

Guía de seguridad y garantía

Manual de usuario



HEYBEZ 

Robot de cocina
HEYBEZ PMIX08

¡Te damos la bienvenida!

Gracias por elegir el robot de cocina Heybez PMIX08. Este manual de usuario te guiará paso a paso para aprovechar al máximo todas las funciones y características que este innovador dispositivo tiene para ofrecer.

Con tu Heybez PMIX08 podrás preparar desde recetas básicas hasta platos gourmet, ahorrando tiempo y esfuerzo en la cocina. Aquí encontrarás consejos útiles, instrucciones claras y recomendaciones para garantizar el mejor rendimiento de tu robot.

¡Prepárate para transformar tu experiencia culinaria!

Si estás listo/a, empecemos.



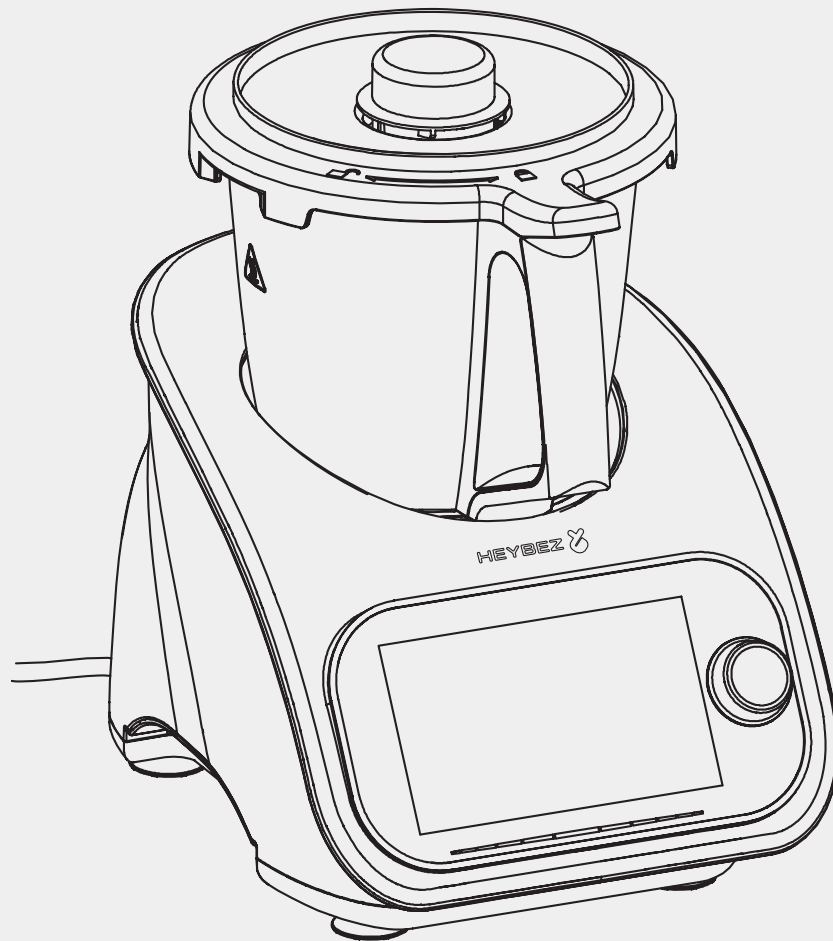
Contacto

soporte@heybez.com.ar

hola@heybez.com.ar

HEYBEZ 

Guía de seguridad y garantía



**Leer antes de utilizar
HEYBEZ PMIX08**

Guía de seguridad

1.0 Guía de seguridad

1.1 Para su seguridad:

La seguridad es una parte esencial de cada producto de HEYBEZ. Sin embargo, la seguridad del producto HEYBEZ PMIX08 solo puede garantizarse si se siguen las especificaciones de éste capítulo y las advertencias de los capítulos siguientes.

1.2 Símbolos de alerta de seguridad y palabras clave:

Éste es un símbolo de alerta y seguridad. Se utiliza para advertir sobre posibles riesgos de lesiones.

Cumpla con todas las instrucciones de seguridad que siguen al símbolo para evitar posibles peligros que puedan causar lesiones o la muerte.

Lea atentamente cada advertencia y siga las instrucciones del manual de usuario antes de intentar operar su HEYBEZ PMIX08.



1.3 Palabras clave:

Tenga en cuenta las palabras clave **ADVERTENCIA** y **AVISO**, ya que se relacionan con las especificaciones de seguridad.

ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar la muerte o lesiones graves.

AVISO: Se utiliza para abordar las mejores prácticas para evitar daños a su HEYBEZ PMIX08 y sus accesorios.

1.4 Peligros e instrucciones de seguridad:

Riesgo de descarga eléctrica:

- Si el agua penetra en los componentes eléctricos, podría recibir una descarga eléctrica.
- Limpie la unidad principal solo con un paño seco o ligeramente húmedo.
- No vierta agua sobre la unidad principal.
- Evite el ingreso de agua o suciedad en la unidad principal.
- Apague el robot de cocina y desenchufe el cable del tomacorrientes antes de limpiarla.
- No utilice el robot HEYBEZ PMIX08 al aire libre.
- No sumerja en agua ni otros líquidos el vaso ni la unidad principal.
- No sostenga la unidad principal bajo el agua corriente.
- Si el agua ha logrado penetrar en la unidad principal, desenchufe el cable del tomacorrientes inmediatamente y póngase en contacto con el servicio técnico de postventa para informar lo ocurrido.
- Tenga precaución al verter o retirar alimentos dentro y fuera del robot de cocina para mantener la unidad principal y el cable de alimentación secos.
- Un tomacorrientes mal instalado o en malas condiciones puede provocar una descarga eléctrica. Evite conectar el robot de cocina en estas condiciones.
- Solo conecte su robot de cocina en un tomacorrientes instalado por un especialista.
- No enchufe el robot de cocina en un tomacorrientes si la unidad principal, el cable o el tomacorrientes están mojados.
- Por precaución, se recomienda inspeccionar regularmente el enchufe y el cable de su robot de cocina para detectar posibles daños.
- Utilice su robot de cocina solo en tomacorrientes conectados a circuitos de protección.
- No utilice el robot de cocina si el enchufe o el cable de alimentación están dañados.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque superficies calientes, fuentes de calor externas u objetos afilados.
- No permita que el cable de alimentación sea dañado por objetos afilados como cuchillos, tijeras o la cuchilla del robot de cocina.
- No utilice el robot de cocina si éste se cae. Contacte al servicio técnico para informar lo ocurrido.

- En caso de cualquier daño del robot de cocina y sus accesorios contacte al servicio técnico e informe lo ocurrido. Espere a recibir indicaciones de parte de éste.
- Nunca permita que el robot de cocina sea intervenido o reparado por terceros no autorizados.
- No introduzca partes del cuerpo ni objetos en las ranuras destinadas a los pines de conexión de la unidad principal y el vaso.

Riesgo de incendio:

Si la unidad principal se coloca sobre una superficie caliente, puede incendiarse o derretirse.

- No coloque el robot de cocina sobre superficies calientes o fuentes de calor externas.
- Mantenga el robot de cocina y su cable de alimentación alejado de fuentes de calor externas.
- El robot de cocina tiene un alto consumo de energía eléctrica. Un suministro insuficiente podría provocar un incendio. La potencia nominal de HEYBEZ PM08 es de 1600W a 230 VAC y 50Hz. Asegúrese de que el circuito eléctrico es apto para conectar su robot de cocina.
- No utilice cables de extensión de enchufes múltiples u otros dispositivos para conectar el robot de cocina a un tomacorrientes.

Riesgo de quemaduras:

Pueden producirse quemaduras graves por derrame de líquidos calientes y vapor si el robot de cocina se cae de la superficie de apoyo. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la encimera donde los niños pueden agarrarlo o enredarse con el usuario.

- No utilice el robot de cocina con un cable alargador o extensión para evitar enredos.
- No conecte el cable de alimentación a tomacorrientes por debajo de la altura de la encimera.

Riesgo de escaldaduras:

Si el orificio de la tapa del vaso está completamente sellado y el calentamiento está activo, puede acumularse una presión excesiva en el vaso, ocasionando que el contenido salga expulsado del interior del aparato y provocar quemaduras.

- Para permitir que escape el vapor y evitar la presión excesiva, asegúrese de que el orificio de la tapa del vaso nunca esté bloqueado o cubierto, ya sea desde el interior (por ejemplo con alimentos) o desde el exterior (por ejemplo con un paño).
- Nunca cubra el orificio de la tapa del vaso con nada que no sean los accesorios originales de HEYBEZ PMIX08.
- No llene la cesta para cocinar a fuego lento por encima de la capacidad máxima.
- Si el orificio del vaso se bloquea durante el proceso de cocción, desenchufe la unidad principal inmediatamente. No toque los controles.
- Los líquidos calientes o los alimentos calientes pueden salpicar y causar quemaduras si entran en contacto con la piel o la ropa de los usuarios.
- No llene el vaso por encima de la línea de llenado máximo.
- Asegúrese de que el orificio de la tapa del vaso permanezca libre de alimentos.
- Utilice sólo los accesorios originales de HEYBEZ PMIX08 incluidos de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario para evitar que la grasa o los líquidos salpiquen.
- Tenga precaución al agregar líquidos calientes al vaso.
- Tenga cuidado al retirar el vaso de la unidad principal para evitar que el contenido se derrame o salpique.
- Utilice solo las asas y agarraderas designadas al levantar y verter contenido pesado del vaso.
- Nunca toque la superficie de acero inoxidable del vaso cuando el contenido interior esté caliente, ya que puede provocar quemaduras.
- Al preparar cantidades mayores de alimentos al indicado en la receta a altas temperaturas (>90°C), los alimentos pueden hervir y escapar del vaso provocando quemaduras.
- Si el robot de cocina se ajusta a una velocidad alta junto con una temperatura alta, los alimentos calientes podrían escapar y causar quemaduras.
- No utilice el modo TURBO para alimentos calientes superiores a 60°C.
- Se genera vapor durante la cocción, especialmente cuando se utiliza la bandeja vaporera. Mantenga la distancia para asegurarse de que el vapor no entre en contacto con usted para reducir el riesgo de quemaduras por vapor.
- No toque el vaso medidor cuando procese alimentos calientes ni cubra el mismo.

- Asegúrese de que el vapor pueda escapar por los lados del vaso medidor.
- Asegúrese de que algunas ranuras de la vaporera permanezcan libres de alimentos para permitir la salida controlada de vapor.
- Al retirar la vaporera, incline la tapa lejos de su rostro y cuerpo para evitar quemaduras por el escape de vapor.
- Mantenga el rostro alejado del vapor y no se acerque a la vaporera mientras está en uso, ya que podría sufrir quemaduras.
- La función de salteado genera grasa muy caliente. Las mezclas de agua y aceite pueden salpicar, provocando lesiones y aumentando el riesgo potencial de quemaduras causadas por la grasa caliente.
- Nunca vierta grasa caliente en el vaso.
- Nunca caliente aceite sin otros ingredientes. Si hay un retraso en la adición de los ingredientes, el aceite caliente salpicará excesivamente.
- Asegúrese de que todos los accesorios estén secos antes de usarlos.
- Siga las instrucciones de la pantalla.
- Si la tapa del vaso no está correctamente colocada en el vaso, el contenido caliente puede escapar y provocar quemaduras.
- Nunca intente abrir la tapa del vaso o el mecanismo de bloqueo utilizando fuerza excesiva.
- Solo abra la tapa cuando el proceso de cocción este pausado o haya finalizado.
- Solo utilice HEYBEZ PMIX08 con la tapa del vaso limpia. El borde del vaso y el sello hermético siempre deben estar libres de alimentos adheridos para garantizar un sellado hermético entre la tapa del vaso y el vaso.
- Existe riesgo de quemaduras al manipular alimentos calientes en la cesta para cocinar a fuego lento. Tenga precaución.
- Tenga precaución al retirar la cesta de cocción lenta. No pase las manos ni el rostro por encima de los orificios de ventilación de la cesta de cocción lenta.
- Asegúrese de que la espátula esté enganchada de forma segura con la cesta de cocción lenta antes de retirarla.
- Una vez que la cesta de cocción haya sido puesta en una superficie, retire la espátula para evitar que la cesta se vuelque.

