

HEYBEZ 

¡am!

COOKING  
TIME



Robot de cocina HEYBEZ

# ¡Bienvenido a tu HEYBEZ PMIX08!

Gracias por sumarte a la cocina inteligente con tu robot de cocina HEYBEZ. Este manual está pensado para acompañarte paso a paso y que le saques todo el jugo: desde recetas simples del día a día hasta platos que parecen de restaurante, pero sin esfuerzo. Con HEYBEZ vas a ahorrar tiempo, ganar practicidad y descubrir funciones que te van a sorprender. Acá vas a encontrar tips útiles, instrucciones claras y recomendaciones para que tu robot rinda siempre al máximo.

Prepará espacio en la mesada: tu forma de cocinar está por cambiar para siempre.

¡Prepárate para transformar tu experiencia culinaria!

Si estás listo/a, empecemos.



## Contacto

[sopORTE@heybez.com.ar](mailto:sopORTE@heybez.com.ar)

[hola@heybez.com.ar](mailto:hola@heybez.com.ar)

**HEYBEZ** 

# 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 descritas en el manual de usuario.

### 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 la unidad principal en agua ni otros líquidos.
- 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. Aguarde 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 PMIX08 es de 800W 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 al vapor 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 incluídos 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 si la cuchilla está detenida o programada a velocidad cero. Si la cuchilla está en movimiento o programada a una velocidad distinta de cero, deberá pausar o finalizar el proceso de cocción para retirar la tapa
- 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 al vapor. Tenga precaución.
- Tenga precaución al retirar la cesta de cocción al vapor. No pase las manos ni el rostro por encima de los orificios de ventilación de la cesta de cocción lenta.

#### **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 dejar 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:

- Usar solo accesorios y piezas originales HEYBEZ PMIX08
- Nunca utilizar accesorios, piezas o elementos que no sean de HEYBEZ PMIX08.
- No usar accesorios o piezas de HEYBEZ PMIX08 que estén dañadas.
- No usar 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.

#### **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 1 año 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 1 año 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

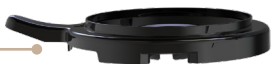
Las tarifas de envío originales no serán reembolsadas.

# 1. Accesorios incluidos

1. Vaso medidor  
(Máx. 70ml)



2. Tapa del vaso



3. Sello de tapa



4. Cuchilla universal  
de 4 hojas



5. Sello del vaso



6. Vaso (Máx.3L)



7. Traba de cuchilla



8. Unidad base



9. Batidor mariposa



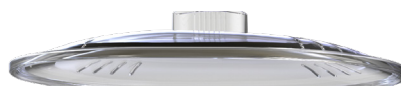
10. Cubierta de la cuchilla  
universal de 4 hojas



11. Cesta de vapor



12. Espátula



13. Tapa de  
vaporera



14. Cesta  
para vapor  
llana



18. Cesta para  
vapor honda

## 2. Guía rápida de símbolos

En tu HEYBEZ vas a ver distintos íconos en la pantalla y en el equipo. Estos símbolos son tu mapa para entender de un vistazo qué está pasando con tu robot. Ícono de pantallas

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

### Íconos de equipo

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

## Nota importante

Los íconos y funciones pueden actualizarse con futuras mejoras de software o de producto. Para usar tu HEYBEZ de manera segura y aprovechar todas sus funciones: Lee estas instrucciones antes del primer uso, prestando atención especial a las medidas de seguridad.

- Usá el robot solo de la forma indicada en este manual.
- Guardá este manual como referencia.
- Si el robot cambia de manos, entregá también este manual: es parte del equipo.

## 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 de tu HEYBEZ

Tu robot de cocina HEYBEZ está pensado para acompañarte en todo tipo de preparaciones:

- Mezclar, batir y revolver.
- Cortar, picar y hacer puré.
- Emulsionar (ej. mayonesa, salsas).
- Cocinar al vapor, guisar y dorar.
- Amasar panes y masas.
- Seguir recetas guiadas paso a paso en pantalla.
- Pesar alimentos con balanza integrada.

En este manual te mostramos las funciones básicas (mezclar, cortar, cocinar al vapor). Para recetas más elaboradas, explorá las recetas guiadas en tu HEYBEZ.

### Importante:

- Diseñado para uso doméstico y privado.
- Sólo debe utilizarse en interiores.
- No apto para uso comercial.

## 4. Mal uso previsible

### ¡ADVERTENCIA! Peligro de daños materiales

No usar el robot para cortar alimentos extremadamente duros (como huesos, nuez moscada o hielo en trozos grandes tipo “rolitos”).

### Sobre accesorios de terceros

Usá siempre accesorios originales HEYBEZ.

Los accesorios no oficiales, en especial los que bloqueen funciones de seguridad, representan un riesgo para tu salud y pueden dañar el equipo.

HEYBEZ no se hace responsable por daños materiales, pérdidas económicas o lesiones ocasionadas por este tipo de usos.

## 5. Información de seguridad

**¡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.



### PELIGRO PARA LOS NIÑOS

- Los materiales de embalaje no son juguetes.
- No permitir que los niños jueguen con las bolsas plásticas (riesgo de asfixia).



### PELIGRO PARA MASCOTAS

- Los dispositivos eléctricos pueden representar un peligro para mascotas.
- Además, los animales pueden dañar el dispositivo.
- Mantener siempre a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



### PELIGRO POR HUMEDAD

- No usar cerca de bañera, ducha, lavabo lleno u otros elementos similares.
- La unidad base, el cable de alimentación y el enchufe no deben sumergirse en agua ni en otros líquidos.
- Proteger siempre la unidad base de la humedad, goteos y salpicaduras.
- Si ingresa líquido en la unidad base, desconectar inmediatamente el enchufe y hacer revisar el dispositivo antes de volver a utilizarlo.
- Nunca tocar el dispositivo con manos ni ropa mojadas.
- Si el dispositivo cae en agua, desconectar primero el enchufe. Solo entonces es seguro recuperarlo.



## ¡PELIGRO! RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Enchufar el cable de red solo después de que el dispositivo esté completamente ensamblado.
- Conectar únicamente a una toma de pared con conexión a tierra correctamente instalada y de fácil acceso, cuyo voltaje coincida con el indicado en la placa de características.
- La toma de pared debe ser accesible incluso después de enchufar el dispositivo.
- Asegurarse de que el cable de alimentación no sea dañado por bordes afilados ni por superficies calientes.
- No enrollar el cable de alimentación alrededor del dispositivo.
- Incluso apagado, el dispositivo no queda completamente desconectado de la red eléctrica. Para desconectarlo por completo, retirar el enchufe.
- Asegurarse de que el cable no represente un peligro de tropiezo ni quede atrapado o aplastado.
- Mantener el cable lejos de superficies calientes (hornalla, placa de calor).
- Al retirar el enchufe, tirar siempre del enchufe, nunca del cable.
- Desconectar el enchufe de la red eléctrica:
- Si ocurre una falla.
- Cuando no se esté usando el robot.
- Antes de armar o desmontar el robot.
- Antes de limpiar el robot.
- Durante tormentas eléctricas.
- No usar el dispositivo si se observa algún daño en el aparato o en el cable de alimentación.
- No realizar modificaciones al dispositivo bajo ninguna circunstancia.



## PELIGRO DE LESIONES POR CORTE

- El robot nunca debe funcionar sin el vaso colocado.
- Nunca introducir las manos en las cuchillas giratorias.
- No usar cucharas u otros utensilios similares mientras las cuchillas estén en movimiento.
- Mantener el cabello largo y la ropa suelta alejados de las piezas giratorias.
- **Única excepción:** la espátula incluida, diseñada para agitar en sentido horario sin entrar en contacto con las cuchillas.
- La espátula no debe usarse junto con el batidor mariposa.
- Recordar que las cuchillas siguen girando durante unos segundos después de apagar el dispositivo; solo introducir la mano cuando estén completamente detenidas.



## PELIGRO DE INCENDIO

- Colocar siempre el dispositivo sobre una superficie nivelada, estable, seca y resistente al calor.
- No colocar el robot sobre superficies calientes (plato o hornalla encendida).
- No es necesario supervisar constantemente, pero sí verificar periódicamente, especialmente en cocciones prolongadas.



