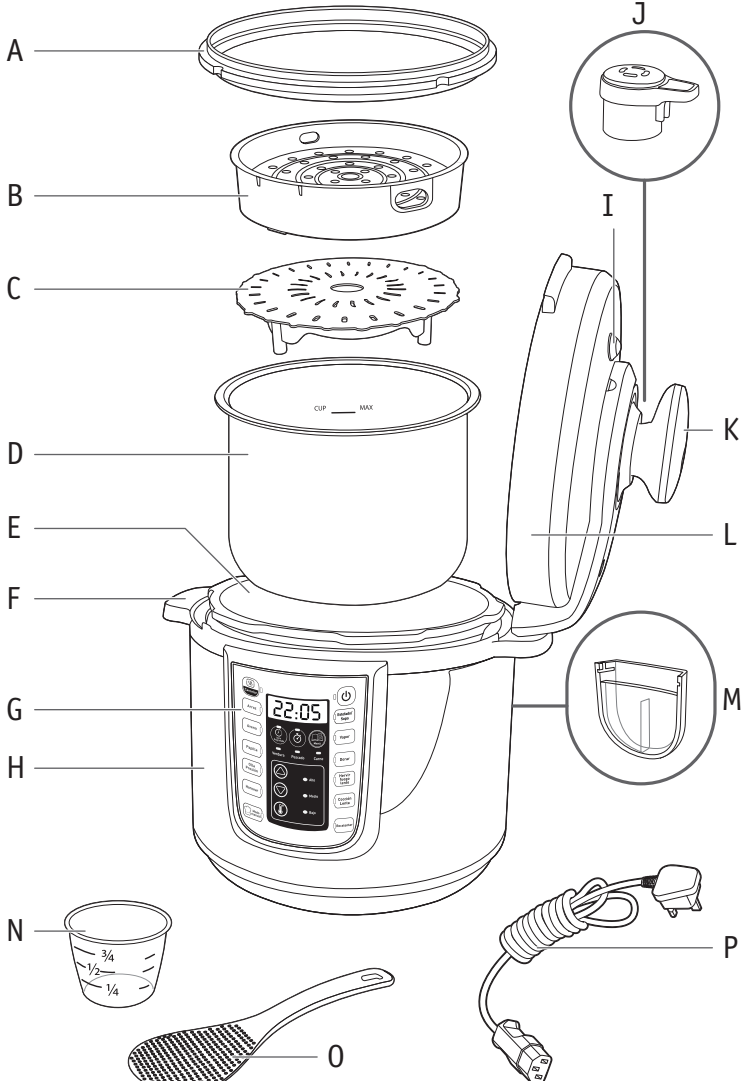
ES

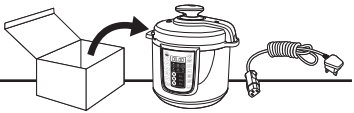
Moulinex®

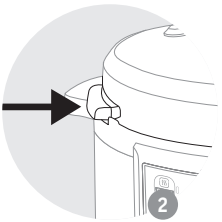
Fast & Delicious Multicooker

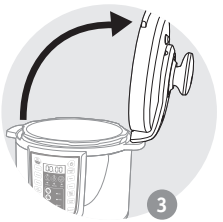
www.moulinex.com


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
CUP
MAX
22:05
3/4
1/2
1/4

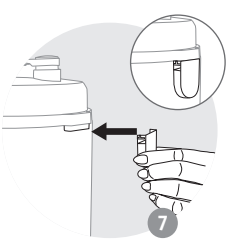
1

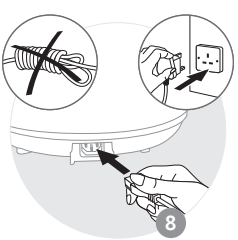


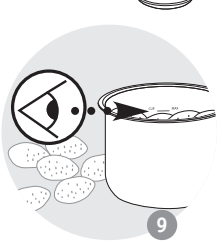


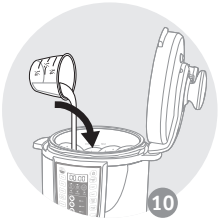


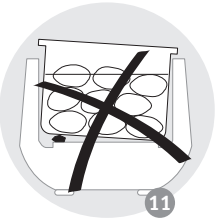
2



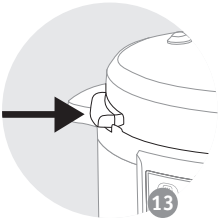


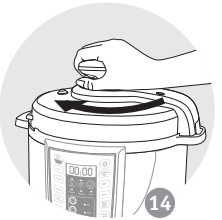



10

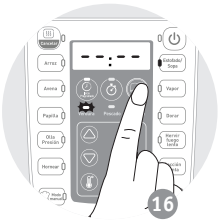

11

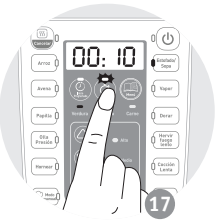
12


13

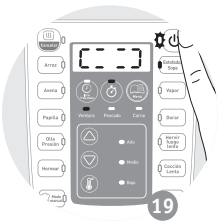

14

15


16


17

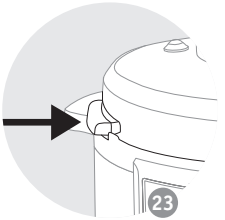
18

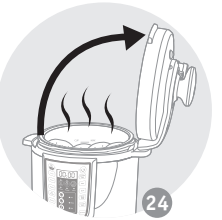

19

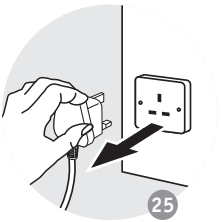
20

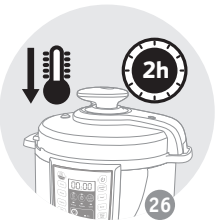
21

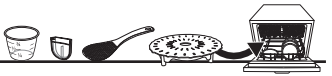
22


23


24


25

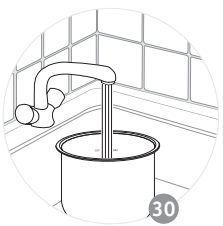

2h
26

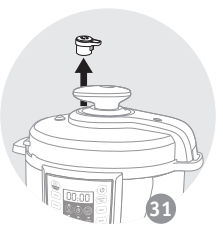


27

28

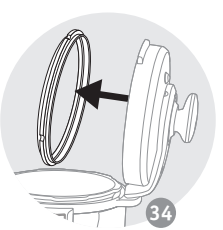
29


30

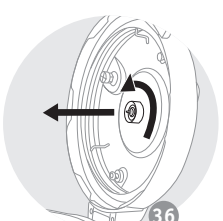

31

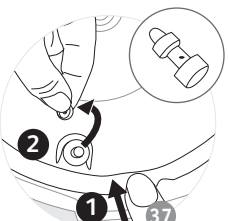
32

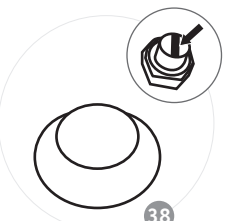
33


34

35


36


2
1
37


38

Lea con atención las siguientes instrucciones en su totalidad.

- Utilice el aparato solamente en interiores.
- Para la limpieza del aparato, consulte las instrucciones. Puede limpiar la cubeta de cocción y la cesta vapor con agua y jabón o bien en el lavavajillas. Limpie el cuerpo del aparato con ayuda de un paño húmedo.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.
