

Moulinex®



FR

NL

IT

DE

ES

PT

AR

EN

EL

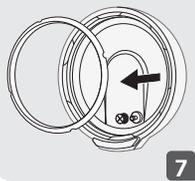
Turbo Cuisine CE754

www.moulinex.com

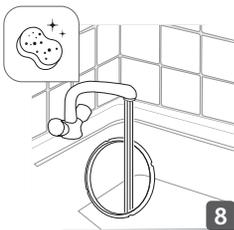
1



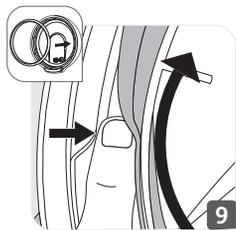
2



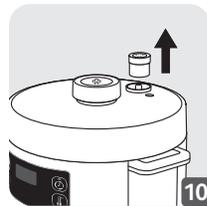
7



8



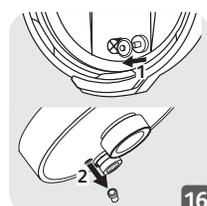
9



10



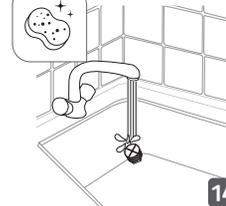
13



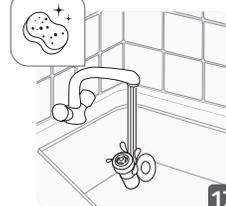
16



11



14



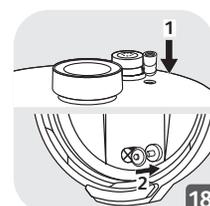
17



12



15



18

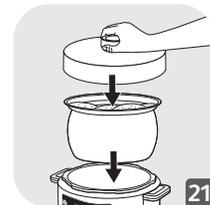
3



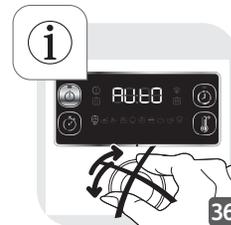
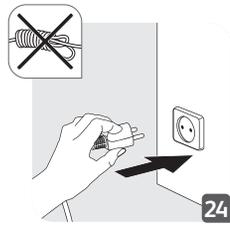
19



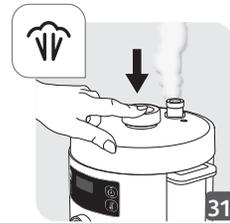
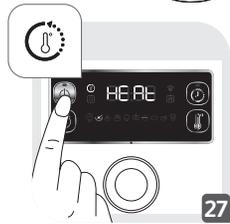
20



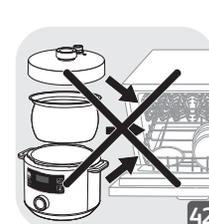
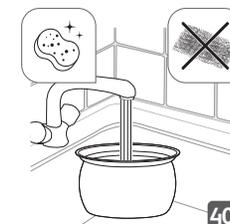
21



4



5



GRACIAS POR ELEGIR MOULINEX

Te damos la bienvenida al mundo de la cocina rápida y deliciosa.

Con Turbo Cuisine nos enfrentamos al desafío de reinventar la olla de cocción: Más fácil. Más sabor. ¡Simplemente mejor!

Turbo Cuisine, diseñada según este principio, te permite ahorrar tiempo y cocinar deliciosos platos caseros con total sencillez y comodidad.

Gracias de nuevo por darnos la bienvenida a tu cocina.

Ahora, ¡vamos a cocinar!

ES

CONTENIDO

Guía de inicio rápido en imágenes	4
Recomendaciones de Moulinex para primar la seguridad	131
Todas las piezas del producto	139
Familiarizarse con el panel de control	140
Guía de uso y limpieza	141
Guía para la solución de problemas técnicos	155
Garantía limitada internacional de Moulinex	285

RECOMENDACIONES DE MOULINEX PARA PRIMAR LA SEGURIDAD

La seguridad es nuestra principal prioridad. Diseñamos y fabricamos nuestros productos con altos estándares de seguridad y tecnología. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, hay algunos posibles riesgos, por lo que te invitamos a tener un cierto grado de cuidado y a seguir las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Tómate tu tiempo para leer detenidamente todas las instrucciones y guárdalas para futuras consultas.