## PELIGRO DE LESIONES POR QUEMADURAS

- Si el contenido del vaso está caliente, abrir la tapa lentamente y con cuidado.
- Después de hacer puré, esperar al menos 10 segundos antes de abrir la tapa.
- Transportar el aparato únicamente cuando se haya enfriado por completo.
- Esperar a que se enfríe antes de limpiarlo.



### **¡PELIGRO! LESIONES POR QUEMADURAS DE VAPOR**

- No abrir las tapas de los accesorios de la vaporera durante la cocción.
- Asegurar que el vapor salga por las ventilaciones de la tapa.
- Nunca cubrir estas aberturas.
- Si es necesario abrir la tapa, levantarla desde la parte trasera, alejando el vapor del usuario.



### **¡ADVERTENCIA! RIESGO DE DAÑOS MATERIALES**

- Colocar el dispositivo únicamente en una superficie nivelada, seca, antideslizante e impermeable.
- Nunca colocar el robot directamente bajo un armario de pared.
- El batidor mariposa debe usarse solo en velocidades 1 a 4.
- Nunca usar la función Turbo con el batidor mariposa colocado.
- Usar siempre el vaso con la tapa colocada.
- No mover el robot mientras contenga comida o masa en el vaso.
- Nunca sobrellenar el vaso. Si el líquido rebalsa, puede caer hacia la superficie.
- Colocar el robot sobre una superficie a prueba de agua.
- Durante la cocción al vapor, asegurar cantidad adecuada de agua.
- Utilizar únicamente agua potable limpia para producir vapor.
- No operar el dispositivo estando vacío.
- Usar únicamente accesorios originales.
- No utilizar agentes de limpieza abrasivos ni corrosivos.
- El aparato cuenta con patas antideslizantes de plástico. Algunos muebles pueden reaccionar con el material: si fuera necesario, colocar una alfombra antideslizante debajo del robot.s

## 6. Resumen de accesorios

Accesorio	Qué es	Cómo se usa
Unidad base	Base con motor, pantalla táctil y controles.	Colocar en superficie firme, seca y nivelada. Conectar el cable de alimentación para poner en marcha el robot.
Vaso de acero inoxidable (3 L)	Recipiente principal donde se preparan todas las recetas.	Insertar en la unidad principal hasta que encaje. <b>NO APTO PARA LAVAVAJILLAS</b> ni para sumergir completamente en agua.
Cuchilla universal de 4 hojas (consumible)	Cuchilla filosa y multifuncional.	Usar siempre dentro del vaso para picar, triturar, moler, hacer puré o amasar. Cortar previamente alimentos en trozos de 3-4 cm.
Batidor mariposa	Accesorio que se coloca sobre la cuchilla para batir. Bate líquidos, monta crema ( $\geq 200$ g), bate claras ( $\geq 4$ ), emulsiona (mayonesa).	Ideal para claras a nieve, cremas, mousses y emulsiones. Usar hasta <b>velocidad 4</b> , <b>nunca con Turbo</b> .
Cubrecuchilla	Protector de seguridad de la cuchilla.	Colocar para instalar o retirar la cuchilla sin riesgo de cortes.
Traba de cuchilla	Pieza que fija la cuchilla al vaso.	Colocar en la base del vaso y girar hasta trabar o destrabar la cuchilla.
Cesta de vapor interna	Recipiente plástico que va dentro del vaso.	Ideal para pequeñas porciones (arroz, carne, pescado). Usar con $\geq 500$ ml de agua en el vaso.
Vaporera completa (cesta honda + cesta llana + tapa)	Accesorio externo para cocinar al vapor en mayor volumen.	Usar sobre el vaso con agua en su interior. Permite cocinar carnes, pescados, vegetales o panes al vapor. Siempre con la tapa puesta.
Espátula	Utensilio diseñado a medida del vaso.	Remover y retirar preparaciones sin dañar cuchillas ni paredes. No usar dentro del vaso mientras el robot está en marcha.
Vaso medidor (70 ml)	Medidor pequeño que también actúa como tapa de la abertura.	Medir líquidos (hasta 70 ml). Colocarlo en la tapa del vaso durante la cocción. Puede girarse para permitir agregar ingredientes.

Tapa del vaso	Tapa principal del vaso con cierre hermético.	Encajar y girar hasta trabar. Es imprescindible para que el robot funcione.
Sello de cuchilla (consumible)	Sello de goma ubicado en la base de la cuchilla.	Evita fugas por debajo del vaso. Revisar y reemplazar si está gastado.
Sello de tapa (consumible)	Sello de goma ubicado en la tapa del vaso.	Garantiza cierre hermético superior. Evita derrames.
Cable de alimentación	Cable que conecta el robot a la corriente.	Conectar a tomacorriente con tierra. Retirar siempre desde el enchufe.

## 7. Desembalaje y configuración

Por seguridad, los ajustes de este capítulo solo pueden seleccionarse cuando el robot esté completamente montado (vaso, tapa y accesorios correctamente colocados).

### Fuente de alimentación

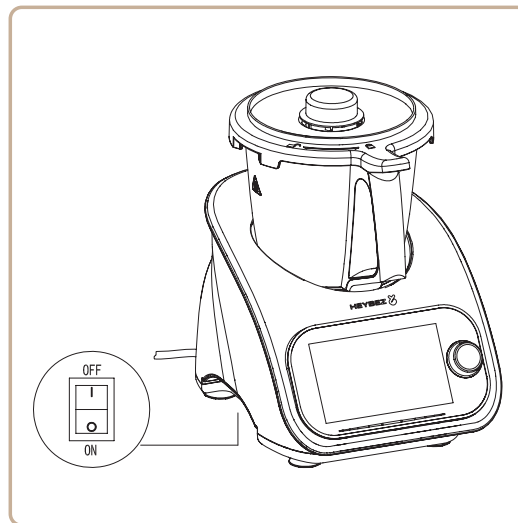
- Conectar a una toma de corriente adecuada.
- La toma debe permanecer accesible.

### Encendido y apagado

- Interruptor trasero derecho en posición “I” → enciende.
- La pantalla táctil se enciende; tras unos segundos suena una señal y aparece el **menú de inicio**.
- Para apagar, colocar el interruptor en “O”.

#### NOTA IMPORTANTE:

En el primer uso, el motor puede generar un ligero olor al calentarse. Es normal e inofensivo. Asegurá buena ventilación del ambiente.



### Controles

- Todas las funciones se configuran desde los **controles** y la **pantalla táctil**.
- La pantalla muestra ajustes y valores en tiempo real.

### Modo suspensión:

Si no hay funciones activas y pasan ~5 minutos, la pantalla se apaga para ahorrar energía. Para reactivarla, presionar o girar el **dial**.

El dispositivo solo se enciende con el **interruptor**.

### Operación básica

- La pantalla responde al tacto (como un smartphone).
- No funciona con guantes.
- Mantenerla limpia y seca.
- No tocar con dedos mojados/grasosos.
- Ajustes mediante toques o deslizamientos. Durante la producción, algunos componentes reciben una fina película de aceite para su protección. Por eso, antes del primer uso, es importante realizar una preparación inicial.

### Pasos para el primer uso

1. Retirá todos los materiales de embalaje.
2. Revisá que todas las piezas y accesorios estén presentes y en buen estado.
3. Limpiá el dispositivo antes de usarlo (ver Limpieza y mantenimiento).

Recomendamos el uso del accesorio original: Base para Robot de Cocina HEYBEZ (se vende por separado).

### Encendido por primera vez y conexión a Internet

**Importante:** la primera vez que uses tu HEYBEZ, conéctalo a Internet para hacer una actualización inicial. De esa forma vas a disfrutar la última versión del sistema y acceder al recetario actualizado.

Tu robot puede usarse en cualquier momento e incluso sin Internet. La conexión Wi-Fi sirve para ampliar el recetario disponible y recibir mejoras de software.

