

MOD. SDAENXRC311

enxuta

Toda una vida contigo

Robot de Cocina Smart



MANUAL DE INSTRUCCIONES



Estás a punto de añadir a tu estilo de vida un elemento más de la experiencia Enxuta, pero antes es muy importante que conozcas tu producto y sepas lo que es capaz de hacer para superar tus expectativas y hacer tu vida mucho más fácil.

Por favor lee este manual con atención antes de utilizar tu nueva robot por primera vez, ya que su uso incorrecto puede ser peligroso o no darte los resultados que buscas.

Te recomendamos conservar este documento como futura referencia.

CONTENIDO

Usos incorrectos y peligrosos	3
Componentes de tu robot	8
Instalación	9
Especificaciones técnicas	9
Antes del primer uso	10
Montaje de componentes y uso de accesorios	10
Instrucciones de uso	23
Idioma	59
Conexión a WiFi	60
Modo sueño	63
Unidad de temperatura	63
Restablecer	64
Velocidades sugeridas y capacidad para cada accesorio	66
Limpieza y mantenimiento	67
Problemas comunes y soluciones	68
Ayúdanos a cuidar el medio ambiente	70

USOS INCORRECTOS Y PELIGROSOS

- Antes de usar tu robot , lee y sigue todas las advertencias e instrucciones de este manual, incluso si estás familiarizado con este producto.
- Mantén el aparato fuera del alcance de niños pequeños.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asegúrate de que los niños y los bebés no jueguen con bolsas de plástico o cualquier material del embalaje de este producto.
- La robot es pesada. Se debe tener cuidado al moverla. Apágala y desenchúfala antes de moverla.
- No intentes modificar este producto de ninguna manera.
- La robot debe estar conectada a tierra.
- No lo enchufes a la toma de corriente antes de completar la instalación.
- Mantén el cable de alimentación alejado de áreas húmedas.

MUY IMPORTANTE:

- Asegúrate de que el exterior del aparato no se moje (salpicaduras de agua, etc.). No utilices el aparato con las manos mojadas.
- No sumerjas el aparato en agua u otros líquidos, ni lo uses cerca de lavabos, baños o duchas.
- Utiliza siempre el aparato desde una fuente de alimentación de la misma tensión, frecuencia y clasificación indicadas en la placa de identificación del producto.
- Coloca el cable de la fuente de alimentación correctamente para que no se pise o pellizque por elementos colocados sobre o contra él o que el aparato descansa sobre él.
- Este producto fue diseñado para ser usado en entornos domésticos o similares.

ADVERTENCIA: Mantén las aberturas de ventilación libres de obstrucciones.

- Evita entrar en contacto con partes móviles. Mantén las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados durante la operación para evitar lesiones y / o daños al aparato.
- Apaga el aparato y desconéctalo antes de cambiar los accesorios o acercarte a las piezas que se mueven en uso.
- Desenchufa siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Ten cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o licuadora, ya que puede ser expulsado del aparato debido a un vapor repentino.
- Para conocer los tiempos de funcionamiento y los ajustes de velocidad de los accesorios, consulta la sección: “Velocidades sugeridas y capacidad para cada accesorio”.



- **Precaución: superficie caliente. Se debe tener cuidado. Las superficies pueden calentarse durante el uso.**

- Opera sólo en una superficie plana nivelada. Se debe evitar operar en fregaderos escurridores o superficies irregulares.
- Mantén las manos y los utensilios fuera del vaso mientras esté en uso. Se puede usar un raspador de goma cuando el aparato está apagado y desenchufado.
- Opera siempre el aparato con la tapa en su lugar.
- No intentes abrir la tapa ni quitar el vaso cuando esté en uso.
- Presta atención a los alimentos a alta temperatura cuando abras la tapa del vaso.
- Siempre inserta la taza medidora/tapa correctamente en el orificio en la parte superior de la tapa del vaso cuando proceses alimentos.

- No excedas los 2 minutos de uso cuando ajustes a los niveles de velocidad más altos: 8, 9 o 10, ya que el motor puede sobrecalentarse. Apaga y deja que la unidad baje durante al menos 1 minuto, luego continúa nuevamente.



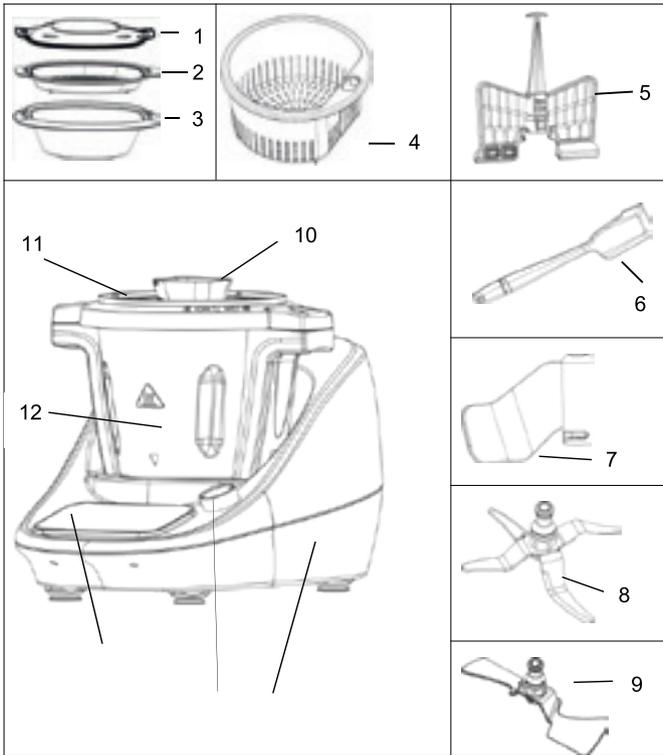
• **PRECAUCIÓN: Al mezclar/agitar líquidos calientes, (nunca mezcles aceite o grasa caliente), vierte en la tapa del vaso usando tapa extraíble especial. Comienza a procesar a una velocidad más baja. Mantén las manos y otra piel expuesta lejos de la cubierta para evitar posibles quemaduras.**

- Se pueden producir lesiones si las cuchillas en movimiento quedan expuestas accidentalmente.
- No dejes el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- No uses el vaso para almacenar alimentos o bebidas.
- No utilices el aparato para mezclar pinturas u otros líquidos inflamables o en un lugar contaminado con gases o vapores inflamables.
- Asegúrate de que el anillo de sellado de la cuchilla esté ajustado correctamente y que el conjunto de la cuchilla esté montado de forma segura en la base del vaso antes de su uso. La falla del montaje correcto causará la fuga de alimentos que dañará el aparato.
- Ten cuidado después de usar la función de calentamiento, ya que las superficies de los componentes permanecerán calientes durante algún tiempo después de su uso.
- Asegúrate de que el vaso, la tapa del vaso y la bandeja de vapor estén ensamblados correctamente cuando utilices los accesorios del vaporizador.
- Cuando lo uses, no toques ninguna parte del accesorio de vapor, excepto sus asas.
- No uses el vaporizador sin la tapa del vaso en su lugar.
- Al abrir la tapa del vaporizador, ten cuidado de no quemarte con el vapor caliente.
- Cuando utilices cualquier otra función de calentamiento, ten cuidado de evitar cualquier lesión provocada por el vapor caliente.

