

Robot de cocina multifunción

Newlux Smart Foodie V1400 Touch



**WE
ARE
NEWLUX**
DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY

ÍNDICE

ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN

Precauciones de seguridad	4
Especificaciones técnicas	5
Descripción y partes del robot	6
Instrucciones de uso y funcionamiento	8
Panel de control	12
Guía rápida de funciones y accesorios	14
Limpieza y mantenimiento	16
Fusible de reinicio	17
Servicio técnico	18
Garantía	19

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ EL ROBOT,
ACTUALIZA EL SISTEMA OPERATIVO.

AUTOMÁTICAMENTE SE DESCARGARÁN LAS
RECETAS AUTO-GUIADAS.

Muchas gracias por elegir nuestro robot de cocina multifunción Smart Foodie V1400 Touch. Por seguridad, lee detenidamente este manual de instrucciones antes de usar el robot. No utilizar el dispositivo para funciones distintas a las que se explican en este manual. Conservar para futuras consultas.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Colocar el robot sobre una superficie plana y nivelada, alejada del borde. Nunca debajo de armarios colgantes.
- Utilizar la jarra y accesorios originales, lo contrario podría causar daños irreparables. No utilizar la jarra con otra fuente de calor.
- Mantener las partes del cuerpo, joyería y ropa holgada alejadas de las partes móviles y de los accesorios montados.
- Mantener las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras el robot está en funcionamiento.
- No encender el robot si tiene alguna parte dañada. Contacta con el vendedor o el servicio técnico para revisar o reparar.
- No superar el máximo nivel marcado para llenar la jarra.
- No mojar la base principal, el fondo de la jarra, el cable o el enchufe.
- Extremar las precauciones al tocar o manipular cualquier componente del robot cuando está en funcionamiento en el modo de cocinado o después de la cocción, en especial con la jarra, tapa y accesorios, ya que pueden permanecer calientes un tiempo después de usarlo.
- Utilizar las asas para retirar y transportar la jarra. Cuando la jarra o los accesorios están calientes, utilizar protectores o guantes de horno.
- La base de la jarra permanecerá caliente un tiempo después de su uso. Extrema las precauciones al manipular la jarra, utiliza un salvamanteles si colocas la jarra sobre una superficie sensible al calor.
- Tener cuidado con que el vapor que sale de la jarra, especialmente cuando retires la tapa o al abrir la salida de vapor de la jarra.
- No retirar la tapa o la salida de vapor mientras el líquido está hirviendo, a no ser que lo indique la receta.
- Cerrar la salida de vapor cuando se use la función de picar.
- NO poner en funcionamiento el robot con la jarra vacía.
- No utilizar la tapa o accesorios con otro dispositivo. El robot puede ser dañado y/o causar lesiones.
- Para un uso correcto y seguro, asegúrate de que la base de la jarra y los sensores de temperatura están limpios y secos antes de cocinar.

 **PRECAUCIÓN:** para evitar el peligro que supone un reinicio involuntario del fusible térmico, NO conectar el robot a través de un dispositivo externo, como un temporizador o un circuito.