- Una mala utilización del aparato y sus accesorios puede dañar el aparato y provocar lesiones.
- No toque nunca las partes calientes del aparato. Tras el uso, el elemento calentador presenta un calor residual.
- Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o desconocimiento, excepto si cuentan con la supervisión de otra

persona encargada de su seguridad o vigilancia o han recibido instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona cualificada, con el fin de evitar cualquier peligro. No sustituya el cable de alimentación suministrado por ningún otro cable.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia

suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.

- Los niños no deber jugar con el aparato.
- No llene el aparato por encima de la marca MAX de la cubeta. En caso de cocinar alimentos que se dilaten durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, llene la cubeta solamente hasta la mitad; reduzca el volumen de agua para evitar el riesgo de desbordamiento.
- Respete las recomendaciones relativas al volumen de alimentos y agua para evitar el desbordamiento, que podría dañar el aparato y provocar lesiones corporales.
- Compruebe antes de cada uso que la esfera de descompresión y la válvula de seguridad estén limpias (consulte el apartado «Limpieza y Mantenimiento»).
- No coloque ningún objeto o cuerpo extraño en el sistema de descompresión. No sustituya la esfera.
- Al abrir la tapa, sujétela siempre por el asa de apertura/cierre. Coloque sus brazos en línea con las asas laterales destinadas a trasladar el aparato. Es posible que quede agua hirviendo atrapada entre el soporte de la junta de estanqueidad y la

tapa y correría riesgo de quemarse.

- Asimismo, tenga cuidado para no quemarse con el vapor que el producto expulsará al abrirlo. Entorne primero la tapa para dejar que salga el vapor lentamente.
- Nunca intente forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté a presión. Para ello, remítase a las «Instrucciones de Uso».

- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en un país distinto del de compra, llévelo a revisar por el servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente piezas de recambio que se ajusten a su modelo. Este aspecto es especialmente importante por lo que se refiere a la junta de estanqueidad, la cubeta de cocción y la tapa metálica.
- Tenga cuidado para no dañar la junta de estanqueidad. En caso de que estuviera dañada, deberá sustituirla en un Centro de Servicio Oficial.
- La fuente de calor para la cocción está incluida en el aparato.
- No coloque nunca el aparato en un horno caliente o sobre una placa de calor. No coloque nunca el aparato cerca de una llama abierta o de un objeto inflamable.
- No caliente la cubeta de cocción mediante una fuente de calor diferente de la placa de calor del aparato ni utilice nunca ninguna otra cubeta. No utilice tampoco la cubeta de cocción con otros aparatos.
- Tenga cuidado al mover el aparato cuando este se halle sometido a presión. No toque nunca las partes calientes del aparato. Para moverlo, utilice las asas habilitadas a tal efecto y póngase guantes aislantes de calor en caso necesario. No utilice nunca el asa de la tapa para levantar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para otro tipo de funciones diferentes de aquellas para las que se ha diseñado.
- Este aparato no es un esterilizador. **No** lo utilice para esterilizar tarros.
- Este aparato cocina los alimentos a presión. Un uso incorrecto puede conllevar riesgo de quemaduras a causa del vapor.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente cerrado antes de aumentar la presión (consulte las «Instrucciones de Uso»).
- No utilice nunca el aparato vacío, sin la cubeta o sin líquido dentro de esta: dichas operaciones podrían dañarlo gravemente.
- Cuando cocine carnes con piel gruesa (por ejemplo, lengua de ternera), no perfore la piel si esta se ha inflado al terminar la cocción: correría riesgo de quemarse. Recuerde perforarla antes de la cocción.
- Cuando cocine alimentos con textura gruesa (garbanzos, ruibarbo, frutas confitadas, etc.) sacuda suavemente el aparato antes de abrirlo, para evitar que salte líquido de los alimentos o que los jugos liberados durante la cocción salpiquen al abrir.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite: este solo permite dorarlos o sofreírlos.

- Si utilice el aparato para dorar, tenga cuidado al añadir alimentos o ingredientes a la cubeta caliente, con el fin de no quemarse a causa de las salpicaduras.
- Durante la cocción y al liberar automáticamente la presión al final de la misma, el aparato desprende calor y vapor. Para no quemarse, mantenga la cara y las manos suficientemente lejos del aparato en dicho momento. No toque la tapa durante la cocción.
- No manipule nunca los dispositivos de seguridad, excepto durante las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato realizadas de acuerdo con las instrucciones facilitadas.
- No intente nunca forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté sometido a presión.
- Procure que la parte inferior de la cubeta de cocción y el elemento de calor estén siempre limpios. Procure que el elemento central de la bandeja de calor se mantenga móvil.
- **No llene el aparato sin haber instalado en él la cubeta de cocción.**
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para no dañar el revestimiento antiadherente de la cubeta. No corte nunca los alimentos directamente en la cubeta de cocción.
- Si hay un escape grande de vapor por el borde del aparato, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y compruebe la limpieza del aparato. En caso necesario, envíe el aparato a un Centro de Servicio Oficial para su reparación.
- No traslade el aparato sujetándolo por las asas de la cubeta extraíble. Utilice siempre las dos asas laterales situadas en el cuerpo del aparato, usando guantes aislantes de calor en caso de que esté caliente. Para mayor seguridad, asegúrese de que la tapa esté bloqueada antes de trasladarlo.
- En caso de que, durante la cocción a presión, se libere presión continuamente a través de la válvula silenciosa del aparato (durante más de 1 minuto), envíe el aparato a un centro de servicio oficial para su reparación.
- No utilice un aparato dañado: llévelo a su centro de servicio oficial.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS.

