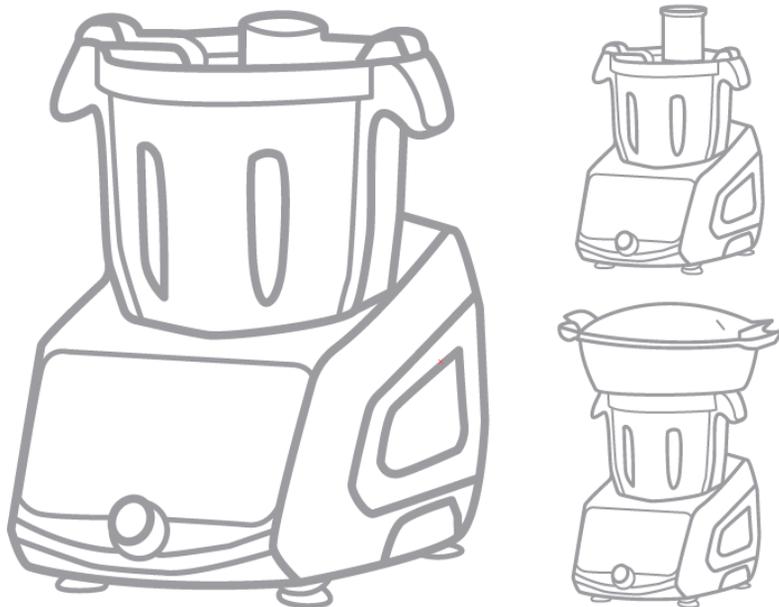


ROBOT DE COCINA

ROBOTMIX

MULTI-TOUCH RM990



Manual de instrucciones



ÍNDICE

ESP/ ESPAÑOL

Precauciones de seguridad	4
Especificaciones técnicas	5
Descripción y partes del robot	5
Instrucciones de uso y funcionamiento	6
Panel de control	8
Guía rápida de funciones y accesorios	11
Limpieza y mantenimiento	13
Fusible de reinicio	15
Servicio técnico	16
Garantía	16
	17

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

**AUTOMÁTICAMENTE SE DESCARGARÁN LAS
RECETAS AUTOMÁTICAS.**

ROBOTMIX

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Muchas gracias por elegir nuestro robot de cocina Robotmix Multi-Touch RM990. Por su seguridad, lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar el Robot de cocina. No utilice el dispositivo para funciones distintas a las que se explican en este manual. Consérvelo para futuras consultas.

- Utilice la jarra y accesorios originales, lo contrario podría causar daños irreparables. Nunca utilice la jarra con otra fuente de calor.
- Mantenga las partes del cuerpo, joyería y ropa holgada alejadas de las partes móviles y de los accesorios montados.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras esté el robot en funcionamiento.
- No encienda el robot si tiene alguna parte dañada. Llévelo a revisar o reparar.
- No supere el máximo nivel marcado para llenar la jarra.
- Nunca moje la base principal, el fondo de la jarra, el cable o el enchufe.
- Extreme las precauciones al tocar o manipular cualquier componente del robot cuando esté 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 que el robot se haya apagado.
- Utilice las asas para retirar y transportar la jarra. Cuando la jarra o accesorios estén calientes, utilice protectores o guantes de horno.
- La base de la jarra permanecerá caliente un tiempo después de que el calor haya parado. Extreme las precauciones al manipular la jarra, utilice un salvamanteles si coloca la jarra sobre una superficie sensible al calor.
- Tenga cuidado con que el vapor que sale de la jarra, especialmente cuando retire la tapa o el tapón de llenado de la jarra.
- No retire la tapa o el tapón de llenado mientras el líquido esté hirviendo, a no ser que lo indique la receta.
- Cierre siempre el tapón de llenado cuando use la función de picar.
- Nunca ponga en funcionamiento el robot con la jarra vacía.
- No utilice la tapa o accesorios con otro dispositivo. El robot puede ser dañado y causar lesiones si el mecanismo de bloqueo está sujeto con demasiada fuerza.
- Cuando utilice este robot, asegúrese de que esté colocado en sobre una superficie plana y nivelada, alejada del borde. No lo coloque debajo de armarios colgantes.
- Para una operación correcta y segura asegúrese de que la base de la jarra y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de cocinar.