Riesgo de quemaduras y lesiones:

La unidad principal puede ser desplazada accidentalmente por un cable colgante enredado. La base podría volcarse y causar quemaduras u otras lesiones.

- No dejes que el cable de alimentación cuelgue del borde de la encimera.
- No conectes la unidad principal de un cable de extensión.

Riesgo de lesiones:

Para evitar incendios, lesiones o descargas eléctricas:

Usa solo accesorios y piezas originales HEYBEZ PMIX08

- Nunca utilices accesorios, piezas o elementos que no sean de HEYBEZ PMIX08.
- No uses accesorios o piezas de HEYBEZ PMIX08 que estén dañadas.
- No uses accesorios o piezas incompatibles.
- Otros utensilios, aparte de la espátula suministrada, podrían quedar atrapados en la cuchilla y causar lesiones si se usan para remover alimentos en el vaso mientras está en funcionamiento. 5

Riesgo de deslizamiento y caída:

El proceso de amasar o picar alimentos puede hacer que el robot de cocina se mueva o deslice sobre la encimera, volcándose y causando lesiones.

- Coloque la unidad principal en una superficie horizontal, sólida, limpia y plana.
- Asegúrese de que haya suficiente distancia entre el aparato y el borde de la superficie de trabajo.
- Nunca deje el HEYBEZ PMIX08 sin supervisión mientras está en funcionamiento.

Garantía

2.0 Garantía

2.1 ¿Cuál es el período de cobertura de la garantía para el producto?

Los productos eléctricos de HEYBEZ están garantizados para funcionar libre de defectos de fabricación a partir de la fecha de compra inicial y por el período de 6 meses posteriores a ésta.

2.2 ¿Cuál es el período de cobertura de la garantía para los accesorios del producto?

Los accesorios del producto HEYBEZ PMIX08 están garantizados para funcionar libres de defectos de fabricación a partir de la fecha de la compra inicial y por el período de 6 meses posteriores a ésta.

2.3 Condiciones de la Garantía Limitada

Esta Garantía Limitada es aplicable al comprador original de los Productos y Accesorios Cubiertos así como a cualquier cesionario de los Productos y Accesorios Cubiertos durante el período de garantía de los mismos a partir de la compra original, y no se reiniciará ni renovará en el caso de que un Producto y Accesorio Original sea vendido o transferido por el comprador. Los Productos y Accesorios Cubiertos son los siguientes:

- PMIX08, que incluye la unidad principal, el vaso y la tapa del vaso.
- Accesorios de PMIX08, que incluyen la cuchilla, el batidor mariposa, la vaporera, la espátula, la tapa dosificadora, etc

2.4 ¿Qué cubre la garantía limitada?

Esta garantía cubre defectos en materiales o fabricación cuando se utiliza de acuerdo con las especificaciones técnicas, manuales de usuario, guía de seguridad y comunicaciones de servicio durante el período de garantía indicado en los mismos.

En caso de defectos, a nuestra sola discreción, procederemos de acuerdo a una de las siguientes maneras:

- Reparar el producto con piezas nuevas.
- Reemplazar el producto con uno nuevo.
- Proporcionar un reembolso completo si no es posible reparar o reemplazar el producto.

Nos comprometemos a reparar o reemplazar su producto sin costo, incluídos los gastos de envío, si se determina que es defectuoso debido a una falla de fabricación durante el período de garantía.

2.5 ¿Qué cubre nuestro Servicio Postventa?

Nuestro servicio postventa incluye soporte para los productos dentro del alcance de la garantía mencionada y proporciona atención continua para resolver cualquier problema que pueda surgir con los productos conforme a los términos de la garantía.

2.6 Limitaciones de nuestra responsabilidad hacia Usted

Los puntos establecidos y descritos en esta garantía limitada son sus únicos y exclusivos recursos, y constituyen nuestra responsabilidad total por cualquier incumplimiento de esta garantía limitada. Usted acepta que nuestra responsabilidad hacia usted nunca excederá el monto real que pagó por los productos, y que no seremos responsables de ningún daño consecuente, incidental, especial o punitivo, ya sea directo o indirecto.

2.7 ¿Qué está excluido de nuestra garantía limitada?

En relación con cualquier producto o accesorio cubierto, esta garantía limitada excluye específicamente y se considerará anulada en relación con:

- Daños causados por o derivados del mal uso y que no esté en conformidad con el manual de usuario.
- Cualquier accidente, uso indebido, abuso o uso inadecuado.

- Daños causados por o derivados de un uso comercial.
- Daños causados por o derivados de la falta de mantenimiento o mantenimiento incorrecto.
- Daños causados por o derivados del desgaste normal.
- Daños mecánicos, incluyendo sobrecarga.
- Daños causados por o derivados de golpes térmicos, sobretensiones eléctricas, caídas o uso inadecuado.
- Daños causados por o derivados de la entrada de líquidos, polvo o insectos en el interior del producto.
- Daños causados o derivados de negligencia o almacenamiento inadecuado.
- Daños o pérdida de rendimiento debido a la utilización de voltaje o frecuencia incorrectos, o debido a picos de corriente, sobrecargas o anomalías en el voltaje o frecuencia local, así como debido a un cableado defectuoso o sin conexión a tierra en el lugar donde se usa el producto o accesorio cubierto.
- Manchas, decoloración o rayones en el interior o exterior del producto.
- Imperfecciones menores y variaciones de color.
- Daños causados por esponjas abrasivas, esponjas de acero, limpiadores abrasivos, etc.
- Manipulación negligente o daños causados por el usuario o terceros debido a un embalaje defectuoso o manipulación incorrecta durante el transporte para su reparación.
- Alteraciones, modificaciones o defectos causados por el usuario o terceros, incluidas reparaciones realizadas por cualquier persona que no sea un Centro de Reparación autorizado de HEYBEZ.
- Daños causados por accesorios de terceros no recomendados o vendidos por HEYBEZ.

Nos reservamos el derecho de determinar, a nuestra única discreción, si alguna de estas exclusiones es aplicable a las reclamaciones realizadas en virtud de esta garantía limitada.

2.8 ¿Qué sucede si el problema no está cubierto o queda fuera del alcance de la garantía?

Si, después de inspeccionar un producto o accesorio cubierto presentado para servicio, determinamos, a nuestra única discreción, que el problema o daño no está cubierto por la garantía limitada, usted tendrá la opción de:

- Solicitar que realicemos el servicio del producto a la tarifa vigente a dicho servicio a su exclusivo costo.
- Solicitar la devolución del producto a su exclusivo costo.

2.9 ¿Cómo puedo hacer un reclamo de garantía?

Para realizar un reclamo de garantía comuníquese con el centro de servicio postventa a través de sus canales oficiales.

Devoluciones

3.0 Política de Devoluciones

Si no está completamente satisfecho con su compra de PMIX08, puede devolverlo dentro de los 10 días posteriores a la fecha de entrega. HEYBEZ cubrirá los gastos de envío de la devolución, siempre y cuando:

- El artículo debe estar sin abrir y en las mismas condiciones en las que se envió o entregó originalmente.
- Artículo defectuoso.
- Artículo incorrecto que no coincide con el artículo de su pedido.

3.1 Sin reembolso

- El artículo de devolución no tiene algunas partes o accesorios.
- El artículo de devolución está dañado.
- El artículo de devolución muestra un uso indebido.
- Cualquier compra realizada en un canal no autorizado.

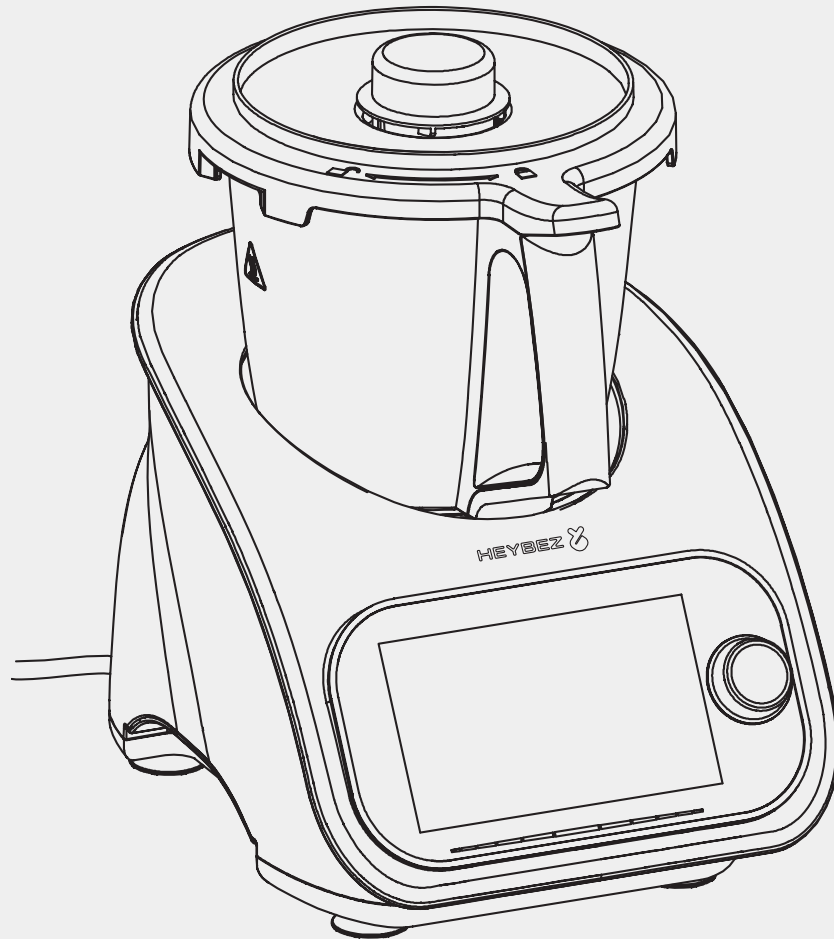
3.2 Método de Devolución y Tiempo

Su reembolso se procesará después de que recibamos el artículo y hayamos evaluado su estado.

3.3 Consideraciones Especiales

Las tarifas de envío originales no serán reembolsadas.