- Asegúrate de que el orificio de ventilación en la tapa del vaporizador esté desbloqueado durante el uso.
- Ten cuidado de no tirar la bandeja de vapor de la parte superior del vaso, ya sea durante o después de su uso.
- No dejes que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni sobre superficies calientes.
- No utilices el aparato si se ha caído o si alguna parte del aparato (incluido el cable o el enchufe) se ha dañado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por servicio técnico o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- El uso de accesorios no diseñados para su uso con este aparato puede causar lesiones al usuario o daños al aparato.
- No instales la unidad en otros aparatos, en superficies irregulares o donde pueda estar sujeta a: fuentes de calor (por ejemplo, radiadores o estufas), luz solar directa, polvo excesivo o vibraciones mecánicas.
- El aparato no debe usarse al aire libre, colocarse cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, o colocarse en un horno caliente.
- No lo instales cerca de ninguna fuente de calor, como radiadores, registros de calor, estufas u otros aparatos que produzcan calor.
- No utilices aparatos cerca de materiales inflamables o combustibles (por ejemplo, cortinas).
- Cualquier tipo de servicio, aparte de la limpieza ordinaria, debe ser realizado únicamente por una persona eléctrica calificada.
- No hagas un mal uso del cable de alimentación. Nunca jales el aparato por el cable de alimentación, ni tires para desconectarlo de la toma de corriente. En su lugar, agarra el cuerpo del enchufe y tira para desconectarlo.
- No utilices la unidad en lugares muy calurosos o húmedos, o bajo la luz solar directa.
- No se recomienda utilizar este aparato con un cable de extensión o un multicontacto.

- No coloques ningún otro aparato encima de la robot .
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.
- Este producto no ha sido diseñado para ningún otro uso que no sea el especificado en este manual de instrucciones.
- **PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices agentes de limpieza alcalinos durante la limpieza. Utiliza un paño y un detergente suave.**

COMPONENTES DE TU ROBOT



1	Tapa de vapor	9	Cuchilla de salteado
2	Bandeja de vapor	10	Taza medidora
3	Base de vapor	11	Tapa del vaso
4	Colador / Cesta de vapor	12	Vaso
5	Batidor de mariposa	13	Cuerpo principal con patas antideslizantes
6	Espátula	14	Pantalla táctil
7	Cuchilla de amasado	15	Perilla de control con botón
8	Cuchilla multifunción		

INSTALACIÓN

1. Coloca la robot sobre una superficie firme, plana y nivelada.
2. Coloca la robot donde no haya ninguna fuente de calor cerca o luz solar directa. Las salpicaduras de agua en el aparato pueden provocar un cortocircuito.
3. Para una buena ventilación, mantén suficiente espacio entre las paredes laterales y tu electrodoméstico. Deja al menos un espacio de 100 mm entre la parte posterior y los lados del aparato y cualquier pared. Deja un amplio espacio arriba para acceder a la tapa del vaso y al vaporizador.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Voltaje: 220-240 V ~
- Frecuencia: 50-60 Hz
- Potencia del motor: 700 W
- Potencia del calefactor: 1000 W
- Velocidad de rotación: 1-10 Temperatura ajustable: 37-120°C Peso máximo de la escala: 5 000 g

ANTES DEL PRIMER USO

DESEMBALAJE

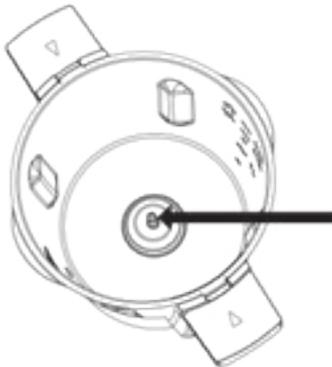
- Retira todos los materiales de embalaje y deséchalos de forma adecuada y cuidadosa.
- Antes de usar tu electrodoméstico y accesorios, es muy recomendable limpiarlos a fondo. Consulta la sección "Limpieza y mantenimiento" para obtener instrucciones.

MONTAJE DE COMPONENTES Y USO DE ACCESORIOS

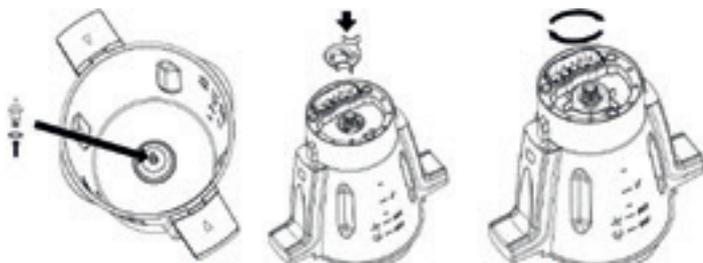
Con el dispositivo completamente desembalado y colocado en una posición adecuada como se describió anteriormente, ahora está listo para usarse.

ACOPLAMIENTO DE TRANSMISIÓN

Si aún no está instalado en el fondo del vaso, el acoplamiento de transmisión y el empaque de goma, deben instalarse y fijarse correctamente.



Para hacer esto, toma el acoplamiento de transmisión y asegúrate de que el empaque esté colocado sobre la parte inferior del acoplamiento, como se muestra a continuación.



Si no se ajusta el empaque de goma, los líquidos escaparán por el fondo del vaso.

Desde la parte superior del vaso, baja el acoplamiento de la unidad hacia abajo y a través del orificio hexagonal en la parte inferior del vaso.

NOTA: El acoplamiento de transmisión sólo se puede insertar completamente en el orificio hexagonal en tres posiciones. NO seis posiciones del agujero hexagonal. Por lo tanto, si el acoplamiento de la unidad no se puede insertar completamente en el orificio, gira el acoplamiento de la unidad un poco y empújalo.

Mientras mantienes el acoplamiento de la unidad en su lugar, voltea el vaso boca abajo.

Toma la pinza de bloqueo con la otra mano y con la flecha en la pinza alineada con el símbolo de candado desbloqueado en la base del vaso, empuja la pinza de bloqueo hacia abajo, luego con algo de fuerza, gira en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha esté alineada con el símbolo del candado bloqueado para sellar y bloquear el acoplamiento de la unidad en su lugar.

CUCHILLA MULTIFUNCIÓN

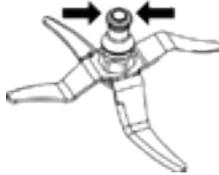
La cuchilla multifunción se utiliza principalmente para cortar alimentos.

IMPORTANTE: Ten especial cuidado al manipular este accesorio, ya que las cuchillas son muy afiladas y pueden causar lesiones si se manejan mal.

Para instalar la cuchilla multifunción, sigue estos pasos:

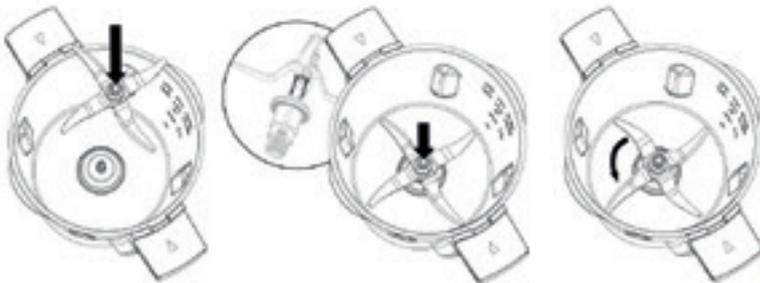
1. Coloca el vaso en el cuerpo principal en la orientación correcta y sitúalo correctamente.
2. Agarra la parte superior del poste de la cuchilla.