⚠ PRECAUCIÓN: Para evitar el peligro que supone un reinicio involuntario del fusible térmico, este robot no se debe conectar a través de un dispositivo externo, como un temporizador o un circuito que se conecte y se desconecte según su uso.

- Asegúrese que los alimentos están bien cocinados antes de ser ingeridos.
- 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. Mantenga el robot y el cable fuera del alcance de los niños.
- **Advertencia:** Tenga cuidado cuando manipule las cuchillas de corte afilado, al vaciar la jarra y durante su limpieza.
- Desconecte siempre el robot de la corriente eléctrica cuando lo deje sin supervisión y antes del montaje, desmontaje y/o limpieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio técnico para evitar el peligro, no lo manipule.
- Este robot está diseñado para uso doméstico e 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. Por ejemplo, la carga máxima para la función de licuado es 1200 g de zanahorias / 1800 g de agua.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede ser expulsado fuera de la jarra debido a la salida repentina de vapor.
- Evite derrames sobre el conector.
- No desmonte ninguna pieza del robot. Si tiene algún problema, contacte con el servicio técnico.
-  Tenga cuidado, las superficies pueden calentarse durante el uso.
- No utilice el robot ni sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, de lo contrario podría ser dañado.
- No sumerja la base del motor en agua, ni la limpie con grandes cantidades de agua, para evitar que se produzca un cortocircuito eléctrico o que sufra daños.

Antes de usar el robot

Compruebe que su suministro eléctrico coincide con el del robot, se muestra en la etiqueta situada en la parte inferior del aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 7289

Velocidades: 1-12 niveles

Temporizador: 0-90 min.