Manual de usuario



**Leer antes de utilizar
HEYBEZ PMIX08**

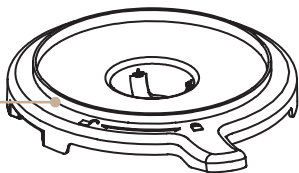
Leer todas las instrucciones antes de usar este producto

1. Lista de piezas

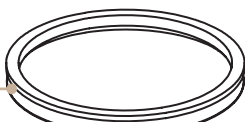
1. Vaso medidor
(Máx. 90ml)



2. Tapa del vaso



3. Sello del vaso



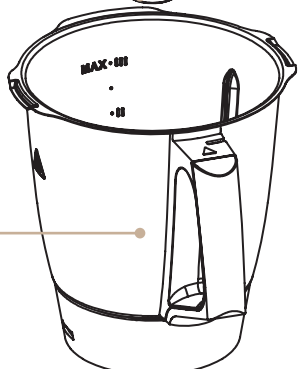
4. Cuchilla universal
de 4 hojas



5. Sello del vaso



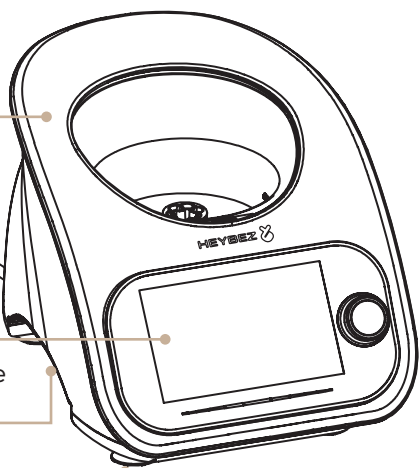
6. Vaso (Máx.3L)



7. Llave



8. Unidad de potencia



9. Cable de alimentación



10. Panel táctil



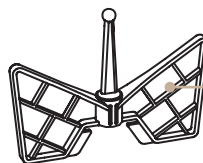
11. Interruptor de encendido



12. Patas antideslizantes



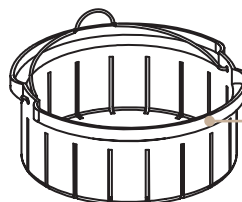
12. Batidor mariposa



13. Cubierta de la cuchilla
universal de 4 hojas



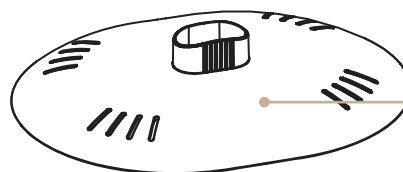
14. Cesta de vapor



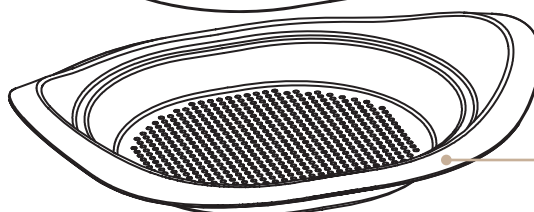
15. Espátula



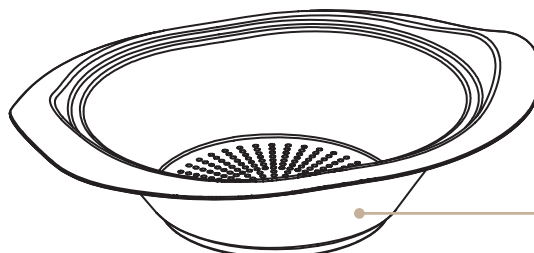
16. Tapa de vaporera



17. Cesta para vapor
llana



18. Cesta para vapor
honda



2 .Resumen de símbolos

Descripción general de los símbolos del dispositivo.

Ícono de pantallas

	Temperatura		Tiempo
	Velocidad		Ajustes de dirección
	Temperatura del vaso		Establecer temperatura
	Turbo		Tara
	Cortar		Mezclar
	Interfaz de modo		Interfaz de recetas
	Favoritos		Botones coleccionadores
	Menú de configuración		Notificar
	Buscar recetas		Salida
	Configuración del sistema		Historial
	Configuración de WIFI		Ajustes de brillo
	Preferencias		Actualizaciones del sistema
	Sin WIFI		Conectado a la red
	Último		Próximo
	Salir de la receta		Ocultar descripción
	Expandir pasos		Ampliar descripción

Íconos de equipo

	Llenado máximo		Símbolo de alta temperatura
	Cerrado		Abierto
	Marcadores de posición		Marcadores de posición

NOTA: debido a futuros desarrollos de productos y software, los símbolos pueden cambiar.

Para una manipulación segura del producto y para conocer toda la gama de características:

- Leer detenidamente estas instrucciones antes de realizar la operación inicial, observando especialmente las medidas de seguridad.
- Usar el dispositivo solo como se describe en estas instrucciones de uso.
- Conservar esta copia de las instrucciones como referencia.
- Si se le pasa el dispositivo a otra persona, incluir esta copia de las instrucciones, ya que forman parte del producto.

Símbolos en el dispositivo



El símbolo indica que los materiales etiquetados no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.



Este símbolo advierte sobre tocar superficies calientes.



Este símbolo advierte sobre el peligro del vapor caliente.

3. Propósito previsto

El robot de cocina está diseñado para mezclar, batir, revolver, cortar, hacer puré, emulsionar, cocinar al vapor, guisar, amasar, dorar, cocinar, realizar cocción guiada a través de recetas almacenadas y pesar alimentos. Estas instrucciones de uso describen las funciones básicas como mezclar, picar y cocinar al vapor. Para información sobre la preparación de platos especiales, consultar el recetario incluido en la entrega.

El dispositivo está diseñado para uso doméstico y privado. El robot de cocina solo debe utilizarse en interiores.

Este dispositivo no debe utilizarse con fines comerciales.

Mal uso previsible

¡ADVERTENCIA! Peligro de daños materiales

No usar el dispositivo para cortar alimentos particularmente duros, como huesos o nuez moscada.

Productos de terceros y sus riesgos:

Seguir siempre la advertencia en las instrucciones de uso sobre emplear únicamente los accesorios originales.

Los accesorios de terceros, especialmente aquellos que bloqueen las funciones de seguridad del MC Connect, suponen un peligro para la salud y anulan automáticamente la licencia de funcionamiento. Cualquier daño resultante (daños materiales, pérdidas económicas o lesiones personales) será responsabilidad del operador. Como fabricante, no aceptamos responsabilidad alguna bajo estas circunstancias.

4. Información de seguridad

ADVERTENCIAS

Si es necesario, se utilizan las siguientes advertencias en estas instrucciones para el usuario:



¡PELIGRO! Alto riesgo: el incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones mortales o amputaciones.

¡ADVERTENCIA! Riesgo moderado: el incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones graves o daños materiales importantes.

PRECAUCIÓN: Riesgo bajo: el incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones leves o daños materiales.

NOTA: Circunstancias y aspectos especiales que se deben tener en cuenta en el manejo del dispositivo.

Instrucciones para una operación segura

Los niños no deben usar este dispositivo.

Mantener este dispositivo y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.

No permitir que los niños jueguen con el dispositivo.

Este dispositivo puede ser usado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o intelectuales, o sin la experiencia y/o comprensión adecuada, siempre que sean supervisadas o instruidas sobre cómo utilizarlo de manera segura y sean conscientes de los riesgos.

Las superficies del dispositivo se calientan mucho durante la operación. Siempre usar agarraderas o guantes de horno al tocar la vaporera o la tapa de los accesorios para vapor.

Desconectar el dispositivo de la red eléctrica si queda desatendido y antes de armar, desmontar o limpiar.

Recordar que las cuchillas de mezcla son muy afiladas:

- Nunca tocar las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- Utilizar cobertor de cuchilla para retirar/colocar la cuchilla en el vaso.
- Al lavar a mano, el agua debe ser lo suficientemente clara para poder ver fácilmente la cuchilla de mezcla y evitar lesiones causadas por objetos muy afilados.
- Al vaciar el vaso, asegurarse de no tocar las cuchillas del conjunto de cuchillas.
- Al retirar e insertar la cuchilla de mezcla, asegurarse de no tocar las cuchillas.

Durante la función turbo, asegurarse de que no haya ingredientes calientes en el vaso, ya que podrían ser expulsados y causar quemaduras.

Después de apagar el dispositivo, la cuchilla de mezcla y el accesorio del mezclador seguirán girando por un momento. Esperar hasta que todas las piezas se hayan detenido antes de desbloquear el vaso y abrir la tapa.

- No utilizar temporizadores externos ni sistemas de control remoto separados.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o un especialista calificado para evitar peligros.
- Antes de reemplazar piezas o accesorios en movimiento, apagar y desconectar el dispositivo de la red eléctrica.
- Evitar derrames de líquidos sobre el enchufe del aparato.

- Recordar que la superficie en donde se encuentra el robot de cocina permanece caliente después de usar.

Este dispositivo está destinado tanto para uso en el hogar como para aplicaciones similares, tales como:

- En cocinas para el personal de comercios, oficinas y otros entornos comerciales.
 - En propiedades agrícolas.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales.
 - En establecimientos de alojamiento y desayuno.
 - Consultar el capítulo de limpieza (ver “Limpieza y mantenimiento del dispositivo” en la página 17).
-



PELIGRO PARA LOS NIÑOS

Los materiales de embalaje no son juguetes. No permitir que los niños jueguen con las bolsas plásticas, ya que existe un riesgo de asfixia.



PELIGRO PARA MASCOTAS

Los dispositivos eléctricos pueden representar un peligro para mascotas y ganado. Asimismo, los animales pueden dañar el dispositivo. Por esta razón, mantener a los animales alejados de los dispositivos eléctricos en todo momento.



PELIGRO POR HUMEDAD

El dispositivo no debe ser operado cerca de una bañera, ducha, lavabo lleno o elementos similares. La unidad base, el cable de alimentación y el enchufe no deben sumergirse en agua u otros líquidos. Proteger la unidad base de la humedad, del goteo de agua y de salpicaduras.

Si ingresa líquido en la unidad base, desconectar el enchufe de la red eléctrica inmediatamente.

Hacer revisar el dispositivo antes de volver a utilizarlo.

Nunca tocar el dispositivo con las manos o ropa mojada.

Si el dispositivo cae en agua, desconectar inmediatamente el enchufe de la red eléctrica. Solo entonces es seguro recuperar el dispositivo.



¡PELIGRO! RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Enchufar el cable de red eléctrica a la toma de pared solo después de que el dispositivo esté completamente ensamblado.

Conectar el enchufe de red únicamente a una toma de pared con conexión a tierra correctamente instalada y de fácil acceso, cuyo voltaje coincida con el especificado en la placa de características. La toma de pared debe ser fácilmente accesible incluso después de enchufar el dispositivo.

Asegurarse de que el cable de alimentación no sea dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrollar el cable de alimentación alrededor del dispositivo.

Incluso después de apagar el dispositivo, no queda completamente desconectado de la red eléctrica.

Para desconectarlo completamente, retirar el enchufe de la toma de corriente.

Asegurarse de que el cable de alimentación no se convierta en un peligro de tropiezo y que nadie pueda quedar atrapado en él o pisarlo.

Mantener el cable de alimentación lejos de superficies calientes (por ejemplo, una placa de calor).

Al usar el dispositivo, asegurarse de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.

Al retirar el enchufe de la toma de corriente, siempre tirar del enchufe, nunca del cable.

Desconectar el enchufe de la red eléctrica:

- Si hay una falla,
- Cuando no se esté usando el robot de cocina,
- Antes de armar o desmontar el robot de cocina,
- Antes de limpiar el robot de cocina,
- Durante tormentas eléctricas.

No usar el dispositivo si se observa algún daño en el dispositivo o en el cable de alimentación.
Para evitar cualquier peligro, no realizar modificaciones al dispositivo.