NO agarres ni toques los bordes afilados de la cuchilla.



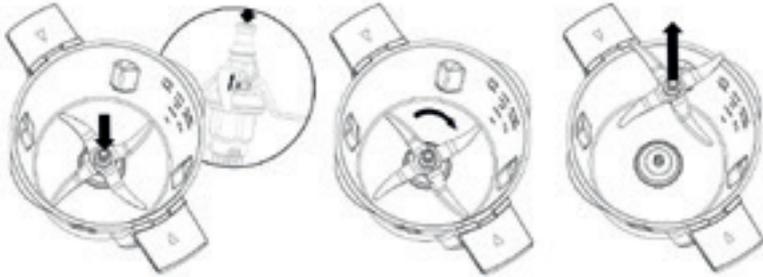
3. Baja la cuchilla multifunción sobre la parte superior del acoplamiento de transmisión en la parte inferior del vaso, asegurándote de alinear las lengüetas del acoplamiento de la unidad con las ranuras en la parte inferior de la cuchilla, luego empuja hacia abajo firmemente y gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se asiente en su lugar.

IMPORTANTE: El vaso debe colocarse correctamente en el cuerpo principal, o no se instalará bien la cuchilla.



Para quitar la cuchilla multifunción, sigue estos pasos:

1. Coloca el vaso en el cuerpo principal en la orientación correcta y sitúalo correctamente.
2. Agarra la parte superior del poste de la hoja, empuja hacia abajo firmemente y gira en el sentido de las agujas del reloj, luego tira de ella hacia arriba y hacia afuera.



IMPORTANTE: El vaso debe asentarse correctamente en el cuerpo principal, o no podrás quitar la cuchilla.

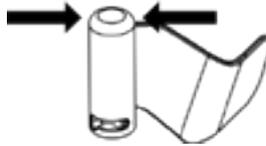
CUCHILLA DE AMASADO

La cuchilla de amasado se utiliza principalmente para amasar masa.

IMPORTANTE: No utilices la cuchilla amasadora por encima del ajuste de velocidad 3.

Para instalar la cuchilla de amasado, sigue los pasos a continuación:

1. Coloca el vaso en el cuerpo principal en la orientación correcta y sitúalo correctamente.
2. Agarra la parte superior del poste de la cuchilla.



3. Baja la cuchilla amasadora sobre la parte superior del acoplamiento de transmisión en la parte inferior del vaso, asegurándote de alinear las lengüetas del acoplamiento de la unidad con las ranuras en la parte inferior de la cuchilla, luego empuja hacia abajo firmemente y gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se asiente en su lugar.

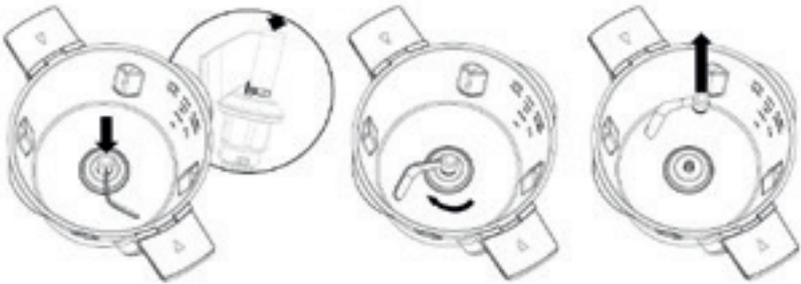
IMPORTANTE: El vaso debe colocarse correctamente en el cuerpo principal, o no se instalará la cuchilla.



Para quitar la cuchilla amasadora, sigue los pasos a continuación

1. Coloca el vaso en el cuerpo principal en la orientación correcta y sitúalo correctamente.
2. Agarra la parte superior del poste de la cuchilla, empuja hacia abajo firmemente y gira en el sentido de las agujas del reloj, luego tira de ella hacia arriba y hacia afuera.

IMPORTANTE: El vaso debe asentarse correctamente en el cuerpo principal, o no podrás quitar la cuchilla.



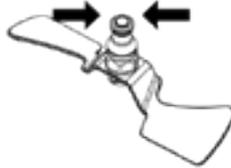
CUCHILLA DE SALTEADO

La cuchilla de salteado se utiliza principalmente para saltear y mezclar.

IMPORTANTE: No utilices el ajuste de cuchilla de salteado por encima de la velocidad 2.

Para instalar la cuchilla de salteado, sigue los pasos a continuación:

1. Coloca el vaso en el cuerpo principal en la orientación correcta y sitúalo adecuadamente.
2. Agarra la parte superior del poste de la cuchilla.



3. Baja la hoja de salteado sobre la parte superior del acoplamiento de la unidad en la parte inferior del vaso, asegurándote de alinear las lengüetas del acoplamiento de la unidad con las ranuras en la parte inferior de la cuchilla, luego empuja hacia abajo firmemente y gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se asiente en su lugar.

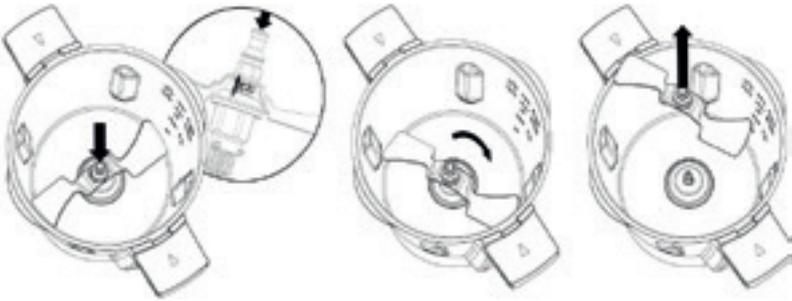
IMPORTANTE: El vaso debe colocarse correctamente en el cuerpo principal, o no se instalará la cuchilla.



Para quitar la cuchilla de salteado, sigue los pasos a continuación:

1. Coloca el vaso en el cuerpo principal en la orientación correcta y sitúalo correctamente.
2. Agarra la parte superior del poste de la cuchilla, empuja hacia abajo firmemente y gira en el sentido de las agujas del reloj, luego tira de ella hacia arriba y hacia afuera.

IMPORTANTE: El vaso debe asentarse correctamente en el cuerpo principal, o no podrás quitar la cuchilla.



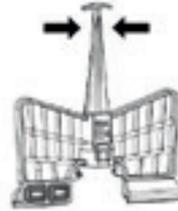
BATIDOR DE MARIPOSA

El batidor de mariposa se utiliza principalmente para remover y batir alimentos.

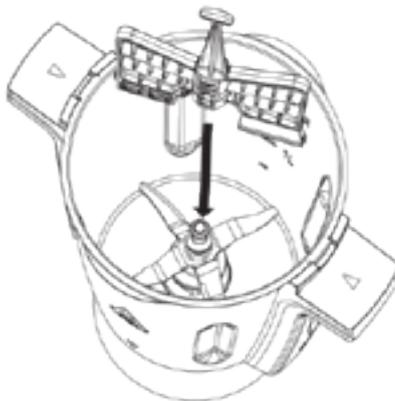
IMPORTANTE: No utilices el batidor de mariposa por encima del ajuste de velocidad 4.

No agregues ingredientes en el vaso cuando el aparato esté trabajando con el batidor de mariposa, ya que éste puede atascarse y dañarse.

