

Réf. NC00121345 • 12/2013 • Sujeto a modificaciones  
JPM & Associés • marketing-design-communication

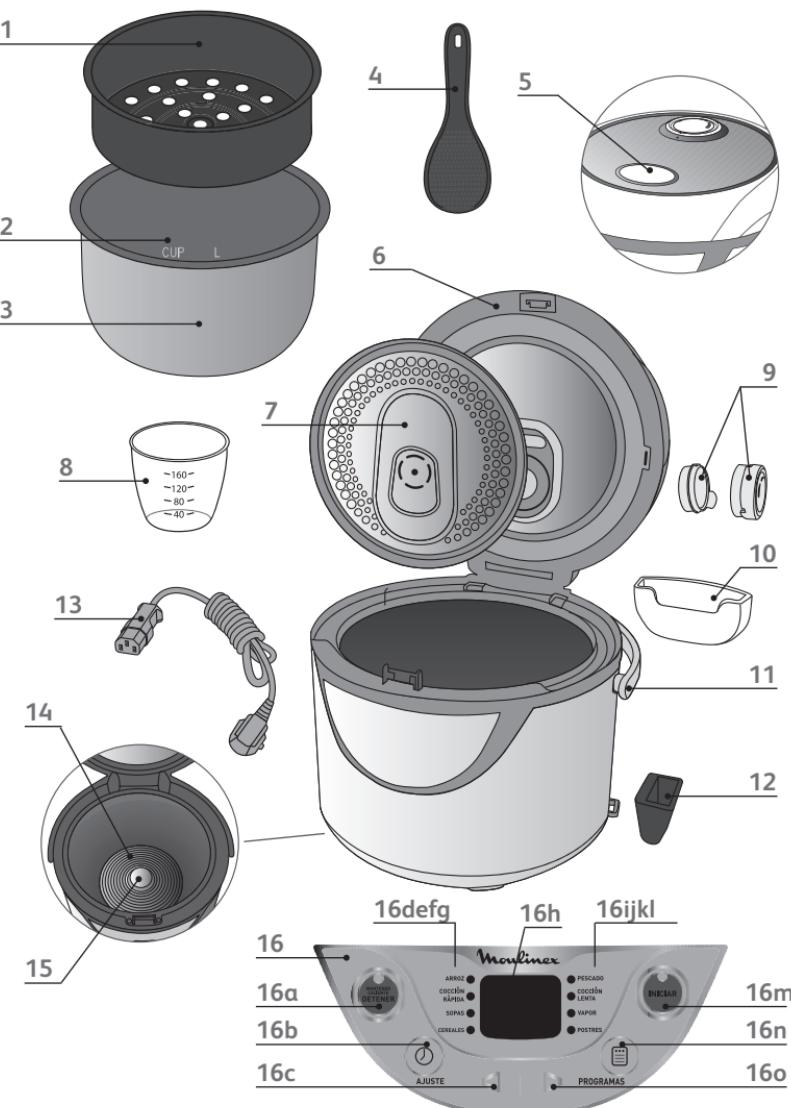
# Moulinex®

## Robot de Cocina Maxichef

ES  
PT



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

S  
T

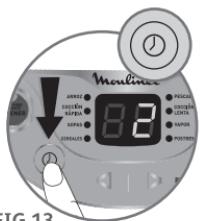
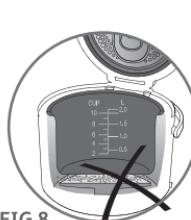
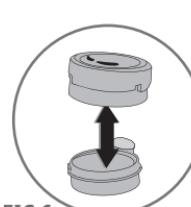
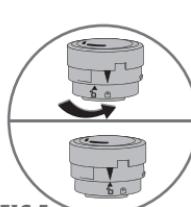
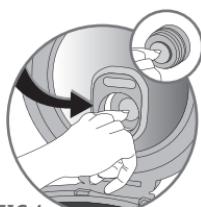
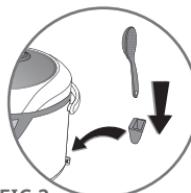




FIG.16

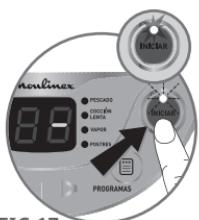


FIG.17

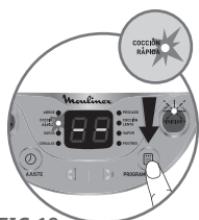


FIG.18

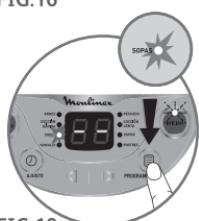


FIG.19

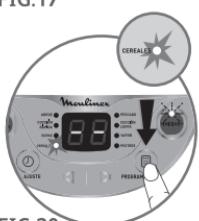


FIG.20

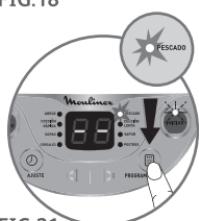


FIG.21

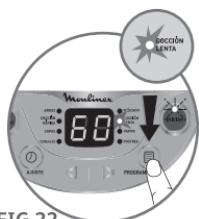


FIG.22



FIG.23

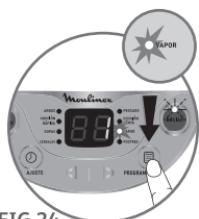


FIG.24



FIG.25

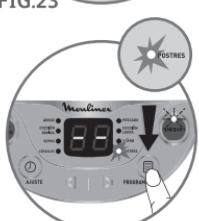


FIG.26

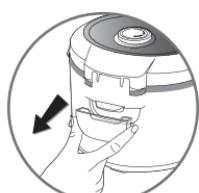


FIG.27



FIG.28

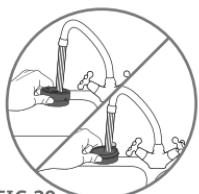


FIG.29

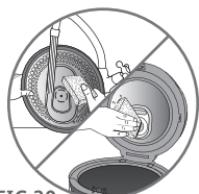


FIG.30

ES

## Precauciones importantes

### Normas de seguridad

- **Lea con atención estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.**
- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte. La seguridad de este aparato es conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor (Compatibilidad Electromagnética, Baja Tensión, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la placa del aparato (sólo corriente alterna).
- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al de su compra, verifíquelo en un Servicio Técnico Homologado.
- No colocar el aparato cerca de una fuente de calor o un horno caliente debido a que esto podría causarle daños muy graves.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional o comercial, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso, anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.
- La garantía no tiene validez en las siguientes aplicaciones donde el uso del aparato no está indicado:
  - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
  - casas rurales,
  - por clientes en hoteles, pensiones y otros tipos de alojamiento,
  - lugares de alojamiento con desayuno.

## Conexión

- No utilice el aparato si:
  - el cable está defectuoso,
  - el aparato se ha caído y muestra deterioros visibles o anomalías de funcionamiento. En estos casos, tiene que mandar el aparato al Servicio Técnico autorizado más cercano a su domicilio para evitar cualquier peligro. No manipular uno mismo.
- No deje el cable colgando.
- Conecte el aparato siempre a un enchufe con toma de tierra incorporada.
- No utilizar alargos. Si se decide utilizar asegurarse que esté en buen estado, tenga toma de tierra y se adapte a la potencia del aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte el aparato:
  - después de utilizarlo,
  - para trasladarlo,
  - antes de proceder a su limpieza o mantenimiento,
  - si presenta anomalías de funcionamiento.

## Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable y resguardada del agua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.

- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato al alcance de los niños.
- Durante la puesta en marcha de un aparato eléctrico que calienta, se producen temperaturas altas, que pueden producir quemaduras. No tocar las partes metálicas visibles.
- No utilice el aparato con el depósito vacío, o sin depósito.
- El mando de posición cocción debe permanecer libre para funcionar. No forzarlo, ni bloquearlo con cualquier objeto externo.
- No retirar nunca el depósito cuando el aparato esté funcionando.
- No colocar nunca el depósito directamente sobre el fuego, u otra fuente de calor.
- El depósito y la placa calefactora deben estar en contacto directo. La utilización de un depósito dañado, así como cualquier objeto o alimento que se interpusiera entre estos dos elementos podría provocar una avería.
- No introducir líquidos ni alimentos en el aparato, cuando el depósito no esté colocado.
- Respetar los niveles aconsejados en las recetas.
- Durante la cocción, el aparato emite calor y vapor. No acercar la mano o la cabeza. No colocar un paño húmedo sobre la tapa exterior.
- No introducir el cuerpo del aparato en el agua, no verter agua dentro.
- Si algunas partes del aparato se inflamaran, no intentar nunca apagarlas con agua. Apagar las llamas con un paño húmedo.
- Para cualquier duda o información adicional, contacte nuestros servicios postventa o nuestra dirección de internet groupseb.com.
- **Si su aparato está equipado con un cordón desmontable:** si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- **Si su aparato está equipado con un cordón fijo:** si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

## Protección del medioambiente

- El aparato tiene una vida útil de muchos años. Sin embargo, cuando decida reemplazarlo, tenga en cuenta cómo puede contribuir para proteger el medioambiente.
- Antes de desechar este aparato, extraiga la batería del temporizador y deshágase de ella en un contenedor de recogida de pilas (según el modelo).



### ■ ¡Por la protección del medioambiente!

- ① El aparato contiene material valioso que se puede recuperar o reciclar.
- ② Deshágase de él en el punto de recogida de basura pertinente.