PELIGRO DE LESIONES POR CORTE

El dispositivo nunca debe ser operado sin el vaso.

Nunca alcanzar las cuchillas giratorias. No tocar las partes giratorias con cucharas u otros utensilios similares. Mantener el cabello largo y la ropa suelta lejos de las partes giratorias del aparato.

La única excepción: la espátula incluida en la entrega está diseñada de manera que, al agitar en sentido horario, no entra en contacto con el conjunto de cuchillas. La espátula no debe ser usada con el mezclador adjunto.

Recordar que las cuchillas continúan girando por un corto tiempo después de apagar el dispositivo, especialmente a altas velocidades de rotación. Introducir la mano en el vaso solo cuando las cuchillas estén completamente detenidas.



PELIGRO DE INCENDIO

Antes de encender el dispositivo, colocarlo sobre una superficie nivelada, estable, seca y resistente al calor.

No es necesario supervisar constantemente durante su funcionamiento, solo verificar periódicamente, especialmente cuando se programan tiempos de cocción muy largos.



PELIGRO DE LESIONES POR QUEMADURAS

Si el contenido del vaso está caliente, la tapa debe abrirse lentamente y con cuidado.

- La masa en el vaso sigue en movimiento inmediatamente después de hacer puré y podría derramarse si la tapa se abre demasiado rápido. Por lo tanto, esperar aproximadamente 10 segundos después de hacer puré antes de abrir la tapa.
- Transportar el aparato únicamente cuando se haya enfriado completamente.
- Esperar a que el dispositivo se enfríe antes de limpiarlo.



¡PELIGRO! PELIGRO DE LESIONES POR QUEMADURAS DE VAPOR

Evitar abrir las tapas de los accesorios de la vaporera durante el proceso de cocción, ya que el vapor caliente escapará.

Asegurarse de que el vapor caliente escape a través de las ventilaciones de la tapa para los accesorios de la vaporera. Nunca cubrir estas aberturas, ya que de lo contrario el vapor podría acumularse en el dispositivo y escaparse bruscamente al abrir la tapa.

Si es necesario abrir la tapa de los accesorios de la vaporera, levantar la tapa con cuidado primero desde la parte trasera, de manera que la oleada de vapor se aleje.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de daños materiales

Colocar el dispositivo únicamente en una superficie nivelada, seca, antideslizante e impermeable, para evitar que se caiga o deslice.

Nunca colocar el dispositivo sobre una superficie caliente, como un plato caliente.

El batidor mariposa debe usarse solo con ajustes de velocidad de 1 a 4.

La función turbo no debe usarse cuando se está utilizando el batidor mariposa.

Usar el vaso exclusivamente con la tapa en su lugar; de lo contrario, el líquido podría derramarse.

No cambiar la posición del dispositivo mientras aún haya comida o masa en él.

Nunca sobrellenar el vaso, ya que el contenido podría ser expulsado. El líquido rebosante fluiría hacia la superficie, por lo que es recomendable colocar el dispositivo sobre una superficie a prueba de agua.

Asegurarse de que, durante la cocción al vapor, haya la cantidad adecuada de agua en el dispositivo, ni demasiada ni muy poca.

Nunca colocar el dispositivo directamente bajo un armario de pared, ya que el vapor podría salir hacia arriba y dañar los muebles.

Utilizar únicamente agua potable limpia para producir vapor.

No operar el dispositivo cuando esté vacío, ya que esto podría hacer que el motor se sobrecaliente y dañe el dispositivo.

Usar solo los accesorios originales.

No utilizar agentes de limpieza astringentes o abrasivos.

El aparato está equipado con patas antideslizantes de plástico. Dado que los muebles pueden estar

recubiertos con una amplia variedad de barnices y plásticos, algunos de estos materiales podrían reaccionar y ablandar las patas de plástico. Si es necesario, colocar una alfombra antideslizante debajo del dispositivo.

5. Qué incluye

1x Base de robot de cocina (8)

1x Vaso (6) con:

Cuchilla de 4 hojas (4)

Tapa del vaso (2) con anillos a prueba de aire (3) para el vaso (6)

Vaso medidor (1)

1x Cesta para vaporizar (16)

1x Batidor mariposa (14)

1x Cobertor de cuchilla (15)

1x Espátula (17)

1x Accesorio para vaporera, compuesto por:

- Vaporera (20)
- Bandeja para cocer al vapor (19)
- Tapa para los accesorios de la vaporera (18)

6. Encendido por primera vez y conexión a Internet

Usar el robot de cocina es posible en cualquier momento y sin restricciones, incluso sin una conexión a Internet. La conexión a Internet solo sirve para expandir el número de recetas disponibles en el dispositivo.

Cómo encontrar información sobre la red Wi-Fi

Si no se sabe cuál es la red Wi-Fi o la contraseña, seguir estos pasos para encontrar la información:

- Revisar la parte trasera o inferior del enrutador. Ahí normalmente está la información necesaria.
- Consultar la documentación proporcionada por el proveedor de Internet.

Nombre de la red Wi-Fi (WLAN):

Generalmente aparece como "Nombre de WLAN" o "SSID". Si ese nombre figura en la lista del robot de cocina, seleccionarlo.

Contraseña de la red:

Normalmente está como "Contraseña WLAN" o "Clave WLAN". Está acompañada por el tipo de cifrado (por ejemplo, WPA o WPA2). La contraseña suele ser una combinación de números y letras.

Información general sobre la conexión Wi-Fi:

- Iniciar sesión en la red Wi-Fi solo la primera vez o después de realizar cambios en la red.
- El robot de cocina recordará una red previamente conectada y se reconectará automáticamente.
- Generalmente, ingresar la contraseña la primera vez. Si la red no está protegida, no será necesario ingresar una contraseña.

Cómo encontrar información sobre su red WLAN

Cómo encontrar información sobre la red Wi-Fi

Si no se está seguro de cuál es la red Wi-Fi o la contraseña, seguir estos consejos para encontrar la información:

- Revisar la parte trasera o inferior del enrutador. Ahí normalmente se encuentra toda la información necesaria.
- Consultar la documentación proporcionada por el proveedor de red.

Nombre de la red Wi-Fi (WLAN):

Generalmente aparece como "Nombre de WLAN" o "SSID". Si ese nombre figura en la lista del robot de cocina, seleccionarlo.




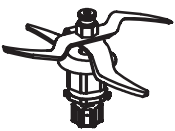
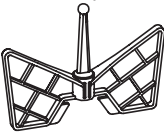

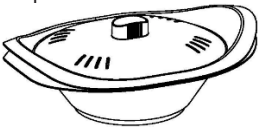



Contraseña de la red:

Normalmente está como "Contraseña de WLAN" o "Clave WLAN". A continuación, generalmente aparece el tipo de cifrado (WPA, WPA2, o similar). La contraseña suele ser una combinación de números y letras o solo números.

Información general sobre la conexión Wi-Fi

- Solo es necesario iniciar sesión en la red Wi-Fi la primera vez que se conecta o después de realizar cambios en la configuración de la red.
- El robot de cocina recordará una red a la que estuvo conectado previamente y se reconectará automáticamente.
- Como regla general, es necesario ingresar una contraseña al conectarse por primera vez. En el caso poco común de que la red no esté protegida, no será necesario ingresar ninguna contraseña.

7. Resumen de funciones

Botón herramienta de trabajo	Función	Notas
Tara / Balanza 	Pesaje preciso al gramo con función Tara (establecida en 0 para pesar ingredientes adicionales).	Hasta 5.000 gramos . Funciona sólo en estado inactivo, no durante el funcionamiento .
Mezclar 	Mezcla suave de alimentos que no deben ser picados.	Velocidad 1 - 3 .
Turbo 	Cambia a la velocidad más alta, apretando el botón, por ejemplo, para picar nueces y pequeñas cantidades de hierbas o cebollas. Mantener el botón presionado mientras se quiera que la función esté activa.	La función se bloquea si la temperatura de los alimentos en el vaso superan los 60°C. Para líquidos: hasta un máximo de 2,5 litros. No usar con el batidor mariposa (14) ni con la cubierta de cuchilla (15).
Cuchilla de 4 hojas 	Pica, tritura y hace puré. Para el programa AMASAR. Mezcla suavemente con la función ANTI-HORARIA.	Debe usarse siempre para sellar el vaso (6). Si es necesario, cortar primero los alimentos en trozos de aproximadamente 3-4 cm.
Batidor mariposa (14) 	Bate alimentos líquidos. Monta crema (al menos 200 g). Bate claras de huevo (al menos 4 claras). Emulsiona (por ejemplo, mayonesa).	Sólo debe usarse con ajustes de velocidad de 1 a 4. No debe usarse con la función Turbo.
Cesta de vapor (17) 	Cocina y guisa.	Debe llenarse el vaso (6) con al menos 500 ml de agua.
Vaporera 	Cocina al VAPOR con los accesorios (19 y 20), especialmente para verduras, pescado y carne.	También es posible usar la cesta de vapor (17). Se puede utilizar la vaporera para cocinar, cocinar al vapor y escurrir..
Espátula 17 	Revuelve y retira los alimentos- Cubre la tapa interior.	No insertar la espátula en el vaso mientras el dispositivo esté en funcionamiento.
Vaso medidor 1 	Mide pequeñas cantidades de ingredientes hasta máx. 90 mililitros.	Cuando sea necesario, cubrir el vaso con la tapa durante la cocción.
Cubierta de cuchilla 15 	Protege la cuchilla al retirarla para evitar cortes.	Se usa al instalar y retirar la cuchilla.

8. Desembalaje y configuración

Durante la producción, se aplica una fina película de aceite para proteger muchos componentes. Antes del primer uso, hacer funcionar el aparato únicamente con agua para que los posibles residuos se evaporen.

NOTA:

Cuando el dispositivo se usa por primera vez, puede generar un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto es inofensivo. Asegurarse de que haya una ventilación adecuada.

1. Retirar todos los materiales de embalaje.
2. Comprobar que todas las piezas estén presentes y sin daños.
3. ¡Limpiar el dispositivo antes del primer uso! (ver “Limpieza y mantenimiento del dispositivo” en la página 17).
4. Usar el vaso (6) para hervir 3 litros de agua una vez y luego verterlos.
5. Colocar la unidad base (8) sobre una superficie nivelada, seca, antideslizante e impermeable para evitar que se caiga o deslice.



PRECAUCIÓN:

El líquido que rebose podría derramarse sobre la superficie de trabajo. Por lo tanto, es recomendable colocar el dispositivo sobre una superficie impermeable.

9. Uso del vaso

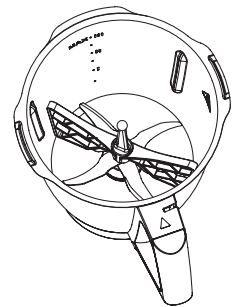
NOTA:

Estas instrucciones describen las funciones básicas como mezclar, picar y cocinar al vapor. Para obtener información sobre la preparación de platos especiales, consultar el recetario y el software del aparato.

9.1. Marcas en el interior del vaso

En el interior del vaso (6) hay marcas que indican el volumen de llenado:

- Marca inferior: aprox. 0,5 litros
- Marca I: aprox. 1 litro
- Marca central: aprox. 1,5 litros
- Marca II: aprox. 2 litros
- Marca superior: aprox. 2,5 litros
- Marca III: aprox. 3 litros, correspondiente al volumen máximo permitido.



