reloj añade 5 minutos al temporizador. Espere hasta que el panel deje de parpadear y se active el modo CAKE.
5. Para el glaseado, vierta el queso crema en un bol, añadiendo el azúcar glas y la ralladura de limón y mezcle bien hasta que quede suave. Coloque esta mezcla de glaseado en la nevera durante al menos una hora.
6. Para comprobar si el pastel está listo, puede abrir la tapa de la PowerCooker y pinchar un palillo en el centro del pastel. Si el palillo sale seco, el pastel está listo.
7. Retire con **cuidado** la olla (EXTREMADAMENTE CALIENTE) de la PowerCooker **CON LA AYUDA DE UNAS MANILLAS**, dele la vuelta en un plato para sacar el pastel. Deje reposar el pastel un rato y córtelo por la mitad horizontalmente (de abajo a arriba). Saque el glaseado de la nevera y extiéndalo sobre la mitad inferior, coloque la otra mitad encima y añada el resto del glaseado al pastel.
8. Saque el glaseado de la nevera y extiéndalo por la mitad inferior, coloque la otra mitad encima y agregue el resto del glaseado al pastel.

NOTA

1. Es importante alinear correctamente ambas salidas de aire para evitar cualquier exceso de presión y daños en la PowerCooker.
2. Desenchufe la PowerCooker de su fuente de alimentación y utilice el asa para llevarla a la mesa del comedor. NO intente sacar el recipiente CALIENTE poco después de que la comida esté cocinada.

¿Necesita instrucciones en vídeo? Vea el vídeo de la receta aquí:
<https://bit.ly/3sWD8nA>