- Asegúrate que los alimentos están bien cocinados antes de ingerirlos.
- Un uso indebido del robot puede causar lesiones o accidentes.
- Este robot no está destinado para ser usado por personas (incluyendo a los niños) que tengan reducidas sus facultades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, salvo que para su seguridad, una persona responsable supervise y dé instrucciones relativas al uso del robot.
- Este robot no debe ser usado por niños. Mantener el robot y el cable fuera del alcance de los niños.
- **Advertencia:** cuidado cuando manipules las cuchillas de corte afilado, al vaciar la jarra y durante su limpieza.
- Desconectar el robot de la corriente eléctrica cuando esté sin supervisión y antes del montaje, desmontaje y/o limpieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o el servicio técnico para evitar el peligro, no lo manipules.
- Este robot está diseñado para uso doméstico en interior. Declinamos toda responsabilidad derivada de un uso inadecuado o por incumplimiento del manual.
- La capacidad máxima de uso de la jarra es de 3 litros. La carga máxima para la función de licuado es 1200 g. de verdura + 1800 g. de agua.
- Tener cuidado al verter líquido caliente en el robot de cocina, puede ser expulsado fuera de la jarra debido a la salida repentina de vapor.
- Evitar derrames sobre el conector.
- No desmontar o manipular ninguna pieza del robot. Si tienes algún problema, contacta con el servicio técnico.
-  Ten cuidado, las superficies pueden calentarse durante el uso.
- No utilizar el robot ni sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, de lo contrario podría ser dañado.
- No sumergir la base del motor en agua, ni limpiar con grandes cantidades de agua, para evitar que se produzca un cortocircuito eléctrico o que sufra daños.

Antes de usar el robot | Comprobar que el suministro eléctrico coincide con el del robot, se muestra en la etiqueta situada en la parte inferior del aparato. ESTE ROBOT DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- | | |
|------------------------------|--|
| • Referencia: 1200391 | • Velocidades: 1-12 niveles |
| • Potencia de motor: 1000W | • Capacidad de la jarra (uso): 3 litros |
| • Potencia de calor: 1000W | • Frecuencia Wifi: 2400-2483.5 MHz |
| • Consumo máximo: 1400W | • Potencia máxima transmitida por wifi (con ganancia de antena): 20dBm |
| • Voltaje: 220-240V, 50-60Hz | • Modo modulación: OFDM, CCK |
| • Temporizador: 0-90 min. | • Ganancia de antena: 2.0 dbi |

DESCRIPCIÓN Y PARTES DEL ROBOT



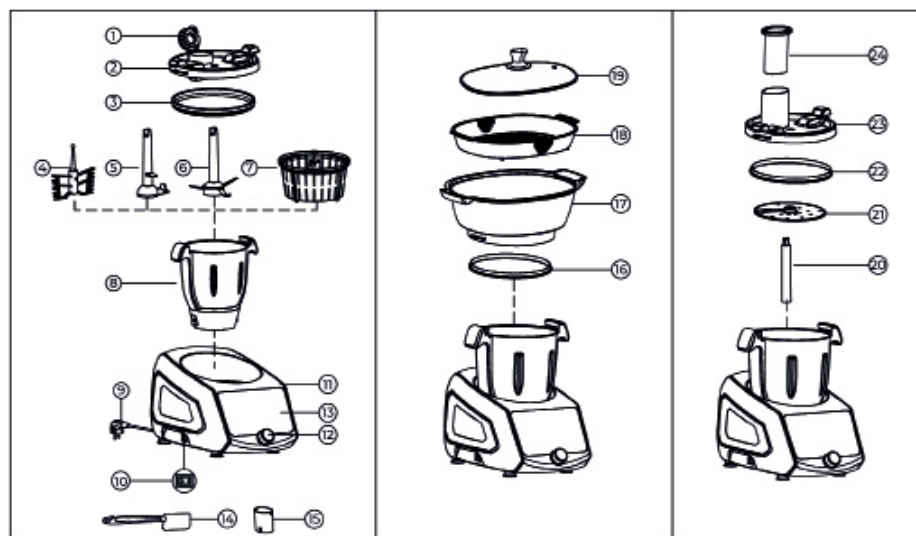
Robot de cocina



Procesador de alimentos



Accesorio de vapor



Lista de piezas

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Salida de vapor | 10. Interruptor ON/OFF | 19. Tapa de vapor |
| 2. Tapa | 11. Base principal | 20. Eje para procesador de alimentos |
| 3. Goma de la tapa | 12. Rueda de selección | 21. Disco de rallar/rebanar |
| 4. Accesorio batidor | 13. Pantalla táctil | 22. Goma tapa procesador de alimentos |
| 5. Accesorio mezclador | 14. Espátula | 23. Tapa procesador de alimentos |
| 6. Cuchillas desmontables | 15. Vaso/extraer cesto (7) | 24. Empujador |
| 7. Cesto de vapor | 16. Goma accesorio vapor | |
| 8. Jarra | 17. Cesta de vapor honda | |
| 9. Cable de corriente | 18. Bandeja de cesta de vapor | |