- Utilice solamente piezas de recambio suministradas por un Centro de Servicio Oficial.
- La garantía no es aplicable a un desgaste anormal de la cubeta de cocción.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. Cualquier uso no conforme con las instrucciones conllevará la anulación de la garantía del fabricante y eximirá a este de cualquier responsabilidad.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de deshacerse del aparato deberá prepararlo adecuadamente y dejarlo inutilizado (desenchufando y cortando el cable de alimentación).

¡Participe en la conservación del medio ambiente!

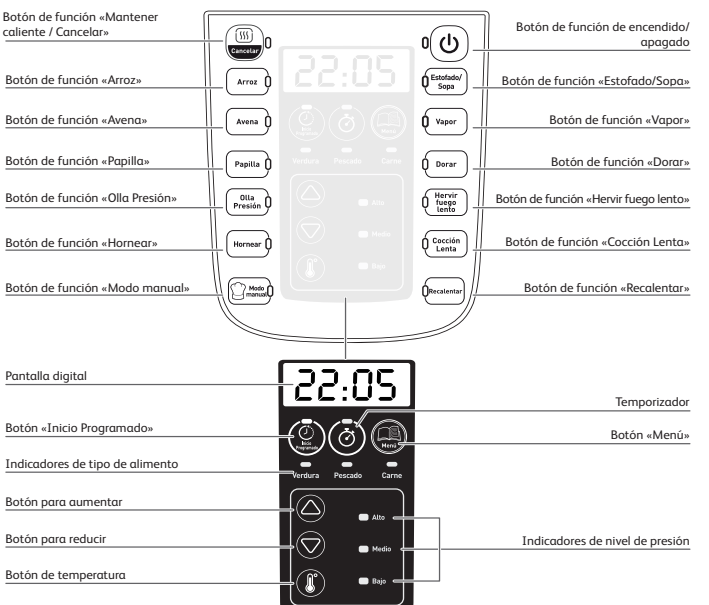
Ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ 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.

DESCRIPCIÓN

A Junta de cierre
B Cesto de cocción al vapor
C Base
D Olla (extraíble)
E Resistencia
F Asa de transporte
G Panel de control
H Base
I Válvula de seguridad
J Válvula de límite de presión
K Asa de la tapa
L Tapa
M Colector de condensación
N Taza medidora
O Cucharón para el arroz
P Cable eléctrico

PANEL DE CONTROL



1. El aparato cuenta con estas 20 funciones:«Mantener caliente / Cancelar», «Arroz», «Avena», «Papilla», «Olla Presión», «Hornear», «Modo manual», «Recalentar», «Cocción Lenta», «Hervir fuego lento», «Dorar», «Vapor», «Estofado / Sopa», ⏻, «Inicio Programado», «Temporizador», «Menú», △, ▽ y «Temperatura».
2. Existen 25 tipos de cocción posibles; consulte la tabla 1 para obtener más información.

3. Para «Vapor», «Estofado / Sopa» y «Hervir fuego lento», puede elegir estos tipos de alimentos: «Verdura», «Pescado» y «Carne».

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Retirada del embalaje

- Saque el aparato de su embalaje. Guarde la tarjeta de garantía y lea las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Retire todo el material de embalaje del interior del aparato: bolsas de plástico, accesorios (base, cucharón para el arroz, taza medidora y colector de condensación) y el enchufe (fig. 4).
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la pegatina de promoción.

Apertura de la tapa

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj, levante la tapa y tire de ella hacia la derecha (fig. 1, 2 y 3).

Limpieza

- Tenga en cuenta que solo los accesorios son aptos para lavavajillas.
- Lave la olla, el colector de condensación, la base y la junta de cierre.

Uso del aparato por primera vez

- Desenrolle completamente el cable eléctrico, conéctelo al aparato y, a continuación, enchúfelo a la toma eléctrica (fig. 8).

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el colector de condensación en su sitio.(fig. 7).

Saque la olla y añada los ingredientes

- Saque la olla.
- Ponga los ingredientes en la olla.
- Vigile que la cantidad de los alimentos y líquidos no supere nunca la marca de nivel máximo que verá dentro de la olla (fig. 9).

Coloque la olla en el aparato

- Asegúrese de que la parte inferior de la olla esté limpia y seca y retire los residuos de alimentos que pudiera haber en la placa calefactora. A continuación, coloque la olla en el aparato (fig. 10 y 11).
- No use el aparato sin la olla.

Cierre y bloquee la tapa

- Compruebe que la junta de cierre esté correctamente ajustada en la cubierta donde se coloca.
- Cierre la tapa del aparato y gírela por completo en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 12, 13 y 14).