## Cómo encontrar tu red Wi-Fi

Si no sabés el nombre o la contraseña de tu red:

- Revisá la parte trasera o inferior de tu módem/router (suele haber una etiqueta con los datos).
- Consultá la documentación de tu proveedor de Internet.

**Nombre de red (SSID / WLAN):** es el nombre que aparece en la lista de redes de tu HEYBEZ.

**Contraseña:** suele figurar como Clave WLAN o Password. Generalmente es una combinación de letras y números, acompañada por el tipo de cifrado (ej. WPA, WPA2).

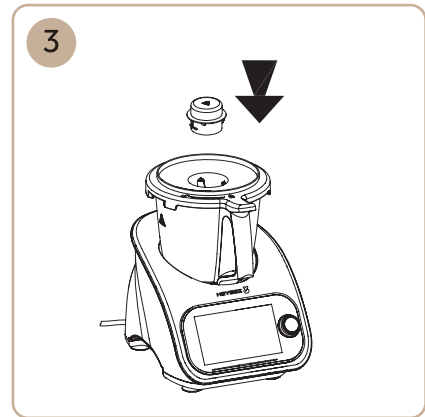
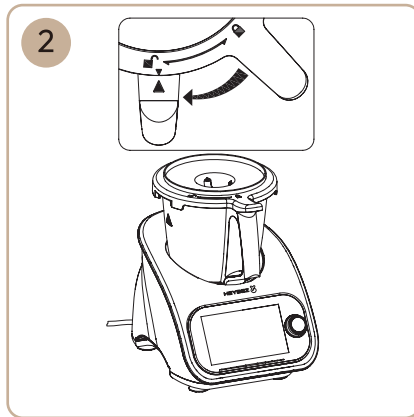
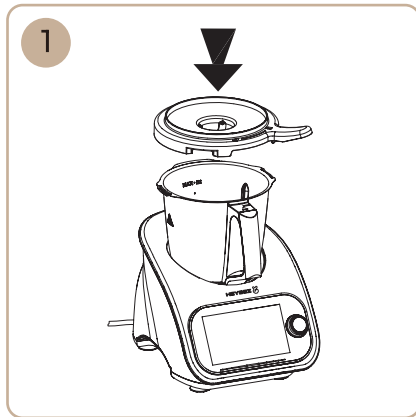
## Conexión y reconexión

- Solo ingresás la contraseña la primera vez (o si cambiás la configuración de tu red).
- Una vez conectada, HEYBEZ recordará tu red y se reconectará automáticamente.
- Si tu red no tiene contraseña (caso poco común), no será necesario ingresar nada.



## Colocar la tapa del vaso

1. La tapa se coloca **solo cuando el vaso ya está insertado** en la base.
2. Alineá los símbolos de bloqueo con las flechas del vaso.
3. Presioná suavemente y girá **en el sentido horario** hasta cerrar.



**Nota:** el robot solo inicia si la tapa está colocada y bloqueada.

## Cómo evitar forzar la tapa al cerrar

1. **Lubricación inicial (primeros usos):** aplicar una fina capa de aceite en la cara interna del vaso (primeros 2 cm).
2. **Alineación:** alinear flechas de tapa y vaso.
3. **Asentar la tapa:** presionar suave adelante y atrás para asentar toda la circunferencia.
4. **Cierre final:** girar hasta cerrar.

**IMPORTANTE:** el paso 3 es clave. Si la tapa entra cruzada, puede dañarse.



## Sobre el sello de la tapa

Garantiza cierre hermético y evita derrames a altas velocidades y temperaturas. Se puede retirar para lavar; es **muy importante** volver a colocarlo **correctamente**.

## Retirar el vaso

### PELIGRO DE QUEMADURAS

- Si el contenido está caliente, abrir la tapa **lento y con cuidado**.
- Esperar **10 segundos** antes de abrir.



### Cómo retirar:

Retirar la tapa → sujetar por el **mango** → levantar **vertical y recto**.

## 9. Uso y extracción del conjunto de cuchillas

La **cuchilla de cuatro hojas** permite picar, triturar, moler y mezclar.

### Importante:

El vaso **nunca** debe usarse sin la cuchilla (también actúa como sello en la parte inferior).

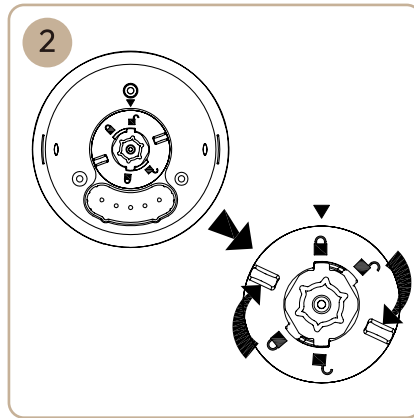
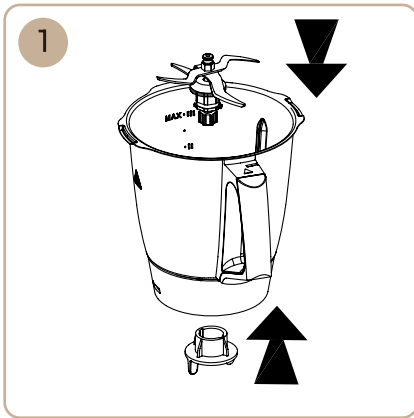
Las hojas son muy afiladas. **Nunca** tocarlas con las manos desnudas. Usar cubre cuchilla.

**PRECAUCIÓN:** asegurarse de que el sello esté correctamente colocado en la cuchilla de cuatro hojas; de lo contrario, el contenido podría derramarse.



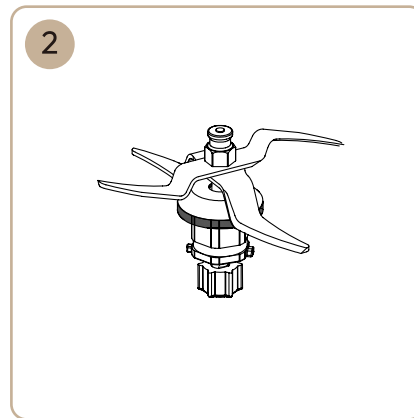
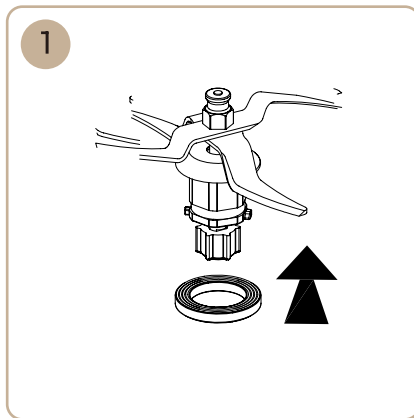
### Cómo retirar la cuchilla

1. Colocar el vaso en posición **horizontal**.
2. En la base del vaso, girar la **traba** hacia el **candado abierto**.
3. Colocar el  **cubrecuchillas** y retirarla hacia arriba.



### Cómo insertar la cuchilla

1. Colocar el vaso en posición **horizontal**.
2. Introducir la cuchilla **desde arriba**.
3. Asegurar que las **dos cámaras** de la base de la cuchilla encajen en los **dos huecos** del vaso.
4. En la base, girar la **traba** hacia el **candado cerrado** para bloquearla.
5. Retirar el cubrecuchilla. Importante: el cubrecuchilla es un protector de seguridad de la cuchilla que se utiliza para instalar o retirar la cuchilla sin riesgo de cortes. No debe usarse para otro fin.