## Descripción

ES

- 1. Cestillo para cocinar al vapor
- 2. Marcas del nivel de agua
- 3. Recipiente antiadherente extraíble
- 4. Cuchara
- 5. Botón de apertura de la tapa
- 6. Tapa
- 7. Tapa interior extraíble
- 8. Vaso medidor
- 9. Válvula de regulación de micropresión
- 10. Colector de condensación
- 11. Asa
- 12. Soporte para la cuchara
- 13. Cable de alimentación
- 14. Placa calefactora
- 15. Sensor
- 16. Panel de control
  - a. Botón (verde) "MANTENER CALIENTE/DETENER"
  - b. Botón "AJUSTE"
- c. Botón para reducir el tiempo
- d. Luz indicadora de cocción del arroz blanco
- e. Luz indicadora de cocción rápida
- f. Luz indicadora de cocción de sopas
- g. Luz indicadora de cocción de cereales
- h. Mostrar hora de finalización de la cocción (solo con programas seleccionados) o indicación de que la función "Mantener caliente" está activada (solo con programas seleccionados)
- i. Indicador o luz de cocción de pescado
- j. Luz indicadora de cocción lenta
- k. Luz indicadora de cocción al vapor
- l. Luz indicadora de cocinado de postres
- m. Botón "INICIAR"
- n. Botón "PROGRAMAS"
- o. Botón para aumentar el tiempo

## Antes de utilizarlo por primera vez

### Desempaquear el aparato

- Extraiga el aparato del embalaje y desembale todos los accesorios y la documentación impresa.
- Abra la tapa presionando el botón de apertura localizado en la tapa – Fig.1.
- Instale el soporte de la cuchara: inserte el gancho de plástico del soporte en el agujero localizado en la base del producto y deslícelo hacia abajo – Fig.2.

Lea las instrucciones y siga el método de operación atentamente.

### Limpieza del aparato

- Extraiga el recipiente antiadherente, la tapa interior extraíble y la válvula de regulación de micropresión. Extraiga la tapa interior presionando el clip del lado derecho para soltar la tapa – Fig.3.
- Despues de extraer la tapa interior, pulse hacia arriba la válvula de regulación de micropresión a través del agujero de la parte inferior de la tapa – Fig.4. Para separar la parte superior e inferior de la válvula de regulación de micropresión, rótelala en la dirección de desbloqueo girando el triángulo superior hasta que esté alineado con el símbolo que representa un candado abierto – Fig.5 y Fig.6.
- Limpie el recipiente, la tapa interna extraíble, la válvula de regulación de micropresión y todos los accesorios con una esponja y lavavajillas líquido. Pase con un paño húmedo el exterior del aparato y las partes metálicas de la tapa.
- Seque con cuidado.
- El recipiente antiadherente, el cestillo para cocinar al vapor, el colector de condensación, la cuchara y el vaso son aptos para lavavajillas.

- Recoloque la válvula de regulación de micropresión. Alinee el triángulo superior con el candado abierto de la válvula de regulación de micropresión para cerrar las dos partes, luego rótelas en la dirección de bloqueo hasta que el triángulo superior esté alineado con el candado cerrado que indica que las dos partes están encajadas, después vuelva a introducir la válvula de regulación de micropresión en la tapa. –Fig.7. Asegúrese de que el triángulo de la válvula de regulación de micropresión está alineada con el triángulo de la tapa y presione firmemente hasta que encaje en su sitio.
- Recoloque la tapa interior extraíble encajando la pestaña del lado izquierdo en la ranura de la tapa y luego presione la tapa hasta que la pestaña de la derecha encaje en su sitio. El lado más ancho del sello debe estar en la parte superior al encajar la tapa.

## Cómo utilizar su robot de cocina multifunción

### Para los 8 programas

- Limpie con cuidado la parte exterior del recipiente (especialmente el fondo). Asegúrese de que no hay residuos ni líquido debajo del recipiente y en la placa calefactora – Fig.8.
- Introduzca el recipiente en el aparato – Fig.9, asegurándose de que está en la posición correcta.
- Gire ligeramente el recipiente en ambas direcciones para asegurar un buen contacto entre el fondo del recipiente y la placa calefactora.
- Compruebe que el colector de condensación está colocado correctamente, si no, presíñelo firmemente para introducirlo en la ranura – Fig.10.
- Cierre la tapa.
- Inserte el conector del cable de alimentación en la base del aparato. Compruebe que está firmemente encajado.
- Enchufe el aparato. Sonará un pitido largo, la pantalla digital y las luces del indicador parpadearán y después la pantalla digital mostrará "--". Esto indica que el robot de cocina ha entrado en el modo de espera y está preparada para seleccionar la función.
- No encienda el aparato hasta que todas las fases anteriores se hayan completado.
- No encienda el aparato con el recipiente para cocinar vacío.
- No toque la placa calefactora cuando el producto esté enchufado.

No coloque la mano sobre la válvula de regulación de micropresión, porque corre peligro de quemarse.  
 Si desea cambiar el menú seleccionado, pulse el botón "DETENER" y elija el programa que deseé. Utilice solo el recipiente interior suministrado con el aparato. No vierta agua ni meta ingredientes en el aparato si el recipiente no está dentro.

#### RESUMEN DE PROGRAMAS Y FUNCIONES

| Programa       | Inicio diferido (Programado) | Fase de hervido (+ tiempo de hervido) | Mantener caliente* |
|----------------|------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Arroz          | SÍ                           | SÍ - 14 min                           | SÍ                 |
| Cocción rápida | SÍ                           | SÍ - 10 min                           | SÍ                 |
| Sopas          | SÍ                           | SÍ - incluido en el tiempo de cocción | SÍ                 |
| Cereales       | SÍ                           | SÍ - 10 min                           | SÍ                 |
| Pescado        | SÍ                           | SÍ - 10 min                           | SÍ                 |
| Cocción lenta  | NO                           | NO                                    | SÍ                 |
| Vapor          | SÍ                           | NO                                    | SÍ                 |
| Postres        | NO                           | NO                                    | SÍ                 |

\* La función "Mantener caliente" (Keep Warm) permanece activada durante 24 horas, después el sistema cancela automáticamente la función y vuelve al modo de espera.

## Cocer arroz

ES

### Medir los ingredientes - Máxima capacidad del recipiente

- Las medidas del interior del recipiente figuran en litros y tazas, estas se utilizan para medir la cantidad de agua para cocer el arroz – Fig.11.
- El vaso medidor de plástico que se le ha suministrado con el aparato sirve para medir el arroz y la tabla muestra la cantidad de arroz necesaria conforme al número de raciones. 1 nivel de el vaso medidor de arroz pesa alrededor de 150 gr.
- Para conseguir un resultado óptimo, recomendamos utilizar arroz normal en vez del de rápida cocción que suele quedar más pegajoso y puede adherirse a la base.
- Para cocinar 1 vaso medidor de arroz blanco, que equivale a 2 raciones pequeñas o a 1 grande, utilice 1 vaso medidor de arroz blanco y después añada un vaso medidor y media de agua. Algunos tipos de arroz se suelen pegar un poco en el fondo cuando se cocina 1 vaso medidor de arroz. Para un resultado óptimo, cocine 2 o más tazas medidores de arroz.
- La máxima cantidad de agua + arroz no debe exceder la marca de 10 tazas del interior del recipiente – Fig.11.
- Los tiempos de cocción de las tablas son solo aproximados y se deben usar a modo orientativo.
- Coloque el aparato en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de salpicaduras de agua y otras fuentes de calor.
- Mida el arroz utilizando el vaso medidor de plástico y enjuáguelo cuidadosamente con agua fría antes de cocinarlo.
- Vierta el arroz en el recipiente. Después llénelo de agua fría hasta la marca de "TAZA" (CUP) correspondiente impresa en el recipiente (Ver guía de cocción a continuación) – Fig.12.
- Cierre la tapa.

**Nota:** Primero añada siempre el arroz, de lo contrario tendrá demasiada agua.

GUÍA DE COCCIÓN DEL ARROZ BLANCO – MODELO DE 10 TAZAS

| Tazas medidores de arroz blanco | Peso del arroz blanco | Nivel de agua en el recipiente (+ el arroz) | Raciones | Tiempo aproximado de cocción* |
|---------------------------------|-----------------------|---|----------|-------------------------------|
| 2                               | 300 g                 | Marca de 2 tazas (CUPS)                     | 3-4      | 42 min                        |
| 4                               | 600 g                 | Marca de 4 tazas (CUPS)                     | 5-6      | 46 min                        |
| 6                               | 900 g                 | Marca de 6 tazas (CUPS)                     | 8-10     | 50 min                        |
| 8                               | 1200 g                | Marca de 8 tazas (CUPS)                     | 13-14    | 55 min                        |
| 10                              | 1500 g                | Marca de 10 tazas (CUPS)                    | 16-18    | 60 min                        |

\* El robot de cocina multifunción determinará automáticamente el tiempo de cocción en función de la cantidad de arroz y agua colocada en el recipiente. La fase de cocción es automáticamente seguida por una fase latente.

## Cocción con inicio diferido - función "Ajuste"

- Es posible programar el inicio de la cocción.
- Pulse el botón "Programas" hasta que se encienda la luz indicadora de la función requerida; después pulse el botón "Ajuste" y la pantalla digital mostrará el tiempo mínimo programado para el programa seleccionado (el tiempo programado parpadea indicando que aún no está seleccionado) – Fig.13. Pulse para seleccionar el tiempo programado y pulse el botón "Iniciar". El tiempo programado incluirá el de cocción, es decir, terminará la cocción cuando se acabe el tiempo programado) – Fig.14. Cada vez que pulse se aumentará o reducirá el tiempo programado de una hora.
- Después de la cocción, la luz indicadora de "Mantener caliente" se encenderá, sonarán varios pitidos y la pantalla digital mostrará una "b", indicando que es el momento de abrir la tapa y servir la comida – Fig.15.
- El tiempo máximo programado es de 15 horas. Pasadas 15 horas, volverá a las horas mínimas programadas por defecto.