Ajuste la válvula de límite de presión

- Coloque la válvula de límite de presión y asegúrese de que esté activada. Tenga en cuenta que la válvula no hace clic al encajar y que quedará algo suelta. Compruebe que la válvula del límite de presión está hacia abajo antes de comenzar la cocción a presión (consulte la descripción del aparato).

DIBUJOS SOBRE LAS FUNCIONES

1. Encendido del aparato (modo standby)

Conecte el aparato al suministro eléctrico, el sistema iniciará una autocomprobación y sonará un pitido. La pantalla digital y todas las luces indicadoras se encienden. Después de 1 segundo, la pantalla muestra «----», y el aparato se encuentra en modo standby.

2. Modo de funcionamiento

1. Cada función tiene un tiempo y una temperatura por defecto y requiere que la tapa esté en una determinada posición, tal y como puede ver en esta tabla:

PROGRAMAS	MENÚ	AJUSTE DE TIEMPO (min)		TEMPERATURA (°C)		POSICIÓN DE LA TAPA			Cocción con presión
		Por defecto	Rango	Por defecto	Rango	Tapa cerrada + bloqueada	Tapa cerrada + no bloqueada	Tapa levantada	
Arroz		9	1-50	108	No aplicable	•			•
Avena		3	1-20	90	No aplicable	•			
Estofado / Sopa	verdura	10	1-70	108	No aplicable	•			•
	pescado	20	1-70	104	No aplicable	•			
	carne	40	1-70	112	No aplicable	•			
Vapor	verdura	3	1-40	108	No aplicable	•			•
	pescado	3	1-15	104	No aplicable	•			
	carne	10	5-40	112	No aplicable	•			
Dorar		10	1-60	160	100-160			•	
Recalentar		4	1-60	104	No aplicable	•			•

PROGRAMAS	MENÚ	AJUSTE DE TIEMPO (min)		TEMPERATURA (°C)		POSICIÓN DE LA TAPA			Cocción con presión
		Por defecto	Rango	Por defecto	Rango	Tapa cerrada + bloqueada	Tapa cerrada + no bloqueada	Tapa levantada	
Hervir fuego lento	verdura	15	1-35	108	No aplicable	•			•
	pescado	15	1-35	104	No aplicable	•			
	carne	15	5-35	112	No aplicable	•			
Olla Presión	Alto	30	5-40	112	No aplicable	•			•
	Medio	30	5-40	108	No aplicable	•			
	Bajo	30	5-40	104	No aplicable	•			
Papilla		30	5-70	112	No aplicable	•			•
Hornear		40	5-60	150	No aplicable		•		
Cocción Lenta		2 h	2 h-9 h	85	No aplicable	•			

PROGRAMAS	MENÚ	AJUSTE DE TIEMPO (min)		POSICIÓN DE LA TAPA	
		Por defecto	Rango	cerrada + bloqueada	no bloqueada/ levantada
Modo manual	1	10	1-60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**BAJA***(104 °C)	100 °C
	5			**MEDIA***(108 °C)	110 °C
	6			**ALTA***(112 °C)	120 °C

*Cocción con presión

Funciones «Arroz», «Avena», «Papilla», «Hornear», «Cocción Lenta» y «Recalentar»

- Pulse el botón correspondiente a la función que desea utilizar y en la pantalla aparecerá el tiempo de cocción por defecto.
- A continuación, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra un círculo rojo que gira « ⊏ ⊐ ».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la cuenta atrás, lo que significa que ha comenzado la fase de cocción.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Nota: Consulte la tabla de las páginas 13 y 14 para conocer en qué posición debe estar la tapa para cada función.

Funciones «Estofado/Sopa», «Vapor» y «Hervir fuego lento»

- Pulse el botón correspondiente a la función que desea utilizar. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción por defecto y se encienden la luz indicadora del tipo de alimento Verdura Pescado Carne y las luces indicadoras del nivel de presión correspondientes.
- Si lo considera necesario, puede cambiar el tiempo y el tipo de alimento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- Para cambiar el tipo de alimento, pulse el botón «Menú» varias veces hasta que se encienda la luz indicadora del tipo de alimento que desea. El alimento especificado será el que tenga una luz indicadora roja debajo de su nombre.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⊏ ⊐».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.
- El aparato entra en el modo para mantener caliente el alimento (consulte el capítulo Mantener caliente).

