

## **Robot Cocina Companion XL Moulinex HF809820**

**Al utilizar la velocidad 1 y la velocidad 2 el procesador funcionará de manera intermitente. ¿Es normal?**

Es normal. La velocidad 1 y la velocidad 2 tienen una característica de auto pulsación para que el motor funcione en ciclos de encendido y apagado.

**Los alimentos que estaba cocinando han manchado el fondo del bol. ¿Cómo lo limpio?**

1. Déjalo en remojo 1 hora (en agua con detergente para lavavajillas).
2. Raspa el fondo usando una espátula o cuchara de madera.
3. Una vez vaciado el bol, frota el fondo con la parte áspera de una esponja.
4. Si persiste la mancha, frota con un estropajo de aluminio.

En lugar de detergente para lavavajillas, puedes usar zumo de limón, vinagre blanco o una pastilla de lavavajillas disuelta en el agua (deja actuar el tiempo necesario).

**Me preocupa dañar la parte blanda de la espátula cuando la cuchilla está en el bol. ¿Qué debería hacer?**

Evita usar la espátula para rascar la masa pegada a la cuchilla.

En su lugar, usa una cuchara de madera. La espátula debe usarse para vaciar el bol una vez se ha sacado la cuchilla.

**¿Hay que tomar alguna precaución especial después de lavar el bol en el lavavajillas?**

Sí, te recomendamos secarlo antes de acoplarlo al aparato.

**La goma de la tapa y el eje extraíble del fondo del bol han tomado el olor de los alimentos cocinados. ¿Qué puedo hacer?**

Exprime unos limones o usa el programa de vapor (programa de vapor + 1 l de agua + 30 min + unas gotas de zumo de limón).

### **He visto que la tapa tiene unas líneas que parecen grietas. ¿Es normal?**

Se llaman líneas de control y son restos de material plástico que quedan tras el proceso de moldeado. No hay riesgo de que aparezcan grietas. Puedes seguir usando la tapa sin preocuparte.

### **Mi aparato emite un sonido muy agudo en el modo guiso cuando el mezclador está rotando.**

Se trata de un fenómeno temporal que no afecta a la vida útil del aparato.

Irás remitiendo o desaparecerá una vez se haya usado y limpiado unas cuantas veces el eje extraíble (ver sección "Limpiar el aparato").

### **He tenido dificultades cocinando algunos ingredientes (sopa, etc.)**

También puedes usar el modo manual colocando la temperatura en 120 °C y cocinando el tiempo necesario según la cantidad y tipo de ingredientes usados.

Reduce el tamaño de los alimentos.

### **No sé qué accesorio usar.**

Dirígete a la tabla (Antes de usar) del manual de instrucciones.

En caso de no tener claro qué cuchilla usar, usa la de amasar/triturar.

No uses nunca las espas con masas muy densas (masa de pan, etc.)

### **¿Puedo aumentar las cantidades de ingredientes indicadas en las recetas?**

Puedes aumentar las cantidades siempre que respetes las cantidades máximas especificadas en el manual de instrucciones (dirígete a la tabla de la sección "Antes de usar").

Sé cauteloso con los programas automáticos, especialmente con los programas de "Sopa": si excedes los 2,5 l, te arriesgas a que el líquido caliente te salpique o se desborde.

### **Acabo de abrir mi máquina nueva y creo que falta una pieza. ¿Qué debo hacer?**

Si crees que falta una pieza, llama al [Centro de Servicio al Consumidor](#) y te ayudaremos a encontrar una solución adecuada.

**¿Puedo utilizar el modo sin tapa para otras funciones que no sean la de dorar?**

No, existe riesgo de salpicaduras o desbordamiento del contenido.

Nota: No intente hacer mermelada ni recetas a base de leche porque la temperatura entre 135 y 150°C es demasiado elevada.

**Con el modo de dorar los alimentos se han quedado pegados al fondo del recipiente, ¿por qué?**

A veces los ingredientes se pegan ligeramente al fondo de recipiente, por lo que recomendamos removerlos constantemente.

**Aparecen y desaparecen unas marcas de luz en la pantalla del aparato, ¿tengo que preocuparme?**

No se preocupe: como ocurre con la mayoría de las pantallas LCD, la de su aparato es sensible a la electricidad estática. Pueden aparecer marcas de luz al limpiar la pantalla con un paño, por ejemplo. Esas marcas luminosas desaparecen al cabo de un rato. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento ni a la vida útil de su aparato.