- El uso incorrecto del aparato y sus accesorios podría dañarlo y provocar lesiones.
- El aparato cocina alimentos a presión. Un uso incorrecto puede provocar quemaduras debido al vapor.
- Por tu seguridad, este producto cumple todas las normas y regulaciones aplicables (directiva de baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales aptos para el contacto con alimentos, relacionadas con el medioambiente, etc.).
- El aparato incluye la fuente de calor necesaria para cocinar.

ES

1. ¿Dónde se puede utilizar de forma segura?

- Solo para uso en interiores.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. No está diseñado para utilizarse en las siguientes aplicaciones y la garantía no se aplicará en dichos casos:
 - áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- casas rurales;
- uso por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- hostales.
- No coloques el aparato en un horno caliente ni en una placa caliente. No coloques el aparato cerca de una llama viva ni de un objeto inflamable.
- Utiliza una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua.

2. ¿Quién puede utilizarlo de forma segura?

- Este aparato no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por otra persona responsable de su seguridad.
- Este aparato pueden usarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de conocimientos y experiencia, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no pueden usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deberán jugar con el aparato.
- Deberá vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.

3. ¿Cómo puede utilizarse de forma segura? Uso general

- No utilices el aparato para otro uso que no sea el previsto.

- No utilices el aparato para freír alimentos en aceite. Solo se permite sofreír alimentos.
- No uses la olla a presión en modo de presión para freír alimentos.
- Para cocinar alimentos pastosos, agita suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión del contenido.
- Este aparato no es un esterilizador. No lo utilices para esterilizar tarros.
- Este aparato no está diseñado para utilizarse junto con un temporizador externo ni un sistema independiente de control a distancia.
- Utiliza siempre las dos asas laterales de la carcasa del aparato para transportarlo. Utiliza guantes de cocina si el aparato está caliente. Para mayor seguridad, asegúrate de que la tapa está bloqueada antes de transportar el aparato.
- El fondo del recipiente de cocción y la placa calefactora deben estar en contacto directo. Retira cualquier objeto o residuo de comida situado entre el recipiente de cocción y la placa calefactora, ya que podría afectar al rendimiento.
- Ten en cuenta que ciertos tipos de alimentos, tales como la compota de manzana, los arándanos rojos, el ruibarbo, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos o la pasta pueden formar espuma, salpicar y obstruir las válvulas. Ten cuidado al cocinar estos tipos de alimentos y, después de su uso, limpia bien las válvulas.
- Ten en cuenta que algunas recetas que incluyen leche pueden formar espuma, rebosar y obstruir las válvulas. Ten cuidado al preparar estas recetas y, después de su uso, limpia bien las válvulas.

- Después de cocinar carne que tenga una capa exterior de piel (como la lengua de buey), que podría hincharse con el efecto de la presión, no perfores la piel después de cocinarla si parece hinchada: podrías quemarte. Perfórala antes de cocinar.
- No utilices el aparato vacío, sin el recipiente de cocción o sin ingredientes en su interior. Esto podría provocar graves daños al aparato.
- No uses el dispositivo bajo presión sin añadir agua, porque podría sufrir daños graves.
- No llenes el aparato sin su recipiente de cocción.
- Precaución: No derrames líquido sobre el enchufe.
- No calientes el recipiente de cocción con ninguna otra fuente de calor que no sea la placa calefactora del aparato y no utilices ninguna otra olla. No utilices el recipiente de cocción con otros aparatos.
- Utiliza el recipiente de cocción SOLO en el aparato. No la utilices para cocinar sobre hornillas, en el horno, etc.
- Utiliza una cuchara de plástico o de madera para evitar daños en la capa antiadherente del recipiente de cocción. No cortes los alimentos directamente el recipiente de cocción.
- No toques las válvulas, excepto durante la limpieza y el mantenimiento del aparato de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- No coloques objetos extraños en las válvulas ni en el botón de despresurización. No sustituyas la válvula.
- Comprueba con regularidad los conductos de las válvulas que permiten la salida de vapor para asegurarte de que no están bloqueados.

- No utilices un paño ni ningún otro objeto entre la tapa y la carcasa para dejar la tapa entreabierta. Esto puede dañar la junta de sellado de forma permanente.
- No dejes el cable eléctrico colgando por el borde de la mesa o la encimera, ni en contacto con superficies calientes.

4. ¿Cómo utilizar de forma segura antes de cocinar?