Sólo se puede cocinar con inicio diferido en los siguientes programas: Arroz, Cocción rápida. Sopas, Cereales, Pescado, Vapor.

## Programa 1: Cocer Arroz

La fase de hervido sirve para absorber la humedad restante.

- La función de inicio diferido puede utilizarse para el programa "Arroz", con un retraso de entre 2 a 15 horas.
- Pulse el botón "Menú" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "Arroz", la pantalla digital mostrará "--" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.16. Al pulsar el botón "Iniciar", el aparato entrará en el modo "Arroz", la luz indicadora de "Iniciar" permanecerá encendida y la pantalla digital mostrará ":" – Fig.17.
- Cuando el recipiente interior esté seco, sonarán dos pitidos y comenzará la fase de hervido que durará 14 minutos. La pantalla muestra una cuenta atrás de 14 minutos.
- Despues de la cuenta atrás, la luz indicadora de "Mantener caliente" se encenderá, sonarán varios pitidos y la pantalla digital mostrará una "b". Abra la tapa; remueva el arroz con la cuchara del arroz para separar los granos. El arroz cocido puede servirse inmediatamente o mantenerse caliente durante el tiempo necesario – Fig.15.

## Programa 2: Cocción rápida

- El programa "Cocción rápida" no sólo sirve para cocer arroz sino para otras recetas, que encontrará en el libro de recetas.
- La función de inicio diferido puede utilizarse para el programa "Cocción rápida", con un retraso de entre 2 a 15 horas.
- Pulse el botón "Programas" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "Cocción rápida", la pantalla digital mostrará "--" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.18. Al pulsar el botón "Iniciar", el aparato entrará en el modo "Cocción rápida", la luz

ES

indicadora de "Iniciar" permanecerá encendida y la pantalla digital mostrará "-" – Fig.17.

- Cuando el recipiente interior esté seco, sonarán varios pitidos, la pantalla digital mostrará un "10", indicando la cuenta atrás de 10 minutos para el hervido automático.
- Después de la cuenta atrás, la luz indicadora de "Mantener caliente" se encenderá, sonarán varios pitidos y la pantalla digital mostrará una "b". Abra la tapa; remueva la preparación con una espátula para evitar que se apelmace. Puede servirse inmediatamente o mantenerse caliente durante el tiempo necesario – Fig.15.
- En esta función el tiempo de cocción es más corto y se recomienda a usuarios con prisa.
- Después de cada uso, vacíe y limpie el colector de condensación.

### **Recomendaciones para un resultado óptimo al cocer el arroz**

- Mida el arroz y en un colador enjuáguelo bajo el chorro de agua durante un buen rato (excepto el arroz de risotto que no debe enjuagarse). Despues coloque el arroz en el recipiente con la correspondiente cantidad de agua.
- Asegúrese de que el arroz esté bien distribuido por toda la superficie del recipiente para que se cocine todo por igual.
- Añada sal a su gusto si es necesario.
- El agua puede sustituirse por caldo. Si utiliza caldo, el arroz puede dorarse un poco en la parte inferior.
- No abra la tapa durante la cocción porque el vapor escapará e influirá en el tiempo de cocción y en el gusto.

## **Programa 3: Sopas**

### **Cómo cocinar Sopas**

- La función de inicio diferido puede utilizarse para el programa "Sopas", con un retraso de entre 2 a 15 horas.
- Pulse el botón "Programas" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "Sopas", la pantalla digital mostrará un "90" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.19. Al pulsar el botón "Iniciar", el aparato entrará en el modo "Sopas", la luz indicadora de "Iniciar" permanecerá encendida y la pantalla digital mostrará el tiempo de la cuenta atrás – Fig.17.
- Hay una fase de hervido. El tiempo de hervido ya está incluido en los 90 minutos del tiempo de cocción.
- Attention: el aparato no se detiene solo, ni pasa en modo "Mantener caliente" automáticamente. No olvide pulsar el botón "Detener" después de 90 minutos.

## Programa 4: Cereales

### Cómo cocinar cereales

- La función de inicio diferido puede utilizarse para el programa "Cereales", con un retraso de entre 2 a 15 horas.
- Pulse el botón "Programas" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "Cereales", la pantalla digital mostrará "--" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.20. Al pulsar el botón "Iniciar", el aparato entrará en el modo "Cereales", la luz indicadora de "Iniciar" permanecerá encendida y la pantalla digital mostrará "-" – Fig.17.
- Cuando el recipiente interior esté seco, sonarán varios pitidos, la pantalla digital mostrará un "10", indicando la cuenta atrás de 10 minutos para el hervido automático.
- Después del hervido, la luz indicadora de "Mantener caliente" se iluminará, sonarán varios pitidos y la pantalla digital mostrará una "b". Abra la tapa; remueva la preparación con una espátula para separar los granos. El cereal cocido puede servirse inmediatamente o mantenerse caliente durante el tiempo necesario – Fig.15.

Este programa es adecuado para couc-cous, trigo de bulgur, polenta, quinoa, mijo... Para 10 tazas, no excede de 5 tazas medidores de cereal. Ponga el doble de cantidad de agua que de cereal.

## Programa 5: Pescado

### Cómo cocinar Pescado

- La función de tiempo programado puede utilizarse para el programa "Pescado", con un retraso de entre 2 a 15 horas.
- Pulse el botón "Programas" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "Pescado", la pantalla digital mostrará "--" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.21. Al pulsar el botón "Iniciar", el aparato entrará en el modo "Pescado", la luz indicadora de "Iniciar" permanecerá encendida y la pantalla digital mostrará "-" – Fig.17.
- Cuando el agua del interior del recipiente alcance la temperatura de ebullición, sonarán dos pitidos y la pantalla digital mostrará un "10", indicando que el aparato inicia la cuenta atrás de 10 minutos.
- Después del hervido, la luz indicadora de "Mantener caliente" se encenderá, sonarán varios pitidos y la pantalla digital mostrará una "b". el aparato entrará en el estado "Mantener caliente" – Fig.15.

ES

## Programa 6: Cocción lenta

### Cómo cocer lentamente

- La función de inicio diferido no está disponible para "Cocción lenta".
- Pulse el botón "Programas" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "Cocción lenta", la pantalla digital mostrará un "60" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.22. El tiempo puede ajustarse de 60 minutos a 9 horas de hora en hora.
- Pulse el botón "Iniciar", la luz indicadora de "Iniciar" permanecerá encendida y la pantalla digital mostrará la cuenta atrás en intervalos de hora y cuando faltan 60 minutos, en intervalos de minuto – Fig.17.
- Después del hervido, la luz indicadora de "Mantener caliente" se encenderá, sonarán varios pitidos y la pantalla digital mostrará una "b". La olla entrará en el modo "Mantener caliente" – Fig.15.

## Programa 7: Vapor

- La cantidad máxima de agua en el recipiente no debe exceder la marca superior de TAZA (CUP) del recipiente – Fig.11.
- Si se sobrepasa este nivel podría desbordarse durante el uso.
- El agua no debe llegar al nivel del cestillo para cocinar al vapor.
- Llenar con agua hasta la marca de 2 tazas es suficiente para unos 30 minutos del programa de cocción al vapor.
- Añada los ingredientes en el cestillo para cocinar al vapor.
- Coloque el cestillo para cocinar al vapor en el recipiente – Fig.23.
- La función de inicio diferido puede utilizarse para el programa "vapor", con un retraso de entre 2 a 15 horas.
- Pulse el botón "Programas" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "vapor", la pantalla digital mostrará un "1" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.24.
- Pulse el botón "Iniciar" para entrar en el modo de cocción si no hay necesidad para un inicio diferido, la pantalla digital mostrará un "1" – Fig.25.
- Si se ha seleccionado un inicio diferido, la pantalla digital mostrará la cuenta atrás del tiempo programado en el modo de cocción.
- Después de cocer, sonarán varios pitidos, la luz indicadora de "Mantener caliente" se encenderá y la pantalla digital mostrará una "b", indicando que el aparato entra en el modo "Mantener caliente" – Fig.15. Abra la tapa; la preparación cocinada puede servirse inmediatamente o mantenerse caliente durante un corto tiempo – Fig.15.

## Programa 8: Postres

### Cómo cocinar postres

- La función de inicio diferido no está disponible para "postres".
- La función de postres es adecuada para cocinar bizcochos.
- Pulse el botón "Programas" en el modo de espera hasta que se encienda la luz indicadora de "Postres", la pantalla digital mostrará "--" y la luz indicadora de "Iniciar" parpadeará – Fig.26.
- Al pulsar el botón "Iniciar", la olla entrará en el modo "Cocinar postres", la luz indicadora de "Iniciar" permanecerá encendida y la pantalla digital mostrará "--" – Fig.17.

- La función de postres permanecerá activada 45 minutos, después se activará la función "Mantener caliente".
- Después de la cocción, sonarán varios pitidos, la luz indicadora de "Mantener caliente" se encenderá y la pantalla digital mostrará una "b", indicando que la olla arrocería entra en el modo "Mantener caliente" – Fig.15.

## Mantener caliente automáticamente

Solo debe arrancar su aparato en el modo de mantener caliente con comida caliente.

- El tiempo programado no está disponible para la función "Mantener caliente/Detener".
- Pulse el botón "Mantener caliente/Detener" en el modo de espera, la luz indicadora de "Mantener caliente/Detener" se encenderá y la pantalla digital mostrará una "b", indicando que la olla entra en el modo de mantener caliente – Fig.15.
- Pulse el botón "Mantener caliente/Detener" cuando se haya seleccionado un programa o se esté ejecutando una función para proceder a la cancelación y volver al modo de espera.
- Si el aparato continúa en "Mantener caliente" 24 horas, el sistema cancelará automáticamente dicha función y volverá al modo de espera.
- La función "Mantener caliente" no debe utilizarse para recalentar la comida.