Para instalar el batidor de mariposa, agarra la parte superior de éste.



Alinea la base del batidor de mariposa con la parte superior de la cuchilla multifunción, empuja el batidor de mariposa hacia abajo firmemente hasta que se asiente en su lugar.



Para quitar el batidor de mariposa, tira de él hacia arriba y hacia afuera.

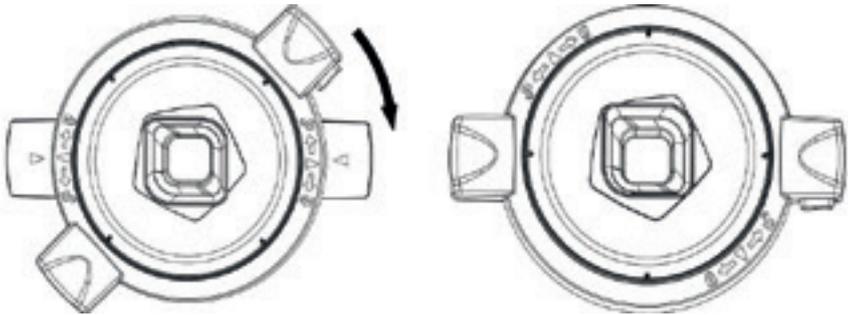


MONTAJE DEL VASO Y TAPAS

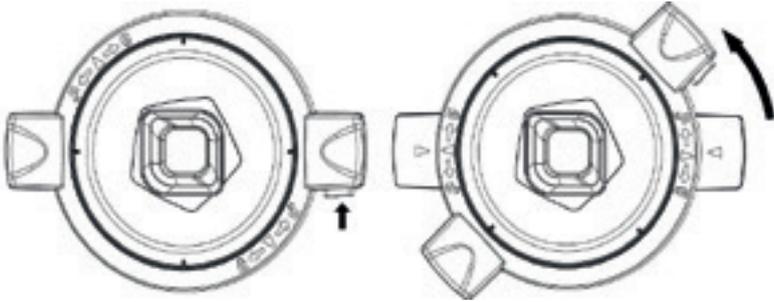
El vaso tiene marcas de capacidad a un lado, dentro de ellos. La capacidad máxima para mezclar o calentar es de 3 L.

Para colocar la tapa, ponla en la parte superior del vaso, presiona la tapa hacia abajo firmemente para que quede plana en el borde del vaso, luego gira la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla sobre el vaso.

NOTA: Asegúrate que la tapa esté colocada y bloqueada correctamente para que la Avera Chef pueda funcionar.



Para quitar la tapa, presiona el botón de liberación de bloqueo y gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj, luego levanta la tapa hacia arriba y hacia afuera.



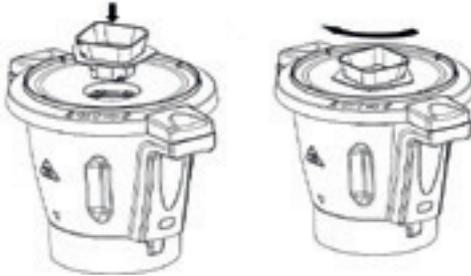
Coloca el vaso en el cuerpo principal en la orientación correcta y sitúalo correctamente.

NOTA: Asegúrate que la robot esté ajustada y asentada correctamente para que pueda funcionar.



TAZA MEDIDORA

La taza medidora no solo evita que los alimentos y líquidos sean expulsados del orificio de la tapa, sino que también es una taza medidora conveniente.



Para ensamblar la taza de medición con la tapa, coloca la taza medidora en el orificio, gira en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en su lugar.

Para quitarla, gira en sentido contrario a las agujas del reloj y levanta hacia arriba y hacia afuera.

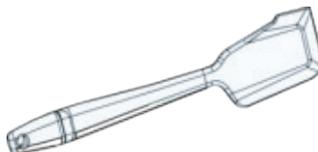
IMPORTANTE: La taza medidora es el único componente/accesorio que debe usarse para cubrir/bloquear el orificio redondo en la tapa del vaso.

No cubras/ bloquee el agujero en la tapa del vaso con ningún otro artículo como una toalla, papel, tazas, platos, etc. ya que podría provocar lesiones o daños en el aparato.

ESPÁTULA

La espátula se utiliza para raspar la comida y los líquidos del interior del vaso.

No utilices ningún otro utensilio ya que pueden causar daños en la superficie interior del vaso. Utiliza la espátula únicamente cuando el aparato esté apagado y se haya retirado la tapa del vaso.



COLADOR / CESTA DE VAPOR

El colador/cesta de vapor se puede utilizar para colar el jugo de fruta/verdura después del procesamiento.



Inserta el colador en el vaso y mantenlo en su lugar mientras viertes el jugo.

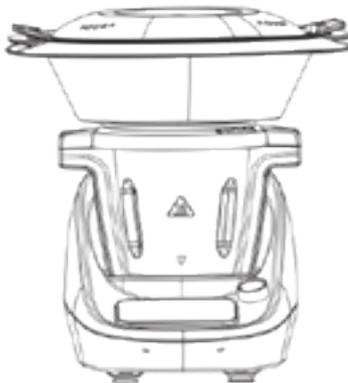
También se puede usar para contener alimentos blandos como pasta o fideos mientras se cocinan, y se puede usar para cocinar guarniciones, como arroz y papas.

MONTAJE DEL VAPORIZADOR

El vaporizador se utiliza para cocinar al vapor verduras, pescado y cualquier otro alimento que prefieras que se cocine al vapor.

Para configurar el vaporizador, la tapa del vaso debe instalarse en el vaso y bloquearse, luego se debe quitar la taza medidora.

El vaporizador se coloca en la parte superior de la tapa del vaso para garantizar que se asiente correctamente.



Asegúrate de que el vaporizador esté cubierto correctamente con su tapa antes de calentar y cocer al vapor.

NOTA: Los componentes del vaporizador no se pueden utilizar en un horno de microondas o en/sobre cualquier otro aparato eléctrico.

No toques ninguna parte del vaporizador, excepto los mangos, cuando esté en uso, ya que puedes quemarte.

Mantente bien alejado de los orificios de ventilación de vapor en la tapa del vaporizador para evitar lesiones por vapor caliente.

No cubras ni bloques los orificios en la tapa del vaporizador, ya que el vapor encontrará otra ruta de escape y puede causar lesiones graves o daños a los artículos circundantes.

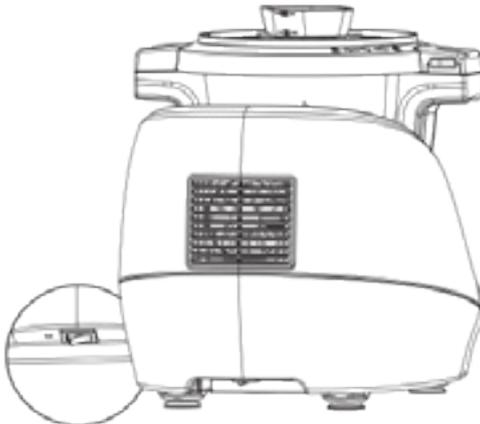
INSTRUCCIONES DE USO

NOTA: Cuando utilices por primera vez la robot, notarás un olor que viene del motor que es bastante normal.

Después de un período de uso, este olor desaparecerá gradualmente.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO / APAGADO

El interruptor está en la parte posterior del aparato. Utiliza este interruptor para encender o apagar el aparato.