- Antes de utilizar el aparato, comprueba que la válvula flotante y la válvula limitadora de presión están limpias.
- Antes de utilizar el aparato, comprueba que la junta de sellado está correctamente instalada en la tapa.
- Asegúrate de que el fondo del recipiente de cocción y la placa calefactora estén siempre limpios. Asegúrate de que la parte central de la placa calefactora se mueve.
- No llenes el aparato por encima de la marca MAX del recipiente de cocción.
- Sigue las recomendaciones sobre el volumen de alimentos y agua para evitar el riesgo de que se derramen al hervir, lo que podría dañar el aparato y provocar lesiones.
- Asegúrate de que el aparato está bien cerrado antes de ponerlo a presión.

ES

5. ¿Cómo utilizar de forma segura durante la cocción?

- No intentes abrir la tapa hasta que la presión haya disminuido lo suficiente. No intentes abrir la tapa hasta que la válvula flotante haya bajado del todo.
- No fuerces nunca el aparato para abrirlo.
- Durante la cocción y la liberación de vapor al final de la cocción, el aparato emite calor y vapor. Mantén la cara y las manos alejadas del aparato para evitar quemaduras. No toques la tapa durante la cocción.

- No muevas el aparato cuando tenga presión. Utiliza las asas para moverlo y ponte guantes de cocina, si es necesario. No utilices el pomo de la tapa para levantar el aparato.
- No retires el recipiente de cocción cuando el aparato esté encendido.
- En el modo para sofreír, ten cuidado con el riesgo de quemaduras causadas por salpicaduras al añadir alimentos o ingredientes al recipiente de cocción caliente.

6. ¿Cómo utilizar de forma segura después de cocinar?

- Cuando abras la tapa, sujétala siempre por el pomo. Pon el brazo en paralelo a las asas laterales. Podría quedar agua hirviendo atrapada entre la junta de sellado y la tapa y provocar quemaduras.
- Ten cuidado también con el riesgo de quemaduras por el vapor que sale del aparato al abrir la tapa. Abre primero la tapa ligeramente para que el vapor salga poco a poco.
- No toques las superficies calientes del aparato. Después de su uso, la superficie de la placa calefactora puede permanecer caliente hasta 2 horas.
- Desenchufa el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilices y antes de limpiarlo. Deja que se enfríe antes de poner o quitar las piezas.

7. ¿Cómo efectuar la limpieza de forma segura?

- Limpia con un paño la parte inferior del recipiente de cocción y la placa calefactora después de cada uso.
- No sumerjas nunca el aparato en agua.
- Para limpiar el aparato, consulta las instrucciones de uso. Puedes lavar el recipiente de cocción y la tapa con agua caliente y jabón; no los laves en el lavavajillas. Limpia la carcasa del aparato con un paño húmedo.

8. ¿Qué hacer en caso de daños?

- El producto solo puede ser reparado por personal aprobado del servicio técnico oficial.
- No utilices ningún aparato cuyo cable eléctrico o enchufe estén dañados, tampoco si el aparato no funciona correctamente o está dañado. Devuelve el aparato al servicio técnico oficial más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Si el cable eléctrico está dañado, deberá sustituirlo un servicio técnico oficial para evitar cualquier peligro. No sustituyas el cable eléctrico suministrado con otros cables.
- No dañes la junta de sellado. Si está dañada, sustitúyela en un servicio técnico oficial.
- Sustituye la junta de sellado cada 2 años o antes si observas que está desgastada o debe cambiarse.
- Utiliza únicamente las piezas de repuesto adecuadas para tu modelo. Esto es especialmente importante para la junta de sellado y el recipiente de cocción.
- Utiliza únicamente piezas de repuesto vendidas en un servicio técnico oficial.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No utilices otros recipientes de cocción en el aparato en lugar del suministrado. Sustituye el recipiente de cocción únicamente por una pieza de repuesto original diseñada para su uso con este producto.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de desechar un aparato que ya no sea necesario, el aparato debe inutilizarse (desenchúfalo y desconecta el cable eléctrico).