## Seguridad en caso de fallos en la alimentación (función de memoria corta)

• El aparato tiene una función de "memoria corta" para casos de interrupción de la corriente eléctrica de 3 a 10 segundos. Cuando se restablece la corriente, el aparato vuelve automáticamente a su configuración original y continúa cocinando. Si la electricidad se interrumpe durante más tiempo, el aparato volverá al modo de espera.

## Al terminar de cocinar

El vapor que escapa está muy caliente.

No extraiga el recipiente después de cocinar sin guantes protectores para horno.

- Abra la tapa.
- Sirva la comida utilizando la cuchara de plástico suministrada con el aparato y cierre la tapa.
- La comida que quede en el recipiente se mantendrá caliente para posteriores servicios.
- No olvide pulsar el botón "Detener" después de mantener caliente y desenchufe el aparato.

## Limpieza y mantenimiento

### Colector de condensación

- 
- El colector de condensación debe vaciarse y limpiarse después de cada uso.
  - Para extraer el colector, presione a los lados de la cubierta de plástico y sáquelo – Fig.27.
  - Para volver a colocar el colector, encájelo presionando con firmeza.

## Recipiente, colector de condensación, válvula reguladora de micropresión y cestillo para cocinar al vapor

ES

- Después de extraer la tapa interior, empuje hacia arriba la válvula de regulación de micropresión a través del agujero de la tapa – Fig.4, gire la válvula de regulación de micropresión en la dirección de bloqueo hasta alinear el tri  ngulo superior con el candado abierto, y finalmente separe la parte superior y la inferior de la válvula de regulación de micropresión – Fig.5.
- Desenchufe el aparato antes de extraer el recipiente. Use agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja para limpiar el recipiente – Fig.28, el colector de condensación – Fig.28, la válvula de regulación de micropresión – Fig.29, la tapa extraíble – Fig.30, la cuchara y el vaso medidor.
- No se recomiendan los polvos para fregar ni las esponjas de metal.
- Si la comida se ha pegado en el fondo, deje el recipiente a remojo durante un tiempo antes de fregarlo.
- El recipiente antiadherente, el cestillo para cocinar al vapor, el colector de condensación, la cuchara y el vaso medidor son aptos para lavavajillas.
- Seque el recipiente cuidadosamente.
- No sumerja el aparato en agua, ni vierta agua en el interior del cuerpo del aparato.

## Los cuidados del recipiente

- Para evitar da  r la capa antiadherente del recipiente, no corte comida en su interior.
- Para remover o servir la comida, utilice utensilios de plástico o de madera, pero nunca de metal para evitar da  r la superficie del recipiente.
- Para evitar la corrosión, no vierta vinagre en el recipiente.
- El color de la superficie del recipiente puede cambiar después de ser utilizado por primera vez o tras un largo periodo de uso. Este cambio de color se debe a la acción del vapor y el agua, y no afecta al uso del aparato, ni es peligroso para su salud. Es completamente seguro continuar utilizándola.
- No utilice directamente una batidora en el recipiente antiadherente para triturar alimentos.

## Limpiar y cuidar otras partes del aparato

Deje enfriar  
el producto.

- Desenchufe el aparato antes de limpiar.
- Limpie el exterior del aparato, el interior de la tapa – Fig.30 y el cable con un pa  n h  umedo y s  quela. No utilice productos abrasivos.
- No utilice agua para limpiar el interior del cuerpo del aparato porque podría da  r el sensor de calor.

## Guía de resolución de problemas técnicos

| Descripción del fallo   | Causas   | Solución   |
|---|--|--|
| La pantalla LED indica "E0".  | Círculo abierto o cortocircuito del sensor principal superior.   | Envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.   |
| La pantalla LED indica "E1".  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay recipiente.</li> <li>• Círculo abierto o cortocircuito del sensor principal inferior.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque el recipiente en el aparato. Despues enchufe el aparato.</li> <li>• Si despues de reemplazar el recipiente sigue apareciendo E1 envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.</li> </ul> |
| Las luces del indicador no están iluminadas y el aparato no calienta.   | El aparato no está enchufada.  | Compruebe que el cable de alimentación está firmemente conectado al aparato y el aparato está enchufado a la corriente eléctrica.  |
| La luz indicadora no se enciende y el aparato se calienta.  | Problema en la conexión interna de la luz indicadora o la luz indicadora está dañada.  | Envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.   |
| Fuga de vapor durante el uso.   | La tapa está mal cerrada.  | Abra la tapa y vuélvala a cerrar.  |
|   | La válvula de regulación de micropresión no está bien colocada o está montada de forma incorrecta.   | Detenga la cocción (desenchufe el producto) y compruebe que la válvula está montada de forma correcta (2 partes encajadas) y en la posición adecuada.  |
|   | La tapa o la junta de la válvula de regulación de micropresión está dañada.  | Envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.   |
| El arroz no se ha cocinado por completo o está demasiado hecho.   | No hay suficiente agua o hay demasiada en comparación con la cantidad de arroz.  | Consulte las instrucciones para saber la cantidad de agua necesaria.   |
| La función automática "Mantener caliente" falla (el aparato continúa en el programa de cocción o no calienta en la función "Mantener caliente". |  | Envíelo a un centro de servicio autorizado para su reparación.   |
| Fuga de agua en la superficie de trabajo.   | Falta el colector de condensación o el colector de condensación se ha desbordado.  | Vacie el colector de condensación despues de cada uso y compruebe que está colocado correctamente.   |

Comentario: Si el recipiente interno está dañado, no lo siga utilizando y consiga un repuesto en un centro de servicio autorizado para su reparación.

PT

# Precauções importantes

## Instruções de segurança

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.
- Este aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado. Para a sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, ambiente, ...).
- Verifique se a voltagem da corrente eléctrica corresponde àquela indicada no aparelho (exclusivamente corrente alterna).
- Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for usado num país diferente daquele onde foi adquirido, deverá entregá-lo num Serviço de Assistência Técnica autorizado por forma a proceder à sua verificação.
- Não coloque o aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de um forno quente por forma a não correr o risco de o danificar.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. Em caso de utilização profissional, uso indevido ou desrespeito das instruções, o fabricante declina qualquer responsabilidade e a garantia deixa de ser válida.
- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado nos casos a seguir, os quais não são abrangidos pela garantia:
  - em locais de cozinha reservados a pessoal nos estabelecimentos comerciais, escritórios e outros ambientes profissionais;
  - em quintas;
  - por clientes de hotéis, motéis e outras instalações de carácter residencial;
  - em locais com características de quartos de hotel.

## Ligação

- Não utilize o aparelho se:
  - o cabo se encontrar de alguma forma danificado,
  - o aparelho tiver caído e se encontrar de alguma forma danificado ou não funcionar correctamente.
 Neste caso, o aparelho deve ser enviado para o Serviço de Assistência Técnica autorizado, mais próximo da sua área de residência, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca tente desmontar o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra.
- Aconselhamos a não utilizar uma extensão. Caso se responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento, com um condutor terra e adaptada à potência do aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Desligue sempre o aparelho:
  - imediatamente após cada utilização,
  - quando tiver que o deslocar,
  - antes de proceder à sua limpeza ou manutenção,
  - se este não funcionar correctamente.

## Funcionamento

- Utilize uma superfície de trabalho plana e estável, ao abrigo de salpicos de água.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Quando da colocação em funcionamento de um aparelho eléctrico, geram-se temperaturas altas que podem causar queimaduras. Não toque nas partes metálicas.
- Nunca tente colocar o produto em funcionamento com a cuba vazia ou sem cuba.
- O comando da posição cozedura deve funcionar livremente. Não o force nem o bloqueeie com qualquer objecto exterior.
- Nunca retire a cuba quando o produto estiver em funcionamento.
- Nunca coloque a cuba directamente sobre uma chama ou qualquer outra fonte de calor.
- A cuba e a placa de aquecimento têm de ficar em contacto directo. A utilização de uma cuba danificada, bem como de qualquer objecto ou alimento intercalado entre estes dois elementos, pode causar uma avaria.
- Não coloque líquidos ou alimentos no interior do produto quando a cuba não se encontrar correctamente colocada.
- Respeite os níveis mínimo e máximo aconselhados nas receitas.
- No decorrer da cozedura, o produto emite calor e vapor. Não aproxime a mão ou cabeça. Nunca coloque um pano húmido por cima do aparelho em funcionamento.
- Não mergulhe o corpo do aparelho em água nem deite água para o seu interior.
- No caso de determinadas partes do produto se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Abafe-as com um pano húmido.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção usuais, deverá ser levada a cabo por um Serviço de Assistência Técnica autorizado, com peças de origem.
- Em caso de qualquer problema contactar o Clube Consumidor (808 284 735).
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível :**  
se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um novo cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo :**  
se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

PT

## Proteger o ambiente

- O seu electrodoméstico foi concebido para durar vários anos. No entanto, se decidir substitui-lo, não se esqueça de que existe sempre uma maneira de contribuir para a protecção do ambiente.
- Antes de se desfazer do seu electrodoméstico, deve retirar a pilha do temporizador e colocá-la num ponto de recolha de resíduos local (consoante o modelo).



### Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

## Descrição

- 1. Cesto para cozinhar a vapor
- 2. Marcas do nível de água
- 3. Cuba antiaderente amovível
- 4. Colher
- 5. Botão de abertura da tampa
- 6. Tampa
- 7. Tampa interior amovível
- 8. Copo medidor
- 9. Válvula de regulação de micropressão
- 10. Coletor de condensação
- 11. Pega
- 12. Suporte para colher
- 13. Cabo de alimentação
- 14. Placa de aquecimento
- 15. Sensor
- 16. Painel de controlo
  - a. Botão (verde) "MANTER QUENTE/PAUSA"
  - b. Botão "AJUSTE"
  - c. Botão para diminuir o tempo
- d. Indicador luminoso de cozedura de arroz branco
- e. Indicador luminoso de cozedura rápida
- f. Indicador luminoso de cozedura de sopas
- g. Indicador luminoso de cozedura de cereais
- h. Mostrar hora de fim da cozedura (apenas com programas selecionados) ou indicação de que a função "Manter quente" está ativada (apenas com programas selecionados)
- i. Indicador luminoso de cozedura de peixe
- j. Indicador luminoso de cozedura lenta
- k. Indicador luminoso de cozedura a vapor
- l. Indicador luminoso de preparação de sobremesas
- m. Botão "INICIAR"
- n. Botão "PROGRAMAS"
- o. Botão para aumentar o tempo

## Antes da primeira utilização

### Retirar o aparelho da embalagem

- Retire o aparelho da embalagem, bem como todos os acessórios e a documentação impressa.
- Abra a tampa pressionando o botão de abertura localizado no topo da mesma – Fig.1.
- Instale o suporte da colher: insira o gancho de plástico do suporte no orifício localizado na base do produto e deslize para baixo – Fig.2.

Leia e siga  
atentamente  
as instruções  
de utilização.

### Limpeza do aparelho

- Retire a cuba antiaderente, a tampa interior amovível e a válvula de regulação de micropressão. Retire a tampa interior pressionando a patilha do lado direito para a soltar – Fig.3.
- Depois de retirar a tampa interior, puxe a válvula de regulação de micropressão para cima através do orifício na parte inferior da tampa – Fig.4. Para separar a parte superior e inferior da válvula de regulação de micropressão, deve rodar na direção de desbloqueio, de forma a que o triângulo na parte superior fique alinhado com o símbolo de um cadeado aberto – Fig.5 e Fig.6.
- Limpe a cuba, a tampa interna amovível, a válvula de regulação de micropressão e todos os acessórios com uma esponja e detergente líquido para a loiça. Passe um pano húmido na parte exterior do aparelho e nos componentes metálicos da tampa.
- Seque com cuidado.
- A cuba antiaderente, o cesto para cozinhar a vapor, o coletor de condensação, a colher e o copo podem ser colocados na máquina de lavar loiça.
- Volte a colocar a válvula de regulação de micropressão. Alinhe o triângulo na

PT

parte superior com o símbolo do cadeado aberto da válvula de regulação de micropressão para unir as duas partes e, em seguida, rode na direção de bloqueio de forma a que o triângulo na parte superior fique alinhado com o símbolo de cadeado fechado, o que indica que ambas as partes estão encaixadas, voltando depois a introduzir a válvula de regulação de micropressão na tampa. – Fig.7. Certifique-se de que o triângulo da válvula de regulação de micropressão está alinhado com o triângulo da tampa e pressione firmemente até ficar encaixado.

- Volte a colocar a tampa interior amovível, encaixando a patilha do lado esquerdo na ranhura da tampa e, em seguida, pressione a tampa até que a patilha do lado direito fique encaixada. Ao encaixar a tampa, o lado mais largo da marca deve ficar na parte superior.

## Como utilizar o seu robot de cozinha multifunções

### Para os 8 programas

- Limpe cuidadosamente a parte exterior da cuba (especialmente o fundo). Certifique-se de que não há resíduos de alimentos ou líquidos por baixo da cuba e na placa de aquecimento – Fig.8.
- Introduza a cuba no aparelho – Fig.9, certificando-se de que está na posição correta.
- Rode ligeiramente a cuba em ambas as direções para garantir um bom contacto entre o fundo da cuba e a placa de aquecimento.
- Verifique que o coletor de condensação está colocado corretamente e, caso tal não se verifique, pressione firmemente para o introduzir na ranhura – Fig.10.
- Feche a tampa.
- Introduza o conector do cabo de alimentação na base do aparelho. Verifique se ficou bem encaixado.
- Ligue o aparelho. É emitido um sinal sonoro longo, o mostrador digital e os indicadores luminosos ficam intermitentes e, em seguida, “-” aparece no mostrador. Tal significa que o robot está em modo de espera e que pode selecionar a função pretendida.
- Não ligue o aparelho enquanto não cumprir todos os procedimentos anteriores.
- Não ligue o aparelho se a cuba para cozinhar estiver vazio.
- Não toque na placa de aquecimento se o produto estiver ligado.

**Não coloque a mão sobre a válvula de regulação de micropressão, pois pode provocar queimaduras.**

**Se pretende alterar o menu selecionado, pressione o botão "PAUSA" e escolha o programa pretendido. Utilize apenas a cuba interior fornecido com o aparelho.**

**Não coloque água nem outros ingredientes no aparelho, caso a cuba não esteja no seu interior.**

RESUMO DOS PROGRAMAS E FUNÇÕES

| Programa        | Início diferido (Programado) | Fase de fervura (+ tempo de fervura) | Manter quente* |
|-----------------|------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| Arroz           | SIM                          | SIM - 14 min.                        | SIM            |
| Cozedura rápida | SIM                          | SIM - 10 min.                        | SIM            |
| Sopas           | SIM                          | SIM - incluído no tempo de cozedura  | SIM            |
| Cereais         | SIM                          | SIM - 10 min.                        | SIM            |
| Peixe           | SIM                          | SIM - 10 min.                        | SIM            |
| Cozedura lenta  | NÃO                          | NÃO                                  | SIM            |
| Vapor           | SIM                          | NÃO                                  | SIM            |
| Sobremesas      | NÃO                          | NÃO                                  | SIM            |

\* A função "Manter quente" (Keep Warm) permanece ativada durante 24 horas. Após esse período de tempo, o sistema cancela automaticamente a função e volta ao modo de espera.

## Cozer arroz

### Medir os ingredientes - Capacidade máxima da cuba

- As medidas do interior da cuba são apresentadas em litros e chávenas, sendo estas utilizadas para medir a quantidade de água necessária para cozer o arroz – Fig.11.
- O copo medidor de plástico, fornecido com o aparelho, serve para medir o arroz e a tabela mostra a quantidade de arroz necessária, dependendo do número de doses. 1 nível do copo medidor de arroz corresponde a cerca de 150 g.
- Para conseguir um resultado ótimo, recomendamos que utilize arroz normal, em vez do arroz de cozedura rápida que tem tendência para ficar mais empapado e pode pegar-se à base.
- Para cozinhar 1 copo medidor de arroz branco, que equivale a 2 doses pequenas ou a 1 dose grande, utilize 1 copo medidor de arroz branco e um copo medidor e meio de água. Quando se cozinha 1 copo medidor de arroz, alguns tipos de arroz têm tendência a pegar-se à base da cuba. Para um resultado ótimo, cozinhe 2 ou mais copos medidores de arroz.
- A quantidade máxima de água + arroz não deve exceder a marca de 10 chávenas do interior da cuba – Fig.11.
- Os tempos de cozedura apresentados nas tabelas são apenas aproximados e devem ser utilizados como referência.
- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastado de salpicos de água e outras fontes de calor.
- Meça a quantidade de arroz com a ajuda do copo medidor de plástico e enxague-o cuidadosamente com água fria antes de o cozinhar.
- Coloque o arroz na cuba. De seguida, encha a cuba com água fria até à marca "CHÁVENA" (CUP) correspondente que encontra na cuba (consulte o guia de cozedura seguinte) – Fig.12.
- Fechhe a tampa.

**Nota:** Coloque sempre o arroz em primeiro lugar, caso contrário ficará com água a mais.

GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ BRANCO – MODELO DE 10 COPOS

| Copos medidores de arroz branco | Peso do arroz branco | Nível de água na cuba (+ o arroz) | Doses | Tempo de cozedura aproximado* |
|---------------------------------|----------------------|-----------------------------------|-------|-------------------------------|
| 2                               | 300 g                | Marca de 2 chávenas (CUPS)        | 3-4   | 42 min.                       |
| 4                               | 600 g                | Marca de 4 chávenas (CUPS)        | 5-6   | 46 min.                       |
| 6                               | 900 g                | Marca de 6 chávenas (CUPS)        | 8-10  | 50 min.                       |
| 8                               | 1200 g               | Marca de 8 chávenas (CUPS)        | 13-14 | 55 min.                       |
| 10                              | 1500 g               | Marca de 10 chávenas (CUPS)       | 16-18 | 60 min.                       |

\* O robot de cozinha multifunções determina automaticamente o tempo de cozedura, em função da quantidade de arroz e água colocada na cuba. A fase de cozedura é automaticamente seguida por uma fase latente.

## Cozedura com início diferido - função "Ajuste"

- É possível programar o início da cozedura.
- Pressione o botão "Programas" até o indicador luminoso da função pretendida acender. Em seguida, pressione o botão "Ajuste" e o mostrador digital apresenta o tempo mínimo predefinido para o programa selecionado (o tempo predefinido fica intermitente para indicar que ainda não foi selecionado) – Fig.13. Pressione para selecionar o tempo predefinido e, em seguida, pressione o botão "Iniciar". O tempo predefinido inclui o tempo de cozedura, ou seja, a cozedura termina quando o tempo programado terminar) – Fig.14. De cada vez que pressiona um destes botões, aumenta ou diminui o tempo predefinido de uma hora.
- Depois da cozedura, o indicador luminoso "Manter quente" acende, são emitidos vários sinais sonoros e "b" aparece no mostrador digital para indicar que pode abrir a tampa e servir as preparações – Fig.15.
- O tempo máximo programado é de 15 horas. Após as 15 horas, o tempo predefinido é novamente apresentado.

Só é possível  
selecionar o início  
diferido com os  
seguintes programas:  
arroz, cozedura rápida,  
sopas, cereais, peixe,  
vapor.