**PRECAUCIÓN:** verificar que el **sello** se encuentre bien colocado para evitar filtración de líquido.

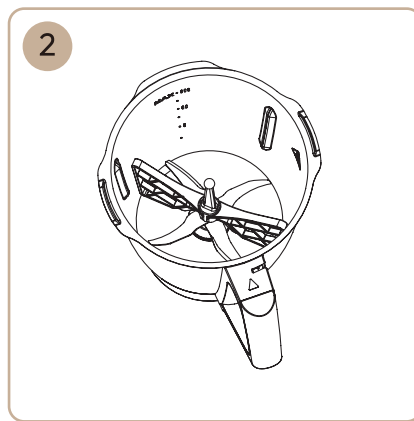
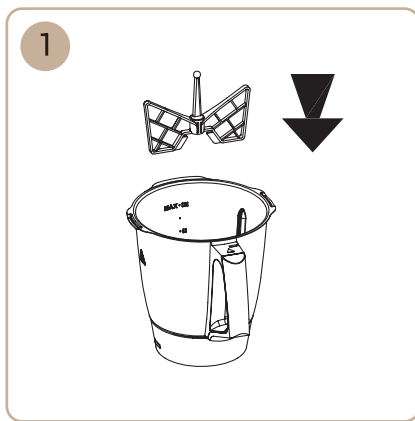
# 10. Uso del batidor mariposa

Accesorio ideal para alimentos líquidos o preparaciones delicadas:

- Montar crema.
- Batir claras de huevo.
- Emulsionar (ej.: mayonesa).
- Lograr texturas aireadas en mousses o flanes.

## Cómo colocarlo

1. Asegurarse de que el vaso esté vacío y apagado.
2. Insertar el batidor directamente sobre la cuchilla de cuatro hojas.
3. Encajar las aspas en los espacios libres entre las cuchillas.
4. Presionar suavemente hasta que quede fijo.



## Cómo retirarlo

1. Sujetar el batidor por el cuerpo (no por las aspas).
2. Tirar suavemente hacia arriba.

### PRECAUCIONES DE USO

- Usar **solo** en **velocidades 1 a 4**.
- **No usar Turbo** con el batidor colocado.
- **Nunca** usar la espátula dentro del vaso mientras el batidor está en funcionamiento.
- Al agregar ingredientes, evitar que bloqueen el batidor.
- Para retirarlo, tirar **recto hacia arriba**.



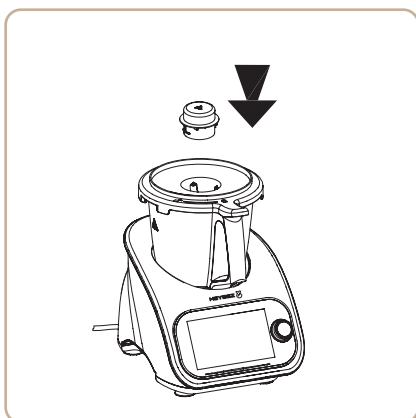
# 11. Vaso medidor como tapa para la abertura de llenado

El vaso medidor cumple doble función:

- Cierra la abertura superior de la tapa del vaso.
- Permite medir pequeñas cantidades (25 a 70 ml).

## Cómo colocarlo

1. Colocar el vaso medidor boca abajo sobre la tapa del vaso.
2. Girar en sentido horario hasta que encaje.
3. Se escucha un clic cuando queda asegurado.



## PRECAUCIONES

- Reducir la velocidad a 1, 2 o 3 antes de retirarlo.
- Puede retirarse brevemente para agregar ingredientes.
- Para medir: girarlo, llenar y usar las marcas graduadas (hasta 70 ml).

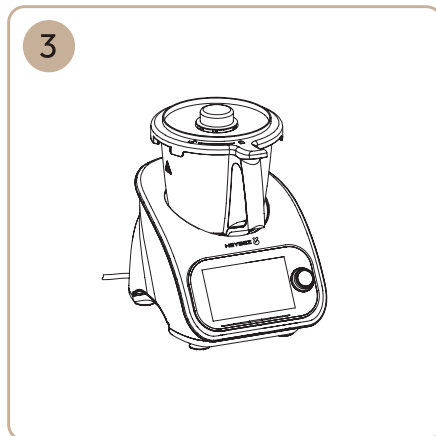
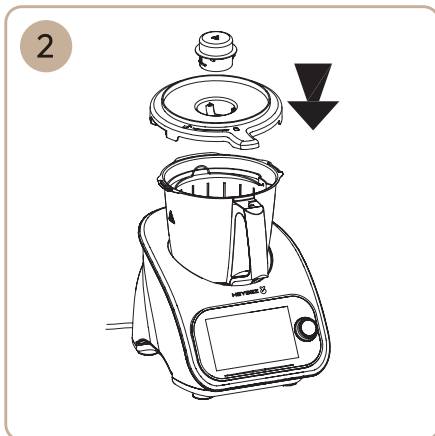
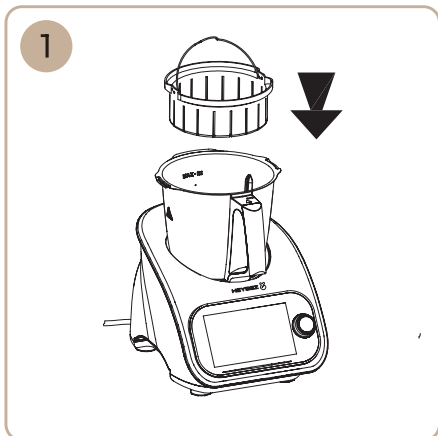


## 12. Cómo instalar la cesta de vapor

Ideal para cocinar **pequeñas cantidades** (arroz, pescado, carne), conservando nutrientes y sabores.

### Pasos

1. Insertar la **cesta de vapor** dentro del vaso (puede apoyarse en el eje de transmisión).
2. Colocar los alimentos dentro de la cesta.
3. Tapar el vaso y **bloquear** la tapa.
4. Colocar el **vaso medidor** en la tapa.



### PRECAUCIONES

- Máximo de agua en el vaso: **800 ml** (siempre por debajo de la cesta).
- El vapor y el agua condensada pueden **quemar**. Manipular con cuidado.
- No tocar la parte **metálica** del vaso en caliente: sujetar por el **asa**.



# 13. Cómo instalar la vaporera

Ideal para verduras, carnes, pescados, embutidos o pan al vapor.

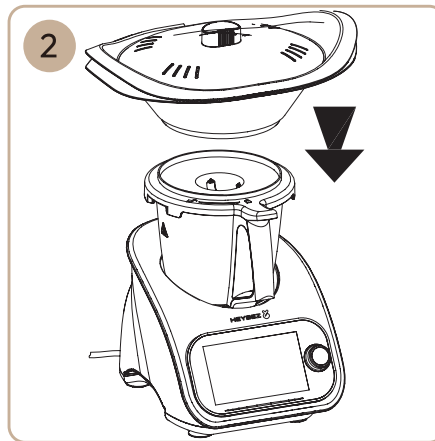
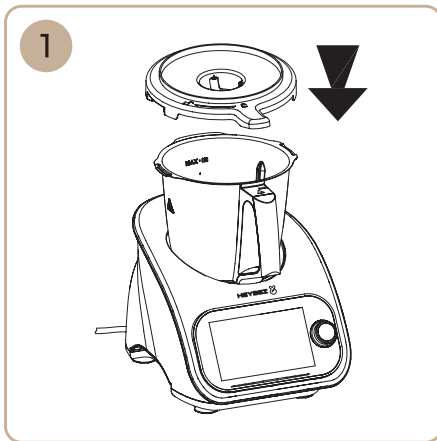
Combinaciones posibles

Combinación 1: Tapa de vaporera + Cesta llana + Cesta honda (para cocinar distintos alimentos a la vez).

Combinación 2: Tapa de vaporera + Cesta honda (para mayores cantidades de un mismo alimento).

## Pasos de instalación

1. Agregar agua en el vaso: mín. 0,5 L y máx. 2 L.
  - Con 0,5 L → aprox. 30 min de vapor.
  - Agregar ~250 ml adicionales por cada 15 min extra.
2. Insertar el vaso en su alojamiento.
3. Colocar la tapa del vaso y asegurarla.
4. Colocar la base de la vaporera sobre la tapa del vaso.
5. Poner los alimentos según la combinación elegida.
6. Cubrir con la tapa de la vaporera.



