

Robot.
Chef

TELEFUNKEN



ROBOT DE COCINA

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUFACTURED FOR AND DISTRIBUTED BY SOMEKO ELECTRONICS SA

Paseo Colón Av. 275 - Piso 11 (C1063ACC) - CABA - República Argentina

TELEFUNKEN and the shown TELEFUNKEN-Logos are trademarks of
TELEFUNKEN License GmbH, Germany used under a trademark license by
SOMEKO ELECTRONICS SA

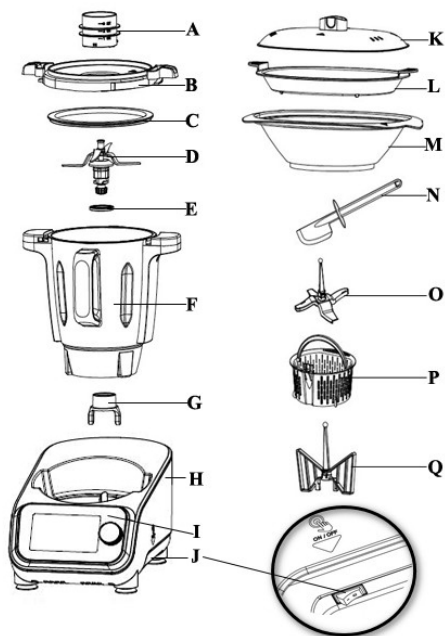
PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros que conlleva.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro."
4. PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.
5. PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación. Realice mantenimiento del aparato periódicamente
6. Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como":
 - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - ambientes tipo cama y desayuno
7. No sumerja el aparato.
8. ADVERTENCIA: La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.
9. ADVERTENCIA: las superficies del elemento calefactor están sujetas a calor residual después de su uso.
10. ADVERTENCIA: Un mal uso de su olla a presión podría significar un riesgo de lesiones.
11. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza
12. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador, ya que puede salir expulsado del electrodoméstico debido a una emisión repentina de vapor.
13. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
14. PRECAUCIÓN Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarla del soporte.
15. ADVERTENCIA: evite derrames en el conector de la base de conexión. Si el aparato se sobrellena, puede expulsar agua hirviendo. Evite lesiones a causa de un mal uso del aparato.
16. Lea atentamente estas instrucciones e ilustraciones antes de usar el aparato.
17. Conserve estas instrucciones de uso para futuras consultas.
18. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincida con el voltaje de la red eléctrica local antes de conectarlo.
19. Nunca utilice accesorios ni piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si se utilizan dichos accesorios o piezas.
20. Limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
21. Coloque siempre el aparato principal sobre una superficie plana, seca y limpia.
22. No toque la cuchilla, especialmente si está en funcionamiento. Está muy afilada. Sujete solo la parte superior de la cuchilla al retirarla o volver a insertarla.
23. No utilice el accesorio o el aparato si están dañados. Debe contactar con un centro de servicio autorizado.
24. Nunca deje el aparato funcionando sin supervisión.
25. Apague el aparato antes de desmontar e instalar cualquier accesorio.
26. Espere a que las piezas móviles se detengan antes de retirar las piezas del aparato.
27. Nunca sumerja el aparato principal en agua ni en ningún otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el aparato.

28. Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
29. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas móviles durante su uso.
30. Al procesar alimentos calientes (con temperaturas superiores a 60 °C), no toque el vaso medidor.
31. Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie limpia, sólida, plana y resistente al calor, especialmente al utilizar la herramienta de vapor.
32. La espátula solo se utiliza para retirar los alimentos del recipiente. No la utilice mientras la cuchilla esté en funcionamiento.
33. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que podría salir expulsado del aparato debido a la formación repentina de vapor.
34. Cuando la temperatura del recipiente sea igual o superior a 60 °C, observará lo siguiente:
 - La velocidad de trabajo se limitará a las velocidades 01-05.
 - El aparato cambiará automáticamente a la velocidad 4, incluso si la velocidad actual está configurada entre 06 y 10.
35. La superficie del elemento calefactor acumula calor residual después del uso. Existe riesgo de lesiones por un uso inadecuado.