PT

## Programa 1: Cozer Arroz

A fase de fervura serve para absorver a humidade restante.

- A função de início diferido pode ser utilizada para o programa "Arroz", com 2 a 15 horas de antecedência.
- Pressione o botão "Menu" no modo de espera até o indicador luminoso "Arroz" acender, "--" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" ficar intermitente – Fig.16. Ao pressionar o botão "Iniciar", o aparelho passa para o modo "Arroz", o indicador luminoso "Iniciar" permanece aceso e "--" aparece no mostrador digital – Fig.17.
- Quando a cuba interior estiver seco, são emitidos dois sinais sonoros e é iniciada a fase de fervura com duração de 14 minutos. O mostrador apresenta uma contagem decrescente a partir dos 14 minutos.
- Depois de decorrido o tempo, o indicador luminoso "Manter quente" acende, são emitidos vários sinais sonoros e "b" aparece no mostrador digital. Abra a tampa e retire o arroz com a colher do arroz para separar os bagos. O arroz cozido pode ser servido de imediato ou manter quente durante o tempo necessário – Fig.15.

## Programa 2: Cozedura rápida

- Para além de poder ser utilizado para cozer arroz, o programa "Cozedura rápida" serve para preparar outras refeições que pode encontrar no livro de receitas.
- A função de início diferido pode ser utilizada para o programa "Cozedura rápida", com 2 a 15 horas de antecedência.
- Pressione o botão "Programas" no modo de espera até o indicador luminoso "Cozedura rápida" acender, "--" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" ficar intermitente – Fig.18. Ao pressionar

o botão "Iniciar", o aparelho passa para o modo "Cozedura rápida", o indicador luminoso "Iniciar" permanece aceso e ":" aparece no mostrador digital – Fig.17.

- Quando a cuba interior estiver seco, são emitidos vários sinais sonoros, "10" aparece no mostrador digital indicando a contagem decrescente a partir de 10 minutos para a fervura automática.
- Depois de decorrido o tempo, o indicador luminoso "Manter quente" acende, são emitidos vários sinais sonoros e "b" aparece no mostrador digital. Abra a tampa, retire o preparado com uma espátula para evitar que fique desfeito. Pode ser servido de imediato ou manter quente durante o tempo necessário – Fig.15.
- Nesta função, o tempo de cozedura é mais curto e, por isso, ideal para quem tenha menos tempo.
- Depois de cada utilização, esvazie e limpe o coletor de condensação.

## Conselhos para um resultado ótimo da cozedura do arroz

- Meça o arroz e passe-o por água num coador durante algum tempo (exceto se utilizar arroz para risoto que não deve ser molhado). De seguida, coloque o arroz na cuba com a quantidade de água correspondente.
- Certifique-se de que o arroz está bem distribuído por toda a superfície da cuba para que cozinhé todo por igual.
- Adicione sal a gosto, se necessário.
- Pode substituir a água por caldo. Se utilizar caldo, o arroz pode ficar ligeiramente dourado na parte inferior.
- Não abra a tampa durante a cozedura, pois o vapor será libertado, o que pode influenciar o tempo de cozedura e o sabor.

## Programa 3: Sopas

### Como cozinhar sopas

- A função de início diferido pode ser utilizada para o programa "Sopas", com 2 a 15 horas de antecedência.
- Pressione o botão "Programas" no modo de espera até o indicador luminoso "Sopas" acender, "90" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" ficar intermitente – Fig.19. Ao pressionar o botão "Iniciar", o aparelho passa para o modo "Sopas", o indicador luminoso "Iniciar" permanece aceso e o mostrador digital apresenta o tempo em contagem decrescente – Fig.17.
- Segue-se a fase de fervura. O tempo de fervura já está incluído nos 90 minutos do tempo de cozedura.
- Atenção: O produto não parar de cozinhar sozinho, o produto não mantém a temperatura automaticamente. Não se esqueça de pressionar o botão "Pausa" após 90 minutos.

## Programa 4: Cereais

### Como cozinhar cereais

PT

- A função de início diferido pode ser utilizada para o programa "Cereais", com 2 a 15 horas de antecedência.
- Pressione o botão "Programas" no modo de espera até o indicador luminoso "Cereais" acender, "--" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" ficar intermitente – Fig.20. Ao pressionar o botão "Iniciar", o aparelho passa para o modo "Cereais", o indicador luminoso "Iniciar" permanece aceso e "--" aparece no mostrador digital – Fig.17.
- Quando a cuba interior estiver seca, são emitidos vários sinais sonoros, "10" aparece no mostrador digital indicando a contagem decrescente a partir de 10 minutos para a fervura automática.
- Depois de decorrido o tempo, o indicador luminoso "Manter quente" acende, são emitidos vários sinais sonoros e "b" aparece no mostrador digital. Abra a tampa, retire o preparado com uma espátula para separar os grãos. O cereal cozido pode ser servido de imediato ou manter quente durante o tempo necessário – Fig.15.

Este programa é ideal para cozinhar cuscuz, trigo bulgur, polenta, quinoa, pão, etc.

Para o modelo de 10 chávenas, não exceda a medida de 5 copos medidores de cereais.

Coloque o dobro da quantidade de água.

## Programa 5: Peixe

### Como cozinhar peixe

- A função de início diferido pode ser utilizada para o programa "Peixe", com 2 a 15 horas de antecedência.
- Pressione o botão "Programas" no modo de espera até o indicador luminoso "Peixe" acender, "--" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" fica intermitente – Fig.21. Ao pressionar o botão "Iniciar", o aparelho passa para o modo "Peixe", o indicador luminoso "Iniciar" permanece aceso e "--" aparece no mostrador digital – Fig.17.
- Quando a água no interior da cuba alcança a temperatura de ebulição, são emitidos dois sinais sonoros e "10" aparece no mostrador digital indicando que o aparelho inicia a contagem decrescente a partir dos 10 minutos.
- Depois da fervura, o indicador luminoso "Manter quente" acende, são emitidos vários sinais sonoros e "b" aparece no mostrador digital. O aparelho passa para o modo "Manter quente" – Fig.15.

## Programa 6: Cozedura lenta

### Como cozer lentamente

- A função de inicio diferido não está disponível para o programa "Cozedura lenta".
- Pressione o botão "Programas" no modo de espera até o indicador luminoso "Cozedura lenta" acender, "60" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" fica intermitente – Fig.22. Entre os 60 minutos e as 9 horas, o tempo pode ser ajustado de hora em hora.
- Pressione o botão "Iniciar", o indicador luminoso "Iniciar" permanece aceso e o mostrador digital apresenta o tempo em contagem decrescente, em intervalos de uma hora, e quando faltarem 60 minutos, em intervalos de um minuto – Fig.17.
- Depois de decorrido o tempo, o indicador luminoso "Manter quente" acende, são emitidos vários sinais sonoros e "b" aparece no mostrador digital. O robot passa para o modo "Manter quente" – Fig.15.

## Programa 7: Vapor

- A quantidade máxima de água na cuba não deve exceder a marca superior CHÁVENA (CUP) na cuba – Fig.11. Se ultrapassar esta marca, o conteúdo pode transbordar durante utilização.
- A água não deve chegar ao nível do cesto para cozinhar a vapor.
- É suficiente colocar água até à marca de 2 chávenas para cerca de 30 minutos do programa de cozedura a vapor.
- Junte os ingredientes no cesto para cozinhar a vapor.
- Coloque o cesto para cozinhar a vapor na cuba – Fig.23.
- A função de inicio diferido pode ser utilizada para o programa "Vapor", com 2 a 15 horas de antecedência.
- Pressione o botão "Programas" no modo de espera até o indicador luminoso "Vapor" acender, "1" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" ficar intermitente – Fig.24. Pressione o botão "Iniciar" para iniciar o modo de cozedura, caso não haja necessidade para um inicio diferido, "1" aparece no mostrador digital – Fig.25.
- Caso tenha sido selecionado um inicio diferido, o mostrador digital apresenta a contagem decrescente do tempo programado no modo de cozedura.
- Depois de cozer, são emitidos vários sinais sonoros, o indicador luminoso "Manter quente" acende e "b" aparece no mostrador digital, indicando que o aparelho passa para o modo "Manter quente" – Fig.15. Abra a tampa; o cozinhado pode ser servido de imediato ou pode manter quente por um curto espaço de tempo – Fig.15.

## Programa 8: Sobremesas

### Como cozinhar sobremesas

- A função de inicio diferido não está disponível para o programa "Sobremesas".
- A função "Sobremesas" é adequada para cozinhar bolos..
- Pressione o botão "Programas" no modo de espera até o indicador luminoso "Sobremesas" acender, "--" aparece no mostrador digital e o indicador luminoso "Iniciar" fica intermitente – Fig.26. Ao pressionar o botão "Iniciar", o robot passa para o modo "Sobremesas", o indicador luminoso "Iniciar" permanece aceso e "--" aparece no mostrador digital – Fig.17.

PT

- A função "Sobremesas" permanece ativada durante 45 minutos, depois de a função "Manter quente" ser ativada.
- Depois de cozer, são emitidos vários sinais sonoros, o indicador luminoso "Manter quente" acende e "b" aparece no mostrador digital, indicando que o aparelho passa para o modo "Manter quente" – Fig.15.

## **Manter quente automaticamente**

O modo "Manter quente" deve apenas ser activado com alimentos quentes.