CUIDADO DEL VASO DE ACERO INOXIDABLE

El vaso de acero inoxidable de Heybez requiere un cuidado especial para garantizar su durabilidad y óptimo funcionamiento. Por favor, tené en cuenta las siguientes indicaciones:

No apto para lavavajillas: Este vaso no está diseñado para ser lavado en lavavajillas.

Limpieza manual: Lavarlo a mano con esponjas suaves y detergentes no abrasivos para evitar daños en su superficie.

No sumergir completamente: No sumerjas el vaso completamente en agua para evitar posibles daños en los componentes internos.

Secado inmediato: Asegurarte de secar el vaso completamente después de lavarlo para prevenir manchas o acumulación de humedad.

Seguir estas recomendaciones garantizará que tu vaso se mantenga en perfectas condiciones y prolongará su vida útil.

ATENCIÓN:

Al mezclar líquidos a velocidad 12 o al usar la función Turbo, el vaso (6) no debe contener más de 2,5 litros, ya que de lo contrario podría derramarse líquido. Con niveles de velocidad inferiores a 10, el vaso (6) puede llenarse hasta un máximo de 3 litros.

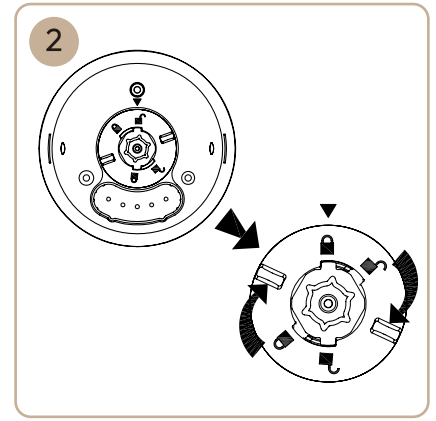
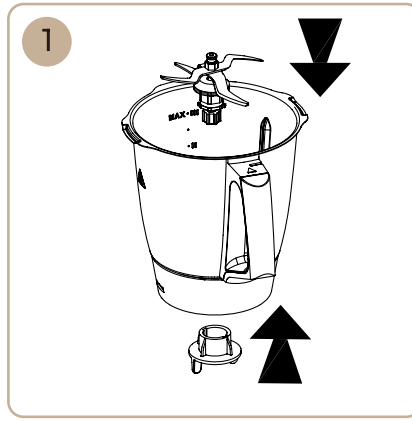
NOTA:

En algunas aplicaciones, el vaso 6 no debe contener una cantidad insuficiente de líquido para que el aparato funcione correctamente. Por ejemplo, para montar crema, se recomienda utilizar al menos 200 ml, y para batir claras de huevo, utilizar al menos 4 claras.

9.2 . Uso y extracción del conjunto de cuchillas

La cuchilla de cuatro hojas (4) se usa para picar alimentos.

El vaso (6) nunca debe utilizarse sin la cuchilla de cuatro hojas 4, ya que la cuchilla sella el vaso en la parte inferior.



¡PELIGRO! Riesgo de lesiones por corte

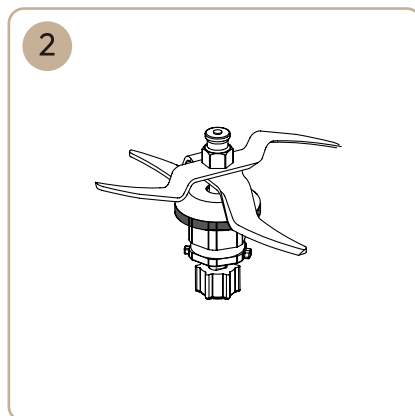
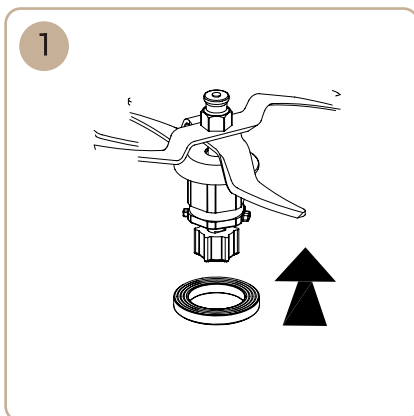
Recordar que las cuchillas de la cuchilla de cuatro hojas 4 son muy afiladas. Nunca tocar las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.

Para retirar la cuchilla de cuatro hojas (4), proceder de la siguiente manera:

1. Colocar el vaso (6) en posición horizontal.
2. Presionar la llave (7) en la parte inferior del vaso (6) para que apunte hacia el símbolo de candado abierto.
3. Tirar con cuidado de la cuchilla de cuatro hojas (4) hacia arriba.

Para insertar la cuchilla de cuatro hojas (4), proceder de la siguiente manera:

1. Colocar el vaso (6) en posición horizontal.
2. Insertar la cuchilla de cuatro hojas (4) desde arriba.
3. Asegurarse de que las dos cámaras en la base de la cuchilla de cuatro hojas (4) encajen en los dos huecos en la parte inferior del vaso (6).
4. Para bloquear la cuchilla de cuatro hojas (4), mover la llave (7) en la parte inferior del vaso (6) para que apunte hacia el símbolo de candado cerrado.



PRECAUCIÓN:

Asegurarse de que el sello (5) esté correctamente colocado en la cuchilla de cuatro hojas (4), de lo contrario, el contenido podría derramarse.



NOTA:

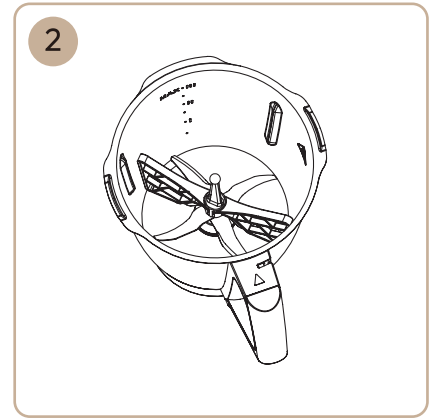
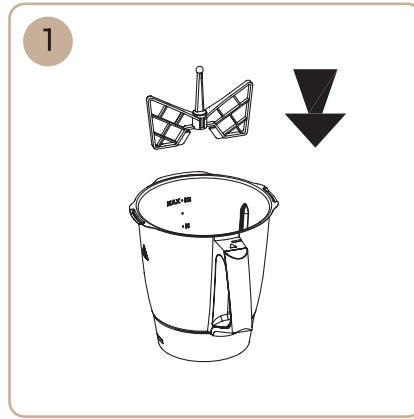
Cortar los trozos grandes en pedazos más pequeños, de aproximadamente 3 - 4 cm, antes de colocarlos en el vaso. De lo contrario, los trozos más grandes podrían atascarse en las cuchillas.

9. 3. Insertar y quitar el batidor mariposa.

El batidor mariposa (14) sirve para mezclar alimentos líquidos, por ejemplo, montar crema, batir claras de huevo y emulsionar (por ejemplo, mayonesa).

El batidor mariposa (14) se coloca sobre la cuchilla de cuatro hojas 4: Las alas del batidor mariposa (14) se sitúan en los espacios entre las cuchillas.

Para más detalles, consultar “Descripción general de funciones” en la página 19.



PRECAUCIÓN:

- El batidor mariposa (14) solo debe utilizarse con los niveles de velocidad 1 a 4.
- La función Turbo no se puede activar si se está utilizando el batidor mariposa (14).
- Al usar el batidor mariposa (14), no utilizar la espátula (17), ya que podría interferir con el batidor mariposa (14).
- Al agregar alimentos, asegurarse de que no bloqueen el batidor mariposa (14).
- Para retirar el batidor mariposa (14), tirarlo hacia arriba. Si hay resistencia, girarlo ligeramente.

9. 4. Insertar el vaso

1. Colocar el vaso (6) en el soporte (8), con la parte delantera y el mango de frente..
2. Presionar suavemente el vaso (6) hacia abajo hasta que el cubo en forma de flor de la cuchilla de cuatro hojas (4) encaje en la llave (9).

NOTA:

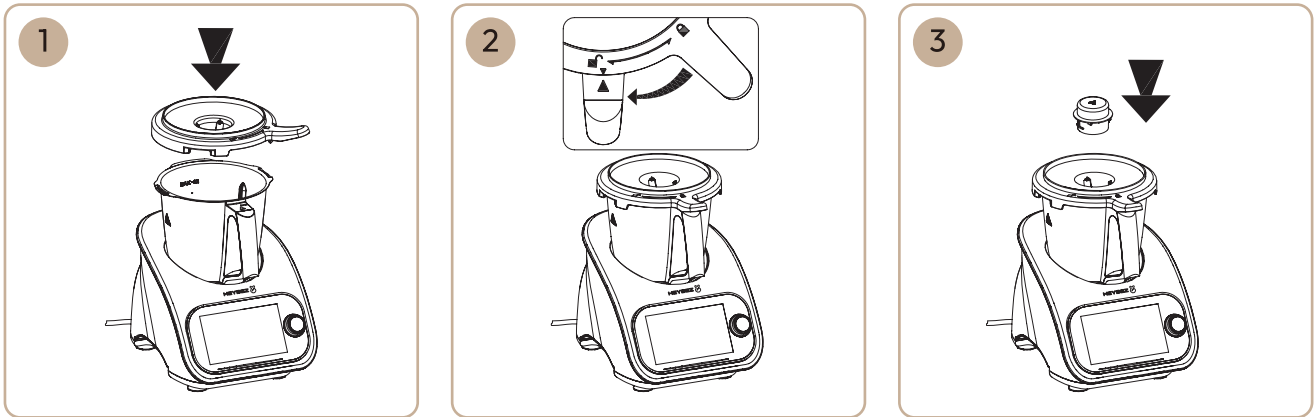
- Si el vaso (6) no se puede presionar hacia abajo, “balancearlo” ligeramente para que el cubo en forma de flor de la cuchilla de cuatro hojas (4) encaje con la llave (8).
- Si el vaso (6) no está correctamente colocado, un mecanismo de seguridad impedirá el funcionamiento del dispositivo.

9. 4. Poner la tapa del vaso.

La tapa (2) del vaso solo se puede colocar cuando el vaso (6) ha sido introducido correctamente en la unidad base (8). Si se coloca la tapa primero, el vaso no podrá insertarse en la base.

Colocar la tapa (2) del vaso de manera que los símbolos de bloqueo queden alineados con las flechas del vaso (6).

Presionar y girar la tapa (2) en el sentido de las agujas del reloj con una mano. Solo cuando la tapa (2) esté correctamente cerrada, el dispositivo podrá iniciar su funcionamiento.



NOTA:

Para facilitar el cierre de la tapa, poner unas gotas de aceite en un paño y frotarlo sobre el anillo a prueba de aire.

El dispositivo solo puede comenzar a funcionar cuando la tapa (2) está colocada correctamente.

9. 5. Vaso medidor como tapa para la abertura de llenado

1. Simultáneamente, el vaso medidor (1) se utiliza para cerrar la tapa del vaso (6) y medir los ingredientes (de 25 ml a 90 ml).
2. Para cerrar el vaso (6), colocar el vaso medidor (1) con la abertura hacia abajo sobre la tapa (2) y asegurarlo en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Se escuchará un clic audible.



PRECAUCIÓN:

- Antes de retirar el vaso medidor (1), reducir la velocidad a la configuración 1, 2 o 3, para evitar que los alimentos sean expulsados.
- El vaso medidor (1) se puede retirar brevemente para agregar ingredientes.
- Para medir los ingredientes, girar el vaso medidor (1) boca abajo y llenarlo con los alimentos. Los valores se pueden leer en ml.