Capacidad de la jarra (uso): 3 litros

Potencia de motor: 1000W

Frecuencia Wifi: 2400-2483.5 MHz

Potencia de calor: 1000W

Potencia máxima transmitida por wifi (con ganancia de antena): 20dBm

Consumo máximo: 1400W

Modo modulación: OFDM, CCK

Voltaje: 220-240V, 60-60Hz

Ganancia de antena: 2.0 dBi

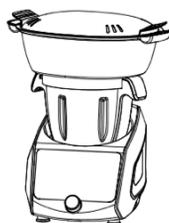
DESCRIPCIÓN Y PARTES DEL ROBOT



Robot de cocina



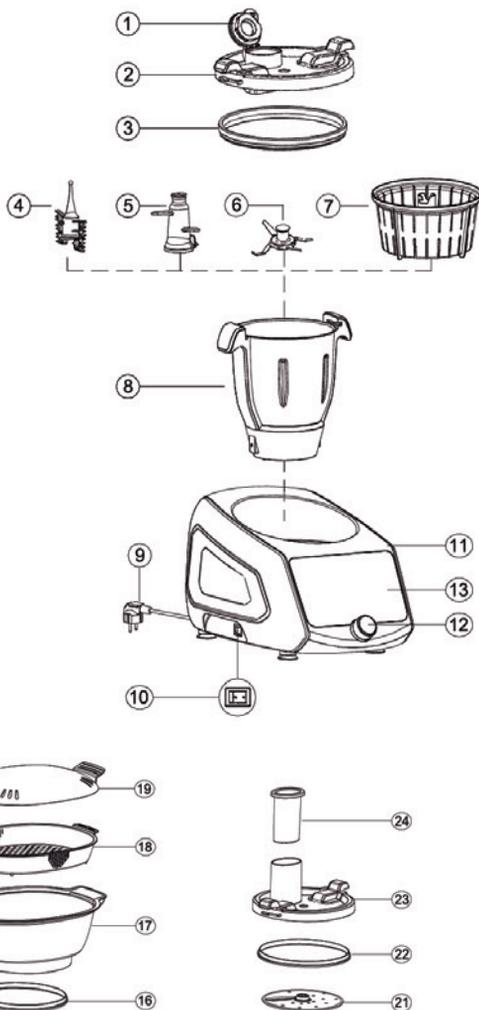
Procesador de alimentos



Accesorio Vapor

Lista de piezas

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



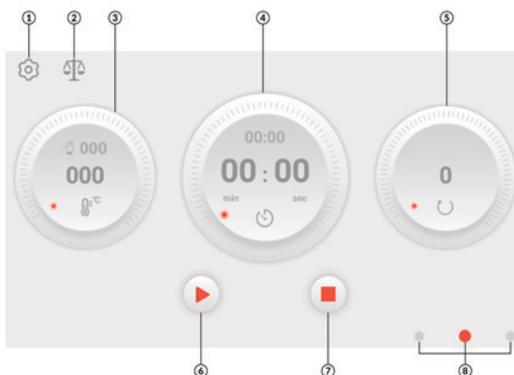
Menú Principal

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



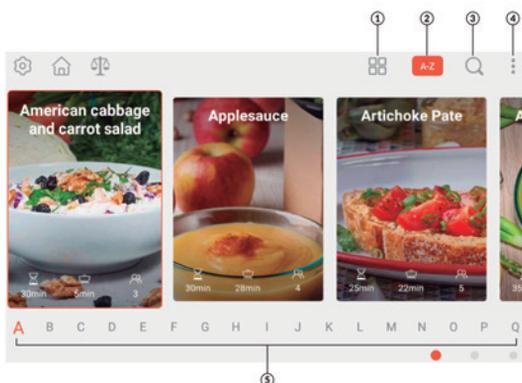
Programas automáticos

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

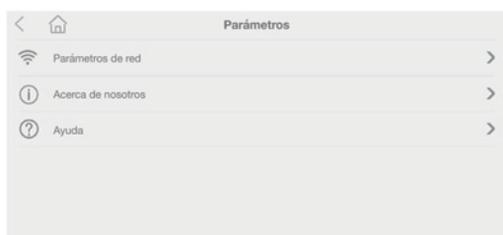


Recetas guiadas

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



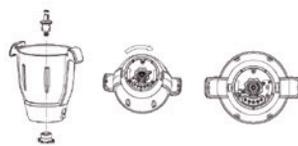
Configuración



INSTRUCCIONES DE USO Y FUNCIONAMIENTO

Instalación y encendido

1. Antes de usar por primera vez, lave los componentes que estén en contacto con alimentos. Coloque el eje motoriz dentro de la jarra. Introdúzcalo y gire hacia la derecha. Para retirarlo, gire en el sentido contrario.



2. Inserte la jarra en la base y presione hacia abajo. La marca "MAX" debe quedar en la parte trasera.

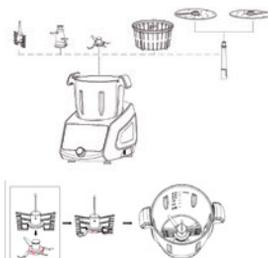


3. Conecte el cable de alimentación a la corriente. Presione el botón lateral ON/OFF.



4. Coloque el accesorio que necesite sobre el eje motriz* y gire ligeramente hacia la derecha. Para retirarlo, gire en el sentido contrario.

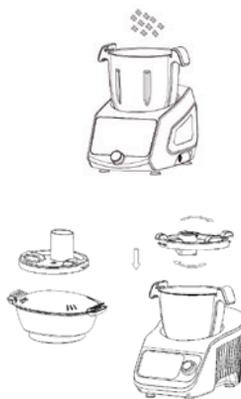
*En caso de usar el accesorio Batidor , debe colocarlo sobre las cuchillas y girar ligeramente a la derecha.



5. Añada los ingredientes a la jarra siguiendo los pasos de la receta elegida. Asegúrese que está utilizando la tapa indicada*

*Si va a usar la función de Procesador de alimentos, deberá introducir los ingredientes por el hueco dispensador de la tapa de procesador de alimentos.

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



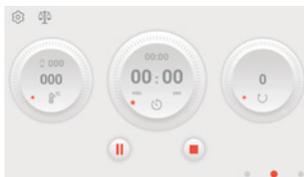
Programar el robot

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

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

Giro inverso: toque la imagen de la flecha en la rueda de velocidad, le indicará que está activado y con qué accesorios puede utilizarlo.