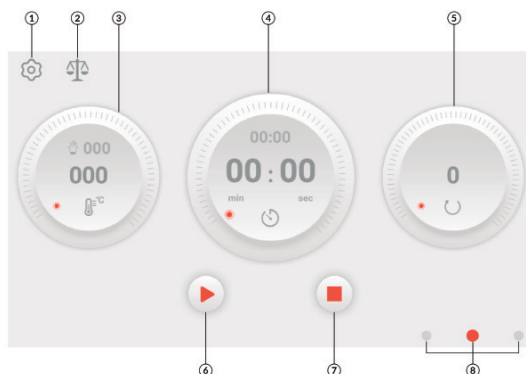
Menú Principal

1. Recetas
2. Programación manual
3. Programas automáticos
4. Actualizar y descargar recetas



Programación manual

1. Configuración
2. Báscula
3. Selector temperatura
4. Selector tiempo
5. Selector velocidad
6. Inicio/Pausa
7. Parada
8. Cambio de interfaz



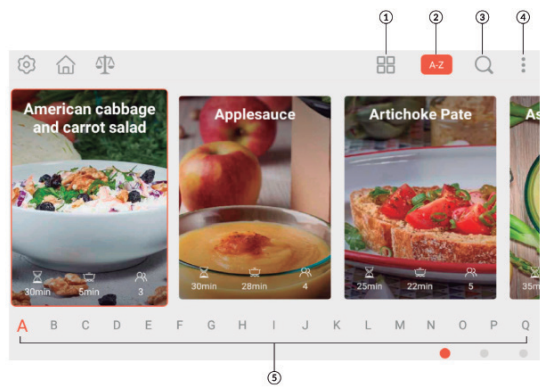
Programas automáticos

1. Inicio
2. Programas automáticos
 - Amasar
 - Vapor
 - Cocinar a fuego lento
 - Hervir
 - Procesador de alimentos
 - Picar
 - Turbo
 - Pesar

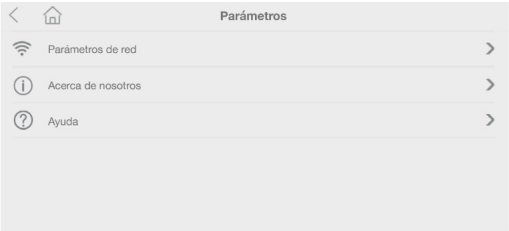


Recetas guiadas

- 1. Clasificación recetas
- 2. A-Z
- 3. Búsqueda
- 4. Favoritos/Historial
- 5. Acceso directo A-Z



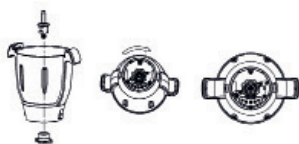
Configuración



INSTRUCCIONES DE USO Y FUNCIONAMIENTO

Instalación y encendido

1. Antes de usar por primera vez, lavar los componentes que estén en contacto con alimentos. Colocar el eje motriz dentro de la jarra. Introducir y girar hacia la derecha. Para retirarlo, girar en el sentido contrario.



2. Insertar la jarra en la base y presionar hacia abajo. La marca "MAX" debe quedar en la parte trasera y el logo "NEWLUX" en la delantera.



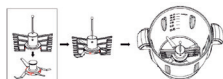
3. Conectar el cable de alimentación a la corriente. Presionar el botón lateral ON/OFF.



4. Colocar el accesorio que necesites sobre el eje motriz* y girar ligeramente hacia la derecha. Para retirarlo, girar en el sentido contrario.