Se escuchará un sonido de "beep" y la pantalla se iluminará y se reiniciará.



Nota: Ninguna función operará a menos que el vaso esté instalado y la tapa colocada y bloqueada. Excepto para la función de Báscula y la función de Calentamiento.

Cuando la tapa del vaso no está instalada, se puede iniciar el calentamiento, pero el motor no puede comenzar a funcionar hasta que la tapa del vaso esté instalada y bloqueada.

PANTALLA TÁCTIL



1	Botón táctil de función de temporizado	8	Icono de WI-FI
2	Botón táctil de función de escala	9	Lectura digital de potencia de calefacción
3	Botón táctil de opción preprogramada	10	Lectura digital de temperatura
4	Botón táctil de función de velocidad	11	Lectura digital de velocidad
5	Botón táctil de configuración de temperatura	12	Lectura digital de tiempo
6	Botón táctil de función de calefacción	13	Perilla de control con botón
7	Botón táctil de función turbo		

Perilla de control con botón

Presione este botón para iniciar o pausar el electrodoméstico cuando esté en funcionamiento.

Nota: El frasco y la tapa deben estar colocados y bloqueados en su posición para que el electrodoméstico funcione, excepto para la función de escala y la función de calefacción.

Si el electrodoméstico se ha pausado, entrará automáticamente en modo de espera después de aproximadamente 10 minutos y la pantalla se apagará.

Dependiendo de la función seleccionada, gire esta perilla en sentido horario para ajustar la configuración del temporizador, la velocidad, la temperatura y la potencia de calefacción.

Temporizador de apagado automático



Esta parte de la pantalla digital muestra horas: minutos: segundos.

Para establecer el tiempo de operación deseado, toque el botón táctil del temporizador  para ingresar a la configuración de minutos y los dígitos de minutos parpadearán.

Gire la perilla para ajustar los minutos requeridos.

Toque nuevamente el botón táctil del temporizador para ingresar a la configuración de segundos y los dígitos de segundos parpadearán.

Gire la perilla para ajustar los segundos requeridos.

Toque nuevamente el botón táctil del temporizador para ingresar a la configuración de horas y los dígitos de hora parpadearán.

Gire la perilla para ajustar las horas requeridas de 1 a 12 horas.

NOTA: Después de configurar el temporizador, espere 5 segundos para que el temporizador deje de parpadear y luego comience a funcionar el electrodoméstico.

Si inicia el electrodoméstico sin configurar el temporizador, el temporizador comenzará a contar hacia arriba. Toque el botón táctil del temporizador mientras está en funcionamiento y el temporizador comenzará a contar hacia abajo y el electrodoméstico se apagará cuando se alcance el tiempo de apagado automático.

Por ejemplo: Ha iniciado el electrodoméstico y el temporizador ha contado hasta 15 segundos. Al mismo tiempo, llegó a 15 segundos, toque el botón táctil del temporizador y el temporizador comenzará a contar hacia atrás desde 15 segundos y cuando el temporizador llegue a 0, el electrodoméstico se apagará y mostrará "Fin" y emitirá un pitido.

Para borrar la palabra "Fin", presione el botón de inicio / pausa.

Velocidad



Esta parte de la pantalla digital muestra la velocidad.

Para establecer la velocidad deseada, toque el botón táctil de velocidad  en la parte inferior de la pantalla para ingresar a la configuración de velocidad y el dígito de velocidad parpadeará.

NOTA: Tendrá aproximadamente 5 segundos para establecer la velocidad requerida antes de que la pantalla vuelva a la normalidad.

Nota: Algunos de los programas preestablecidos bloquean la velocidad para que no pueda ajustarse durante la operación.

Dentro de los 5 segundos, gire la perilla para ajustar la velocidad requerida.

La velocidad varía desde el nivel 1 al 10. (10 es la velocidad más alta)

Nota: Si está en modo de mezcla y calefacción, y si la configuración de temperatura o la temperatura real es superior a 90 °C, la velocidad máxima que se puede seleccionar son las velocidades de 1 a 4.

Si el electrodoméstico está funcionando, o está configurado a una velocidad más alta (5 a 10), y la temperatura alcanza o se establece en 91°C o más, la velocidad bajará automáticamente a la configuración de velocidad 4.

Importante: Si utiliza el electrodoméstico a velocidades 8, 9 o 10, no lo haga funcionar durante más de 2 minutos seguidos sin un período de enfriamiento de 5 minutos entre usos.

Temperatura



Esta parte de la pantalla digital muestra la temperatura en grados Celsius (°C).

Para establecer la temperatura deseada, toque el botón táctil de configuración de temperatura  en la parte inferior de la pantalla para ingresar a la configuración de temperatura y los dígitos de temperatura parpadearán.

NOTA: Tendrá aproximadamente 5 segundos para establecer la temperatura requerida antes de que la pantalla vuelva a la normalidad.

Nota: Algunos de los programas preestablecidos bloquean la temperatura para que no pueda ajustarse durante la operación.

Dentro de los 5 segundos, gire la perilla para ajustar la temperatura requerida.

Puede ajustar la temperatura mientras el electrodoméstico está en funcionamiento, a menos que esté en algunos de los programas preestablecidos.

Nota: a medida que ajusta la temperatura, notará que los dígitos encima del botón táctil de potencia de calefacción también incrementan según la temperatura seleccionada.

Es recomendable usar estas configuraciones de calefacción predeterminadas según la temperatura seleccionada. La configuración de temperatura se puede establecer desde 37°C hasta un máximo de 120°C.

Nota: el símbolo de termómetro cambiará de color blanco a color rojo cuando la temperatura alcance o supere los 60°C +/- 5°C.

Potencia de calefacción



Esta parte de la pantalla digital muestra la potencia de calefacción de nivel 0 a 10. (10 es la configuración más alta, lo que significa que se calentará más rápido).

Para establecer la potencia de calefacción deseada, toque el botón táctil de función de calefacción  en la parte inferior de la pantalla para ingresar a la configuración de potencia de calefacción y los dígitos de potencia de calefacción parpadearán.

NOTA: Tendrá aproximadamente 5 segundos para establecer la potencia de calefacción requerida antes de que la pantalla vuelva a la normalidad.

Nota: Algunos de los programas preestablecidos bloquean la potencia de calefacción para que no pueda ajustarse durante la operación. Dentro de los 5 segundos, gire la perilla para ajustar la potencia de calefacción requerida.

Nota: a medida que ajusta la potencia de calefacción, el dígito de temperatura mostrará automáticamente 100°C por defecto.

Debe seleccionar una configuración de 1 a 10 para que esta función funcione. Si deja la configuración en 0, no funcionará.

Modo Turbo

Para configurar la función Turbo, toque el botón táctil de función Turbo  para iniciar el modo Turbo.

Esta función inicia el electrodoméstico a la velocidad más alta.

Deje de tocar el botón táctil de función Turbo y el electrodoméstico se detendrá inmediatamente.

NOTA: Esta función solo funcionará durante un máximo de 1 minuto cada vez.

ADVERTENCIA: Asegúrese de tener los ingredientes y el accesorio adecuado para su uso a plena velocidad antes de usar esta función; de lo contrario, dañará el producto.

Escala

Este Thermo Cooker tiene una báscula incorporada y puede pesar de 1 a 4,999 gramos en incrementos de 1 gramo.

El electrodoméstico debe estar en pausa o en modo de espera para usar la función de báscula.

Toque el botón táctil de báscula  para ingresar a la función de báscula.

Los dígitos del temporizador desaparecerán y los dígitos de la báscula aparecerán aproximadamente 5 segundos después y parpadearán "0 00 0" por defecto, indicando que se ha activado la función de báscula.

Los ingredientes se pesarán a medida que se agreguen en el frasco y la pantalla mostrará el valor en gramos.

Nota: Si ya hay ingredientes dentro del frasco y se agregan nuevos, la báscula sumará ambos valores y la pantalla mostrará el peso total en el frasco.

Nota: Agregar ingredientes después de salir de la función de báscula y volver a ingresar no mostrará el peso combinado. Solo mostrará el peso de los ingredientes recién agregados y solo mientras esté en el modo de báscula.

Por lo tanto: la pantalla puede mostrar valores negativos cuando se retira comida del interior del frasco.

Programas preestablecidos

Hay un total de 18 programas preestablecidos en la memoria del Thermo Cooker para facilitar la operación.

Toque el botón táctil de programa preestablecido **P** para ingresar al menú de programa preestablecido y luego gire la perilla al número de programa deseado de P01 a P18 de la siguiente manera:

P01: Limpiar: Este es un programa de limpieza para el interior del vaso.

- Monta el batidor de mariposa.
- Añade 500 ml de agua limpia y 1 - 2 gotas de líquido para lavar trastes.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona el botón Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios	Comentario
Nivel de velocidad	4	N / A	Batidor de mariposa	Agrega unas gotas de líquido para lavar trastes.
Temperatura (°C)	70	N / A		
Nivel de potencia	7	N / A		
Potencia - minutos	5	1 - 15		

P02: Batido: Picar verduras, carne, especias y triturar hielo fácilmente en solo unos segundos. Prepara batidos, salsas, cremas con textura suave y sedosa.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Añade tus ingredientes.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios	Comentario
Nivel de velocidad	10	N / A	Cuchilla multifunción	El nivel de velocidad 10 aplastará casi cualquier cosa. Prueba más tiempo con ráfagas de 5 segundos si es necesario.
Temperatura (°C)	0	N / A		
Nivel de potencia	0	N / A		
Tiempo - minutos	0.5	0.5 - 2 horas		

P03: Limpieza: El método de limpieza científica a 50° C puede limpiar la espuma de sangre de carne y los residuos de pesticidas vegetales, frutas, etc.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Agrega 1,5 litros de agua fría (no caliente y no fría de la nevera) al vaso.
- Inserta la cesta del colador.
- Pon los ingredientes en la canasta.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del frasco y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	6	4 - 7	Cuchilla multifunción y cesta
Temperatura (°C)	50	N / A	
Nivel de potencia	5	1 - 10	
Tiempo - minutos	5	1 - 5	

P04: Sopa espesa: Cocción lenta para un control absoluto de la temperatura y el tiempo para obtener resultados perfectos.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Nota: Hay **8 pasos** para este programa. La máquina cambiará automáticamente al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.

Paso 1

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	100	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	Pasará al paso 2, 1 – 2 minutos después de hervir	N / A	

Paso 2

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	110	N / A	
Nivel de potencia	4	N / A	
Tiempo - minutos	20	N / A	

Paso 3

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	3	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	0	N / A	
Nivel de potencia	0	N / A	
Tiempo - minutos	Consulta la nota siguiente	N / A	

Nota: El paso 3 continuará ejecutándose hasta que los ingredientes hayan reducido la temperatura a 90°C o menos, luego cambiará automáticamente al paso 4.

No hay un tiempo establecido para el paso 3, ya que depende de la temperatura ambiente, el tipo de ingredientes y la cantidad de éstos, ya que se enfriarán a una velocidad diferente.

Paso 4

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	6	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	0	N / A	
Nivel de potencia	0	N / A	
Tiempo - segundos	5	N / A	

Paso 5

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	7	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	0	N / A	
Nivel de potencia	0	N / A	
Tiempo - segundos	5	N / A	

Paso 6

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	8	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	0	N / A	
Nivel de potencia	0	N / A	
Tiempo - segundos	5	N / A	

Paso 7

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	9	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	0	N / A	
Nivel de potencia	0	N / A	
Tiempo - segundos	5	N / A	

Paso 8

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	10	N / D	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	0	N / D	
Nivel de potencia	0	N / D	
Tiempo - segundos	1	N / D	

P05: Picar: Picar todo tipo de ingredientes, desde carne o pescado hasta frutas o verduras.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Añade tus ingredientes.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios	Comentario
Nivel de velocidad	5	5 - 7	Cuchilla multifunción	Prueba más tiempo con ráfagas de 5 segundos si es necesario.
Temperatura (°C)	0	N / A		
Nivel de potencia	0	N / A		
Tiempo - minutos	1	1 - 5		

P06: Saltear: Cocina todo tipo de platillos, como guisos, pollo almendrado, etc.

- Monta la cuchilla de salteado.
- Añade tus ingredientes.
- Fija y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	1	1 - 2	Cuchilla de salteado
Temperatura (°C)	120	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	5	1 - 30	

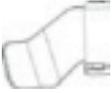
P07: Remover: Remueve los alimentos a medida que los cocinas para garantizar un calentamiento uniforme y lograr texturas profesionales. Cocina delicioso arroz, ensaladas con pasta, natillas o prepara chocolate caliente.

- Monta el batidor de mariposa.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona el botón Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	2	0 - 3	Batidor de mariposa
Temperatura (°C)	100	90 - 120	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	30	5 - 60	

P08: Amasar: Para preparar masa para pan.

- Monta la cuchilla de amasado
- Añade tus ingredientes.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios	Sugerencia de ingredientes
Nivel de velocidad	3	5 - 7	Cuchilla de amasado	Max 500 g de harina + 300 g de agua
Temperatura (°C)	0	0 o 37		
Nivel de potencia	0	N / A		
Tiempo - minutos	6	3 - 20		

P09: Vapor: Esta función es ideal para cocinar al vapor las recetas más saludables. Permite ahorrar tiempo gracias a su vaporizador de 2 niveles, ya que puedes cocinar más de 1 platillo a la vez.

- Monta el vaporizador.
- Añade tus ingredientes.
- No agregues más de 1.5 litros de agua fría (no caliente, ni fría proveniente del refrigerador) al vaso.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso esté segura y bloqueada en su lugar.
- Retira la taza medidora de la tapa del vaso si está instalada.
- Coloca la vaporera encima de la tapa del vaso y asegúrate de que la tapa del vaporizador también esté instalada.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Vaporera
Temperatura (°C)	120	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	20	15 - 60	

P10: Guiso: Los guisos tradicionales que requieren largos procesos de cocción se pueden lograr con este aparato de manera más práctica.

- Añade tus ingredientes.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del frasco y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Nota: Hay tres pasos para este programa. La unidad cambiará automáticamente al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.

Paso 1

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	100	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - horas	Consulta la nota siguiente	1 - 12 horas	

Nota: El programa preestablece 3 horas, esto es para el tiempo total combinado para todos los pasos y el tiempo es ajustable en el paso 3.