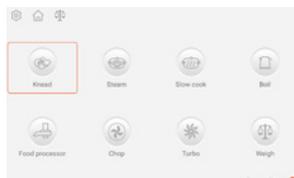
8. Una vez seleccionados los parámetros, presione  para comenzar, pulse de nuevo  para pausar y  para parar la receta o presione la rueda de selección. En modo de espera, parpadeará la luz de la rueda de selección en blanco y rojo. Mientras trabaja se mantiene blanca y cuando la temperatura interior es superior a 60°C se mostrará la luz en rojo.



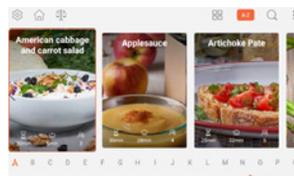
9. Presione en los puntos situados a la derecha  para cambiar de interfaz: recetas, programación manual o programas automáticos.

Presione  para volver a la pantalla de inicio.

10. Programas automáticos: seleccione el programa automático que desea utilizar, tocando el icono en la pantalla o con la rueda de selección, se marca con un recuadro. Dentro del programa, haga clic en “X” si desea salir.



11. Recetas: busque la receta que desea trabajar, haga clic encima de la imagen de la receta para acceder a la interfaz.



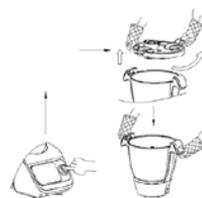
12. Puede ver la información completa en los iconos , para empezar a cocinar presione .

Para guardar la receta en favoritos presione .



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

Tenga cuidado al retirar la tapa con el vapor acumulado, los componentes pueden estar caliente.



14. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas, EXCEPTO la jarra.

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



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



PANEL DE CONTROL

ICONO	FUNCIÓN
	Rueda de selección <ul style="list-style-type: none"> • Ajustar temperatura, tiempo, velocidad. • Presione brevemente la rueda para pausar el robot mientras está en funcionamiento. Seguirá cocinando cuando vuelva a presionar. • Presione la rueda durante unos segundo para detener el robot. • Presione la rueda después de seleccionar todos los parámetros en y empezará a cocinar. • Cuando el robot termina de cocinar, aparecerá en pantalla "FIN" presione la rueda para finalizar, entrará en modo espera.
	Temperatura Rango de temperatura: 37-130°C Después de 37, 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 Configure o verifique 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.

	<p>Tarar Tara del peso (calibrar a 0)</p>
	<p>Amasar Movimiento durante 27 seg., parada 3 seg., sucesivamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura: 0 (Intervalo: 0-37°C) • Tiempo: 3 min. (Intervalo: 2-4 min.) • Velocidad: 2 (Intervalo: 1-2)
	<p>Vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flujo de vapor: rápido, medio, lento • Tiempo: 10 min. (Intervalo: 0-60 min.) <p>La cuenta atrás empieza cuando alcanza 95°C</p>
	<p>Cocción a fuego lento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100°C) • Tiempo: 60 min. (Intervalo: 1-90 min.) • Velocidad: 1 (Intervalo: 1-3)
	<p>Hervir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura: 100 (Intervalo: 60-100°C) • Tiempo: no programable • Velocidad: no programable
	<p>Procesador de alimentos Utilice accesorio procesador alimentos para cortar, rallar o rebanar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo: 30 seg. (Intervalo: 0-60 seg.) • Velocidad: 5 (Intervalo: 4-6)
	<p>Picar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo: 10 seg. (Intervalo: 10 seg.-4 min.) • Velocidad: 6 (Intervalo: 1-12)
	<p>Turbo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo: 1 min. • Velocidad: 12
	<p>Clasificación recetas Ordenadas por tipo de receta: salsas e ingredientes base, entrantes, ensaladas, acompañamientos, primeros, segundos, postres y desayunos y bebidas.</p>
	<p>A-Z Directorio de recetas por orden alfabético</p>
	<p>Búsqueda Búsqueda de recetas por nombre o ingredientes</p>
	<p>Más ♥ Favoritos / 📄 Historial de recetas</p>
	<p>Salir</p>