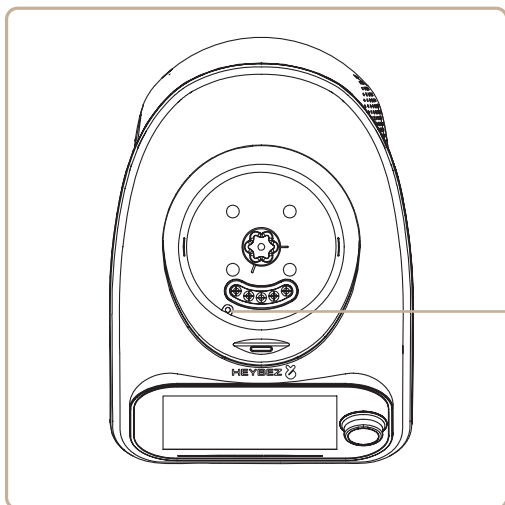
## PRECAUCIONES

- Peligro de **quemaduras** por vapor/condensación.
- **Nunca** usar la vaporera sin **tapa**.
- Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y no cocinará bien.
- **Nunca** dejar el **vaso medidor** en la tapa del vaso cuando se usa la vaporera.
- Mantener manos y rostro alejados al abrir.
- **No superar 2 L** de agua.
- Asegurar **≥0,5 L** de agua para generar vapor suficiente.
- **30 min** requieren **0,5 L**; sumar **~250 ml** por cada **15 min** extra.



## 14. Orificio de desbordamiento

En el soporte del vaso hay un **orificio de desbordamiento**. Si se escapa líquido, no se acumula en la base: **drena** hacia la superficie de trabajo.



Orificio de desbordamiento

### PRECAUCIÓN

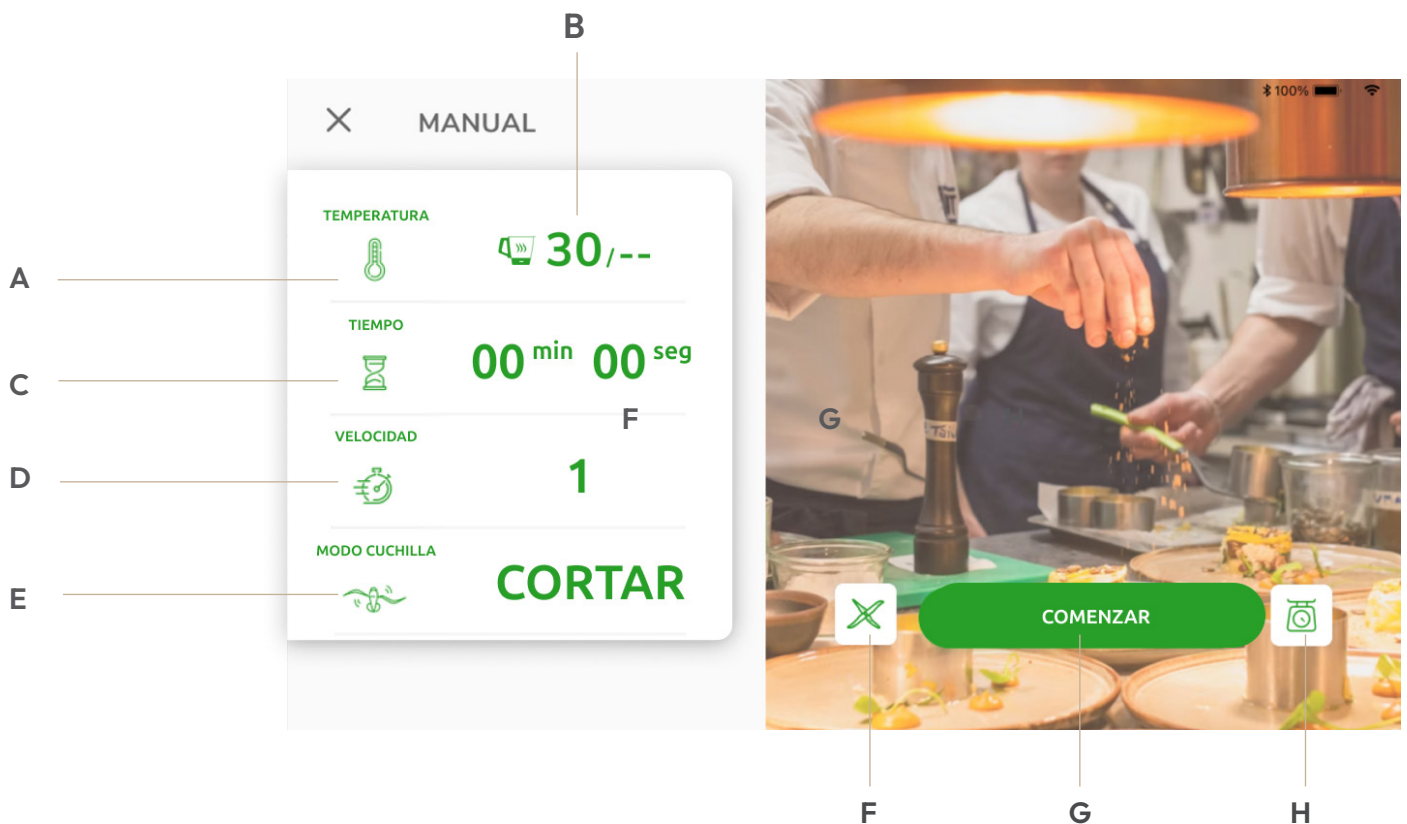
- Dejar que el líquido **termine de drenar** completamente.
- No volcar ni inclinar el equipo (podría reingresar líquido y dañar componentes eléctricos).
- Una vez drenado, limpiar la superficie y verificar que la base esté **seca** antes de reutilizar.



# 15. Funcionamiento del robot - Modo manual

Permite configurar tiempo, velocidad, dirección, temperatura, balanza y Turbo.

## Controles en pantalla



**A – Temperatura objetivo:** 37 °C a 160 °C.

**B – Temperatura real:** lectura actual del vaso.

**C – Tiempo:** 1 s a 100 min.

**D – Velocidad:**

Cortar (horario): 1 a 12.

Mezclar (antihorario): 1 a 3.

**E – Dirección de rotación:** alternar Cortar/Mezclar.

**F – Turbo:** máxima potencia mientras se mantiene presionado.

**G – Comenzar / Pausar.**

**H – Balanza:** pesar con precisión al gramo.

## Ajustar la temperatura

- Girar el dial para seleccionar 37–160 °C.
- La temperatura establecida aparece en el centro; la real, a la izquierda.
- No hace falta velocidad para calentar.
- Se puede modificar en cualquier momento.

### Notas:

Si T° > 60 °C, velocidad máx. 6.

Si T° > 96 °C, velocidad máx. 3.

Si T° > 100 °C, velocidad máx. 1.



## Establecer el tiempo

Dial horario → **aumenta**; antihorario → **reduce**.

Rango: **1 s a 100 min**.

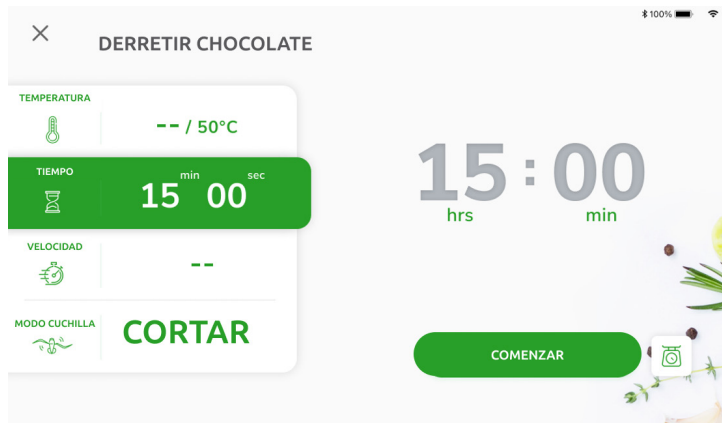
Incrementos: **segundos en pasos de 1 s; minutos en pasos de 1 min**.

## Funcionamiento:

El tiempo **cuenta hacia atrás** en la parte superior; el programado aparece debajo.

Se puede **modificar** durante el funcionamiento.

Al finalizar, el equipo **se detiene** y emite una **señal**.



## Uso sin tiempo:

- Solo calentar: cuenta hasta 30 min y se detiene.
- Solo movimiento: cuenta hasta 10 min y se detiene.

## Configurar la velocidad

Ajuste desde el **dial**.