* En caso de usar el accesorio Batidor  debe colocarse sobre las cuchillas y girar ligeramente a la derecha.



5. Añadir los ingredientes a la jarra siguiendo los pasos de la receta. Asegúrate que se está utilizando la tapa indicada*.

* Para usar la función de Procesador de alimentos, se debe introducir los ingredientes por el hueco dispensador de la tapa de procesador de alimentos.



6. Con la jarra instalada en la base principal, colocar la tapa de robot de cocina, procesador de alimentos o el accesorio de vapor sobre la jarra. **Para cerrar y activar la seguridad**, girar en sentido de las agujas del reloj hasta que coincidan las agarraderas de la tapa con las asas. Por seguridad, no se podrá extraer la jarra con la tapa cerrada.

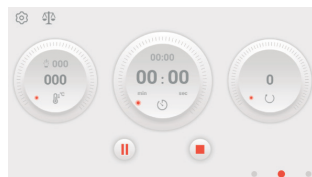


Programar el robot

7. Programación manual: haz clic en cada icono para fijar temperatura, tiempo y velocidad. Selecciona el parámetro deseado deslizando el dedo sobre la pantalla o girando la rueda de selección.

Haz clic en el minuto o segundos en el icono de tiempo para configurar el tiempo exacto.

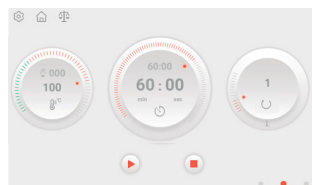
Giro inverso: toca la imagen de la flecha en la rueda de velocidad, indicará que está activado y con qué accesorios se puede usar.



8. Una vez seleccionados los parámetros, presiona  para comenzar, pulsa de nuevo  para pausar y  o presión de la rueda de selección para parar la receta.

En modo de espera, parpadeará la luz de la rueda de selección en blanco y rojo.

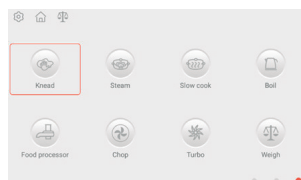
Mientras trabaja se mantiene blanca y cuando la temperatura interior es superior a 60°C se mostrará la luz en rojo.



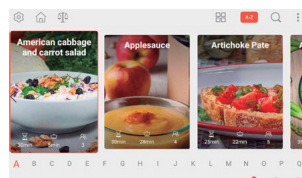
9. Presiona en los puntos situados a la derecha  para cambiar de interfaz: recetas, programación manual o programas automáticos.

Presiona  para volver a la pantalla de inicio.

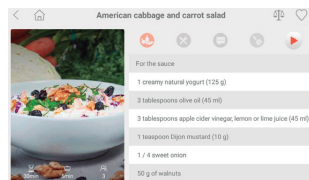
10. Programas automáticos: selecciona el programa automático que quieres utilizar, tocando el icono en la pantalla o con la rueda de selección, se marca con un recuadro. Dentro del programa, haz clic en "X" si deseas salir.



11. Recetas: busca la receta que deseas cocinar, haz clic encima de la imagen de la receta para acceder a la interfaz.

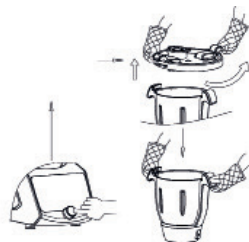


12. Puedes ver la información completa en los iconos      , para empezar a cocinar presiona  . Para guardar la receta en favoritos presiona  .



13. Cuando el robot termina de cocinar, sonará un pitido y aparecerá en pantalla “Fin del programa”, pulsa ‘OK’ o la rueda de selección para finalizar.

Ten cuidado al retirar la tapa con el vapor acumulado, los componentes pueden estar calientes.



14. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas, EXCEPTO LA JARRA.



NO MOJAR LA BASE DE LA JARRA, CUIDADO CON LAS CONEXIONES INFERIORES.