	Ingredientes Lista de ingredientes de la receta
	Elaboración Visualización de la elaboración completa de la receta
	Consejos del chef
	Accesorios Se 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, chalota, apio...)	Cuchilla	5	15-30 seg.	800 g.
Cortar/Rallar (zanahoria, pepino, patatas...)	Discos rallar/ rebanar	5-6	30 seg.	800 g.
Sopa	Batidor	1	Según receta	Máxima 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
Cuchilla 	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
Disco de rallar/rebanar 	Rodajas/rebanadas	4-6	30-60 seg.	Programa "Procesador de alimentos"
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 que estén en contacto con los alimentos.

Debe limpiar todos los elementos que están en contacto directo con la comida, como la jarra, la tapa o accesorios, para ello siga los siguientes pasos:

- Apague y desconecte el dispositivo de la corriente eléctrica
- Limpie los elementos con un estropajo y detergente suaves. **NO** utilice detergentes abrasivos, ni estropajos duros. Séquelos cuidadosamente antes de guardar. **(No moje la base de la jarra, podría dañar los conectores y afectar al funcionamiento)**
- Para limpiar la base principal, utilice un paño suave o ligeramente humedecido. No le aplique agua directamente para evitar que penetre en su interior.
- Todos los accesorios son aptos para lavavajillas, EXCEPTO la jarra.

Importante:

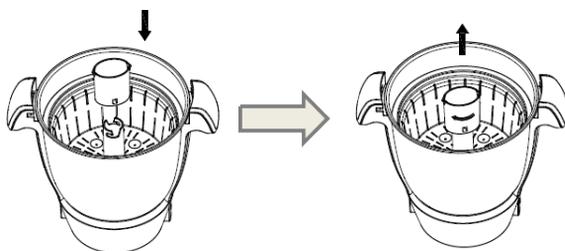
- Seque muy bien la jarra después de limpiarla. Ayudará a alargar la vida del producto.
- No introduzca la jarra en el lavavajillas.
- Tenga cuidado al limpiar las cuchillas de la jarra, están muy afiladas.
- No sumerja la base central en agua o cualquier otro líquido, causaría daños irreparables no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



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

Extraer el cesto de vapor

Coloque el vaso medidor en la ranura del cesto de vapor y gírela para fijarla. Entonces, sáquela.



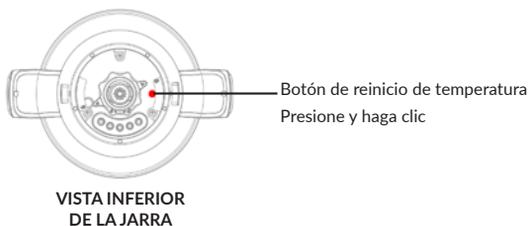
FUSIBLE DE REINICIO

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 debería identificar la causa para que no se repita.

Las causas posibles para el sobrecalentamiento son: utilizar cuchilla para mezclas o calentar la jarra vacía o cocinar alimentos a temperatura demasiado alta durante mucho tiempo. No deje que la comida se queme dentro de la jarra, si detecta que se empieza a quemar, baje la temperatura de cocinado y añada agua o ingredientes grasos.

Reinicio de fusible

1. Apague el dispositivo
2. Si hay ingredientes dentro de la jarra, retírelos.
3. Añada agua fría a la jarra y déjela enfriar en un lugar ventilado, al menos 5-10 minutos.
4. Para el reinicio: coloque la jarra bocabajo y presione el botón de silicona traslúcido (indicado en el dibujo) con la ayuda de un bolígrafo o un destornillador (no utilice herramientas puntiagudas o muy afiladas).



SERVICIO TÉCNICO

Este producto tiene 2 años de garantía, siempre y cuando se presente la factura, 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 sustancia 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 SAT recoge el robot en su 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 Robotmix Mu,kti-Touch RM990y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, le recomendamos que registre su 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 que la garantía sea activada.*

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo:

MODELO/REFERENCIA:

FECHA DE COMPRA:

NOMBRE Y APELLIDOS:

DNI:

CORREO ELECTRÓNICO:

TELÉFONO:

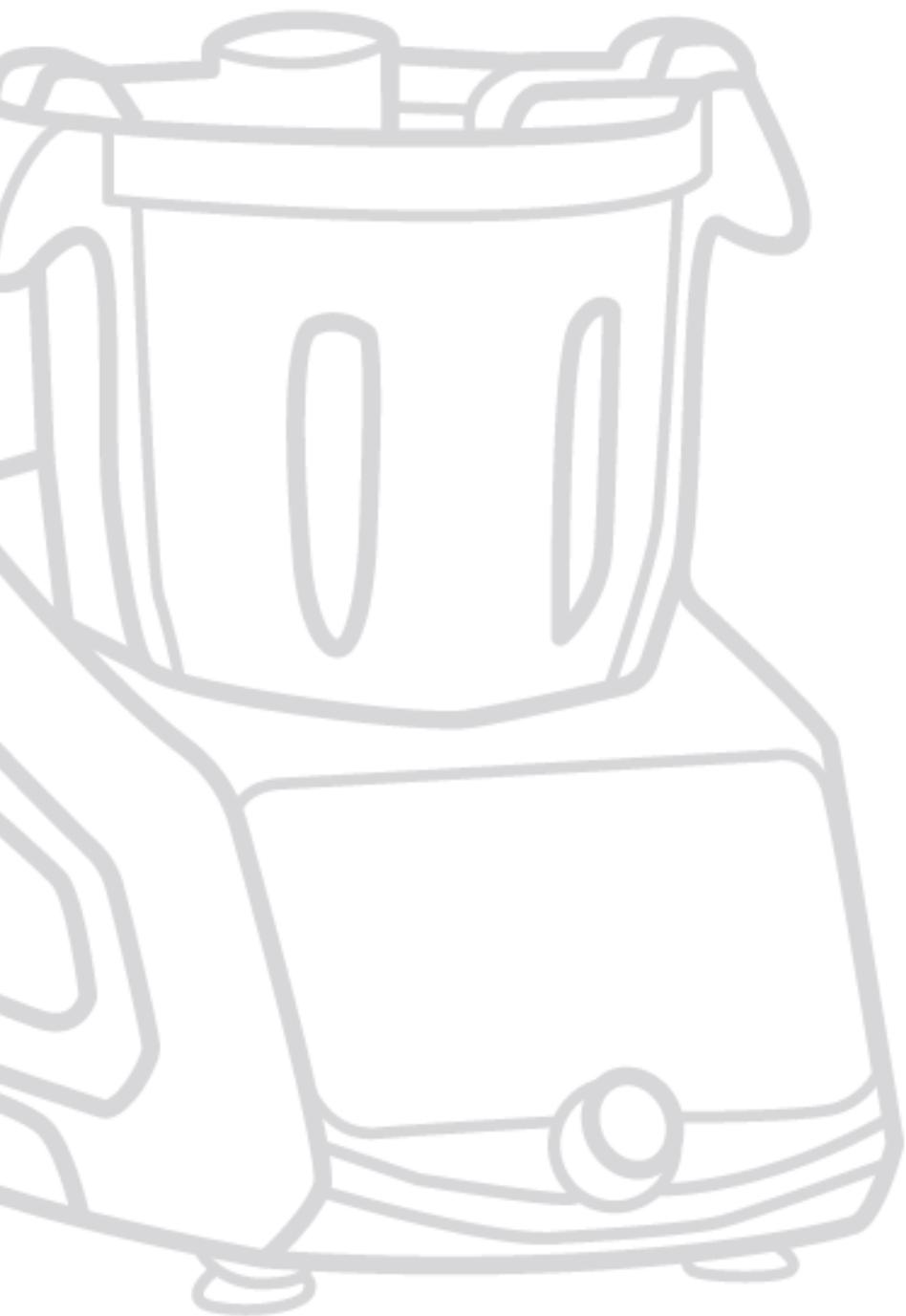
** Activación válida sólo para España.*

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus 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.

Podrá ejercer sus 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 desea dar de baja.



ROBOTMIX



ROBOTMIX