Paso 2

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	100	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - horas	5	N / A	

Paso 3

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	95	N / A	
Nivel de potencia	2	N / A	
Tiempo - horas	3 horas	1 - 12 horas	

P11: Caliente: Mantiene la comida caliente hasta que se sirva.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	80	N / A	
Nivel de potencia	2	N / A	
Tiempo - horas	1 hora	1 - 12 horas	

P12: Recalentar: Te permite recalentar alimentos cocinados.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Agrega tus ingredientes precocinados al vaso.

Nota: Sólo agrega alimentos descongelados y no alimentos congelados.

- Asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	95	60 - 95	
Nivel de potencia	5	N / A	
Tiempo - minutos	30	1 - 60	

P13: Hervir: Vierte suficiente agua en el vaso para cubrir todos los ingredientes.

- Añade tus ingredientes al vaso.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios	Comentario
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción	Si necesitas continuar hirviendo para cocinar alimentos, configúralo manualmente.
Temperatura (°C)	100	N / A		
Nivel de potencia	10	N / A		
Tiempo - minutos	Se apagará después de aproximadamente uno o dos minutos después de que se haya alcanzado la ebullición.	N / A		

P14: Yogurt: Prepara yogures caseros fácilmente. La Robot mantendrá la mezcla a temperatura de fermentación para que a la mañana siguiente el yogurt esté listo para enfriarse y comer.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Añade tus ingredientes al vaso.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Nota: Hay 2 pasos para este programa, el tiempo total es de 8 horas, el tiempo es ajustable entre 3 y 12 horas durante el paso 2. La unidad cambiará automáticamente al paso 2 después de que se haya completado el paso 1.

Paso 1

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios	Comentario
Nivel de velocidad	1	N / A	Cuchilla multifunción	Mezcla el yogurt con la leche y luego revuelve durante media hora.
Temperatura (°C)	37	N / A		
Nivel de potencia	2	N / A		
Tiempo - minutos	30	N / A		

Paso 2

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios	Comentario
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción	Aunque la cuchilla de cortar no es necesaria para el paso 2, se deja dentro para que el programa no necesite ser pausado.
Temperatura (°C)	37	N / A		
Nivel de potencia	1	N / A		
Tiempo - horas	7.5	3 - 12 horas		

P15: Risotto: Cocin risotto. Ajusta el agua según lo que añadas de risotto.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Agrega las cantidades sugeridas de arroz a la canasta de vapor y agrega la cantidad sugerida de agua al vaso.
- Asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Nota: Hay 2 pasos para este programa. La unidad cambiará automáticamente al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.

Paso 1

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	1	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	100	N / A	
Nivel de potencia	6	N / A	
Tiempo - minutos	Pasará al paso 2, después de que la temperatura alcance los 90°C	N / A	

Paso 2

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	1	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	96	N / A	
Nivel de potencia	4	N / A	
Tiempo - minutos	18	N / A	

P16: Avena: Usa esta configuración para hacer alimentos más suaves como frijoles o gachas de avena. Esto es ideal para alimentos que requieren leche o agua para ser cocinados.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Añade tus ingredientes al vaso.
- Añade tus ingredientes al vaso.
- Presiona Inicio para comenzar.

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	2	1 - 2	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	90	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	12	10 - 30	

P17: Arroz congee: Este programa puede hacer el arroz congee perfecto.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Añade tus ingredientes al vaso.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar.
- Presiona Inicio para comenzar.

Nota: Hay 2 pasos para este programa. La unidad cambiará automáticamente al paso 2 después de que se haya completado el paso 1, el tiempo total es de 46 minutos y 30 segundos.

Paso 1

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	1	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	120	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	6.5	N / A	

Paso 2

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	1	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	98	N / A	
Nivel de potencia	5	N / A	
Tiempo - minutos	40	30 - 60	

P18: Sopa Rápida: cocínala fácilmente.

- Ensambla la cuchilla multifunción.
- Coloca y asegúrate de que la tapa del vaso y la taza medidora estén seguras y bloqueadas en su lugar. Presiona Inicio para comenzar.

Nota: Hay 3 pasos para este programa. La unidad cambiará automáticamente al siguiente paso después de que se haya completado el paso anterior.

Nota: El programa necesita 32 minutos y 30 segundos en total y el tiempo es ajustable en el paso 3.

Paso 1

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	10	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	0	N / A	
Nivel de potencia	0	N / A	
Tiempo - segundos	30 segundos	N / A	

Paso 2

Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	0	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	120	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	2	N / A	

Paso 3

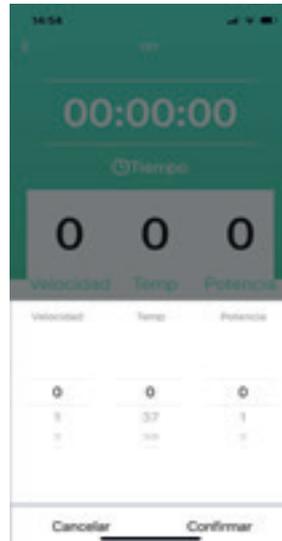
Configuración predeterminada		Ajustable	Accesorios
Nivel de velocidad	2	N / A	Cuchilla multifunción
Temperatura (°C)	100	N / A	
Nivel de potencia	10	N / A	
Tiempo - minutos	30	15 - 60	

CONEXIÓN WIFI PARA VINCULAR MI APLICACIÓN

La aplicación de control debe descargarse en un dispositivo inteligente para controlar la robot de forma remota.

La aplicación requiere una conexión Wi-Fi activa para operar la robot .

Nota: El dispositivo no admite conexiones 5G ni redes con cifrado WEP.



INSTALAR APLICACIÓN

1. Abre Apple® App Store o Google Play Store.
2. En el campo de búsqueda, escribe “Enxuta”.
3. Descarga la aplicación.



REGISTRO Y ACCESO

- Inicia la aplicación.
Para registrarte, haz clic en "Registrarse", para continuar, haz clic en "Aceptar".
- Elige tu país e ingresa una dirección de correo electrónico, luego haz clic en "Obtener código de verificación".
- Ingresa el código enviado a tu correo electrónico (verifica la bandeja de entrada o spam).
- Establece una contraseña y da clic en "Listo". O inicia sesión directamente si ya tienes una cuenta.



Para conectar la robot a la aplicación de control a través de Wi-Fi, sigue los pasos a continuación:

1. Abre la aplicación “Enxuta” en tu celular y selecciona la opción “Registrarse” para crear una cuenta.
2. Selecciona el símbolo de “+” ubicado en la esquina superior derecha para añadir un nuevo aparato.

3. Seleccione el tipo de producto de la lista de opciones en la aplicación (Electrodomésticos > Cocina). Ingrese su nombre de Wi-Fi y contraseña, luego presione "Siguiente".

4. Asegúrese de que el Thermo Cooker esté en modo de emparejamiento, con el indicador del icono de Wi-Fi parpadeando (si el Thermo Cooker no está en modo de emparejamiento, mantenga presionados los botones de Encendido de calefacción  y Temperatura  al mismo tiempo durante aproximadamente 3 segundos, el indicador del icono de Wi-Fi parpadeará, presione "Confirmar que el indicador parpadea rápidamente" y "Parpadea rápidamente".

5. La aplicación comenzará a agregar el dispositivo y puede tardar hasta 2 minutos, recibirá una notificación que dice "agregado exitosamente" una vez completado.

6. Una vez que la aplicación de control haya terminado de cargar, ahora podrá controlar el Thermo Cooker a través de su dispositivo inteligente.