15. Limpiar la base principal y la pantalla táctil con un trapo ligeramente humedecido.



PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
	Rueda de selección • Ajustar temperatura, tiempo, velocidad. • Presionar brevemente la rueda para pausar el robot mientras está en funcionamiento. Seguirá cocinando cuando vuelva a presionar. • Presionar la rueda unos segundos para detener el robot. • Presionar la rueda después de seleccionar todos los parámetros y empezará a cocinar. • Cuando el robot termina de cocinar, aparecerá en pantalla "FIN" presionar la rueda para finalizar, entrará en modo espera.
	Temperatura Rango de temperatura: 37-130°C Después de 37°C, 40°C, en intervalos de 5°C a. Temperatura interior de la jarra  Tapa cerrada correctamente  Tapa abierta b. Temperatura seleccionada
	Tiempo Rango de tiempo: 0-90 min. a. Tiempo seleccionado b. Tiempo restante
	Velocidad Rango de velocidad: 0-12  Activar/desactivar giro inverso Rango velocidad según accesorios:  Velocidad 1-3  Velocidad 1-4  Velocidad 1-12
	Giro inverso Intervalos de velocidad 1-3
	 Iniciar  Pausar  Parar
	Configuración Configurar o verificar la información del robot: parámetros de red, versión del sistema, información del robot y ayuda.
	Inicio Acceso a Menú Principal

	Báscula Máximo: 5 Kg. Intervalos de 5 g.
	Tarar Tara del peso (calibrar a 0)
	Amasar Movimiento durante 27 seg., parada 3 seg., sucesivamente. • Temperatura: 0 (<i>Intervalo: 0-37°C</i>) • Tiempo: 3 min. (<i>Intervalo: 2-4 min.</i>) • Velocidad: 2 (<i>Intervalo: 1-2</i>)
	Vapor • Flujo de vapor: rápido, medio, lento • Tiempo: 10 min. (<i>Intervalo: 0-60 min.</i>) La cuenta atrás empieza cuando alcanza 95°C
	Cocción a fuego lento • Temperatura: 100°C (<i>Intervalo: 60-100°C</i>) • Tiempo: 60 min. (<i>Intervalo: 1-90 min.</i>) • Velocidad: 1 (<i>Intervalo: 1-3</i>)
	Hervir • Temperatura: 100°C (<i>Intervalo: 60-100°C</i>) • Tiempo: no programable • Velocidad: no programable
	Procesador de alimentos Utilizar la tapa o accesorio procesador alimentos para cortar, rallar o rebanar. • Tiempo: 30 seg. (<i>Intervalo: 0-60 seg.</i>) • Velocidad: 5 (<i>Intervalo: 4-6</i>)
	Picar • Tiempo: 10 seg. (<i>Intervalo: 10 seg.-4 min.</i>) • Velocidad: 6 (<i>Intervalo: 1-12</i>)
	Turbo • Tiempo: 1 min. • Velocidad: 12
	Clasificación recetas Ordenadas por tipo de receta: salsas e ingredientes base, entrantes, ensaladas, acompañamientos, primeros, segundos, postres y desayunos y bebidas.
	A-Z Directorio de recetas por orden alfabético
	Búsqueda Búsqueda de recetas por nombre o ingredientes.

	Más  Favoritos /  Historial de recetas.
	Salir
	Ingredientes Lista de ingredientes de la receta.
	Elaboración Visualización de la elaboración completa de la receta.
	Consejos del chef
	Accesorios Indica los accesorios necesarios para elaborar la receta.
	Información de la receta Acceso la información completa de la receta durante la elaboración.