Nota: Consulte la tabla de las páginas 13 y 14 para conocer en qué posición debe estar la tapa para cada función.

Función «Dorar»

- Puede añadir primero el aceite y después los ingredientes o añadirlo todo a la vez.
- Pulse el botón «Dorar», y en la pantalla se mostrará la temperatura por defecto.
- Si lo considera necesario, puede cambiar la temperatura con los botones △ y ▽.
- A continuación, si desea cambiar el tiempo de dorado, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- Puede cambiar la temperatura con el propio botón de temperatura (🌡) o con △ y ▽.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⊏ ⊐».

- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Nota:

*** Durante el dorado, la tapa debe permanecer abierta.**

*** Para evitar que se sobrecaliente el aceite, no utilice la función de dorado durante más de 30 minutos.**

Función «Olla Presión»

- Pulse el botón «Olla Presión» . En el panel de control se ilumina una luz para indicar el nivel de presión: «Alto», «Medio» o «Bajo» (en la pantalla, «HI-P», «P» o «LO-P», respectivamente).
- Puede cambiar el nivel de presión con los botones ⏶ y ⏷.
- Si lo considera necesario, también puede cambiar el tiempo de cocción; para ello, pulse ⏲ y ajuste el tiempo como desee con los botones ⏶ y ⏷.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⊏ ⊐».
- El aparato pasa automáticamente a la fase de cocción (oirá un solo pitido de aviso) y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente. Durante la cocción, sonará un doble pitido para avisar de que se ha alcanzado la presión correspondiente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.
- La olla a presión eléctrica entra en el modo para mantener caliente el alimento (consulte el capítulo Mantener caliente).

Nota: Durante la cocción a presión, la tapa debe permanecer cerrada y bloqueada.

Función «Modo manual»

Gracias a esta función, puede elegir el tiempo de cocción y la temperatura o la presión que desee.

- Ajuste el nivel de cocción de la función «Modo manual» entre el 1 y el 6, según la cocción que desee (consulte la tabla en la página 14), con los botones ⏶ y ⏷. Si desea cocinar con presión en el «Modo manual», tenga en cuenta que la tapa debe estar bloqueada, que debe haber suficiente líquido en la olla y que puede elegir uno de los tres niveles disponibles: 4 (presión baja, 20 kPa), 5 (presión media, 38 kPa) o 6 (presión alta, 60 kPa).
- Si lo considera necesario, también puede cambiar el tiempo de cocción; para ello, pulse ⏲ y ajuste el tiempo como desee con los botones ⏶ y ⏷.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⊏ ⊐».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Mantener caliente

- En el modo de mantener caliente los alimentos, cuando la cuenta atrás de la cocción llega a 0, el aparato «pitará», pasará automáticamente al modo de mantener caliente los alimentos (excepto en la función «Modo manual») y en la pantalla digital se mostrará «00:00».
- Al pulsar ⏻ durante el modo standby, se activa la función de mantener caliente los alimentos, en la pantalla se muestra «00:00» y comienza a contar el tiempo.
- Esta función se cancelará de forma automática cuando hayan transcurrido 24 horas consecutivas y pasará al modo standby.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada durante la función de mantener calientes los alimentos.

Configuración de «Inicio Programado»

- Cuando se elige una función, antes de que el aparato comience a cocinar, puede pulsar para retrasar el inicio. Con los botones y puede ajustar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
- El intervalo del ajuste del retraso (entre 2 y 24 horas) incluye el tiempo de cocinado; cuando pulse el botón de la función «Inicio Programado» , se indicará «02:00» y podrá aumentar ese tiempo con el botón o reducirlo con el botón .
- Después de ajustar el inicio diferido, se encenderá el indicador de función correspondiente.

Nota: La función «Inicio Programado» no está disponible para las funciones «Dorar» y «Modo manual».

Función de cancelación o detención

En las configuraciones programadas, cocción, cocción a presión y mantener caliente, solo está disponible el botón «Mantener caliente / Cancelar» para cancelar la función de mantener caliente. Pulse el botón de «Mantener caliente / Cancelar» durante un segundo para cancelar el funcionamiento y que el aparato vuelva al modo standby.

Si pulsa el botón durante más de 2 segundos, apagará el aparato.

Apertura de la tapa después de la cocción a presión

Una vez que ha finalizado la cocción a presión, pulse una sola vez el botón del asa (fig. 21) para que salga el vapor en un tiempo máximo de 10 minutos, según el líquido que contenga la olla.

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj, levante la tapa y tire de ella hacia la derecha (fig. 22, 23 y 24).
- Desenchufe el cable eléctrico (fig. 25).

Nota: Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente y mantenga la cara y las manos apartadas.

INFORMACIÓN GENERAL PARA COCINAR A PRESIÓN

- Una vez que se ha acumulado presión en el aparato, sucede lo siguiente:
  - La válvula del límite de presión se elevará. El bloqueo de seguridad de la tapa se activa para que esta no se pueda abrir durante la cocción. No intente nunca abrir la tapa durante la cocción a presión.
  - La luz LED «Bajo», «Medio» o «Alto» se encenderá como corresponda para indicar que hay presión en el aparato.
- En los primeros usos de la olla a presión, puede observar que sale algo de líquido de la válvula de límite de presión y de la junta de cierre. Es normal y sucede cuando se acumula la presión.
- Puede adaptar con facilidad sus recetas tradicionales favoritas a la configuración «Olla Presión».
  - «Bajo»: para cocinar alimentos delicados como el pescado, el marisco y algunas verduras.
  - «Medio»: para cocinar verduras.
  - «Alto»: para cocinar carne y alimentos congelados.
- Es normal que salga algo de vapor durante la cocción, ya que la válvula actúa de sistema de seguridad.
- No utilice la cocción a presión sin una mínima cantidad de agua de 10 cl.
- Sonará un solo pitido cuando comience la cocción a presión. Cuando suene un doble pitido, se habrá alcanzado la presión correspondiente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Características de seguridad de la olla a presión:

Apertura segura:

– Cuando hay presión en la olla, la varilla manométrica se sitúa en la posición de bloqueo superior, lo que impide la apertura de la cubierta. No intente nunca abrir de forma forzada la olla a presión.
– Recuerde que es bastante importante no aplicar presión a la varilla manométrica.
– Antes de abrir la cubierta, asegúrese de que ha caído la presión interna (el vapor adicional que sale de la válvula de seguridad).

Dos características de seguridad frente a la presión excesiva:

– Primer dispositivo: la válvula de seguridad libera la presión. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento en la página 19.
– Segundo dispositivo: la junta de escape de vapor en la parte posterior de la cubierta.

Si se activa uno de los dispositivos de seguridad por una presión excesiva, haga lo siguiente:

- Desconecte el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Ábralo.
- Compruebe y limpie la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento para más información.
- Si después de estas medidas y de limpiarlo, el aparato gotea o ya no funciona, llévelo a un centro de servicio técnico autorizado.

Regulación del aparato:

La presión se puede regular con la activación o desactivación de la resistencia.

SERIE EPC06
Presión baja 20 kPa (104,5 °C), presión media 38 kPa (108,5 °C), presión alta 60 kPa (112,5 °C) y PS: 130 kPa
Capacidad de la olla: 5,8 L/Capacidad útil: =3,8 L
Calentamiento incorporado (resistencia recubierta)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante al menos dos horas antes de limpiarlo (fig. 25 y 26). Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie la carcasa y el interior de la tapa con un paño húmedo (fig. 32 y 33). No sumerja el aparato en agua, ni vierta agua en él sin el recipiente interior (fig. 27).
- Retire el colector de condensación y lávelo bien bajo el agua. Colóquelo de nuevo en su sitio (fig. 35).
- Lave con agua la junta de cierre. Séquela bien antes de volver a colocarla en su sitio.

- Para limpiar la válvula de flotador, retire la tapa (fig. 36) y, a continuación, quite la válvula con cuidado de la tapa (fig. 37) y lávela bajo el agua. Séquela bien. Compruebe que el conducto está bien limpio antes de volver a colocar la válvula de flotador en su sitio.
- Pulse la pieza interna del muelle de la válvula de seguridad para comprobar que no esté atascada (fig. 37 y 38).
- Limpie la olla y los accesorios. Solo puede lavar en el lavavajillas los accesorios (fig. 29). No utilice estropajo ni detergentes abrasivos para limpiar la olla, ya que podrían dañar su revestimiento antiadherente.
- Retire la válvula de límite de presión del conducto y lave con agua tanto la válvula como el conducto. Cuando esté seco, compruebe que el conducto esté bien limpio antes de volver a colocar la válvula en él (fig. 31).
- No sumerja el aparato. Utilice siempre la olla del aparato. No vierta agua ni alimentos directamente en el aparato (fig. 27).
- Si por accidente sumerge el aparato en agua o vierte agua directamente sobre la resistencia (sin que esté la olla colocada en su sitio), no utilice el aparato y llévelo al centro de servicio técnico para que lo reparen allí.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Reemplace la junta de cierre cada 2 años. Utilice únicamente la junta de 22 cm y referencia CYSB50YC8.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razones posibles	Soluciones
No se puede abrir la tapa.	No se puede abrir debido a la presión que hay en el recipiente interior.	a. Espere a que se libere toda la presión del recipiente. b. Mantenga pulsado el botón de liberación de presión.
	Se ha liberado toda la presión del recipiente, pero la válvula de flotador está atascada debido a su suciedad y no se puede bajar.	a. Deje enfriar el aparato durante 2 horas como mínimo (sin meterlo bajo el agua) para asegurarse de que se ha liberado toda la presión. b. Introduzca una brocheta en la válvula de flotador para hacerla caer. Aparte la cara de la tapa y el asa durante esta maniobra porque podrían salir vapor o comida calientes. c. Antes de volver a usar el aparato, lave y seque la válvula de flotador.
No se puede cerrar la tapa.	La junta de cierre no está correctamente colocada.	Coloque correctamente la junta de cierre.
	La válvula de flotador está atascada debido a su suciedad y no se puede bajar.	a. Introduzca una brocheta en la válvula de flotador para hacerla caer. b. Antes de volver a utilizar el aparato, lave y seque la válvula de flotador (consulte los pasos en la página 19).
	Se ha cerrado la tapa en la dirección incorrecta.	Cierre la tapa en la dirección correcta según el manual de instrucciones.
Liberación intensa de presión de la válvula de límite de presión.	Un error en el control de presión ha provocado la liberación de presión.	Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
	La válvula de límite de presión está en una posición incorrecta.	Pulse con cuidado la válvula de límite de presión para que caiga y se coloque en su sitio.
La comida queda cruda	No ha echado la proporción de arroz y agua correcta.	Eche la proporción de arroz y agua correcta. Compruebe que la válvula de liberación no esté sucia y haya fuga durante la cocción.
	No hay corriente en el suministro eléctrico.	Compruebe la instalación eléctrica de la casa.

Problema	Razones posibles	Soluciones
Aparece E0 en la pantalla digital.	El sensor de temperatura de la tapa está defectuoso.	Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
Aparece E1 en la pantalla digital.	Hay circuito abierto o cortocircuito del sensor inferior.	Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
Aparece E2 en la pantalla digital.	La tapa no está bloqueada.	Compruebe si el programa seleccionado requiere que la tapa esté totalmente cerrada. En caso afirmativo, bloquee por completo la tapa. En caso contrario, lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
Aparece E5 en la pantalla digital.	Baja presión anormal.	Compruebe que la junta esté limpia y bien colocada. Compruebe que la válvula de límite de presión esté limpia y cae para colocarse en su sitio. Compruebe que la tuerca de fijación de la tapa esté bien apretada.
Fuga de vapor a través de la tapa.	La junta de cierre no estaba correctamente colocada.	Retire la junta de cierre, límpiela y vuelva a colocarla correctamente en su sitio (consulte los pasos para limpiar la junta de la tapa en la página 19).

MOULINEX GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

: www.moulinex.com

Este producto puede ser reparado por MOULINEX durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web www.moulinex.com

Garantía

Este es un producto garantizado por MOULINEX contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países * que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que MOULINEX emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de MOULINEX, se podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de MOULINEX y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

MOULINEX no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de MOULINEX. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de MOULINEX (www.moulinex.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, MOULINEX puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado MOULINEX.

La garantía internacional MOULINEX se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de MOULINEX, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- daños mecánicos, sobrecarga
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- uso profesional o comercial
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.

Derechos de los consumidores

La garantía internacional MOULINEX no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que variarán de una región a otra o de un país a otro.

**Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional MOULINEX será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si MOULINEX no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional MOULINEX se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.*

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México:

El sitio para comprar accesorios, refacciones, asi como para realizar las reparaciones de los productos MOULINEX se localiza en **Home & Cook and Service, Av. San Fernando 649, local 27 A, Col. Peña Pobre, C.P. 14060, Del. Tlalpan, Ciudad de México. México**

MOULINEX cubrirá los gastos razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado. El periodo de garantía es el indicado en la lista de paises, a menos que se especifique algo diferente sobre la información del producto.