- O tempo programado não está disponível para a função "Manter quente/Pausa".
- Ao pressionar o botão "Manter quente/Pausa" no modo de espera, o indicador luminoso "Manter quente/Pausa" acende e "b" aparece no mostrador digital indicando que o aparelho passa para o modo "Manter quente" – Fig.15.
- Pressione o botão "Manter quente/Pausa", sempre que tenha um programa selecionado ou esteja a meio de uma função, para cancelar e volta ao modo de espera.
- Se o aparelho permanecer no modo "Manter quente" durante 24 horas, o sistema cancela automaticamente essa função e volta ao modo de espera.
- A função "Manter quente" não deve ser utilizada para aquecer alimentos.

## **Segurança em caso de falha elétrica (função de memória curta)**

- O aparelho dispõe da função "memória curta" para casos de falhas na corrente elétrica de 3 a 10 segundos. Uma vez restabelecida a corrente elétrica, o robot volta automaticamente à configuração original e continua a cozinhar. Se a falha de corrente elétrica tiver uma duração superior a 3 a 10 segundos, o aparelho volta ao modo de espera.

## **Final da cozedura**

O vapor libertado pelo aparelho está muito quente.

Quando o programa terminar, não retire a cuba sem utilizar luvas próprias para forno.

- Abra a tampa.
- Sirva os alimentos utilizando a colher de plástico fornecida com o aparelho e feche a tampa.
- Os alimentos que permanecem na cuba mantêm-se quentes até terem de ser servidos.
- Não se esqueça de pressionar o botão "Pausa", se o aparelho estiver no modo "Manter quente", antes de desligar o aparelho da tomada.

## **Limpeza e manutenção**

### **Coletor de condensação**

- O coletor de condensação deve ser esvaziado e limpo depois de cada utilização.
- Para retirar o coletor, pressione ambos os lados da tampa de plástico – Fig.27.
- Para voltar a colocar o coletor, encaixe-o pressionando com firmeza.

## Recipiente, coletor de condensação, válvula reguladora de micropressão e cesto para cozinhar a vapor

- Depois de retirar a tampa interior, puxe a válvula de regulação de micropressão para cima, através do orifício da tampa – Fig.4, rode a válvula de regulação de micropressão na direção de bloqueio de forma a que o triângulo superior fique alinhado com o símbolo de cadeado aberto e, por último, separe a parte superior e inferior da válvula de regulação de micropressão – Fig.5.
- Desligue o aparelho da tomada antes de retirar a cuba. Utilize água quente, detergente da louça líquido e uma esponja para limpar a cuba – Fig.28, o coletor de condensação – Fig.28, a válvula de regulação de micropressão – Fig.29, a tampa amovível – Fig.30, a colher e o copo medidor. Não se recomenda a utilização de detergentes em pó nem esfregões de aço.
- Se ficarem restos de alimentos no fundo da cuba, deixe a cuba de molho durante algum tempo antes de esfregar.
- A cuba antiaderente, o cesto para cozinhar a vapor, o coletor de condensação, a colher e o copo medidor podem ser colocados na máquina de lavar loiça.
- Seque a cuba com cuidado.
- Não submerja o aparelho em água, nem verta água no interior do corpo do aparelho.

## Cuidados a ter com a cuba

- Para evitar danificar a película antiaderente da cuba, não corte alimentos no interior da cuba.
- Para retirar ou servir os alimentos, utilize acessórios de plástico ou de madeira, mas nunca de metal, para evitar danificar a superfície da cuba.
- Para evitar a corrosão, não coloque vinagre na cuba.
- A cor da superfície da cuba pode sofrer alterações depois de ser utilizada pela primeira vez ou após um longo período de utilização. Esta alteração da cor deve-se à ação do vapor e da água, e não afeta o desempenho do aparelho, nem representa um perigo para a saúde. É seguro continuar a utilizar a cuba.
- Não utilize batedeiras na cuba antiaderente para triturar alimentos.

## Limpeza e manutenção de outros componentes do aparelho

### Deixe o aparelho arrefecer.

- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- Limpe o exterior do aparelho, o interior da tampa – Fig.30 e o cabo com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos.
- Não utilize água para limpar o interior do aparelho, porque pode danificar o sensor de calor.

## Guia de resolução de problemas técnicos

PT

| Descrição do problema  | Causas  | Solução   |
|--|---|---|
| No mostrador LED aparece "E0".   | Círculo aberto ou curto-circuito do sensor principal superior.  | Envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.  |
| No mostrador LED aparece "E1".   | <ul style="list-style-type: none"> <li>A cuba não está colocada.</li> <li>Círculo aberto ou curto-circuito do sensor principal inferior.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque a cuba no aparelho. Ligue-o à corrente.</li> <li>Se, depois de substituir a cuba, "E1" continuar a aparecer, envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.</li> </ul> |
| Os indicadores luminosos não acendem e o aparelho não aquece.  | O aparelho não está ligado à tomada.  | Verifique se o cabo de alimentação elétrica está bem ligado ao aparelho e à tomada elétrica.  |
| O indicador luminoso não acende e o aparelho não aquece.   | Há um problema na ligação interna do indicador luminoso ou o indicador luminoso está danificado.  | Envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.  |
| Fuga de vapor durante a utilização.  | <p>A tampa está mal fechada.</p> <p>A válvula de regulação de micropressão não está bem colocada ou foi instalada de forma incorreta.</p>           | <p>Abra a tampa e volte a fechá-la.</p> <p>Interrompa a cozedura (desligue o aparelho da corrente) e verifique se a válvula está corretamente instalada (2 partes encaixadas) e na posição certa.</p>   |
| O arroz não ficou bem cozido ou está demasiado cozido.   | Não há água suficiente ou há água em excesso, em comparação à quantidade de arroz.  | Consulte as instruções para saber a quantidade de água necessária.  |
| A função automática "Manter quente" não funciona (o aparelho permanece no programa de cozedura ou não aquece na função "Manter quente"). |   | Envie o aparelho para um centro de assistência autorizado para reparação.   |
| Fuga de água na superfície de trabalho.  | O coletor de condensação não está colocado ou o coletor de condensação transbordou.   | Esvazie o coletor de condensação depois de cada utilização e verifique que está colocado corretamente.  |

Comentário: se a cuba se encontrar de alguma forma danificada, não a utilize e solicite uma cuba de substituição num Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.



: [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

| ALGERIA                            | GROUPE SEB EXPORT<br>Chemin du Petit Bois, Les 4M<br>69130 Ecully - FRANCE                                  | <b>213-41-28-18-53</b>                          | 1 year              |
|------------------------------------|---|---|---------------------|
| ARGENTINA                          | GROUPE SEB ARGENTINA S.A.<br>Billinghurst 1833 3º<br>C1425DTK<br>Capital Federal<br>Buenos Aires            | <b>0800-122-2732</b>                            | 2 años              |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ<br>ARMENIA                | «Գրուպպա ՍԵԲ-Կունսով»ՓԲԸ. 119180<br>Մալիկ, Օմանանին<br>Ստարոմեծնելի երթ., ան.14, շ.2                        | <b>(010) 55-76-07</b>                           | 2<br>տարի/<br>years |
| AUSTRALIA                          | GROUPE SEB AUSTRALIA<br>PO Box 7535,<br>Silverwater NSW 2128  | <b>02 97487944</b>                              | 1 year              |
| ÖSTERREICH                         | SEB ÖSTERREICH GmbH<br>Campus 21 - Businesspark Wien Süd<br>Liebermannstr. A02 702<br>2345 Brunn am Gebirge | <b>01 866 70 299 00</b>                         | 2 Jahre             |
| BELGIQUE /<br>BELGIE               | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Esperance - ZI<br>6220 Fleurus                                   | <b>32 70 23 31 59</b>                           | 2 ans /<br>years    |
| БЕЛАРУСЬ /<br>BELARUS              | ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва,<br>Россия<br>Старомонетный пер. д.14 стр.2                          | <b>017 2239290</b>                              | 2 года/<br>years    |
| BOSNA I<br>HERCEGOVINA             | SEB Développement<br>Predstavništvo u BiH<br>Vrazova 8/I<br>71000 Sarajevo                                  | <b>Info-linija za potrošače<br/>033 551 220</b> | 2<br>godine         |
| BRASIL                             | GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS<br>DOMESTICOS LTDA<br>Avenida Arno, 146 Mooca<br>03108-900 São Paulo SP        | <b>0800-119933</b>                              | 1 ano               |
| БЪЛГАРИЯ/<br>BULGARIA              | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД<br>Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1,<br>1680 София                                     | <b>0700 10 330</b>                              | 2<br>години         |
| CANADA                             | GROUPE SEB CANADA<br>345 Passmore Avenue<br>Toronto, ON M1V 3N8   | <b>1-800-418-3325</b>                           | 1 year              |
| CHILE                              | GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda.<br>Nueva Los Leones 0252<br>Providencia, Santiago                     | <b>+56 2 232 77 22</b>                          | 2 años              |
| COLOMBIA                           | GROUPE SEB COLOMBIA<br>Apartado Aereo 172, Kilometro 1<br>Via Zipaquira Cajica Cundinamarca                 | <b>18000919288</b>                              | 2 años              |
| HRVATSKA<br>Croatia                | SEB Développement S.A.S.<br>Vodnjanska 26<br>10000 Zagreb   | <b>01 30 15 294</b>                             | 2<br>godine         |
| ČESKÁ REPUBLIK<br>/ CZECH REPUBLIC | GROUPE SEB ČR spol. s r. o.<br>Jankovcova 1569/2c<br>170 00 Praha 7   | <b>731 010 111</b>                              | 2 roky              |
| DANMARK                            | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27<br>2750 Ballerup  | <b>44 663 155</b>                               | 2 år                |
| DEUTSCHLAND                        | GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH /<br>KRUPS GmbH<br>Herrmannweg 5<br>63067 Offenbach                             | <b>0212 387 400</b>                             | 2 Jahre             |



: [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

| <b>EESTI/<br/>ESTONIA</b>  | GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O.<br>ul. Ostrobramska 79<br>04-175 Warszawa   | <b>5 800 3777</b>       | 2 aastat            |
|--|---|-------------------------|---------------------|
| <b>SUOMI / FINLAND</b>   | Groupe SEB Finland<br>Kutonjantie 7<br>02630 Espoo  | <b>09 622 94 20</b>     | 2 Vuotta            |
| <b>FRANCE</b><br>Inclus Martinique,<br>Guadeloupe, Réunion &<br>St. Martin | GROUPE SEB France SAS<br>Place Ambroise Courtois<br>69355 Lyon Cedex 08   | <b>09 74 50 10 14</b>   | 1 an                |
| <b>GREECE / ΕΛΛΑΣΣΑ</b>  | SEB GROUPE ΕΛΛΑΣΟΣ Α.Ε.<br>Οδός Φραγκοκλήρωσ 7<br>Τ.Κ. 151 25 Γαραβείος Αμαρουσίου  | <b>2106371251</b>       | 2 χρόνια            |
| <b>HONG KONG</b>   | SEB ASIA Ltd.<br>Room 901, 9/F, North Block, Skyway House<br>3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon  | <b>852 8130 8998</b>    | 1 year              |
| <b>MAGYARORSZÁG/<br/>Hungary</b>   | GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft.<br>Taviro koz 4 2040 Budaörs   | <b>(1) 8018434</b>      | 2 év                |
| <b>INDONESIA</b>   | Groupe SEB Indonesia (Representative office)<br>Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor<br>Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78,<br>Jakarta 12910, Indonesia                         | <b>+62 21 5793 6881</b> | 1 year              |
| <b>ITALIA</b>  | GROUPE SEB ITALIA S.p.A.<br>Via Montefeltro, 4<br>20156 Milano  | <b>1 99 207 892</b>     | 2 anni              |
| <b>JAPAN</b>   | GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd.<br>1F Takanawa Muse Building,<br>3-14-13, Higashi Gotanda,<br>Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022  | <b>0570-077772</b>      | 1 year              |
| <b>ҚАЗАҚСТАН<br/>KAZAKHSTAN</b>  | «Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу,<br>Ресей<br>Старомонетный тұйық көш, 14-үй, 2-күршылыс  | <b>727 378 39 39</b>    | 2 жыл /<br>years    |
| <b>KOREA</b>   | (유)그룹 세브 코리아<br>서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층<br>110-790  | <b>1588-1588</b>        | 1 year              |
| <b>LATVJA /<br/>LATVIA</b>   | GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O.<br>ul. Ostrobramska 79<br>04-175 Warszawa   | <b>6 716 2007</b>       | 2 gadi              |
| <b>LIETUVA/<br/>LITHUANIA</b>  | GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O.<br>ul. Ostrobramska 79<br>04-175 Warszawa   | <b>6 470 8888</b>       | 2 metai             |
| <b>MACEDONIA</b>   | Groupe SEB Bulgaria EOOD<br>Office 1, floor 1, 52G Borovo St.,<br>1680 Sofia - Bulgaria<br>ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ<br>ул. Борово 52 Г, сн. 1, офис 1, 1680 София,<br>България | <b>(0)2 20 50 022</b>   | 2 години<br>/ years |
| <b>MALAYSIA</b>  | GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD<br>Lot No.C3/A/001 & 002, Block C, Kelana Sq.<br>No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya<br>Petaling Jaya, Selangor                               | <b>65 6550 8900</b>     | 1 year              |
| <b>MEXICO</b>  | G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith<br>38 Desp. 401, Col. Polanco<br>Delegación Miguel Hildalgo<br>11 560 Mexico D.F.   | <b>(01800) 112 8325</b> | 1 años              |



: [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

| MOLDOVA                | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1<br>02068 Київ, Україна   | (22) 929249   | 2 ani /<br>years |
|------------------------|--|---|------------------|
| NEDERLAND              | GGROUPE SEB NEDERLAND BV<br>Generatorstraat 6<br>3903 LJ Veenendaal  | 0318 58 24 24                                       | 2 jaar           |
| NEW ZEALAND            | GROUPE SEB NEW ZEALAND<br>Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie,<br>Auckland   | 0800 700 711  | 1 year           |
| NORGE                  | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovjej 27<br>2750 Ballerup, DANMARK   | 815 09 567  | 2 år             |
| PERU                   | GROUPE SEB COLOMBIA<br>Av. Camino Real N° 111 of. 805 B<br>San Isidro - Lima - Perú  | +511 441 4455                                       | 1 años           |
| POLSKA/ POLAND         | GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O.<br>ul. Ostrobramska 79<br>04-175 Warszawa  | 0 801 300 423<br>koszt jak za połączenie<br>lokalne | 2 lata           |
| PORTUGAL               | GROUPE SEB IBÉRICA SA<br>Urb. da Matinha<br>Rua Projectada à Rua 3<br>Bloco1 - 3º B/D - 1900 - 796 Lisboa  | 808 284 735   | 2 anos           |
| REPUBLIC OF<br>IRELAND | GROUPE SEB IRELAND<br>Unit B3 Aerodrome Business Park, College<br>Road, Rathcoole, Co. Dublin  | 01 677 4003   | 1 year           |
| ROMÂNIA/<br>ROMANIA    | GROUPE SEB ROMÂNIA<br>Str. Daniel Constantini nr. 8<br>010632 Bucuresti  | 0 21 316 87 84                                      | 2 ani            |
| РОССИЯ/ RUSSIA         | ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва,<br>Россия<br>Старомонетный пер. д.14 стр.2   | 495 213 32 29                                       | 2 года/<br>years |
| SRBIJA<br>Serbia       | SEB Developpement<br>Antifascistice borbe 17/13<br>11070 Novi Beograd  | 060 0 732 000                                       | 2<br>godine      |
| SINGAPORE              | GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd.<br>59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building<br>Singapore 577218   | 65 6550 8900  | 1 year           |
| SLOVENSKO/<br>SLOVAKIA | GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o.<br>Rybničná 40<br>831 07 Bratislava  | 233 595 224   | 2 roky           |
| SLOVENIJA              | SEB d.o.o.<br>Gregorčičeva ulica 6<br>2000 MARIBOR   | 02 234 94 90  | 2 leti           |
| ESPAÑA                 | GROUPE SEB IBERICA S.A.<br>Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban<br>08018 Barcelona   | 0902 31 22 00                                       | 2 años           |
| SVERIGE                | TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP<br>SEB NORDIC<br>Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby  | 08 594 213 30                                       | 2 år             |
| SUISSE SCHWEIZ         | GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH<br>Thurgauerstrasse 105<br>8152 Glattbrugg   | 044 837 18 40                                       | 2 ans /<br>Jahre |
| TAIWAN                 | GROUPE SEB ASIA Ltd.,<br>Taipei International Building, Suite B2, 6F-1,<br>No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2<br>Da-an District, Taipei 106, R.O.C. | 886-2-27333716                                      | 1 year           |



: [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

| THAILAND         | GROUPE SEB THAILAND<br>2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02,<br>New Phetchburi Road,<br>Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320 | <b>02723 4488</b>      | 2 years          |
|------------------|--|------------------------|------------------|
| TÜRKİYE          | GROUPE SEB ISTANBUL AS<br>Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad.<br>Meydan Sok.<br>No: 28 K.12 Maslak                                       | <b>216 444 40 50</b>   | 2 YIL            |
| U.S.A.           | GROUPE SEB USA<br>2121 Eden Road<br>Millville, NJ 08332  | <b>800-395-8325</b>    | 1 year           |
| Україна/ UKRAINE | TOВ «Груп СЕБ Україна»<br>Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1<br>02068 Київ, Україна   | <b>044 492 06 59</b>   | 2 року/<br>years |
| UNITED KINGDOM   | GROUPE SEB UK Ltd.<br>11-49 Station Road<br>Langley, Slough<br>Berkshire SL3 8 DR  | <b>0845 602 1454</b>   | 1 year           |
| VENEZUELA        | GROUPE SEB VENEZUELA<br>Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre<br>ING Bank, Piso 15, Ofc 155<br>Urb. La Castellana,Caracas      | <b>0800-7268724</b>    | 2 anno           |
| VIETNAM          | GROUPE SEB VIETNAM (Representative<br>office)<br>127-129 Nguyen Hue Street District 1,<br>Ho Chi Minh City, Vietnam                | <b>+84-8 3821 6395</b> | 1 year           |

## **MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE**

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra /

Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum /

Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / [sigijima data] / Ostukuupäev / Datum nakupa /

Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data

cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma

tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған

мерзімі / Номериηвіа аγорάς / Ψωδωηρή ορρ / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 /

تاريخ / تاریخ الشراء

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del

producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typenummer des Gerätes / Artikelnummer van het

apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja

produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ

výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Označka proizvoda / Cod produs / Produk

rujanuk / Referensi produk / Mâ sán phảm / Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /

Модели / Κωδικός προϊόντος / Սոլյել / គ្រឿងធម៌រណ៍ / 產品模型 / 製品 レファレンス番号 / 제품명 /

مرجع كامل مخصوص / مرجع المنتج الكامل

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor

/ Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /

Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /

Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /

Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /

Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un aadrese / Naziv i adresu maloprodaje /

Naziv i adresa prodavaca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresa vânzător / Název a

adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa

hàng bán / Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /

Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушиның аты және мекен-жайы /

Етапуның аты және мекен-жайы / Ψωδωηρή ορρ / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 /

نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

**Distributor stamp** ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /

Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /

Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć

sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe /

Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila

vânzătorului / Razítko prodejce / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cura hàng bán đóng dấu /

Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект /

Печат на продавницата / Сатушиның мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψωδωηρή ορρ /

مهر خرد / ختم بائع التجزئة / 販売店印/소매점 직인 /

فروش





