

Moulinex®

companion xl robot de cocina multifunción

GUÍA DE INICIO
RÁPIDO



¡cocinar más, sin tener que hacer más!



12
PROGRAMAS
AUTOMÁTICOS

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

6 programas automáticos

12 subprogramas accesibles mediante 6 teclas de acceso rápido



programa manual

Ajuste los parámetros (velocidad, temperatura, tiempo) para personalizar o crear sus propias recetas.



1 programa « Sauce » para acompañar todos tus platos

programa salsas



2 programas « Soup » para cocinar y batir deliciosas cremas o finas sopas.

programas sopas



3 programas « Slow cook » para cocinar platos deliciosos gracias a la combinación del dorado, de una velocidad intermitente, de un accesorio adaptado y de una cocción controlada.

programas cocción lenta



2 programas « Steam » para elaborar menús sabrosos y equilibrados.

programas vapor



3 programas « Pastry » para confeccionar piezas de pan, pizzas y pasteles gracias al amasado y a la mezcla específica.

programas masas



1 programa « Dessert » para elaborar todos tus postres favoritos, desde pudín hasta islas flotantes, pasando por el mousse de chocolate.

programa postres



Y 6 accesorios



batidor



cuchilla picadora ultrablade



mezclador



cuchilla para amasar / triturar



cesta de cocción al vapor



accesorio de base xl



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

1

Inicio - Apagado



2

Escoger el accesorio



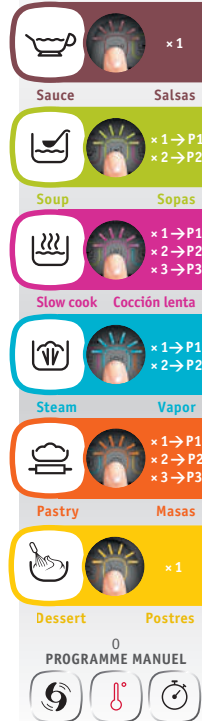
3

Introducir los ingredientes



4

Seleccionar uno de los 12 programas automáticos



5

Iniciar el programa



6

Resultado



Escoja el modo manual para regular la velocidad, temperatura y duración de la cocción.

Moulinex®

companion xl robot de cozinha multifunções

GUIA DE INICIAÇÃO
RÁPIDA



para cozinhar mais sem ter de fazer mais!



12
PROGRAMAS
AUTOMÁTICOS



GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

6 programas automáticos

12 subprogramas acessíveis através de 6 teclas de atalho.



programa molhos

1 programa « Sauce » para acompanhar todos os seus pratos.



programas sopas

2 programas « Soup » para cozinhar e misturar deliciosos cremes aveludados ou sopas bem passadas.



programas cozedura lenta

3 programas « Slow cook » para cozinhar alimentos delicados graças à combinação de refogar, de uma velocidade intermitente, de um acessório adaptado e de uma cozedura controlada.



modo manual

Regule os parâmetros (velocidade, temperatura, tempo) para personalizar ou criar as suas próprias receitas..



programas vapor

2 programas « Steam » para preparar menus saborosos e equilibrados.



programas massas

3 programas « Pastry » para confeccionar pães, pizzas e bolos graças às funções de amassar e misturar específicas.



programa sobremesas

1 programa « Dessert » para confeccionar todas as suas sobremesas favoritas, desde o leite creme até às farófias, sem esquecer a mousse de chocolate.

e 6 acessórios



batedor



lâmina picadora ultrablade



misturador



lâmina para amassar / triturar



cesto de cozedura a vapor



acessório para base xl



GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

1

Ligar - Desligar



2

Escolher o acessório



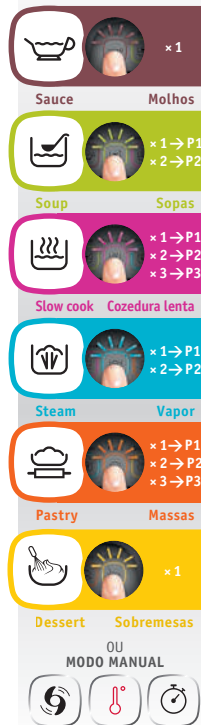
3

Colocar os ingredientes



4

Selecionar um dos 12 programas automáticos



5

Iniciar o programa



6

Resultado



> Escolha o modo manual para regular a velocidade, a temperatura e a duração da cozedura de forma personalizada.

Tem uma dúvida?

Contacte o Centro de Contacto do Consumidor - 808 50 20 14, para informações gerais, assistência técnica e aconselhamento de produto. Custo de uma chamada local. Dias úteis das 09H às 19H.