**El aparato muestra el candado cuando inicié el programa de dorar ( $135^{\circ}\text{C} \leq ^{\circ}\text{C} \leq 150^{\circ}\text{C}$ ), ¿por qué?**

Puede que usted haya colocado y cerrado la tapa sobre el recipiente.

El modo de dorar debe realizarse sin la tapa: retire la tapa para seguir cocinando.

**¿Cuál es la tecnología del sistema de calentamiento de mi aparato? ¿Existe algún riesgo relacionado con el uso del aparato por personas que lleven marcapasos?**

El sistema de calentamiento controla una resistencia eléctrica de filamentos (no se trata de un sistema calefactor de inducción).

Nuestro aparato cumple las normas francesas y europeas en relación con las emisiones de radiofrecuencia, incluida la limitación de la exposición humana a campos electromagnéticos.

Su aparato está equipado con un sistema de puesta a tierra: conecte siempre el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.

Tenga siempre en cuenta las precauciones que deben tomar las personas portadoras de marcapasos.

**El aparato muestra el mensaje «Err1» o similar.**

Lleva el producto a un [Centro de Servicio al Consumidor](#).

**El recipiente tiene una fuga.**

Lleva el producto a un [Centro de Servicio al Consumidor](#).

**El dispositivo está ocasionando cortes eléctricos.**

Lleva el producto a un [Centro de Servicio al Consumidor](#).

**¿Cómo apago el dispositivo?**

Pulsa el botón encender/apagar, situado en el lado derecho de la parte trasera de la base.

**La pantalla del panel de control no se enciende.**

- Asegúrate de que el cable de alimentación esté correctamente enchufado al suministro eléctrico.
- Comprueba que el dispositivo no esté en el modo standby mediante la pulsación del botón "OK".
- Comprueba que el interruptor de encendido / apagado situado en la base en la parte posterior se encuentra en la posición "I".

Si el problema persiste, lleva el dispositivo a un servicio técnico oficial.

**La pantalla del panel de control parpadea y el aparato emite pitidos.**

Lleva el producto a un [Centro de Servicio al Consumidor](#).

**El dispositivo muestra un candado aunque todo está bloqueado correctamente (recipiente, tapa, etc.).**

Lleva el producto a un [Centro de Servicio al Consumidor](#).

**El motor está en marcha, pero el accesorio que va dentro del recipiente no.**

Lleva el producto a un [Centro de Servicio al Consumidor](#).

**El aparato hace un ruido cada 5 segundos durante un programa de cocción. ¿Esto es normal?**

Sí, es normal.

**Después de apagar mi dispositivo, no puedo abrir la tapa.**

Desconecta el dispositivo y pasa el interruptor «O/I» a «I» para que se desbloquee la tapa.

Te recomendamos no apagar el dispositivo desconectándolo de la red eléctrica, sino con el interruptor «O/I».

### **Primera utilización**

- Antes de usar el producto por primera vez, lava todos los accesorios (salvo el motor) con agua jabonosa. El recipiente incluye un husillo desmontable para facilitar la limpieza.
- Asegúrate de haber retirado todo el embalaje del producto antes de su uso, especialmente las protecciones que hay entre el recipiente y el motor.
- Coloca la junta en el soporte y acóplalo a la tapa.
- Coloca la junta en el husillo. Asegura el husillo con la junta en la base del recipiente con ayuda de la arandela de bloqueo.
- Ahora, coloca el accesorio que quieras en el recipiente:
  - Los accesorios que usan el husillo se sitúan al fondo del recipiente.
  - Si vas a usar el cesto de cocción al vapor, colócalo en el recipiente, pero antes asegúrate de haber llenado el tanque de 0,7 l con el líquido que requiera la receta (agua, salsa, etc.).
- Añade los ingredientes en el recipiente o en el cesto de cocción al vapor.

- Coloca la tapa sobre el recipiente asegurándote de alinear los dos triángulos y bloquéala girándola en el sentido contrario al de las manecillas del reloj y sin presionarla.
- Coloca el tapón regulador de vapor en la tapa. Puedes ponerlo en cualquiera de estas dos posiciones: Mucho vapor o poco vapor (la posición que elijas debe estar orientada hacia tu ubicación).
- Acopla el recipiente en el motor. Debes escuchar un «clic».
- El aparato tiene un interruptor «0/1»; sitúalo en la posición «1». El aparato solo funciona si el recipiente y la tapa están correctamente colocados y bloqueados en el motor.

### **¿Se pueden hacer «omelettes» en el cesto de cocción al vapor?**

Puedes usar papel para el horno para cubrir el fondo y las paredes del cesto y, así, preparar recetas como «omelettes», «frittata», pescado, carnes blancas, etc.

Cocina este tipo de platos con el programa «Steam cooking».

### **El batidor no es fácil de limpiar, ¿existe algún truco?**

Para facilitar la limpieza (prelimpieza), coloca el batidor en el recipiente vacío, añade 0,7 l de agua y unas gotas de jabón líquido lavavajillas, bloquea la tapa con el tapón y pon en marcha el robot en la velocidad 7 a 100 °C durante 3 minutos. Cuando el dispositivo esté en el modo de mantener el contenido caliente (sonará un pitido), apágalo y termina de limpiar el batidor en el fregadero. (Este procedimiento es aplicable a los 4 accesorios).

### **¿Cómo puedo poner en pausa el dispositivo después de haber iniciado un programa?**

Puedes detener el dispositivo cuando quieras pulsando el botón «start stop», tanto si está en marcha con un programa automático como si lo estás usando en modo manual. El programa se pondrá en pausa y podrás retomarlo pulsando «start stop» de nuevo.

Si has programado incorrectamente el dispositivo o quieres cancelar el programa, mantén pulsado el botón «start stop» durante 2 segundos.

### **¿Cómo inicio un programa automático?**

Pulsa el botón del programa que quieras y aparecerá un triángulo en la pantalla, en el programa seleccionado. Para pasar a los subprogramas de sopas, estofados y masas, debes pulsar el botón correspondiente varias veces.

Los ajustes preprogramados se pueden modificar en el momento, en función de la receta seleccionada, los ingredientes y las cantidades. Pulsa el selector de velocidad, de temperatura de cocción o de tiempo. El ajuste seleccionado parpadeará en la pantalla.

Ajusta la configuración con el selector «+/-».

Una vez que hayas terminado de ajustar la configuración, pulsa el botón «start stop».

Cuando el programa termina, el aparato emite 3 pitidos.

### **¿Cómo inicio un programa en modo manual?**

Pulsa el selector del parámetro que quieras ajustar, ya sea el de velocidad, de temperatura de cocción o de tiempo. El ajuste seleccionado parpadeará en la pantalla.

A continuación, ajusta la configuración con el selector «+/-». Por motivos de seguridad, no se puede definir una temperatura sin antes elegir un tiempo de cocción.

Una vez que hayas terminado de introducir todos los parámetros, pulsa el botón «start stop».

Cuando el programa termina, el aparato emite 3 pitidos.

### **¿Qué son los modos de funcionamiento?**

El dispositivo tiene 2 modos de funcionamiento, indicados a continuación.

- Modo de programa automático:

La velocidad, temperatura y duración de la cocción están preprogramados. Hay 6 programas automáticos disponibles: Salsas, sopas, cocción lenta, cocción al vapor, masas y postres.

- Modo manual:

Te permite ajustar los parámetros de velocidad, temperatura y duración de la cocción como quieras.

## ¿Qué accesorios incluye mi producto y para qué sirven?

El aparato incluye los siguientes accesorios:

- Cesto de cocción al vapor (1)

El cesto de cocción al vapor se puede usar para preparar verduras, pescado o carnes al vapor, y para hacer sopas con trozos.

- Mezcladora (2)

Mezcla ingredientes manteniéndolos en una pieza en recetas que así lo requieran (platos dorados, guisos, risottos, ratatouilles, chutneys y legumbres).

- Batidor (3)

Se usa para hacer mayonesas, crema batida, salsas, cremas y aderezos, platos como puré de patatas o polenta y para batir claras de huevo.

- Cuchilla trituradora y de amasado (4)

Amasa masa de pan blanco o de otros tipos, quebrada, de galletas, levadas (para brioches, kouglof, etc.) o mezclas ligeras, como las de bizcochos. También puedes usarla para hacer mezcla de tortitas americanas o gofres. Tritura frutos secos, hielo y otros ingredientes duros.

- Cuchilla Ultrablade (5)

Mezcla (sopas, purés de frutas, etc.) y pica (verduras, carne, pescado, etc.). Si necesitas picar ingredientes duros, no uses este accesorio. Usa la cuchilla trituradora y de amasado.

## ¿Dónde puedo comprar accesorios, consumibles o piezas de repuesto para el dispositivo?

Lo puedes encontrar en nuestra red de [servicios técnicos autorizados](#). Consulte la información en nuestro sitio web.

## ¿Cuáles son las condiciones de garantía de mi aparato?

Consulte una información más detallada en la sección de [Garantía](#) de este sitio web.