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

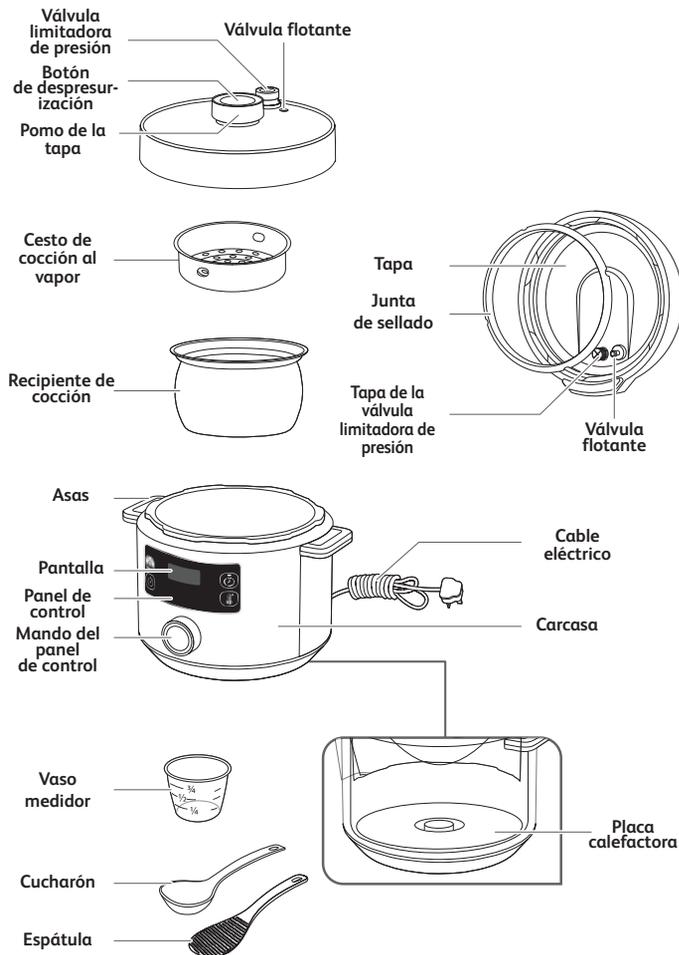


- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

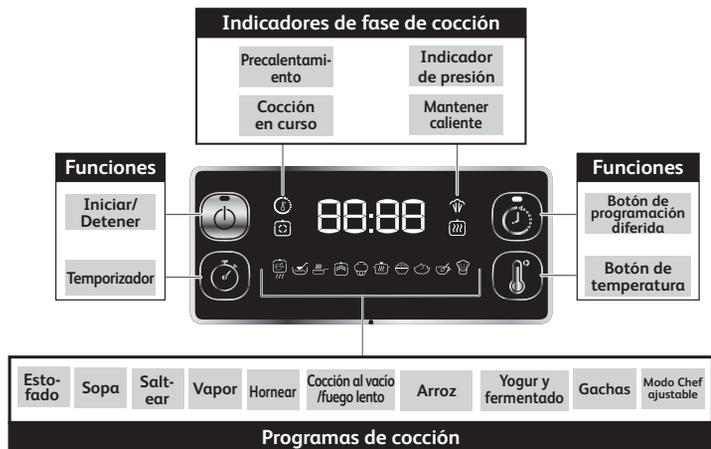
9. ¿Cuándo se aplica la garantía?

- La garantía no cubre el desgaste anormal del recipiente de cocción.
- Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato. Cualquier uso que no se ajuste a estas instrucciones exime al fabricante de cualquier responsabilidad y anulará la garantía.
- Si se realiza un uso comercial, un uso inapropiado o un uso contrario a las instrucciones, el fabricante declinará cualquier responsabilidad y la garantía no será válida.

TODAS LAS PIEZAS DEL PRODUCTO



FAMILIARIZARSE CON EL PANEL DE CONTROL



MENSAJES DE ESTADO

HE HO

Mensaje de bienvenida al encender el aparato.

01:30

Visualización de la hora. En este ejemplo: 1 hora 30 minutos.

114°C

Visualización de la temperatura. En este ejemplo: 114 grados centígrados.

AUTO

Indica que el programa tiene un ajuste de temperatura/tiempo automático predeterminado. No se puede modificar.

00:00

Indica que la temperatura está aumentando durante la fase de pre calentamiento.

HE RE

Indica que el aparato se está pre calentando.

BE RD

Indica que el programa ha finalizado.

BH OE

Indica que el aparato está en fase de mantener caliente.

SE OP

Indica que el programa se ha interrumpido.

88:88

Indica que el aparato está en modo standby.