USO PREVISTO

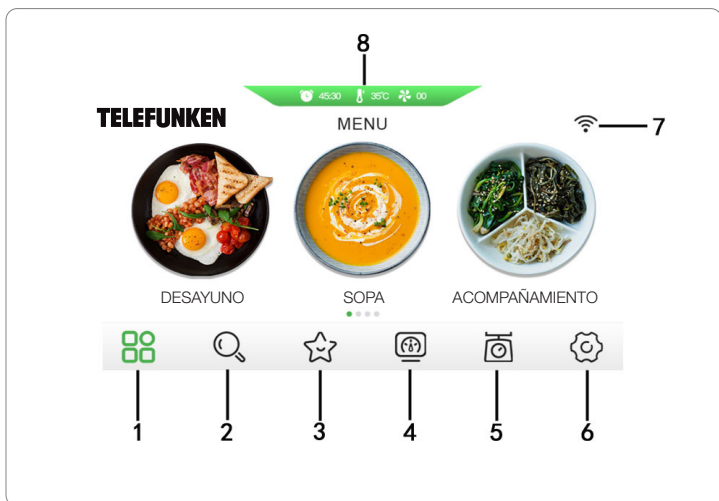
El robot de cocina multifuncional se utiliza para picar, calentar alimentos (p. ej., verduras, carne, etc.) y cocinar al vapor. Cualquier otro uso se considera inapropiado. Solo es apto para interiores secos. El aparato no está diseñado para uso comercial, sino exclusivamente para uso doméstico. Cualquier otro uso o modificación del aparato no está previsto y queda estrictamente prohibido. No se acepta ninguna responsabilidad por daños causados por un uso indebido o un funcionamiento incorrecto.



Conozca su nuevo Robot Chef

- A. Tapa medidora (Max.: 100mL)
- B. Tapa
- C. Anillo hermético de goma
- D. Cuchillas
- E. Anillo de goma de la cuchilla
- F. Jarra Robot Chef (Max.: 2L)
- G. Llave de Seguro de la cuchilla
- H. Unidad principal
- I. Panel de control
- J. Llave de encendido y apagado
- K. Tapa de la vaporera
- L. Bandeja de vaporera
- M. Vaporera
- N. Espátula
- O. Protección de cuchillas
- P. Canasta
- Q. Batidor (mariposa)

PANTALLA FULL COLOR DE 5"

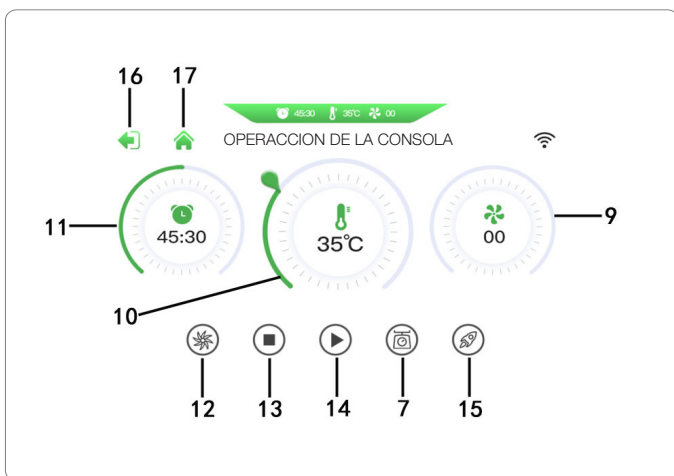


1. Menu principal: Pulse para ir al menú principal de recetas.

2. Búsqueda: Puede buscar recetas por nombre.

3. Favoritos: Guarde sus recetas en favoritos. Podrá acceder a ellas presionando aquí.

4. Ajuste manual: Puede ajustar el «tiempo» «velocidad» «temperatura» manualmente. Consejos: Cuando la temperatura de trabajo se establece entre 105°C y 120 °C, para evitar la peligrosa situación de derrame de alimentos, recomendamos que la cantidad máxima de los alimentos procesados no sea superior a 1,5L.



5. Balanza electrónica: (Rango de pesaje: 0-5000g)

Para pesar siga lo siguientes pasos:

(1) Seleccione el la tecla pesar.

Cuando el cuadro de diálogo muestre «0g», ponga la comida en la Jarra Robot Chef.

Lea el número que aparece en el cuadro de diálogo. Ese es el peso neto (Unidad: g) del alimento.

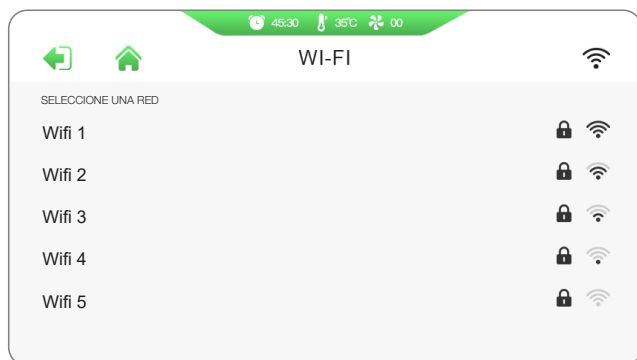
6. Configuración:

Cuando preciona este boton, accede al siguiente menu:

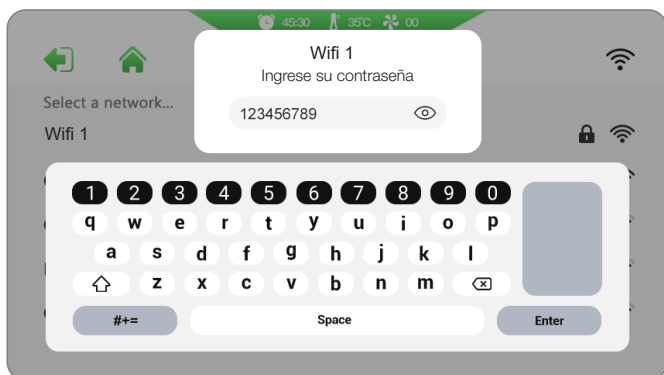


(1) WIFI

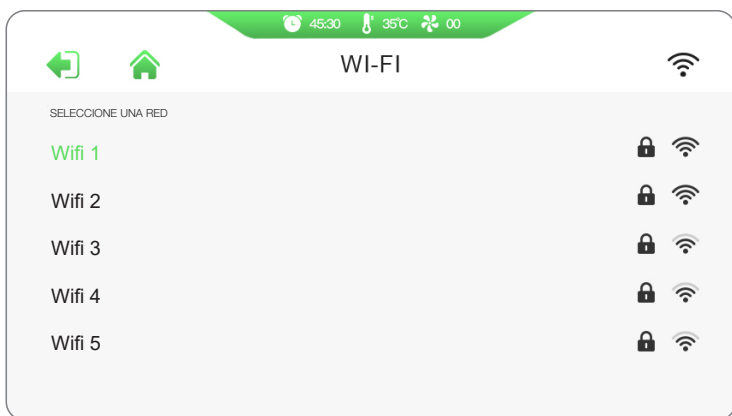
Pulse el boton "WIFI" para ver la información de las redes inalámbricas disponibles, como se muestra a continuación:



Seleccione la red inalámbrica deseada e ingrese la contraseña:

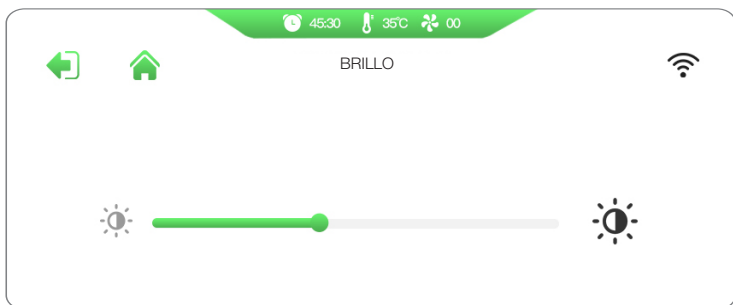


Si la contraseña se introduce correctamente, podrá conectarse con éxito a la red inalámbrica:



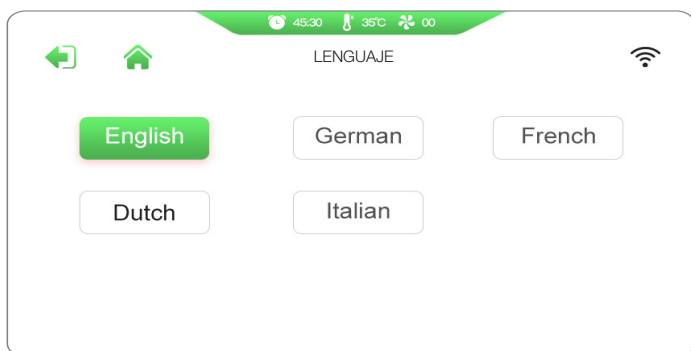
(2) BRILLO

Pulse el boton brillo , ingresaras al menu de ajuste del brillo, donde podras ajustar el brillo adecuado:



(3) IDIOMA

Pulse el boton idioma, ingresaras al menu de configuracion de idioma con 2 idiomas para elegir:



(4) RESTAURAR DE FABRICA

Pulse el boton de restaurar de fábrica, accedera al menu para restaurar de fabrica el producto.



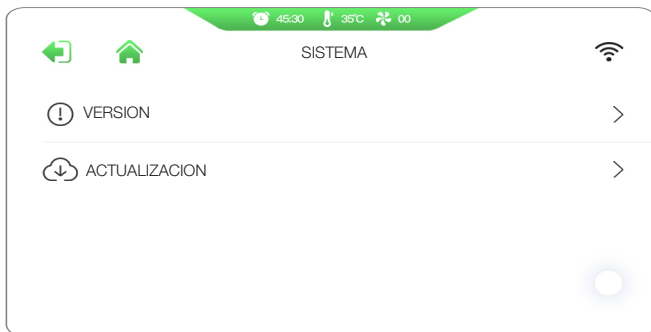
(5) INSTRUCCIONES

Al pulsar el botón táctil se accede a la interfaz de instrucciones de funcionamiento:

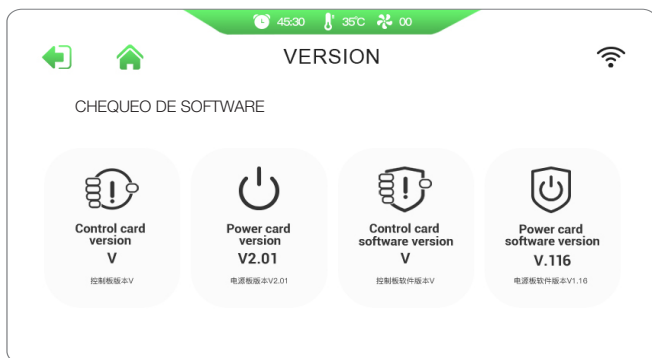


(6) SISTEMA

Al pulsar el botón se accede al menu de configuración del sistema:



Pulse el botón "VERSION" para ver el número de versión actual:



Pulse el botón "ACTUALIZAR" para ver actualizaciones de sistemas. Si hay nuevas recetas que puedan actualizarse en el servidor, el aparato abrirá automáticamente un cuadro de diálogo para preguntarle si necesita actualizar las recetas o no. Seleccione «Sí» para actualizar las recetas:



7. Indicador de señal Wifi: Cuando se encuentre conectado a una red inalámbrica, se mostrara el nivel de intensidad de la red inalámbrica.

8. Barra de navegación: Pulse la barra de navegación, para acceder a la consola de operación manual.

9. Indica que la cuchilla: (Velocidad: 1-10).

Consejos: Puedes girar la perilla o deslizar la pantalla táctil para ajustar la velocidad que necesite.

10. Selector de temperatura.

Muestra la temperatura ajustable (Rango:30-120°C). La temperatura es ajustable de a 5°C.

Consejos: Puedes girar la perilla o deslizar la pantalla táctil para ajustar la temperatura que necesite.

11. Timer. (Rango de tiempo: 0 segundo-99minutos)

0-60 segundos: Al ajustar el mando, el tiempo aumenta en 1 segundo.

1-10 minutos: Al ajustar el mando, el tiempo aumenta en 30 segundos.

10-99 minutos: Al ajustar el mando, el tiempo aumenta en 1 minuto.

Consejos: Puedes girar la perilla o deslizar la pantalla táctil para ajustar el tiempo que necesite.

12. Función “Turbo pulse”:

Puede mantener pulsado el botón sobre la pantalla para procesar a velocidad máxima (10) y soltar para detener el proceso. Por ejemplo, para hacer hielo picado. Coloque hielos de un tamaño de 20 x 20 x 20 cm hasta un total de 250g. Puedes hacer que el **ROBOT CHEF** comience a funcionar instantáneamente a velocidad máxima 10. Si suelta la tecla el equipo vuelve a recuperar pronto la velocidad de trabajo anterior.

Consejos: Cuando la temperatura del recipiente es igual o superior a 70°C, o en estado de «parada», no se puede utilizar.

13. Boton reseteo: Púlselo para borrar todos los ajustes anteriores y volver al estado inicial.

14. Boton «Start/stop/pause». Púlselo para arrancar o parar el **ROBOT CHEF**. O dejar el aparato en pausa.

15. Boton de acceso a recetas rapidas

(1) Puede seleccionar el programa rápido como «MERMELADA», «VAPORERA», «SOPA», «AMASAR», «SELF-CLEANING».

“MERMELADA”

Receta recomendada:

Fruta: 500g

Ajuste por defecto (Tiempo: 25mins):

Paso 1: Velocidad 1, Temperatura: 100°C, Tiempo: 5mins.

Paso 2: Velocidad 1, Temperatura: 80°C, Tiempo: 20mins.

Luego de iniciado el funcionamiento, el tiempo, la temperatura y la velocidad no se pueden ajustar.

Tips: Se oirá un pitido cuando queden 3 segundos de tiempo de funcionamiento. Finalmente, el **ROBOT CHEF** vuelve al modo de espera.

(2) “VAPORERA”

Receta recomendada:

Caldo o agua: 500-600ml

Ajuste por defecto:

Velocidad 1, tiempo 17 minutos y temperatura 120°C.

El tiempo se puede ajustar entre 0 y 99 minutos.

Tips: Puede restablecer el tiempo antes y durante el funcionamiento.

Se oirá un pitido cuando queden 3 segundos de tiempo de funcionamiento. Finalmente, el **ROBOT CHEF** vuelve al modo de espera.

(3) “SOPA”

Receta recomendada:

Sopa: 1L (400g de vegetales, 500ml agua y otros ingredientes como manteca, aceite de oliva, sal, pimienta, etc.)

Ajuste por defecto (tiempo: 30minutos y 4 segundos):

Paso 1: Velocidad 1, tiempo 20 minutos y temperatura 100°C.

Paso 2: Pausa de 2 segundos.

Paso 3: Tiempo 2 minutos, velocidad 5 y temperatura 100°C.

Paso 4: Pausa de 2 segundos.

Paso 5: Velocidad 4, tiempo 8 minutos y temperatura 100°C.

Tips: Se oirá un pitido cuando queden 3 segundos de tiempo de funcionamiento. Finalmente, el **ROBOT CHEF** vuelve al modo de espera.

(4)“AMASAR”

Receta recomendada:

Harina: 500 g, agua: 285 g, azúcar: 10 g, mantequilla: 10 g, sal: 10 g, levadura seca: 15 g.

Ajuste por defecto (Tiempo: 3 minutos):

Paso 1: Velocidad 4, tiempo 45 segundos

Paso 2: Pausa de 3 segundos.

Paso 3: Velocidad 3, tiempo 40 segundos.

Paso 4: Pausa de 3 segundos.

Paso 5: Velocidad 4, tiempo 45 segundos.

Paso 6: Pausa de 4 segundos.

Paso 7: Velocidad 2, tiempo 40 segundos.

Tips: Se oirá un pitido cuando queden 3 segundos de tiempo de funcionamiento. Finalmente, el **ROBOT CHEF** vuelve al modo de espera.

(5)“SELF-CLEANING”

Ajuste por defecto: velocidad 5, tiempo 5 minutos, temperatura 60°C

Paso 1: Asegúrate de que la jarra Robot Chef esté casi vacía. Retira los restos grandes de comida.

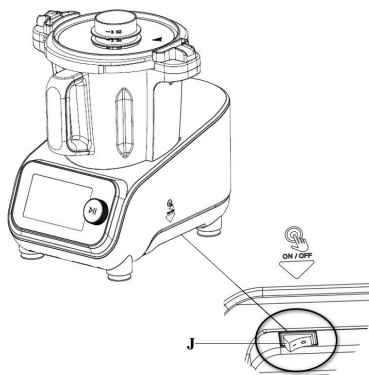
Paso 2: Añade agua a la jarra Robot Chef . Llena aproximadamente hasta la mitad. Puede agregar unas gotas de detergente acorde a la necesidad de desengrasar la jarra.

Paso 3: En el panel de control, busca y elige la opción “Self-Cleaning” . El robot comenzará el proceso de autolimpieza. Una vez finalizado, vacíe la jarra y enjuáguela con agua limpia y déjela secar.

16. Boton “atrás”: Presione para regresar a la pagina anterior.

17. Boton “inicio”: Presione para regresar al menú principal.

MODO ESPERA

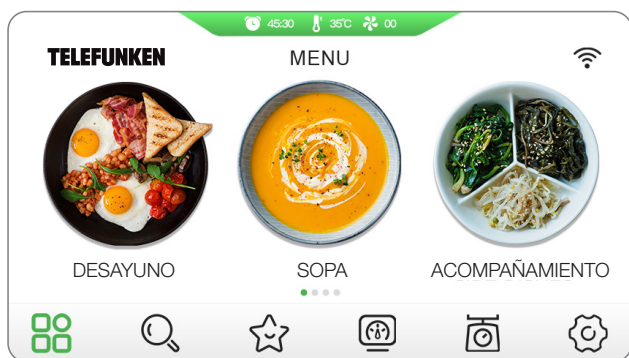


Conecte el aparato y pulse el botón de encendido/apagado para encenderlo. Este pasará al modo de espera.

Si no realiza ninguna operación en el aparato durante 5 minutos en modo de espera, entrará en modo de suspensión (pantalla negra). Puede pulsar el botón de "inicio/pausa/detener" para reactivarlo.

Si no realiza ninguna operación en el aparato durante 10 minutos en modo de pausa, entrará en modo de suspensión (pantalla negra). Puede pulsar el botón de "inicio/pausa/detener" para reactivarlo.

Cuando el aparato esté actualizando la receta, no entrará en modo de suspensión.

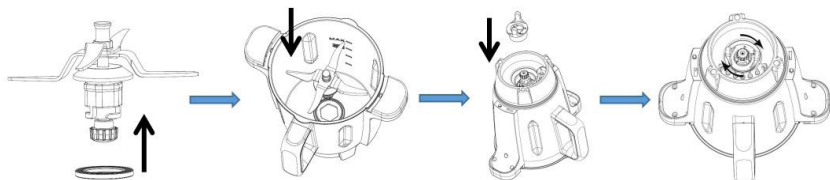


Botón "inicio/pausa/detener"

Puede usarlo para ajustar el tiempo, la temperatura o la velocidad que necesite. Presiónelo para encender o apagar el aparato.

Consejos:

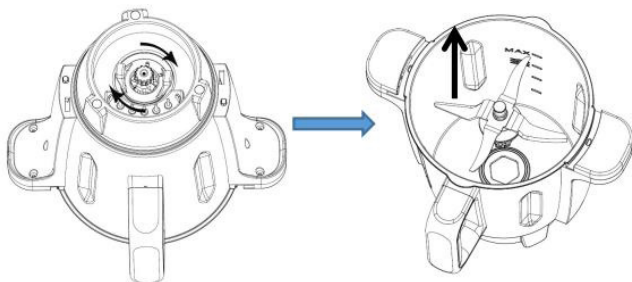
- 1) Si presiona el botón "inicio/pausa/detener", se detendrá el funcionamiento actual. Vuelva a presionarlo para reanudar el funcionamiento.
- 2) Si presiona el botón "inicio/pausa/detener" durante más de 2 segundos en cualquier situación de funcionamiento, el aparato volverá al modo de espera. Se borrarán todos los ajustes.



1. Coloque el aro de goma en la cuchilla. Luego introduzca el eje de la cuchilla a través de la abertura en el fondo de la jarra.
2. Sujete la parte superior de la cuchilla con una mano y tome la llave de ajuste con la otra mano. Luego inserte la llave en el eje de la cuchilla.
3. Gire la llave en sentido horario para ajustar la cuchilla firmemente a la jarra.

Precaución:

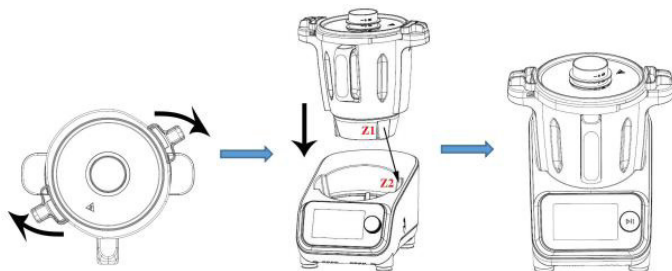
1. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manipúlela con cuidado!
2. ¡Sujete la cuchilla solo por la parte superior!
3. ¡El anillo hermético debe estar colocado en la cuchilla! Si no lo está, los alimentos picados o cocinados podrían derramarse y dañar el aparato.

Como retirar la cuchilla:

Gire la llave en sentido antihorario para retirar la cuchilla (ver figura arriba)

Precaución:

1. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manipúlela con cuidado!
2. ¡Sujete la cuchilla únicamente por la parte superior!



1. Coloque la tapa de la jarra. Presione la tapa con ambas manos y, al mismo tiempo, gírela en sentido horario. Oirá un "clic", lo que significa que la tapa está correctamente instalada.
2. Inserte el jarra en la unidad principal. Asegúrese de que el punto Z1 coincida con el punto Z2.
3. Coloque el vaso medidor en la tapa. (Ver figura arriba)

Precaución:

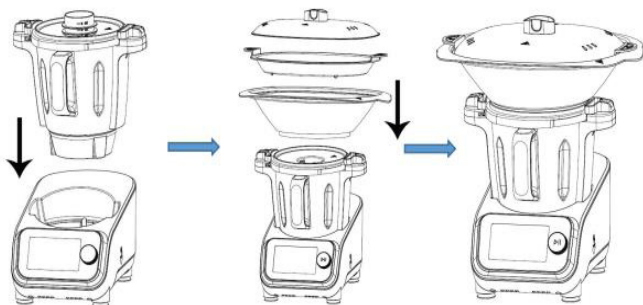
"SUPERFICIE CALIENTE" LOGO MARCADO SOBRE LA JARRA

Indica que el artículo marcado puede estar caliente y no debe tocarse sin precaución.



La capacidad máxima de trabajo del recipiente es de 2 litros. No procese más de 2 litros de alimentos.

Como utilizar la vaporera:



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

Puede usar las vaporeras en cualquiera de las dos combinaciones siguientes:

Combinación 1: Tapa (K) + Bandeja (L) + Vaporera (M)

Use esta combinación para cocinar diferentes alimentos.

Combinación 2: Tapa (K) + Vaporera (M)

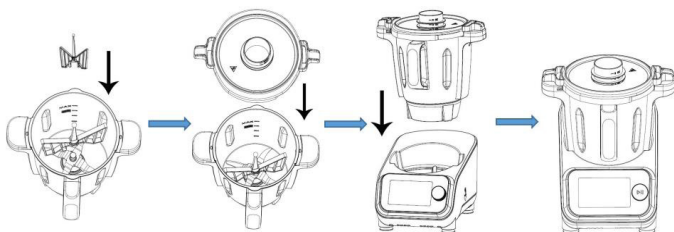
Use esta combinación para preparar una mayor cantidad del mismo alimento, por ejemplo, verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

Siga los siguientes pasos:

1. Coloque la cuchilla y luego el recipiente en el aparato principal.
2. Añada agua entre 0,5L y 2L de agua a la jarra. (Precaución: El recipiente debe contener más de 0,5 litros de agua. Se pueden usar 0,5 litros de agua para cocinar al vapor durante 30 minutos).
3. Coloque el aro de goma hermético en la tapa del recipiente y cúbrala.
4. Gire la tapa del recipiente hasta que quede perfectamente en su lugar.
5. Coloque la vaporera.
6. Coloque la comida en la vaporera y cúbrala.
7. Instale la jarra en la unidad principal.
8. Conecte el aparato y presione el botón de encendido/apagado.
9. Ajuste la velocidad, el tiempo y la temperatura que necesite.
10. Presione el botón de inicio/parada; el aparato comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva. Si omite el ajuste del temporizador, este iniciará la cuenta de tiempo que debe detenerse manualmente presionando el botón de "inicio/pausa/detener".
11. Se oír un pitido al finalizar la operación.
12. Después de usar el aparato, apague el aparato y retire la tapa de la vaporera.
13. Saque los alimentos cocidos de la vaporera.

Precaución:

1. Peligro de quemaduras por vapor y agua condensada calientes.
2. Nunca caliente el recipiente vacío.
3. Si la tapa no está bien cerrada, el vapor se escapará y los alimentos dentro de la vaporera no se cocinarán correctamente.
4. Nunca deje la tapa medidora sobre la abertura de la jarra mientras utiliza la vaporera.
5. El vapor y el agua condensada calientes son peligrosos. Manipúelos con cuidado.
6. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente. Sujete únicamente el asa del recipiente para moverlo.
7. 30 minutos de cocción al vapor requieren 0,5 litros (500 ml) de agua; deberá añadir unos 250 ml de agua por cada 15 minutos adicionales

Cómo usar el batidor (mariposa):

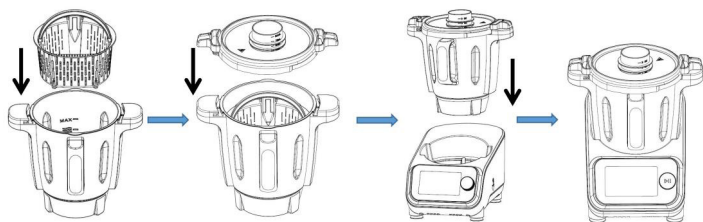
La mariposa le ayudará a obtener los mejores resultados al batir crema, mayonesa, clara de huevo, etc. Siga los siguientes pasos:

1. Sujete el extremo esférico de la mariposa.
 2. Inserte la mariposa en la parte superior de la cuchilla; oír un “clic”. Esto significa que la mariposa está bien colocada en la cuchilla. (Vea la imagen de arriba).
- Observaciones: Para retirar la mariposa de la cuchilla, simplemente sujete el extremo esférico y tire de ella girándola en ambas direcciones.
3. Coloque los alimentos en el recipiente.
 4. Tape el recipiente.
 5. Gire la tapa de la jarra hasta que encaje en su lugar.
 6. Instale la jarra en la unidad principal.
 7. Coloque la tapa medidora sobre la tapa de la jarra.
 8. Conecte el aparato y presione el botón de encendido/apagado.
 9. Ajuste el tiempo y la velocidad que necesite entre 1 y 4. Presione el botón “inicio/pausa/detener” para que el aparato comience a funcionar y el temporizador inicie la cuenta regresiva. Si omite el ajuste del temporizador, este iniciará la cuenta regresiva.
 10. Se oír un pitido al finalizar la operación.
 11. Después de usar, apague el aparato. Retire la tapa del recipiente.
 12. Retire los alimentos procesados del recipiente.

Precaución:

1. ¡Encienda el Robot Chef solo después de que la mariposa esté colocada correctamente!
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento y esta esté colocada.
3. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manipúlela con cuidado!

Como utilizar la canasta:



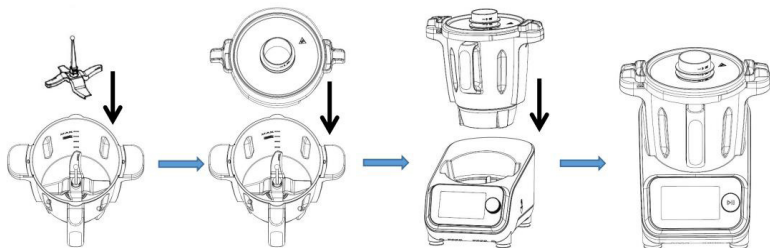
La canasta es ideal para cocinar pequeñas cantidades de alimentos, como arroz, pescado y carne. Siga los siguientes pasos:

1. Coloque la cuchilla en la jarra.
2. Añada agua a la jarra.
3. Coloque la canasta en el interior de la jarra y añada los alimentos.
4. Tape la jarra.
5. Gire la tapa de la jarra hasta que encaje.
6. Instale la jarra en la unidad principal.
7. Coloque la tapa medidora sobre la tapa.
8. Conecte el aparato y pulse el botón de encendido/apagado.
9. Ajuste el tiempo, la velocidad y la temperatura deseados. Pulse el botón de "inicio/pausa/detener" para que el aparato empiece a funcionar y el temporizador empiece a contar. Si omite el ajuste del temporizador, este empezará a contar.
10. Se oirá un pitido al finalizar la cocción.
11. Pulse el botón de apagado del aparato. Retire la tapa de la jarra y extraiga la cesta interior.
12. Saque los alimentos cocidos de la cesta.

Precaución:

1. La cantidad máxima de agua que se puede añadir a la jarra debe ser de 600 ml, con el nivel por debajo de la cesta.
2. Peligro de quemaduras por el vapor y el agua condensada calientes.
3. El vapor y el agua condensada calientes son peligrosos. Manipúelos con cuidado.
4. No toque la parte metálica de la jarra mientras esté caliente. Sujételo únicamente por el asa para moverlo.

Como utilizar el mezclador / protector de cuchillas:



El mezclador/protector de cuchillas es ideal para preparar risotto.

Siga estos pasos:

1. Coloque la cuchilla y el protector en la jarra.
2. Coloque los alimentos en la jarra.
3. Tape la jarra.
4. Gire la tapa de la jarra hasta que encaje.
5. Coloque la jarra en la unidad principal.
6. Coloque la tapa medidora sobre la tapa.
7. Conecte el aparato y pulse el botón de encendido/apagado.
8. Ajuste el tiempo, la velocidad entre 1 y 3, y la temperatura deseada. Pulse el botón de inicio/parada; el aparato comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva. Si omite el ajuste del temporizador, este iniciará la cuenta de tiempo que debe detenerse manualmente presionando el botón de "inicio/pausa/detener".
9. Se oír un pitido al finalizar la cocción.
10. Pulse el botón de apagado del aparato. Retire la tapa de la jarra.
11. Retire los alimentos cocidos.

Precaución:

1. Encienda el aparato solo después de haber colocado el protector de la cuchilla.
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la cubierta de la cuchilla cuando esta esté en movimiento y el protector esté colocado.

Limpeza:

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo del tomacorriente.
2. Durante la limpieza, no sumerja el recipiente en agua.
3. Una vez que el recipiente se haya enfriado, retire la cuchilla. Limpie el interior y el exterior del recipiente. Mantenga siempre limpias y secas las clavijas de contacto del fondo. ¡Limpie las clavijas de contacto únicamente con un paño húmedo!
4. Desenrosque la llave y retire todas las piezas del accesorio. ¡No lave el recipiente metálico ni la cuchilla en el lavavajillas!
5. Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que podrían dañar las piezas funcionales o afectar la seguridad del aparato.
6. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manipúlela con cuidado!
7. Lave todas las piezas con agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de usarlas. Enjuáguelas con agua caliente limpia y séquelas inmediatamente.
8. Le recomendamos lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal.
9. Limpie el aparato principal únicamente con un paño suave y húmedo.
10. Si el recipiente y la cuchilla son difíciles de limpiar, puede agregar un poco de agua caliente con jabón al recipiente y poner el aparato a funcionar a velocidad 1 durante unos segundos.

Codigos de falla:

Codigo	Estado	Solución
E1/E2/E3/E4	"E1/E2/E3/E4" parpadea en la pantalla LCD. El dispositivo deja de funcionar.	Debe enviarse al centro de servicio autorizado para su reparación.

Guía de proceso de alimentos:

Modo	Alimento	Carga máxima	Tiempo de operación	Velocidad	Preparación
Licuadora	Zanahoria	800g	3 minutos	10	15x15x15mm
	Agua	1200g	3 minutos	10	/
Cocción licuada	Zanahoria	800g	99 minutos	1-10	15x15x15mm
	Agua	1200g	99 minutos	1-10	/
Vaporera	Agua	2L	99 minutos	1-4	/
Amasadora	Harina	500g	3 minutos	4	Es necesario utilizar el programa de acceso directo de amasado para operar
	Agua	260g	3 minutos	4	



El dispositivo cumple con las Directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/CE.



Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse con la basura doméstica normal, sino en un punto de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos. Los materiales son reciclables según su etiquetado. Contribuye de forma importante a la protección del medio ambiente reutilizando, reciclando o aprovechando dispositivos viejos de otras maneras. Consulte con la administración municipal dónde se encuentra el punto de recogida adecuado.

DISTRIBUTED BY

Argentina: Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3
Paseo Colón Av. 275 - Piso 11 (C1063ACC) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 7079-3332

Brasil: Importado e distribuido por SOMECO Ind. Com. Import. Export. Ltda. CNPJ: 01.872.488/0001-00 Origen China. Validade: Indeterminada.

Chile: Importa, distribuye y garantiza Electronica Megatel SA (Someco Andina), Porvenir 140, Santiago Centro - Chile. contacto@somecoandina.cl

CONTACTO DE SERVICIO

Argentina

SOMEKO ELECTRONICS S.A.
Servicio Técnico Central
Boulogne Sur Mer 61 (B1766FXA)
La Tablada
e-mail: service@someco.com.ar Tel.: (5411) 7078-1080
(5411) 4453-0730

Brasil

SOMEKO IND. COM. IMP. EXP. LTDA.
Rua Alcântara 606/610 Vila Maria Baixa
CEP 02110-010
e-mail: someco@someco.com.br Fone: (5511) 2795-4190

Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.
Porvenir 140
Santiago Centro - Chile
e-mail: servicio@somecoandina.cl
Tel.: (56) 2-26350453

SOMEKO ANDINA S.A.
Manzana 17 galpón 24
Recinto Amurallado
Tel.: (56) 572 724154
e-mail: servicio@somecoandina.cl



TELEFUNKEN