GUÍA RÁPIDA DE FUNCIONES Y ACCESORIOS

Funciones básicas

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	CANTIDAD MÁXIMA
Picar carne	Cuchilla	8-12	30-60 seg.	800 g. Carne de ternera/ cerdo sin hueso/ tendones. Es aconsejable que la carne esté semi- congelada o mojada
Picar hielo	Cuchilla	8-12 progresivo	10-20 seg.	800 g. cubitos de hielo
Batidora	Cuchilla	6-12 progresivo	1 min.	Máxima Capacidad: 3000 ml. (1200 g. zanahoria + 1800 g. agua)
Picar (cebolla, apio...)	Cuchilla	5	15-30 seg.	800 g.
Cortar/Rallar (pepino, patatas...)	Discos rallar/ rebanar	5-6	30 seg.	800 g.
Sopa	Batidor	1	Según receta	Máx. capacidad: 3000 ml.

Accesorios

ACCESORIO	FUNCIÓN	VEL.	TIEMPO	TEMP.
 Batidor	Batir claras	4	1-4 min.	---
	Batir nata	3	3-5 min.	---
 Mezclador	Sopa	1-2	1-90 min.	100°C
	Otros ingredientes que necesitan ser calentados	1-2	Según receta	Según receta
 Cuchillas desmontables	Triturar carne	8-12	30-60 seg.	---
	Triturar hielo y azúcar	8-12	10-20 seg.	---
	Licuada	8-12	1-2 min.	---
	Triturar (Verduras)	5-7	15-60 seg.	---
	Habichuela, soja, frutos secos, granos de café...	12	2-3 min.	---
	Amasar	1	3-5 min.	---
 Cesto de vapor	Arroz, verduras, etc.	---	20-30 min.	Programa vapor con flujo pequeño o mediano
 Discos de rallar/rebanar	Rodajas/rebanadas	4-6	30-60 seg.	Programa
 Acc. vapor	Pescado, verduras...	---	10-60 min.	110-120°C

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de utilizar el robot por primera vez es preciso limpiarlo cuidadosamente, incluyendo todos los accesorios.

Se debe limpiar todos los elementos o accesorios que están en contacto directo con la comida, como la jarra, las tapas o los accesorios, para ello sigue los siguientes pasos:

- Apaga y desconecta el dispositivo de la corriente eléctrica.
- Limpia los elementos con un estropajo y detergente suave. NO utilices detergentes abrasivos, ni estropajos duros. Seca bien todas las partes cuidadosamente antes de guardarlas. **(No mojar la base de la jarra, podría dañar los conectores y afectar al funcionamiento)**
- Para limpiar la base principal, utiliza un paño suave o ligeramente humedecido. No le apliques agua directamente para evitar que penetre en su interior.
- Todos los accesorios son aptos para lavavajillas, EXCEPTO la jarra.

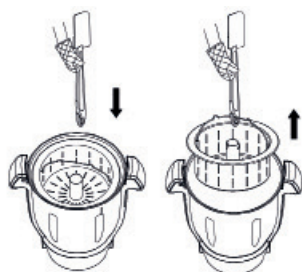
Importante:

- Seca muy bien la jarra después de limpiarla. Ayudará a alargar la vida del producto.
- NO introducir la jarra en el lavavajillas.
- Tener cuidado al limpiar las cuchillas de la jarra, están muy afiladas.
- No sumergir la base central en agua o cualquier otro líquido, causaría daños irreparables no cubiertos por la garantía.
- NO MOJAR LA BASE DE LA JARRA, CUIDADO CON LAS CONEXIONES INFERIORES.

ADVERTENCIA: si quedan restos de comida pegados en el interior de la jarra, añade agua caliente con unas gotas de detergente, vinagre o limón y programe 5-7 minutos, velocidad 5.

Extraer el cesto de vapor

Ayúdate de la espátula para evitar quemaduras innecesarias, extrae el cesto de vapor con el gancho que forma el mango de la espátula, agarra el asa del cesto y tira hacia arriba, como en el dibujo.