### Rangos:

- Vel. 1-4: cuchilla de cuatro hojas y/o batidor mariposa.
- Vel. 1-12: cuchilla de cuatro hojas.

### Límites de tiempo:

- Vel. 1-6: 1 s a 99 min.
- Vel. 7-10: 1 s a 10 min.
- Vel. 11-12: uso intensivo, períodos cortos.

### Precauciones:

- Batidor mariposa solo 1-4 (la pantalla advierte).
- Con líquidos a vel. 10-12: máximo 2,5 L.
- Con vel. <10: hasta 3 L.
- La velocidad puede modificarse en cualquier momento.
- No se puede configurar velocidad en programas de vapor.



## Modo cuchilla (dirección)

- **Cortar (horario)**: usa el filo (picar, triturar, moler).
- **Mezclar (antihorario)**: mueve suavemente sin cortar (guisos, risottos, estofados, mezclas con trozos).
- Se puede cambiar la dirección **en marcha**.
- Antihorario disponible solo en vel. **1 a 3**.



## Balanza

Balanza integrada 1 g–5 kg. Lista siempre que no haya otro ciclo activo.

### Pesaje fácil:

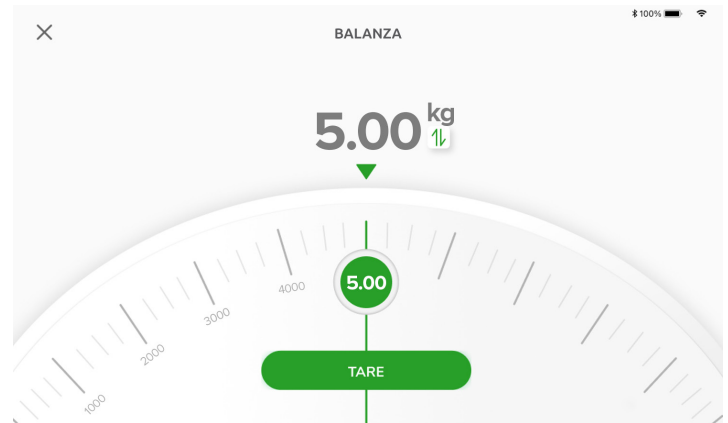
1. Encender (sin ciclos).
2. Presionar Balanza → aparece 0 g.
3. Cargar ingrediente → se muestra el peso.
4. Agregar más → se suma.
5. Salir con ×.

### Tara:

1. Presionar Balanza (0 g).
2. Cargar primer ingrediente.
3. Tocar Tara → vuelve a 0 g.
4. Cargar el siguiente ingrediente (peso independiente).
5. Repetir las veces necesarias.
6. Salir con ×.

### Consejo práctico (si pesa mal):

Cable libre (no debajo/estirado), nada tocando laterales, patas libres y apoyadas correctamente.



## Turbo

Activa inmediatamente **velocidad 12** para triturar en segundos.

**Uso:** mantener **presionado**. Soltar para detener; repetir si es necesario.

**Ideal para:** cubitos de hielo, nueces, pequeñas cantidades de hierbas/cebolla.



### PRECAUCIONES

- Con líquidos: no superar 2,5 L.
- No usar con batidor mariposa ni con cubierta de cuchilla.
- Se desactiva si  $T^{\circ} > 60^{\circ}C$ .

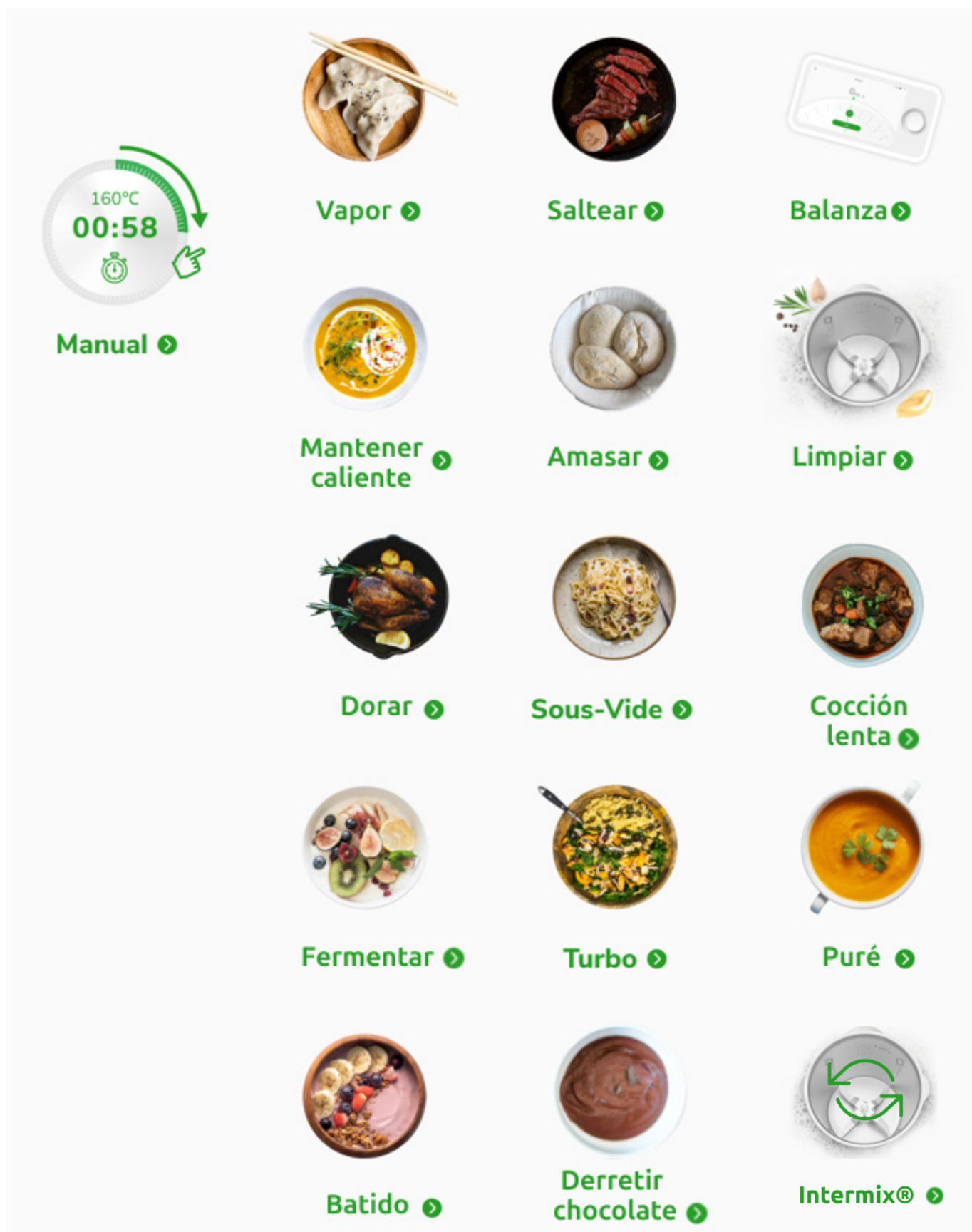


### Notas:

Solo funciona si la cuchilla de cuatro hojas no está en funcionamiento y si  $T^{\circ} < 60^{\circ}C$ .  
Sube directo a vel. 12.

## Programas automáticos

HEYBEZ cuenta con **15 programas automáticos** preconfigurados. Podés seleccionar desde la pantalla y **comenzar** con un toque.



## Función InterMix (versión beta)

La función **InterMix** introduce un nuevo modo de cocción inteligente que combina pausas y movimientos automáticos de la cuchilla para lograr resultados más precisos en salteados, fondos y mezclas delicadas. Actualmente, esta función se encuentra en **versión beta**, lo que significa que puede recibir mejoras o ajustes en futuras actualizaciones de software.

Durante esta etapa, se recomienda utilizarla siguiendo cuidadosamente las indicaciones técnicas y los límites de uso detallados a continuación.

### Modos predefinidos

Tu HEYBEZ ya cuenta con **5 configuraciones automáticas de InterMix**, diseñadas para distintos tipos de preparaciones:

- 1. Rehogar (120 °C)** → Pausas cortas para cocinar con suavidad.
  - 2. Saltear suave (130 °C)** → Movimientos intermitentes para dorar sin romper.
  - 3. Saltear intenso (130 °C)** → Pausas más largas para lograr un dorado parejo.
  - 4. Formar fondo / Mantener caliente (150–85 °C)** → Conserva la temperatura sin sobrecocinar.
  - 5. Formar fondo (160 °C)** → Ideal para sellar carnes o lograr una base de cocción perfecta.
- También podés usar **InterMix en modo manual**, eligiendo vos mismo los tiempos de movimiento y pausa.

**Recordá:** este modo funciona únicamente con **velocidad 1 y giro antihorario (mezclar)**.

### ADVERTENCIA TÉCNICA

Se recomienda **no utilizar intervalos excesivamente cortos** en los ciclos de mezcla intermitente (por ejemplo, **1 segundo de pausa y 1 segundo de movimiento**), ya que podrían generar:

- Sobrecarga del motor.
- Desgaste mecánico prematuro.
- Aumento de la temperatura interna del sistema.



Para evitar riesgos de sobrecalentamiento o desgaste, se aconseja **usar intervalos mínimos de 3 segundos de movimiento y 10 segundos de pausa**, salvo indicación contraria en recetas o programas oficiales de HEYBEZ.

# 16. Funcionamiento del robot - Modo guiado

El **Modo guiado** te acompaña paso a paso. Elegís la receta y la pantalla te guía hasta el plato final.

The screenshot shows the 'MODOS' (Modes) section of the app. At the top, there is a green 'MODOS' button, a heart icon, a notification bell, and a menu icon. Below this is a 'Filtrado' (Filtered) button with a dropdown arrow and an 'ACTUALIZAR' (Refresh) button. A search bar contains the text 'Buscar entre todas nuestras recetas!' (Search among all our recipes!) and a magnifying glass icon. The main content is divided into two sections: 'Platos principales' (53) and 'Postres' (62). Each section displays a grid of recipe cards. Each card features a food image, the recipe name, the number of servings, the cooking time, and a difficulty level icon (crown for 'Fácil' or 'Medio').

**MODOS**

Filtrado ACTUALIZAR

Buscar entre todas nuestras recetas!

**Platos principales** (53)

- Humita (8 porciones)**  
8 porciones  
1h 10 min Fácil
- Tarta pascualina**  
8 porciones  
1h 30 min Medio
- Masa para pastas frescas**  
4 porciones  
30 min Fácil
- Tarta de jamón y queso, tomate**  
8 porciones  
1h 30 min

**Postres** (62)

- 
- 
- 
- 

## Información general

- El robot se entrega con **+400 recetas** preinstaladas.
- Con Internet, se **descargan** nuevas recetas y **actualizaciones** automáticamente.
- Siempre podés **ajustar** temperatura, tiempo o velocidad.
- Ícono **lápiz**: agregar **notas personales** (quedan guardadas solo en tu robot).

## Guardar recetas favoritas

- **Corazón vacío**: no está guardada.
- **Corazón rojo**: está en Favoritos.
- Tocá el corazón para **guardar** o **quitar**.

# 17. Limpieza y servicio del dispositivo

## PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

Desconectar siempre antes de limpiar. Nunca sumergir la **unidad base**.

## RIESGO DE LESIONES POR CORTE:

Las cuchillas son **muy afiladas**. No tocarlas con manos desnudas. Antes de retirarlas, **enjuagar** el vaso para eliminar restos. Al lavar a mano, asegurarse de ver las cuchillas con claridad.



## Precauciones

- No usar **limpiadores abrasivos/corrosivos** ni **esponjas de acero**.
- Plásticos pueden **decolorarse** con ciertos alimentos (ej. curry). Es normal e inocuo.

## Hervido inicial (eliminar posibles residuos)

Durante la producción, algunos componentes reciben una fina película de aceite para su protección. Por eso, antes del primer uso, es importante realizar una preparación inicial.

### Cómo hacerlo:

1. Llená el vaso con **1 litro de agua**.
2. En el menú principal, seleccioná **Modo Manual**
3. Configurá: **Temperatura: 100 °C · Tiempo: 10 minutos · Velocidad: 0** (sin movimiento de cuchilla)
4. Iniciá el programa.
5. Una vez finalizado, desechá el agua.



## Limpieza de la unidad base

- Paño húmedo (una gota de detergente suave si hace falta).
- Luego, paño apenas húmedo para retirar jabón.
- Secar completamente antes de usar.
- Pantalla: paño de microfibra o productos para monitores.
- Nunca sumergir la base.

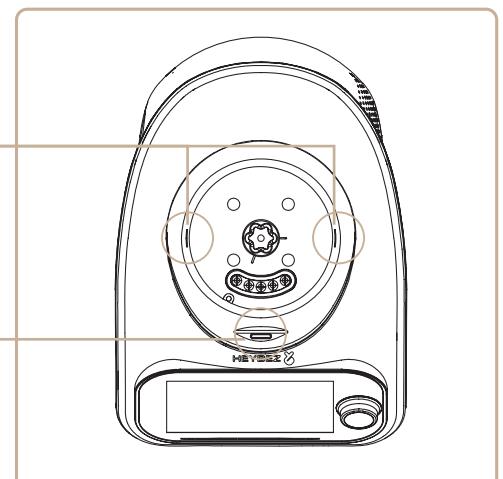
## Limpieza de sensores

La unidad base tiene **sensores** en la base que requieren mantenimiento sencillo.

### Sensores de vaso

### Sensor de tapa

Si acumulan polvo/harina/restos, pueden fallar. Limpiar con cepillo seco o pincel suave, sin forzar.



## Limpeza en lavavajillas

Piezas aptas:	Piezas NO aptas:
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaso medidor</li><li>• Tapa del vaso</li><li>• Sello de tapa</li><li>• Conjunto de cuchillas: cubierta de cuchilla + cuchilla de cuatro hojas</li><li>• Sello de vaso</li><li>• Cesta de vapor</li><li>• Espátula</li><li>• Cesta de vapor honda</li><li>• Tapa de vaporera</li><li>• Cesta de vapor llana</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unidad base</li><li>• Vaso de acero inoxidable</li></ul>

## Limpeza de los accesorios

1. Enjuagar el **vaso** con agua tibia y desechar el agua.
2. Retirar la **cuchilla**
3. Retirar el **sello** (ver “Limpeza, revisión y reemplazo de sellos”).
4. Lavar accesorios a mano o en lavavajillas (según corresponda).
5. Si es a mano, enjuagar con **agua limpia** para quitar detergente.
6. Dejar secar **completamente** antes de usar.
7. Reinsertar correctamente la **cuchilla** en el **vaso**.

## Limpeza, control y sustitución de sellos

- Los **sellos** (tapa y base de cuchilla) garantizan cierre hermético.

### Limpeza y control:

Retirar ambos sellos, limpiar y revisar **porosidad, deformaciones, grietas o roturas**. Se pueden limpiar a mano o en lavavajillas.

### Sustitución:

Si un sello presenta daños o cambios, **reemplazar**. Disponibles como **repuestos oficiales**.

### Precaución:

Antes de cada uso, verificar sellos **bien colocados y en buen estado**. No usar el robot sin sellos.

## Conjunto de cuchillas: limpeza y revisión

1. Retirar la cuchilla del vaso (ver capítulo 10).
2. Extraer el sello de la base de la cuchilla.
3. Limpiar o reemplazar el sello si presenta desgaste/daños.
4. Reinsertar correctamente la cuchilla antes de usar.

## Descalcificación

Con agua dura pueden acumularse **depósitos de cal** (especialmente en el **vaso**).

**Limpeza normal:** suele ser suficiente el **lavado a mano**.

**Depósitos ligeros:** paño con **vinagre**, luego enjuague.

### Depósitos grandes:

- **Precaución:** no usar **descalcificadores comerciales, ácido acético glacial ni esencia de vinagre**.
- **Método suave:** 50 % **vinagre blanco** + 50 % **agua hirviendo**. Verter/ sumergir piezas **30 min** → enjuagar → secar completamente.

**Nota:** tiempos mayores **no mejoran** y pueden dañar las piezas.

## 18. Almacenamiento

- Guardar en lugar **limpio y seco**, protegido del polvo.
- Fuera del **alcance de niños**.
- Base y accesorios **totalmente secos** antes de guardar.
- No colocar **objetos pesados** encima.
- Si no se usa por tiempo prolongado, **desconectar** y **guardar** el cable enrollado de forma segura.

## 19. Mal funcionamiento, causa y solución

Si el dispositivo no funciona como se espera, revisá esta lista **antes** de contactar al servicio técnico. Muchas veces se trata de un problema menor.

**Peligro de descarga eléctrica:** nunca intentes **reparar** el dispositivo por tu cuenta.

Funcionamiento defectuoso	Posible causa	Solución
El dispositivo no arranca	El vaso no está colocado correctamente.	Insertar correctamente el vaso (ver "Insertar el vaso").
	La tapa de la vaporera o la cesta de vapor honda no están bien colocadas.	Colocarlas correctamente sobre el vaso.
	No hay suministro de energía.	Revisar enchufe, interruptor y fusible.
Hay líquido debajo del dispositivo	La cuchilla no está bien insertada y el vaso gotea.	Insertar correctamente la cuchilla (ver capítulo 10).
	El sello de la cuchilla está dañado.	Reemplazar el sello (ver "Limpieza, control y sustitución del sello").
	El líquido se escurre por el orificio de desbordamiento.	Respetar límites de llenado: hasta 2,5 L en Turbo/vel 10-12; hasta 3 L en vel <10.
El líquido se derrama por la tapa	El sello de la tapa no está colocado correctamente.	Insertar el sello en su lugar (ver "Limpieza, control y sustitución del sello").
	El sello de la tapa está dañado.	Reemplazar por un sello nuevo.
No se puede configurar temperatura	Se seleccionó una velocidad entre 4 y 10.	Seleccionar velocidad entre 0 y 3 (ver "Configurar la velocidad").
El conjunto de cuchillas no gira	La cubierta de la cuchilla está desgastada (exceso de masa).	Reemplazar la cubierta y respetar cantidades máximas.
Algunas partes están descoloridas	Alimentos/especias tiñeron el plástico (ej. curry).	No requiere solución: es inocuo.
No se puede superar velocidad 3	Temperatura > 96 °C.	Ajustar T° por debajo de 96 °C.
Mensajes de error en pantalla	Funcionamiento incorrecto detectado.	Seguir instrucciones en pantalla.
El robot no detecta vaso o tapa	Sensores sucios/trabados (harina, polvo, restos).	Limpiar sensores con cepillito/pincel suave.
La balanza pesa incorrecto	Cable estirado/debajo; roces laterales; patas mal apoyadas.	Cable libre, aislar objetos, revisar patas libres y apoyadas.

## 20. Desecho

Este producto está sujeto a las disposiciones de la **Directiva Europea 2012/19/CE**. El símbolo del **contenedor tachado** indica que el producto y los accesorios marcados con este símbolo deben someterse a **recogida selectiva**.

- No desechar junto con la **basura doméstica normal**.
- Entregar en un **punto de recogida autorizado** para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

### Reciclaje

El símbolo de **reciclaje** identifica piezas o materiales valiosos para **reutilizar**. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a **proteger el medio ambiente**.

### Embalaje

Al desechar el embalaje, cumplir con la **normativa medioambiental** aplicable en tu país.

## 21. Especificaciones

Motor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potencia nominal del motor: 800 W</li> <li>• Velocidad: niveles 1 a 12</li> </ul>
Sistema de calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potencia de cocción: 1000 W</li> <li>• Ajuste de temperatura: hasta 160 °C</li> <li>• Protección contra sobrecalentamiento</li> </ul>
Báscula integrada de alta precisión	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rango de pesaje: 1 a 5000 g</li> <li>• Precisión: 1 g</li> </ul>
Molde/Carcasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Plástico de alta calidad y resistencia</li> </ul>
Vaso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material: Acero inoxidable de alta calidad</li> <li>• Volumen: 3 L</li> </ul>
Conexión eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada: 220–240 Vca / 50–60 Hz / Clase I</li> <li>• Consumo eléctrico máximo: 1300 W</li> </ul>
Sistema operativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Android</li> </ul>
Conectividad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wi-Fi 2400–2483,5 MHz</li> </ul>
Capacidad de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 GB</li> </ul>
Pantalla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touch TFT 6,9”</li> </ul>
Modos de control	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual: tiempo, velocidad y temperatura</li> <li>• Programas: Vapor, Saltear, Mantener caliente, Amasar, Dorar, Sous-Vide, Cocción lenta, Fermentar, Turbo, Puré, Batido, Derretir chocolate.</li> <li>• Recetas guiadas: vegetarianas, veganas, postres, one pot all in one, repostería, platos principales, tentempiés, guarniciones, sopas, guisos, salsas, etc.</li> </ul>
Peso y dimensiones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robot de cocina: 374 × 265 × 234 mm (L × A × H) — Peso: 4,65 kg</li> <li>• Robot + vaso de acero: 374 × 265 × 370 mm — Peso: 6,6 kg</li> <li>• Robot + vaso + vaporera: 374 × 420 × 492 mm — Peso: 7,4 kg</li> <li>• Vaso principal: 293 × 222 × 250 mm — Capacidad: 3 L — Material: acero inoxidable</li> <li>• Vaporera: 300 × 420 × 133 mm — Capacidad vaporera: 3,2 L — Capacidad bandeja: 1,5 L — Material: PP (polipropileno)</li> </ul>

## 22. Disclaimer sobre uso de Inteligencia Artificial (ChatGPT, Gemini, otras)

- HEYBEZ no garantiza que dichas indicaciones sean correctas, completas o seguras para tu equipo o tus ingredientes.
- La responsabilidad por el uso de estas recetas/indicaciones es exclusivamente del usuario. HEYBEZ no se responsabiliza por resultados de cocción, fallas, daños, errores de pesaje/medidas o incompatibilidades con el equipo.
- Las recetas e indicaciones pueden requerir **adaptaciones** según ingredientes, altura, humedad, potencia eléctrica o preferencias personales.

### Verificaciones obligatorias del usuario

Antes de ejecutar una receta sugerida por IA, **comprobá:**

#### 1. Compatibilidad con HEYBEZ PMIX08:

- Temperatura y velocidad dentro de límites del equipo (p. ej., a **>96 °C, vel. máx. 3** en Cortar/Mezclar).
- Límites de **capacidad**: líquidos y sólidos (no superar 3 L; en vel. altas y Turbo con líquidos, **máx. 2,5 L**).
- **Amasado: máximo 400 g de harina en seco y 750 g** totales de masa.
- Accesorios correctos (p. ej., **mariposa sólo vel. 1-4, sin Turbo**).

**2. Pesos y medidas:** revisá que los gramos, mililitros y tiempos sean coherentes; **ajustá si es necesario**.

**3. Técnicas y seguridad alimentaria:** manipulá alimentos con **higiene**; para preparaciones con **huevo crudo** (ej. mousses, mayonesa) usá huevos **frescos**, consumí **en el día** o **congelá** si sobra. El consumo es **bajo tu responsabilidad**.

**4. Alérgenos y restricciones:** adecuá la receta a tus necesidades (gluten, lácteos, frutos secos, etc.).

**5. Estado del equipo:** sellos, cuchilla y tapa bien colocados; vaso y base secos y limpios.

### Alcance y actualizaciones

- Las recetas y parámetros pueden actualizarse conforme a los **Términos y Condiciones** vigentes en [www.heybez.com.ar](http://www.heybez.com.ar).
- La IA **no reemplaza** manuales, indicaciones oficiales ni consejos de profesionales (nutrición, salud, etc.). Usá tu **criterio** y priorizá siempre las **especificaciones oficiales HEYBEZ**.

## Accesos útiles

Tienda

 [heybez.com.ar](https://heybez.com.ar)

 [Recetas](#)

 [Soporte](#)

 [Comunidad](#)



COOKING  
TIME

¡am!