9. 6. Retirar el vaso



¡PELIGRO! Riesgo de lesión por incendio

Si el contenido del vaso (6) está caliente, la tapa (2) debe abrirse lenta y cuidadosamente.

La masa en el vaso sigue en movimiento inmediatamente después de hacer puré y podría derramarse si la tapa se abre demasiado rápido. Por lo tanto, esperar aproximadamente 10 segundos después de hacer puré antes de abrir la tapa.

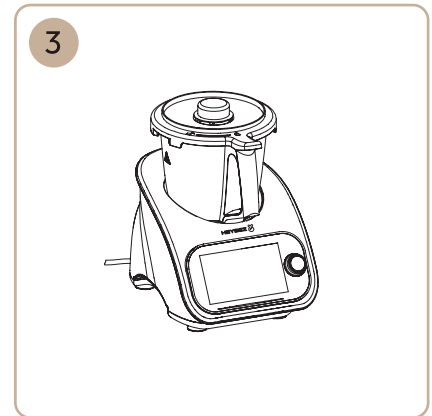
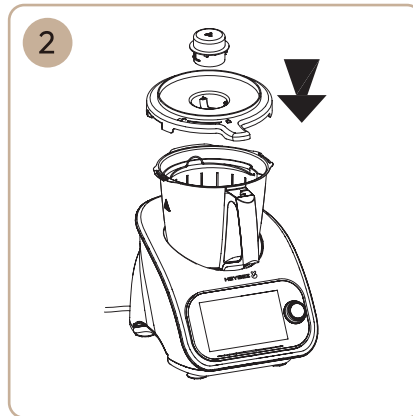
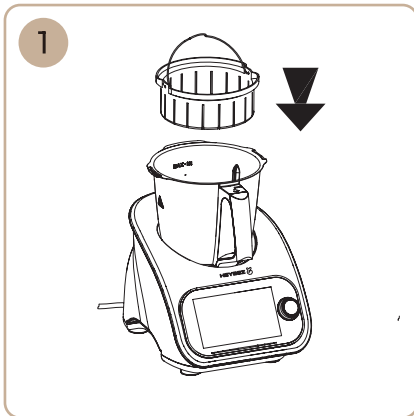
1. Presionar y girar la tapa (2) con una mano en sentido contrario a las agujas del reloj y luego retirarla.
2. Retirar el vaso (6) hacia arriba.

9.7. Cómo instalar la cesta de vapor:

La cesta de vapor (16) es adecuada para cocinar pequeñas cantidades de alimentos, como arroz, pescado y carne.

Seguir los pasos:

1. Insertar la cesta de vapor (16) en el vaso (6); puede ser sostenida por el eje de transmisión.
2. Agregar los alimentos en la cesta de vapor (16).
3. Luego, cubrir con la tapa del vaso (2).
4. Girar la tapa del vaso hasta que quede bloqueada en su posición y colocar el vaso medidor sobre la tapa del vaso.



PRECAUCIÓN:

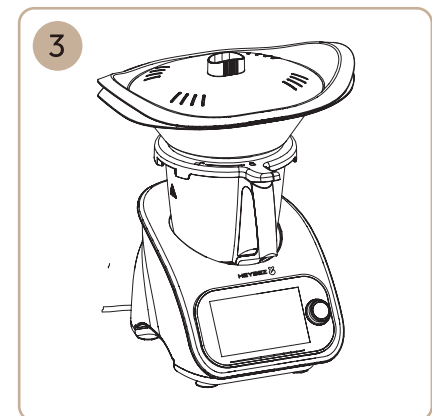
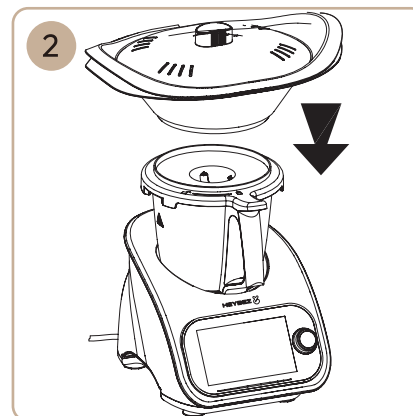
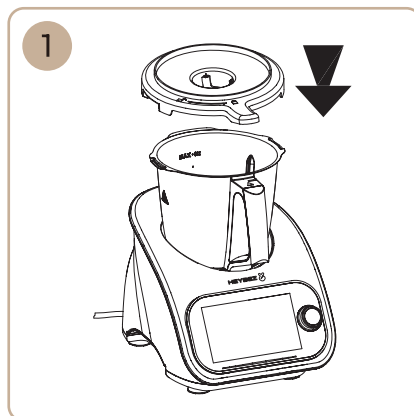
La cantidad máxima de agua añadida en el vaso debe ser de 800 ml, manteniendo el nivel por debajo de la cesta.

Peligro de quemaduras por vapor caliente y agua condensada.

El vapor caliente y el agua condensada son peligrosos. Manipular con cuidado.

No tocar la parte metálica del vaso mientras esté caliente. Sostener únicamente el asa del vaso para moverlo.

9.8. Cómo instalar la vaporera:



La vaporera es ideal para preparar algunos alimentos, como verduras con carne, embutidos, pan al vapor, pescado al vapor, etc.

Se pueden utilizar las vaporeras en cualquiera de las dos combinaciones siguientes:

Combinación 1: Tapa de vaporera (18) + Cesta de vapor, poco profunda (14) + Cesta de vapor, profunda (15)
Utilizar esta combinación para cocinar diferentes alimentos.

Combinación 2: Tapa de vaporera (18) + Cesta de vapor profunda (20)

Utilizar esta combinación para cantidades mayores del mismo alimento, por ejemplo, verduras, papas o trozos grandes de carne o salchichas.

Seguir los pasos:

1. Agregar agua ($0,5 \text{ L} \leq \text{agua} \leq 2 \text{ L}$) en el vaso. (Precaución: el agua en el vaso debe ser superior a 0,5 litros. Se pueden usar 0,5 litros de agua para cocinar al vapor durante aproximadamente 30 minutos).
2. Insertar el vaso en su alojamiento. Colocar la tapa del vaso (6) y girarla en el sentido de las agujas del reloj para asegurarla.
3. Colocar la base de la vaporera sobre la tapa del vaso.
4. Colocar la comida en la vaporera y luego cubrirla con la tapa.



PRECAUCIÓN:

- Peligro de quemaduras por vapor caliente y agua condensada. Nunca utilizar la vaporera sin tapa.
 - Si la tapa no está colocada correctamente, el vapor se escapará y los alimentos dentro de la vaporera no se cocinarán adecuadamente.
 - Nunca dejar el vaso medidor sobre la tapa del recipiente cuando se esté utilizando la vaporera.
 - El vapor caliente y el agua condensada son peligrosos. Manipular con cuidado.
 - 30 minutos de cocción al vapor requieren 0,5 litros (500 ml) de agua; agregar alrededor de 250 ml de agua por cada 15 minutos adicionales.
-

9.9. Agujero de desbordamiento

En el soporte del vaso (9) hay un agujero de desbordamiento. Si se escapa líquido del vaso (6), no se acumulará en la unidad base (8), sino que podrá salir a través del orificio de desbordamiento hacia la superficie de trabajo.



10. Funcionamiento del dispositivo

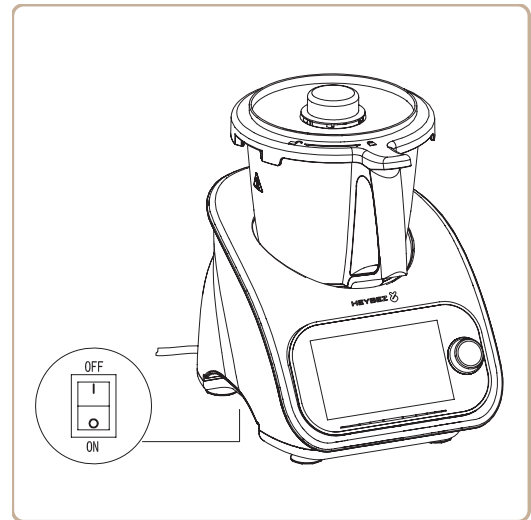
Por motivos de seguridad, los ajustes descritos en este capítulo solo se pueden seleccionar cuando el dispositivo esté completamente montado.

10.1 . Fuente de alimentación

Conectar el enchufe de red a una toma de pared adecuada. Después de la conexión, la toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible.

10.2. Encendido y apagado del dispositivo.

1. Colocar el interruptor de encendido/apagado en la parte trasera derecha en "I".
2. La pantalla táctil se iluminará.
3. Después de unos momentos, sonará una señal y aparecerá el menú de inicio en la pantalla.
4. Colocar el interruptor de encendido/apagado en la parte posterior en "O" para apagar el dispositivo.



10.3. Controles

Usar los elementos de control para configurar todas las funciones del dispositivo y recibir información sobre el estado operativo.

La pantalla táctil muestra todos los ajustes y valores operativos. En el modo de suspensión, la pantalla permanece oscura y consume menos energía. El dispositivo se enciende mediante el interruptor de encendido/apagado. Si no hay ninguna función activa y no se realiza ninguna operación durante aproximadamente 5 minutos, el dispositivo entrará en modo de suspensión. Si el dispositivo está en modo de suspensión, simplemente presionar o girar el dial de control para activarlo.



10.4 . Operación básica

Esta sección explica el funcionamiento general. Las descripciones exactas se detallan en los capítulos individuales, cuando sean relevantes.

El control y ajuste de los valores se realizan a través de la pantalla táctil.

La pantalla táctil responde como un teléfono inteligente, simplemente tocando la superficie. No es posible utilizarla con guantes.

Para que funcione correctamente, la pantalla debe mantenerse limpia. Por lo tanto, no tocarla con los dedos mojados o pegajosos.

Los ajustes se realizan tocando los botones o deslizando.

11. Uso manual

Este menú aparece después de encender el modo “Manual”. En este menú, se configuran los valores de tiempo, velocidad, giro para mezclar o cortar y la temperatura deseada. También podés seleccionar la balanza y activar la función Turbo.



A	Establecer la temperatura objetivo (temperatura: 37 °C - 160 °C)
B	Temperatura real dentro del vaso
C	Configurar y mostrar el tiempo (1 segundo a 100 minutos)
D	Configurar la velocidad / Mostrar entre 1 – 12 Giro antihorario: 1-3
E	Configurar la dirección de rotación CORTAR/MEZCLAR
F	Turbo
G	Iniciar / Pausar
H	Balanza

11.1. Ajustar la temperatura

Girar este dial de visualización para configurar la temperatura de cocción:

- La temperatura ajustable varía de 37 °C a 160 °C.
- La temperatura establecida se muestra en el centro del dial de visualización.
- La temperatura real se muestra en el lado izquierdo del panel de visualización.
- No es necesario seleccionar ajustes de velocidad para iniciar el proceso de calentamiento.
- Durante el proceso de calentamiento, la temperatura de los alimentos mostrada puede variar considerablemente.
- Es posible cambiar la temperatura durante el funcionamiento.



NOTAS:

Tan pronto como se establezca una temperatura superior a:

60 °C, la velocidad podrá restablecerse al nivel 6.

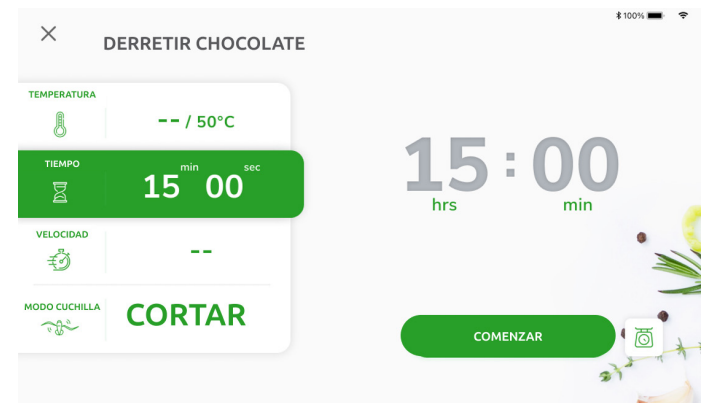
80 °C, la velocidad podrá restablecerse al nivel 3.

100 °C, la velocidad podrá restablecerse al nivel 1.

11.2 . Establecer el tiempo

Girar este dial de visualización para configurar el tiempo del proceso de cocción o procesamiento:

- Girar el temporizador en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo.
- Girar el temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj para reducir el tiempo.
- El tiempo ajustable oscila entre 1 segundo y 100 minutos.
- El ajuste se realiza en los siguientes pasos:
 - Segundos: en incrementos de 1 segundo.
 - Minutos: en incrementos de 1 minuto.
- El tiempo configurado se muestra en la pantalla táctil.
- Una vez iniciada la función, el tiempo se cuenta hacia atrás en la parte superior, y el tiempo establecido se muestra debajo.
- Si no se especifica ningún tiempo y solo se utiliza la función de calefacción, la pantalla de tiempo mostrará desde 0 segundos (00:00) hasta 30 minutos (30:00), momento en que el dispositivo se detendrá automáticamente.
- Si no se especifica ningún tiempo y se utiliza solo la función eléctrica, la pantalla de tiempo mostrará desde 0 segundos (00:00) hasta 10 minutos (10:00), momento en que el dispositivo se detendrá automáticamente.
- Es posible cambiar el tiempo durante el funcionamiento.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, el dispositivo se detiene y emite una señal acústica.



11.3. Configurar la velocidad

Girar este dial de pantalla para configurar la velocidad:

- La velocidad se puede ajustar en 12 incrementos:
 - Velocidad 1 - 4: para el batidor mariposa (14).
 - Velocidad 1 - 12: para la cuchilla de cuatro hojas (4).
- Existen 2 rangos de tiempo para la velocidad:
 - Velocidad 1 - 6: para estas velocidades, se puede elegir un tiempo entre 1 segundo y 99 minutos.
 - Velocidad 7 - 10: para estas velocidades, se puede elegir un tiempo entre 1 segundo y 10 minutos.



PRECAUCIÓN:

El batidor mariposa (14) solo debe usarse con ajustes de velocidad de 1 a 4. En la pantalla táctil aparecerá la indicación respectiva. Al mezclar líquidos a velocidad 10-12, el vaso (6) no debe contener más de 2,5 litros, de lo contrario, podría derramarse líquido. Para velocidades menores a 10, el vaso (6) solo puede llenarse hasta un máximo de 3 litros.

- Para más notas, consultar “Descripción general de funciones” en la página 19.
- El ajuste de velocidad se muestra en la pantalla táctil.
- Es posible cambiar la configuración de velocidad durante el funcionamiento.
- La velocidad no se puede configurar para la función de cocción al vapor.

11.4. Dirección de rotación

La rotación en sentido antihorario se utiliza para mezclar suavemente alimentos que no deben ser picados.


- El sentido de rotación de la cuchilla de cuatro hojas (4) se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento estándar.
- La rotación en sentido antihorario solo se puede aplicar en los ajustes de velocidad baja, de 1 a 3.

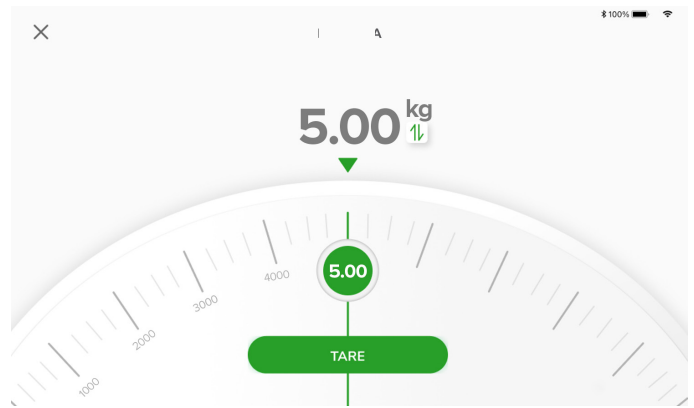


11.5. Balanza

La balanza integrada puede pesar ingredientes desde 1 gramo hasta 5 kg. La balanza es fácil de usar y está lista para funcionar, a menos que otro ciclo esté en operación.


11.6. Pesaje fácil

1. El dispositivo está encendido, pero no hay otro ciclo en operación.
2. Pulsar el botón . La pantalla táctil mostrará la función de balanza y “0 g”.
3. Colocar el artículo a ser pesado en el vaso (6). En la pantalla táctil, el peso se mostrará en gramos hasta un máximo de 5 kilogramos.
4. Si se agrega otro ingrediente al vaso (6), el peso se sumará en la pantalla. Presionar el botón “x” para detener la función de pesaje. El menú de inicio aparecerá nuevamente.




11.7. Pesaje con la función Tara

Con la función Tara, se puede restablecer la visualización de la báscula a 0 gramos y luego agregar nuevos artículos para pesar.

1. El dispositivo está encendido, pero no hay otro ciclo en operación.
2. Presionar el botón , la pantalla táctil mostrará 0 g.
3. Colocar el artículo a ser pesado en el vaso (9). En la pantalla táctil, el peso se mostrará en gramos hasta un máximo de 5 kilogramos.
4. Presionar la marca en la pantalla para restablecer el indicador de peso a 0 gramos.
5. Agregar el nuevo objeto a ser pesado sobre el objeto existente. La pantalla táctil mostrará solo el peso del nuevo objeto en gramos.
6. Si es necesario, repetir el proceso con los nuevos elementos a ser pesados.
7. Presionar el botón “x” para detener la función de pesaje. El menú de inicio aparecerá nuevamente.

11.8. Turbo

1. Presionar el botón . Con la función Turbo, se puede seleccionar brevemente la velocidad 12 (la velocidad máxima). Esta función se utiliza para triturar rápidamente cubitos de hielo, picar nueces o pequeñas cantidades de hierbas, cebollas, etc.
2. Presionar y mantener presionado el botón mientras se necesite la función. Para repetir, soltar el botón y presionarlo nuevamente.



- Al mezclar líquidos, no agregar más de 2,5 litros al vaso, de lo contrario, los líquidos podrían derramarse.
- Nunca usar esta función cuando se esté utilizando el batidor mariposa o la cubierta de cuchilla.
- En las siguientes condiciones, la función se desactiva (por ejemplo, si la temperatura de los alimentos dentro del vaso supera los 60 °C).

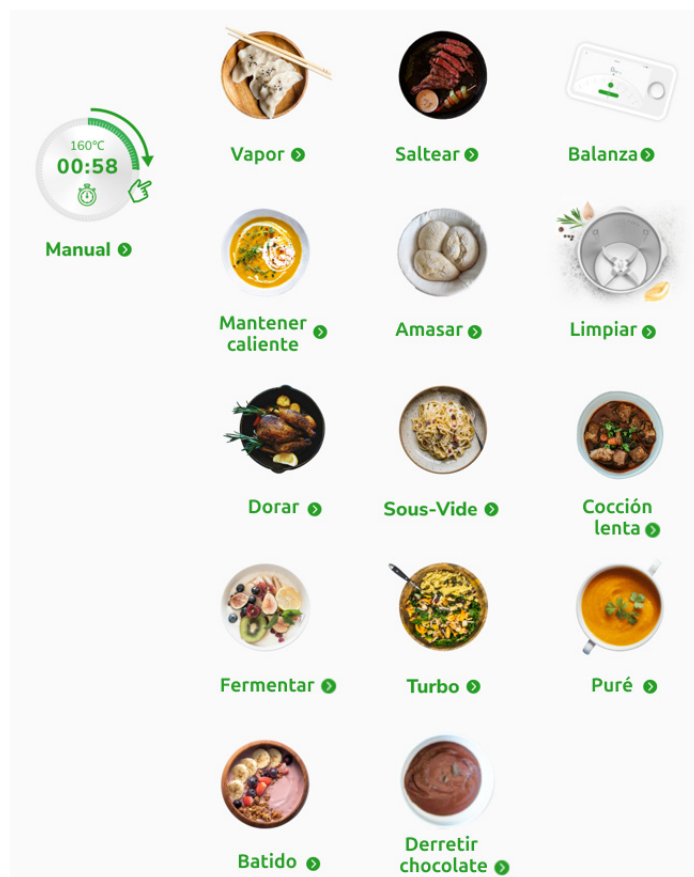
NOTAS:

La función Turbo solo funcionará:

- Si la cuchilla de cuatro hojas (4) no está en funcionamiento.
- Si la temperatura de los alimentos en el vaso (6) es inferior a 60 °C.
- La velocidad aumentará rápidamente a velocidad 12 (máxima).

12. Programas automáticos

En este menú, se pueden seleccionar 15 programas automáticos diferentes. Después de ingresar al submenú, se puede iniciar el programa directamente.



13. Cocina guiada

En este menú se pueden elegir varias recetas. La pantalla guía automáticamente por todos los pasos de la receta seleccionada. Simplemente lee y sigue las instrucciones en pantalla: cocinar nunca ha sido tan fácil.

13.1. Cocina guiada

El Piloto de Cocina guía paso a paso por la receta seleccionada



13.2. Información general sobre Cocina guiada

- El robot de cocina se entrega con más de 300 recetas almacenadas en su memoria.
- Al conectarlo a Internet, se cargan recetas adicionales en la memoria. Recordar iniciar sesión.
- Se pueden cambiar las especificaciones ajustando la temperatura, el tiempo o la velocidad de agitación/mezcla. Esto es útil si se ha cocinado una receta varias veces y se desea modificar algo.

13.3. Guardar receta favorita

Es posible agregar recetas a Favoritos para encontrarlas fácilmente.

♥ Corazón vacío: la receta aún no está guardada como favorita.

♥ Corazón rojo: la receta ya está guardada como favorita.

Tocar el corazón para guardar la receta como favorita o para eliminarla de las recetas favoritas.

14. Limpieza y servicio el dispositivo



¡PELIGRO! Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el red eléctrica enchufar de el red eléctrica enchufe antes de cualquier limpieza. Nunca sumerja la unidad base 13 en agua.



¡PELIGRO! Riesgo de lesiones por corte!

Por favor recordar eso el cuchillas de el cuchilla montaje 4 son muy nítidos. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.

Antes de retirar la paleta mezcladora 4 , enjuague el recipiente 6 con agua y retire los restos de comida de el cuchillas entonces eso la cuchilla mezcladora 4 poder ser eliminado sin peligro. Cuando lavado a mano, el agua debería ser lo suficientemente claro para que pueda ver el conjunto de cuchillas 4 Fácilmente para evitar lesiones causadas por objetos muy afilados. cuchillas.



PRECAUCIÓN:

Nunca usar cualquier abrasivo, corrosivo o fregado agentes de limpieza. Estos podrían dañar el dispositivo.

NOTA: Ciertos alimentos o especias (por ejemplo, curry) pueden decolorar el plástico. Esto no es un error del dispositivo y es inofensivo para la salud.

14.1. Limpieza de la base unidad

Limpiar la unidad base (13) con un paño húmedo. También se puede utilizar un poco de lavavajillas. Luego, limpiar con un paño limpio y ligeramente húmedo con agua limpia.

No utilizar la unidad base (13) hasta que esté completamente seca.

La pantalla también se puede limpiar con un paño para limpiar lentes o con productos de limpieza especiales para monitores.

14.2. Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para lavavajillas:

- ✓ Vaso medidor (1)
- ✓ Tapa del vaso (2)
- ✓ Junta de tapa (3)
- ✓ Conjunto de cuchillas (cubierta de cuchillas (15), cuchilla de cuatro hojas (4))
- ✓ Sello de anillo (5)
- ✓ Cesta de vapor (16)
- ✓ Espátula (17)
- ✓ Cesta de vapor honda (20)
- ✓ Tapa de vaporera (18)
- ✓ Cesta de vapor llana (19)

Las siguientes piezas nunca deben limpiarse en un lavavajillas:

- Unidad base (8)
- Vaso (9)

NOTA:

Antes de limpiar el vaso (9), retirar siempre la cuchilla de cuatro hojas (7).

14.3. Limpieza de los accesorios

Enjuagar el vaso (6) con agua tibia y desechar el agua.

Retirar la cuchilla de cuatro hojas (4) (ver “Uso y extracción del conjunto de cuchillas” en la página 8) y retirar el sello (5) (ver “Limpieza, revisión y reemplazo del anillo a prueba de aire” en la página 18).

Limpiar todos los accesorios a mano en un fregadero o en el lavavajillas.

Al limpiar a mano, enjuagar todas las piezas con agua limpia.

Permitir que las piezas se sequen completamente antes de volver a utilizarlas.

Antes de volver a utilizar el dispositivo, volver a insertar la cuchilla de cuatro hojas (4) en el vaso (6).

14.4. Limpieza , control y sustitución del anillo

Retirar los anillos a prueba de aire (1 y 2) para limpiarlos y comprobar si están dañados. Prestar atención a cualquier cambio, como material poroso o roturas.

Los anillos a prueba de aire (1 y 2) retirados se pueden limpiar en el lavavajillas.

Los anillos a prueba de aire (1 y 2) dañados deben reemplazarse por otros nuevos. Es posible adquirir nuevos sellos.



PRECAUCIÓN:

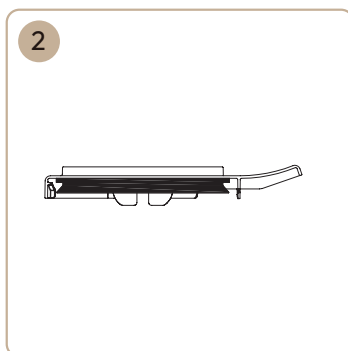
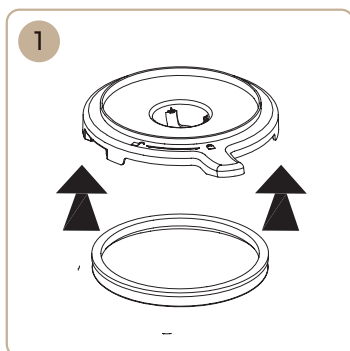
Antes del siguiente uso, los anillos a prueba de aire (1 y 2) deben insertarse nuevamente o reemplazarse si están dañados. No se permite el funcionamiento del dispositivo sin los anillos a prueba de aire (1 y 2) en su lugar.

14.5. Conjunto de cuchillas

1. Retirar la cuchilla de cuatro hojas (7) del vaso (9) (ver “Uso y extracción del conjunto de cuchillas” en la página 21).
2. Tirar del anillo a prueba de aire (2) fuera de la cuchilla de cuatro hojas (7).
3. Insertar el sello limpio o uno nuevo.
4. Antes de usar el dispositivo nuevamente, reinsertar el conjunto de cuchillas.

14.6. Tapa del vaso (2)

1. Tirar del sello desde la parte inferior de la tapa del vaso (2).
2. Insertar el sello limpio o uno nuevo en la tapa del vaso (2).



14.7. Descalcificación

Al cocinar al vapor con agua dura, se pueden acumular depósitos de cal en las piezas utilizadas, especialmente en el vaso (6).

Limpieza normal

En la mayoría de los casos, los depósitos de cal se eliminan lavando las piezas a mano.

Depósitos ligeros de cal

1. Eliminar los depósitos ligeros de cal, que no se pueden eliminar con la limpieza normal, con un paño untado con un poco de vinagre.
2. Enjuagar con agua limpia.

Depósitos grandes de cal



PRECAUCIÓN:

No utilizar agentes descalcificadores disponibles en el mercado, ni ácido acético glacial ni esencia de vinagre. Utilizar el siguiente método suave:

1. Preparar una mezcla de 50 % de vinagre blanco doméstico y 50 % de agua hirviendo.
2. Verter esta mezcla en el vaso (6) o colocar las otras partes afectadas en un recipiente con esta mezcla.
3. Dejar que la mezcla actúe durante 30 minutos.
4. Enjuagar con agua limpia.
5. Dejar que las piezas se sequen completamente antes de volver a usarlas.

NOTA:

Tiempos de reacción más prolongados no mejoran la eliminación de los depósitos de cal, pero pueden dañar las piezas permanentemente.

15. Almacenamiento

Guardar el dispositivo protegido del polvo y la suciedad, y fuera del alcance de los niños.

16. Mal funcionamiento, causa, solución

Si el dispositivo no funciona como se espera, revisar primero esta lista de verificación. Es posible que solo se trate de un problema menor que se pueda solucionar fácilmente.



¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!

No intentar reparar el dispositivo bajo ningún concepto o circunstancia.

Funcionamiento defectuoso	Causa	Recurso
El dispositivo no arranca.	El vaso (6) no está colocado correctamente.	Insertar correctamente el vaso (6) (ver "Insertar el vaso" en la página 22).
	La tapa de la vaporera (18) o la cesta de vapor honda (20) no están colocadas correctamente en el vaso (6).	Colocar correctamente la tapa de la vaporera (18) o la cesta de vapor honda (20).
	No hay suministro de energía.	Verificar el enchufe de red, el interruptor de encendido/apagado y posiblemente el fusible.
Hay líquido debajo del dispositivo.	La cuchilla de cuatro hojas (7) no ha sido insertada correctamente, provocando que el vaso (6) esté goteando.	Insertar correctamente la cuchilla de cuatro hojas (4) (ver "Uso y extracción del conjunto de cuchillas" en la página 8).
	El anillo a prueba de aire de la cuchilla de cuatro hojas (5) está defectuoso.	Insertar un nuevo sello (ver "Limpieza, control y reemplazo del anillo a prueba de aire" en la página 9).
	Se está escapando líquido del vaso (6) a través del orificio de desbordamiento de la unidad base (9).	Al mezclar líquidos a velocidad 10 o con el botón Turbo, el vaso (6) no debe contener más de 2,5 litros. Para ajustes de velocidad inferiores a 10, el vaso (6) se puede llenar hasta un máximo de 3 litros.
El líquido se derrama por la tapa de la vaporera (18) del vaso (6).	El anillo a prueba de aire (3) no está insertado correctamente	Insertar el sello correctamente (ver "Limpieza, control y reemplazo del anillo a prueba de aire" en la página 18).
	El anillo a prueba de aire (3) está defectuoso.	Insertar un nuevo sello (ver "Limpieza, control y reemplazo del anillo a prueba de aire" en la página 18).
No se puede configurar ninguna temperatura.	Se seleccionó una configuración de velocidad de 4 a 10.	Seleccionar una configuración de velocidad entre 0 y 3 (ver "Configuración de la velocidad" en la página 13).
El conjunto de cuchillas no gira.	La cubierta de la cuchilla (4) está desgastada, lo que puede ocurrir si se ha procesado una cantidad de masa demasiado grande.	Reemplazar la cubierta de la cuchilla (4) y cumplir con las cantidades máximas especificadas en el futuro.
Algunas partes del dispositivo están descoloridas.	Algunos alimentos o especias, como el curry, pueden decolorar el plástico. Este no es un error del dispositivo.	No es necesario ninguna solución ya que no es perjudicial para la salud.
No se puede seleccionar una velocidad superior a 3.	La temperatura se ha fijado por encima de los 60 °C.	Ajustar la temperatura por debajo de los 60 °C.
Aparecen mensajes de error o advertencias en la pantalla.	Advertencia sobre un funcionamiento incorrecto.	Seguir las instrucciones en pantalla.

Desecho

Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de basura en la Unión Europea. Esto se aplica tanto al producto como a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse junto con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje identifica, por ejemplo, un objeto o partes del material como valiosos para el reciclaje. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.

Embalaje

Al desechar el embalaje, asegurarse de cumplir con la normativa medioambiental aplicable en el país.



13. Características técnicas

Motor

Potencia nominal: 800W

Velocidad: Ajustable en niveles de 0 a 12

Sistema de calentamiento

Consumo eléctrico: 1000W

Ajuste de temperatura: 37 - 160 °C

Protección contra sobrecalentamiento

Báscula integrada de alta precisión

Rango de pesaje de 1 a 5000 g

Precisión 1 g

Molde/Carcasa

Material: Plástico de alta calidad y resistencia

Vaso

Material: Acero inoxidable de alta calidad

Volumen: 3L

Conexión eléctrica

Entrada: 220-240 Vca / 50-60 Hz / Clase I

Consumo eléctrico máximo: 1600W

Sistema operativo

Android

Conectividad

WiFi 2400-2483,5 MHz

Capacidad

8G

Pantalla

Touch TFT 6,9"

Modos de control

Manual: Tiempo, velocidad y temperatura

Programas: Vapor, Saltear, Mantener caliente, Amasar, Dorar, Sous-Vide, Cocción lenta, Fermentar, Turbo, Puré, Batido, Derretir chocolate.

Recetas guiadas: vegetarianas, veganas, postres, one pot all in one, repostería, platos principales, tentempiés, guarniciones, sopas, guisos, salsas, etc.

Peso y dimensiones

Tamaño del robot de cocina:

374 x 265 x 234 mm (Largo x ancho x alto)

Peso: 4,65 kg

Robot de cocina + vaso principal de acero inoxidable:

374 x 265 x 370 mm (Largo x ancho x alto)

Peso: 6,6 kg

Robot de cocina + vaso principal de acero inoxidable + vaporera:

374 x 420 x 492 mm (Largo x ancho x alto)

Peso: 7,4 kg

Vaso principal de acero inoxidable:
293 x 222 x 250 mm (Largo x ancho x alto)
Capacidad: 3 L
Material: Acero inoxidable

Vaporera: 300 x 420 x 133 mm (Largo x ancho x alto)
Capacidad de la vaporera: 3,2 L
Capacidad de la bandeja: 1,5 L
Material: PP (polipropileno)

Notas sobre la declaración UE de conformidad

Declaramos que este producto cumple con los requisitos básicos de la Directiva RED 2014/53/UE y la Directiva ROHS 2011/65/UE.
Sujeto a modificaciones técnicas.