Nota: Solo un dispositivo inteligente puede estar conectado a la vez al Thermo Cooker.

Nota: El Thermo Cooker solo funcionará a través de la aplicación de control cuando el dispositivo inteligente esté conectado al Wi-Fi.

Nota: El Thermo Cooker y la aplicación deben usar la misma red Wi-Fi.

Nota: El Thermo Cooker solo es compatible con redes de 2.4Ghz.

VELOCIDADES SUGERIDAS Y CAPACIDAD PARA CADA ACCESORIO

Advertencia: No montes ni uses la cuchilla de amasado y la cesta de vapor al mismo tiempo.

Accesorio	Imagen	Función	Velocidad	Capacidad	Tiempo de operación
Cuchilla multifunción		Picar (+)	5	3 L max, Alimentos 1– 2 cm de tamaño antes de cortar	1 minuto
		Picar (++)	10	3 L max, Alimentos 1– 2 cm de tamaño antes de cortar	1 minuto
**Cuchilla de amasado No montes ni utilices la cuchilla de amasado y la cesta de colador / vaporizador al mismo tiempo		Amasar masa para pan, pizza, etc.	2 - 3	Masa máxima de 800 g	5 - 20 minutos
		Amasar masa para fideos.	3	Max 600 g de masa	3 minutos
Batidor de mariposa		Remover	1 - 3	3 litros máx.	30 minutos
		Batir las claras de huevo o crema	4	3 litros máx.	10 minutos
Vaporera		Verduras al vapor	N/a	3.5 litros máx.	15 minutos
		Carne al vapor	N/a	3.5 litros máx.	20 - 30 minutos
Hoja de salteado		Saltear	1-2	3 litros máx.	5 - 20 minutos
		Mezcla	1-2	3 litros máx.	5 - 20 minutos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpia la base del motor con un paño ligeramente húmedo y detergente suave, luego sécalo, asegurándote de que el área de contacto eléctrico esté perfectamente seca. Seca con un paño suave y seco.

La limpieza de las piezas inmediatamente después de su uso garantiza un tiempo de limpieza más rápido, y esto prolongará la vida útil de tu electrodoméstico y accesorios, reduciendo las manchas en las piezas de plástico.

Artículo	Imagen	A prueba de lavavajillas	
		Sí Solo ajuste a baja temperatura (45° - 60°)	No
Cuchilla multifunción		✓	-
Cuchilla de amasado		✓	-
Batidor de mariposa		✓	-
Vaporera		✓	-
Vaso		✓	-
Tapa del vaso		✓	-
Taza medidora		✓	-
Espátula		✓	-
Cesta pequeña para vaporera		✓	-

SOLUCIÓN A PROBLEMAS COMUNES

Código de error	Descripción	Posibles razones	Solución
E01	Interruptor de seguridad no activado.	La tapa del vaso no está colocada correctamente en el vaso o bloqueada en su posición. El vaso no está asentado correctamente en la base.	Asegúrate de que la tapa del vaso esté colocada correctamente y bloqueada en su lugar. Asegúrate de que el vaso esté colocado correctamente en la base.
E02	Sensor de temperatura no detectado.	El vaso no está en su lugar, no está asentado correctamente o la conexión del sensor de temperatura en la base del vaso está dañada.	Asegúrate de que el vaso esté colocado correctamente en la base. Asegúrate de que los pines de conexión debajo del vaso no estén doblados o rotos.
E03	El motor y/o las cuchillas están atascados.	Se han agregado demasiados ingredientes al vaso. Los ingredientes son demasiado grandes.	Disminuye el volumen de la comida en el vaso. Corta la comida en trozos más pequeños y vuelve a encender la máquina.
E04	Temperatura demasiado alta.	No hay comida en el vaso, o no hay suficiente comida cuando se selecciona el ajuste de alta temperatura durante un período prolongado.	Agrega comida en el vaso o agrega más comida.

E05	Temperatura del motor demasiado alta.	El aparato ha estado trabajando a una carga alta (como amasar masa) o a alta velocidad durante demasiado tiempo sin período de enfriamiento.	Deja que el aparato se enfríe antes de reiniciarlo.
E07	Fallo de la caja de engranajes de velocidad.	La caja de cambios cambia a una marcha diferente al cambiar del grupo de velocidad 1 a 5 al grupo de velocidad 6 a 10. Si el engranaje no puede cambiar por cualquier motivo, se mostrará el error.	Detén la máquina y, a continuación, vuelve a iniciar.
E08	Fallo del sensor de temperatura del motor.	Si no se detecta el sensor de temperatura del motor en el arranque, se mostrará el error.	Detén la máquina y, a continuación, reiníciala.
E11	Uso de alta velocidad a alta temperatura al mismo tiempo.	La temperatura en el vaso es superior a 90° C, mientras se usa el nivel de velocidad 4 o superior al mismo tiempo.	Enfría la comida a 90° C o menos, o usa una velocidad inferior al nivel de velocidad 4.
E12	Sobrecarga de peso.	El peso añadido es más pesado que el máximo de 4.999 gramos.	Retira los ingredientes para reducir el peso total a 4,999 gramos o menos.

AYÚDANOS A CUIDAR EL MEDIO AMBIENTE

No tires tu robot con la basura doméstica común cuando su vida útil haya terminado. Debe ser manejada por separado y recibir tratamiento especial, llévala a un centro de reciclaje para contribuir a la protección de nuestro planeta.

En nos enorgullece ser parte de la solución para un futuro sustentable, ayúdanos a cumplir con este objetivo.



CERTIFICADO DE GARANTÍA

enxuta

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta**, **Queen** y **Xenon**, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal, lámparas o similares, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

Para el caso fuere necesaria la sustitución del artículo adquirido, descrito en la factura, y la Empresa careciere de stock o se hubiese discontinuado la fabricación o importación, el mismo podrá sustituirse por uno de calidad igual o superior dentro de las marcas importadas o representadas por Gelbring S.A.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 2525 6000 Int. 3- de 9:30 a 18 hs
E-mail: atencionpostventa@gelbring.com.uy

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959. Montevideo, Uruguay. www.gelbring.com.uy

GELBRING
IMPORTACIONES



CERTIFICADO DE GARANTÍA



Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Celta S.A., empresa importadora y representante de la marca Enxuta, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

Términos y condiciones de la garantía (Art. 11 de la Ley 1334/1998)

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República del Paraguay.

Para que tenga validez, asegúrese de que los siguientes datos se encuentren completos por la casa vendedora y preséntelo conjuntamente con su factura de compra.

Asimismo declaro haber sido informado, también en forma previa a esta compra, acerca del lapso del tiempo durante el cual Enxuta se compromete a regular suministro de componentes, repuestos y servicio técnico que será de un año.

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de la red eléctrica, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal o similares, lamparitas, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno

CONSTANCIA DE INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO (Art. 8 de la ley 1334/1998).

Por medio de la presente declaro que he recibido información veraz, eficaz y suficiente sobre las características de este producto, sus calidades, composición, garantía y plazo de validez, dirección del local de reclamo y los riesgos que presenta para mi seguridad, todo ello de conformidad a los artículos 8 y 11 de la ley 1334/1998).

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 021 674 774

E-mail: atencionpostventa@gelbring.com.py

CELTA S.A. - Máximo Caballero esquina Ybyturuzu - Barrio Santa María - Asunción