GUÍA DE USO Y LIMPIEZA

No dudes en consultar las figuras indicadas como (fig. x) de la sección Guía de inicio rápido.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. Retira el embalaje

- Sacar el aparato del embalaje y leer el manual de instrucciones antes de la primera utilización.
- Quitar las pegatinas promocionales (si las hubiera) del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

2. Abre la tapa

- Para abrir la tapa, sujeta el pomo de la tapa, gíralo en sentido contrario al de las agujas del reloj y levanta la tapa (fig. 1 y 2).

Nota: Al levantar la tapa, puede ocurrir que el recipiente permanezca unido a la tapa. Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente caiga pesadamente sobre el producto al abrir la tapa, ábrela siempre con cuidado.

- Coloca el aparato en una superficie plana. Retira todos los materiales protectores y accesorios del interior del aparato (fig. 3).

3. Limpia todas las piezas del aparato

3a. Limpia la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios

- Limpia la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 4).
- Seca la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios (fig. 5)
- No utilices estropajos ni esponjas abrasivas para limpiar el recipiente de cocción, ya que podrías dañar la capa antiadherente del recipiente (fig. 40).
- No sumerjas nunca el aparato en agua (fig. 41).
- Si sumerges el aparato en agua por accidente o derramas agua directamente sobre la placa calefactora, lleva el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
- No laves la tapa ni el recipiente de cocción en el lavavajillas (fig. 42).
- Ten en cuenta que solo pueden lavarse en el lavavajillas los accesorios: cucharón, espátula, vaso medidor y cesto de cocción al vapor.

3b. Limpia la junta de sellado

- Retira la junta de sellado de la tapa y límpiala con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 7 y 8).
- Sécala bien.
- Coloca la junta de sellado sobre la ranura para la junta de sellado y presiona hasta que encaje en su sitio (fig. 9). Presiona firmemente hacia abajo para asegurarte de que no se forma ningún pliegue y de que la junta de sellado está ajustada en la ranura.
- Después de colocar la junta de sellado, si abres la tapa demasiado rápido, puede que el recipiente de cocción permanezca unido a la tapa (fig. 37 y 38). Espera unos segundos hasta que el recipiente se suelte de la tapa (fig. 39).

Nota: Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente caiga pesadamente sobre el producto al abrir la tapa, ábrela siempre con cuidado.

ADVERTENCIA: No utilices nunca el aparato sin la junta de sellado (fig. 44)

3c. Limpia las válvulas

- Para limpiar la válvula limitadora de presión, retira la válvula del tubo situado en la parte superior de la tapa (fig. 10). Límpiala con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 11). Una vez seca, asegúrate de que el conducto del tubo esté limpio antes de volver a colocar la válvula limitadora de presión en el tubo de la parte superior de la tapa (fig. 12). Asegúrate de que la válvula limitadora de presión está bien colocada y que se mueve hacia arriba y hacia abajo.
- Para limpiar la tapa de la válvula limitadora de presión, desenrosca la tapa de la válvula limitadora de presión desde el interior de la tapa (fig. 13). Límpiala con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 14). Una vez seca, asegúrate de que el conducto del tubo esté limpio antes de volver a enroscar la válvula limitadora de presión en la tapa (fig. 15).
- Para limpiar la válvula flotante, quita la junta de la válvula flotante del interior de la tapa y da la vuelta a la tapa para que la válvula flotante pueda salir de la tapa (fig. 16). Limpia la junta y la válvula flotante con una esponja suave y agua caliente con jabón (fig. 17). Una vez seca, vuelve a insertar la válvula flotante en la tapa y coloca la junta en su lugar (fig. 18). Asegúrate de que la válvula flotante está bien colocada y que se mueve hacia arriba y hacia abajo.

3d. Limpia la carcasa del aparato

- Limpia la carcasa del aparato con un paño húmedo.
- No sumerjas nunca el aparato en agua (fig. 41).
- Limpia la placa calefactora con un paño seco.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción

- Retira el recipiente de cocción de la carcasa.
- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción.
- Ten en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos no debe superar nunca la marca de nivel máximo del recipiente de cocción (fig. 19).
- Al cocinar ingredientes que aumentan de tamaño durante la cocción, como verduras deshidratadas o arroz, asegúrate de que solo llenas la olla hasta la mitad del nivel de capacidad máximo.

2. Coloca el recipiente de cocción en la carcasa

- Asegúrate de que la parte inferior del recipiente de cocción está limpia y seca, y elimina los restos de comida de la placa calefactora (fig. 20).
- Coloca el recipiente de cocción en la carcasa (fig. 21).
- No utilices nunca el aparato sin el recipiente de cocción.

3. Cierra y bloquea la tapa

- Comprueba que la junta de sellado está bien colocada en la tapa (fig. 43).
- Sujeta el pomo de la tapa, coloca la tapa en el aparato y gira el pomo en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la tapa (fig. 22).

4. Conecta la válvula limitadora de presión

- Coloca correctamente la válvula limitadora de presión en la tapa (fig. 23). Ten en cuenta que la válvula permanecerá un poco suelta, es normal.

5. Encendido del aparato

- Desenrolla completamente el cable eléctrico y enchúfalo a la red (fig. 24).
- El aparato emite un pitido, la pantalla parpadea y muestra .

6. Selecciona e inicia un programa de cocción

- Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predeterminados y requiere una posición de la tapa concreta. Consulta la tabla de programas de cocción:

TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Icono del programa de cocción	Nombre del programa de cocción	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo ajustable	Temperatura predeterminada	Temperatura ajustable	Presión predeterminada	Programación diferida de 10 min a 12 h	Mantener caliente hasta 24 h	Estado de la tapa		
									Cerrada y bloqueada	Tapa cerrada pero sin bloquear	Tapa abierta
	Estofado	30 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Sopa	12 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Saltear	20 min	de 1 min a 1 h	160 °C	Sí, de 100 °C a 160 °C	No	No	No			•
	Vapor	10 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Hornear	40 min	de 1 min a 2 h	160 °C	Sí, de 100 °C a 160 °C	No	Sí	Sí		•	
	Cocción al vacío/fuego lento	4 h	de 30 min a 12 h	85 °C	Sí, de 55 °C a 95 °C	No	Sí	No		•	•
	Arroz	8 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
	Yogur y fermentado	8 h	de 30 min a 12 h	30 °C	Sí, de 22 °C a 40 °C	No	No	No	•	•	
	Gachas	15 min	de 1 min a 2 h	100 °C	No	No	Sí	Sí	•		
	Modo Chef ajustable	30 min	de 1 min a 4 h	80 °C	Sí, de 70 °C a 160 °C	No	No	Sí	•	•	•

Nota: Al cocinar, es posible que notes una pequeña fuga de vapor por la tapa, sobre todo por la válvula limitadora de presión. Esto es normal y ocurre cuando se acumula presión.

Consulta las figuras de la Guía de inicio rápido (fig. 25 a fig. 36)



Programa de estofado

- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de estofado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



Programa de sopa

- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de sopa . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.

- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión  se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra  y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

Programa de salteado

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de salteado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa  y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).

- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción y deja la tapa abierta para saltearlos.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

Programa de cocción al vapor

- Vierte 150 ml de agua (3/4 taza) en el recipiente de cocción, coloca los ingredientes en el cesto de cocción al vapor e introduce el cesto en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción al vapor . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .

- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión  se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra  y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



Programa de horneado

- Coloca la preparación en el recipiente de cocción y cierra la tapa pero no la bloqueas.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de horneado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa  y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .

- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra  y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



Programa Cocción al vacío/fuego lento

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción al vacío (sous-vide) . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa  y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



Programa de cocción de arroz

Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción de arroz . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato y empuja la válvula flotante hacia arriba. El indicador luminoso de presión se enciende para indicar que la tapa no se puede abrir sin despresurizar antes el aparato.
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



Programa de yogur y fermentado

El programa de yogur y fermentado se puede utilizar para preparar yogur o para levar masa de pan/pastelería.

- Cuando hagas yogur, coloca los ingredientes en el recipiente de cocción y cierra la tapa.
- Al levar masas, puedes amasarlas directamente en el recipiente de cocción, colocar el recipiente en la carcasa y cerrar la tapa.

- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de yogur y fermentado . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente y y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



Programa de gachas

- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción. Cierra y bloquea la tapa.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al programa de cocción de gachas . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).

- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .
- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase para mantener caliente. La pantalla muestra  y se enciende el indicador luminoso de mantener caliente .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.



Modo Chef ajustable

- Coloca los ingredientes en el recipiente de cocción y cierra o no la tapa según la receta.
- Gira el mando del panel de control hacia la derecha hasta llegar al modo Chef ajustable . La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Pulsa  y ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Opcional: Pulsa  y ajusta la temperatura deseada girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para reducir la temperatura).
- Pulsa  para iniciar el programa de cocción.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente  y  y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento .
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta atrás y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso .

- Al final de la cuenta atrás, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo standby. La pantalla muestra .
- Pulsa  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

* **Sugerencia para recalentar rápidamente los platos:** ajusta la temperatura a $\geq 95^{\circ}\text{C}$ y cocina con la tapa cerrada sin bloquear.

7. Usa la función de programación diferida

La programación diferida resulta útil para preajustar el aparato y que comience a cocinar más tarde.

- En primer lugar, selecciona un programa siguiendo los pasos descritos anteriormente en el apartado 6.
- Antes de iniciar el programa seleccionado, pulsa . La pantalla muestra la hora predeterminada para la programación diferida.
- Ajusta el tiempo deseado girando el mando del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para reducir el tiempo).
- Pulsa . La pantalla muestra la cuenta atrás de la programación diferida. Una vez transcurrido el tiempo programado, el aparato comenzará a cocinar automáticamente.

8. Abre la tapa

- No intentes abrir la tapa si la válvula flotante está subida y el indicador luminoso de presión  está encendido.
- La presión se puede liberar de dos formas al final de la cocción:
Despresurización natural: Al final de la cocción o después de detener el programa, el aparato se enfría por sí solo y la presión se libera de forma natural. Durante la despresurización natural, los alimentos pueden cocinarse en exceso debido a la presión que queda en el recipiente. Utiliza el botón de despresurización manual para detener inmediatamente el proceso de cocción.

Despresurización manual: Pulsa el botón de despresurización situado en la parte superior de la tapa de forma continua. El proceso tardará entre unos segundos y unos minutos en función de la cantidad de alimentos que haya en el interior del recipiente de cocción (fig. 31).

ADVERTENCIA: Ten cuidado con el vapor caliente que sale del aparato. Mantén la cara y las manos alejadas de la salida de vapor (fig. 45).

- Para abrir la tapa, coloca en paralelo a las asas laterales, sujeta el pomo de la tapa, gíralo en sentido contrario al de las agujas del reloj y levanta la tapa (fig. 32 y 33).

ADVERTENCIA: Ten cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente de cocción.

9. Desenchufa el aparato

- Después del uso, desenchufa el aparato y deja que se enfríe durante al menos 2 horas antes de limpiarlo.

10. Limpia después del uso

- Limpia el aparato después de cada uso.
- Antes de limpiar el aparato, deja que se enfríe durante al menos 2 horas.
- Para obtener instrucciones de limpieza, consulta la sección 3. Limpia todas las piezas del aparato en la sección ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.

11. Consejos de mantenimiento

- Para garantizar la durabilidad del recipiente de cocción con el tiempo, no cortes alimentos en él.
- Utiliza los accesorios suministrados. No utilices ningún utensilio metálico, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente del recipiente.
- Después de su uso, la junta de sellado puede conservar el olor de la comida. Es normal; la silicona tiene pequeños poros que se abren cuando se exponen a altas temperaturas y se cierran una vez que la temperatura baja. Para eliminar el olor de la junta de sellado, puedes hacer lo siguiente:
 - Colocar la junta de silicona en el lavavajillas.
 - Añadir 1 taza de vinagre, 1 taza de agua y 1 limón cortado en trozos grandes en el recipiente de cocción y poner un programa de vapor durante 2 minutos; a continuación, dejar que el vapor se libere de forma natural.
- Cambia la junta de sellado cada 2 años o antes en caso de daños.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Problema	Posibles motivos	Soluciones
No se puede abrir la tapa	No se puede abrir debido a la presión en el recipiente de cocción.	Pulsa el botón de despresurización de forma continua para eliminar la presión del interior del recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse por completo.
	El recipiente de cocción se despresuriza, pero la válvula flotante está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede bajar.	<p>a. Asegúrate de que el aparato se despresurice por completo dejándolo enfriar durante al menos 2 horas.</p> <p>b. Empuja suavemente la válvula flotante hacia abajo insertando un pincho o un objeto largo en la abertura de la válvula flotante. Si esto no funciona, envía el aparato a un servicio técnico oficial.</p> <p>c. Para el siguiente uso, limpia y seca a fondo la válvula flotante.</p>
No se puede cerrar la tapa	La junta de sellado no está instalada correctamente.	Instala la junta de sellado correctamente.
	El recipiente de cocción contiene ingredientes calientes que generan vapor.	Espera a que los ingredientes del recipiente de cocción se enfríen antes de volver a intentar cerrar la tapa.
	La válvula flotante está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede bajar.	<p>a. Empuja suavemente la válvula flotante hacia abajo insertando un pincho o un objeto largo en la abertura de la válvula flotante. Si esto no funciona, envía el aparato a un servicio técnico oficial.</p> <p>b. Para el siguiente uso, limpia y seca a fondo la válvula flotante.</p>
	La posición o la dirección en la que se ha cerrado la tapa no son correctas.	Cierra la tapa en la dirección correcta como indica el manual de instrucciones.
Al abrir la tapa, el recipiente de cocción permanece unido a la tapa.	La junta de sellado ha producido un efecto de succión.	El recipiente de cocción se soltará de la tapa por sí solo. Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente caiga pesadamente sobre el producto al abrir la tapa, ábrela siempre con cuidado.

Problema	Posibles motivos	Soluciones
Liberación intensa de presión desde la válvula limitadora de presión.	La presión interna supera la presión de funcionamiento o la presión interna supera la presión de seguridad.	Limpia bien la válvula del límite de presión, la válvula flotante y la tapa. Si todavía sale vapor por la válvula flotante, lleva el dispositivo al centro de servicio técnico oficial aprobado más cercano para que un técnico autorizado lo inspeccione, repare o ajuste.
	La válvula limitadora de presión está en una posición incorrecta.	Presiona ligeramente la válvula limitadora de presión para que se coloque en su lugar. Ten cuidado con el vapor caliente. Colócate en una posición segura y utiliza guantes para horno.
	Un control de presión defectuoso ha provocado la despresurización.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
	La presión interna supera la presión de funcionamiento o la presión interna supera la presión de seguridad.	Limpia bien la válvula del límite de presión, la válvula flotante y la tapa. Si todavía sale vapor por la válvula flotante, lleva el dispositivo al centro de servicio técnico oficial aprobado más cercano para que un técnico autorizado lo inspeccione, repare o ajuste.
Liberación de presión continua de la válvula flotante.	Residuos en la válvula flotante.	<p>a. Pulsa el botón de despresurización de forma continua para eliminar la presión del interior del recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse por completo.</p> <p>b. Deja que se enfríe el aparato durante al menos 2 horas.</p> <p>c. Limpia y seca la válvula flotante antes de volver a cocinar.</p>
	La válvula flotante está atascada.	<p>a. Pulsa el botón de despresurización de forma continua para eliminar la presión del interior del recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse por completo.</p> <p>b. Deja que se enfríe el aparato durante al menos 2 horas.</p> <p>c. Limpia y seca la válvula flotante antes de volver a cocinar.</p>

Problema	Posibles motivos	Soluciones
Sale vapor de la tapa.	La junta de sellado no está instalada correctamente.	Retira la junta de sellado, límpiala y vuelve a colocarla en la posición correcta.
	La junta de sellado está sucia.	Retira la junta de sellado, límpiala y vuelve a colocarla en la posición correcta.
	La junta de sellado o el borde del recipiente de cocción están dañados.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
Los alimentos no se han cocinado	La proporción de ingredientes sólidos/líquidos es incorrecta.	Vuelve a intentarlo con las cantidades exactas de la receta.
	No hay suministro eléctrico.	Comprueba el circuito eléctrico de tu hogar.
Aparece E0 en la pantalla digital.	El presostato está defectuoso.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
Aparece E1 en la pantalla digital.	El sensor de temperatura está defectuoso.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
Aparece E2 en la pantalla digital.	La tapa no está colocada correctamente para el programa de cocción. Cada programa requiere una posición específica de la tapa.	Comprueba y ajusta la posición de la tapa necesaria para el programa de cocción; consulta la tabla de programas de cocción de la sección 6 de este manual. Reinicia el programa cuando la tapa esté correctamente colocada. Si el problema persiste, envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.

Moulinex[®]

www.moulinex.com

Type: SERIE EPC50-B

Model: CE754

Capacity: 4.8L

Voltage: 220-240V ~

Frequency: 50-60Hz

Power: 915-1090W

3203000439/04