FUSIBLE DE REINICIO

El robot de cocina cuenta con distintos sistemas de seguridad, sensores automáticos y manuales, en la tapa, en la jarra y en el robot. Especialmente destacamos el 'Fusible térmico', en caso de un sobrecalentamiento o temperatura excesiva la temperatura se bloquea por seguridad. Este sistema evita que la jarra se queme y que las propiedades que caracterizan al acero inoxidable perduren, además evita que el robot sufra daños y así conseguimos alargar la vida útil del producto.

Si el robot deja de funcionar puede que sea por una temperatura excesiva debido a un sobrecalentamiento de la jarra. Este problema es grave y se debería identificar la causa para que no se repita.

Si el robot no calienta, puede ser por varios motivos:

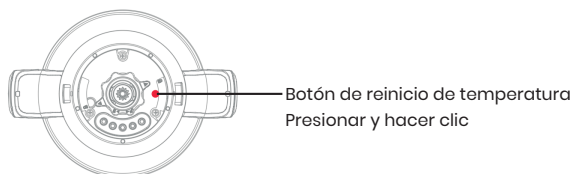
- Se ha alcanzado una temperatura excesiva en el interior de la jarra.
- Se cocina con menos cantidades de las que se indican en la receta.
- El robot está enchufado a un dispositivo externo, como un temporizador, circuito o alargadera.
- Se han cocinado varias recetas seguidas con temperatura.
- Se utiliza la cuchilla desmontable para mezclar masas duras.
- Se activa la temperatura y movimiento del robot con la jarra vacía.

No dejes que la comida se queme dentro de la jarra, si detectas que se empieza a quemar, baja la temperatura y añade agua o aceite.

Para reiniciar el robot, simplemente hay que presionar el botón de reinicio, situado en la parte inferior de la jarra, y podrás volver a cocinar con normalidad:

1. Apagar el dispositivo
2. Si hay ingredientes dentro de la jarra, retirar. *
3. Colocar la jarra bocabajo y presionar el botón de silicona traslúcido hasta que haga 'Clac', puedes ayudarte de un bolígrafo o un destornillador (no utilizar herramientas puntiagudas o muy afiladas).

* Si la jarra está muy caliente, después del paso 2, puede añadir agua fría a la jarra y dejarla enfriar en un lugar ventilado, al menos 5-10 min.



SERVICIO TÉCNICO

Este producto tiene 3 años de garantía, siempre y cuando se presente la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en las instrucciones y recetario.

La garantía cubre los defectos de fabricación en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles y accesorios.

La garantía no cubrirá:

- El producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquier otra falla atribuible al consumidor.
- El producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El Servicio de Asistencia Técnica (SAT) recoge el robot en el domicilio (sin accesorios, no se hace responsable de posibles extravíos). Será devuelto en un plazo máximo de 30 días en perfecto estado.

Para disponer del servicio de garantía es fundamental adjuntar la factura de compra donde se detalle la fecha de compra y el distribuidor.

En caso de avería o incidencias con el dispositivo contacte con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial:

Telf.: 965 10 81 46

e-mail: sat@calmahogar.com

ACTIVA LA GARANTÍA

Gracias por adquirir el Robot de cocina Smart Foodie VI400 Touch y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, recomendamos registrar el producto para activar la garantía*. Nuestra garantía le da la tranquilidad de que su producto será reparado en caso de que tenga algún problema.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE

Entre en:
www.calmahogar.com



POR CORREO

Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*



*** Imprescindible** enviar una copia de la factura de compra para activar la garantía.

En caso de activar la garantía por correo postal, rellena este formulario y envíalo:

MODELO/REFERENCIA:

FECHA DE COMPRA:

NOMBRE Y APELLIDOS:

DNI: TELÉFONO:

CORREO ELECTRÓNICO:

*** Activación válida sólo para España.**

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales, informamos de la incorporación de los datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de CALMAHOGAR S.L.

Podrás ejercer tus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a sat@calmahogar.com, o una carta a Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante), especificando claramente la dirección que deseas dar de baja.



NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY