

MANUAL DE INSTRUCCIONES ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN

WWW.**SINDELEN**.CL

Pro | **line**
FESSIONAL



Modelo: RCM-1700BL

IMPORTANTE

Lea completa y detenidamente el presente Manual de Instrucciones y siga las mismas para el correcto uso de su Robot de Cocina Multifunción.

Bienvenido al mundo Sindelen

Bienvenido al mundo Sindelen.

Ha adquirido un producto desarrollado según estándares internacionales de calidad con la más moderna tecnología.

Fabricado con materiales de la más alta calidad disponible en el mercado.

Lea atentamente las instrucciones de este manual para un uso correcto y adecuado de su Robot de Cocina Multifunción.

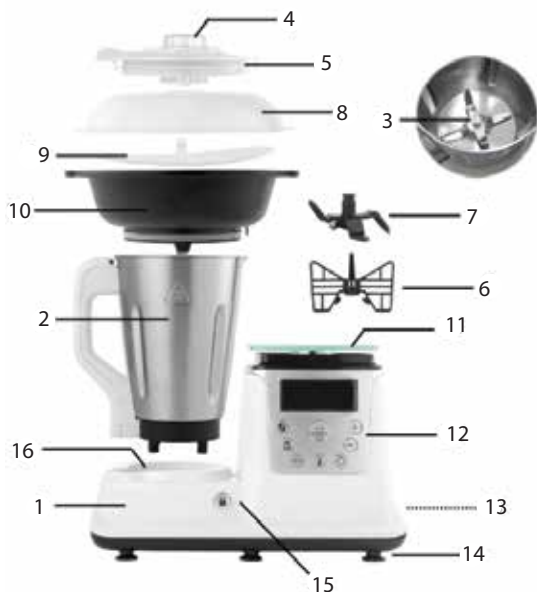
Guarde este manual, le será útil ante cualquier duda.

CARACTERÍSTICAS

Modelo:	RCM-1700BL
Potencia nominal:	860 – 1.000 W
Tensión nominal:	220 – 240V~
Frecuencia nominal:	50Hz
Capacidad del vaso:	1,7 litros

SINDELEN se reserva el derecho de hacer modificaciones de diseño, de construcción o de material en cualquier momento y sin previo aviso.

DIBUJO DE PARTES



1. Unidad de motor
2. Vaso de acero inoxidable
3. Cuchillas de acero inoxidable: para cortar, revolver y mezclar (con anillo de sellado, ya instalado)
4. Tapa dosificadora (máximo 50 ml): para medir los ingredientes; también se utiliza como una tapa de sellado para la apertura en la tapa vaso.
5. Tapa del vaso (con anillo de sellado)
6. Accesorio mariposa para batir: para batir crema o batir clara de huevo
7. Cubre cuchillas: para revolver sin cortar
8. Tapa de la vaporera: de la unidad de cocción al vapor.
9. Base intermedia de la unidad de cocción al vapor
10. Vaporera de la unidad de cocción al vapor: para cocinar alimentos a vapor (con anillo de sellado)
11. Báscula: para pesar hasta 5 kilos de alimentos
12. Panel de control
13. Interruptor encendido (I) apagado (O) (interruptor basculante en la parte posterior)
14. Pies de goma.
15. Botón de liberación: para liberar el vaso de acero inoxidable de la unidad de motor.
16. Lugar de alojamiento de la jarra de acero inoxidable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Este dispositivo es adecuado para mezclar, picar, calentar, hervir y hervir los alimentos.
 - Este dispositivo no es una freidora. No intente freír comida usando el dispositivo.
 - Antes de usar este artefacto, lea detenidamente el manual de instrucciones y ante cualquier duda consulte al servicio técnico autorizado.
 - Asegúrese que el voltaje disponible cumple con el voltaje nominal marcado en la placa de características.
 - Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja en agua u otro líquido el cuerpo de la licuadora.
 - No emplee ningún accesorio no suministrado o que no pertenezca a este modelo (como vaso de vidrio, tapa del vaso, etc.) para evitar un mal funcionamiento.
 - No toque los lugares de mayor temperatura. Los lugares de baja temperatura son la manilla y el panel control.
 - Al usar programas que usan el modo de calefacción, no toque el vaso de acero inoxidable para evitar quemaduras.
 - Antes de limpiar la máquina, permita que esta se enfríe.
 - El volumen total de agua más ingredientes no debe exceder la marca máxima indicada en el vaso de acero inoxidable.
 - Durante la operación del producto, para evitar peligros, no levante el vaso ni abra la tapa para ver el proceso de funcionamiento.
 - No mueva el artefacto mientras esté funcionando, evitando que los ingredientes se derramen y causen quemaduras y golpe eléctrico.
 - La manilla del vaso (2) la unidad de motor (1) no deben mojarse con agua. Si se mojan interiormente, séquelos antes de usar.
 - No haga funcionar la máquina sin carga (alimentos o líquidos) para evitar que se acorte su vida útil.
 - No inserte ni saque el enchufe con las manos mojadas para evitar golpe eléctrico.
 - No utilice este producto para recalentar alimentos, ya que estos se podrían quemar en el fondo del vaso ocasionando manchas oscuras difíciles de limpiar.
 - Haga funcionar la máquina sobre una mesa plana, no la opere sobre una alfombra, toalla, paño, plástico, papel, etc., que pueda quemarse fácilmente.
 - Cuando el producto esté calentando, tenga cuidado de no quemarse por la salida de vapor desde el vaso.
 - Desconecte el artefacto cuando no lo utilice, antes de colocar o retirar algunas de sus partes y antes de limpiarla.
 - No opere el Robot de cocina si el cable o el enchufe se encuentran en mal estado, o si funciona mal o tiene algunas de sus partes dañadas o averiadas.
- Llévelo al Servicio Técnico autorizado SINDELEN más cercano para su revisión, reparación y/o ajuste mecánico, de lo contrario correrá el riesgo de lesiones y/o dañar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Las cuchillas son corto punzante. Manéjelas con cuidado.
- Opere siempre el artefacto con la tapa del vaso en su lugar.
- No deje el enchufe o el cable sobre bordes filosos o superficies calientes.
- Este artefacto sólo debe ser usada para la preparación de alimentos.
- Este producto está recomendado para uso doméstico únicamente, no para uso Comercial o Industrial.
- Si el cable está dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, servicio técnico autorizado o personal calificado.
- El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho.
- Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado la supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto, por una persona responsable de su seguridad.
- Niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Use únicamente repuestos originales SINDELEN. De lo contrario, correrá el riesgo de lesionarse y/o dañar el producto.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso:

Desempaque todas las piezas y verifique que los elementos suministrados estén completos y que no haya daños en el transporte. Si encuentra algún daño en los componentes, no use el dispositivo, y comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente.

1. Retire todas las películas protectoras y pegatinas que puedan estar presentes en el dispositivo. Los accesorios aún pueden tener algunos residuos de producción en ellos. Para evitar efectos nocivos para su salud, limpie bien el dispositivo antes de usarlo por primera vez (consulte "Limpieza y almacenamiento")

2. Familiarícese con los accesorios. Haz esto leyendo el siguiente capítulo.

Usar los accesorios correctamente

- ¡Peligro de daños en las cuchillas! No deje caer las cuchillas (3) y no dejarlas en agua u otros líquidos durante más de dos horas para evitar daños.

Las cuchillas (3) se usan para cortar, y mezclar los ingredientes en el Vaso de acero inoxidable (2). El Robot de cocina no puede operarse sin ellas.

Como colocar las cuchillas en el vaso:

1. Antes de colocar las cuchillas, asegúrese de que el anillo de sellado esté correctamente colocado en la espiga del accesorio. De lo contrario, existe el riesgo de que el líquido escape del vaso a la unidad del motor y se dañe el dispositivo.

Si el anillo de sellado no está colocado correctamente, deslícelo completamente sobre el mango hasta que quede firmemente fijado detrás de los dos pestillos en el mango.



2. Sostenga las cuchillas (3) en el extremo superior y colóquelas en el vaso de acero inoxidable (2).

Asegúrese de que las cuchillas se apoyen completamente en la parte inferior del vaso (2).

Las dos lengüetas de bloqueo en la espiga se deben empujar a través de los huecos en el vaso de acero inoxidable (2).

3. Sostenga firmemente las cuchillas (3), voltee el vaso (2) hacia abajo y coloque la tuerca de mariposa en el extremo del mango.

Debe ser completamente empotrado. Si es necesario, gire la tuerca mariposa ligeramente para hacer esto.

INSTRUCCIONES DE USO



4. Gire la tuerca de mariposa en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
5. Verifique que las cuchillas se ajusten de forma segura.

Como sacar las cuchillas del vaso

Siga los pasos para insertar en orden inverso:

1. Sostenga las cuchillas en el extremo superior con una mano.
2. Gire el vaso (2) hacia abajo, afloje la tuerca de mariposa en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela.
3. Saque las cuchillas (3) del vaso de acero inoxidable.

Cubre cuchillas (7)

El cubre cuchillas (7) evita que la comida se corte mientras se agita.

- El cubre cuchillas se coloca sobre las cuchillas. Para hacer esto, sostenga el extremo de la espiga de las cuchillas en la parte inferior del vaso de acero inoxidable.
- Para volver a quitar el cubre cuchillas (7) de las cuchillas (3), gírela hacia adelante y hacia atrás levemente y tire de ella hacia arriba y hacia afuera al mismo tiempo.

Accesorio mariposa para batir (6)

- Riesgo de daños en el accesorio mariposa para batir! No agregue ningún alimento que pueda dañar o bloquear el accesorio mariposa para batir mientras el dispositivo está funcionando.

El accesorio mariposa para batir es adecuado para: batir crema o batir clara de huevo y para revolver sopas, pudines, salsas, arroz con leche, etc.



INSTRUCCIONES DE USO

Vaso de acero inoxidable (2)

El vaso es donde se procesan y calientan los artículos que se mezclarán o cocinarán. Las marcas en el tazón de mezcla muestran los niveles de llenado mínimo y máximo.

El nivel de llenado mínimo del vaso es de 0,5 litros.

El nivel de llenado máximo del vaso es de 1,5 litros. No exceder este! Existe el peligro de quemaduras por los elementos calientes que se mezclan salpicando. Además, el vaso podría desbordarse durante la operación.

Insertar el vaso de acero inoxidable (2) en la unidad del motor (1)

- Coloque el vaso en el soporte para el vaso ubicado en la unidad del motor.
- Aplique una presión suave para empujar hacia abajo el vaso hasta que lo oiga encajar en su lugar.

Extracción del vaso de acero inoxidable de la unidad de motor



Presione el botón de liberación (15), al mismo tiempo incline el vaso de acero inoxidable (2) ligeramente hacia usted tirando de la manija, y saque el vaso (2) de la unidad de motor (1).

Tapa del vaso de acero inoxidable (5)

La tapa del vaso (5) cierra el vaso de acero inoxidable. Para asegurarse de que los alimentos que se mezclan o cocinan no salpiquen, el dispositivo solo se puede usar si la tapa se ha colocado y bloqueado correctamente.

Antes de insertar la tapa (5) en el vaso, asegúrese de que el anillo de sellado se haya colocado correctamente, esté limpio y sin daños, de modo que la tapa esté apretada y no se derramen líquidos ni ingredientes entre el vaso y la tapa del vaso. Si el anillo de sellado está dañado, reemplácelo inmediatamente y siempre después de no más de 2 años en cada caso.

El anillo de sellado debe colocarse en la ranura en el borde de la tapa. Si este no es el caso, inserte el anillo de sellado.



1. Inserte la tapa del vaso (5) en el vaso de acero inoxidable, de modo que el asa de la tapa esté ubicada a la derecha, junto al asa del vaso.
2. Presione la tapa del vaso tanto como sea posible y gire la tapa del vaso en el sentido de las agujas del reloj hasta que la manija de la tapa forme una línea recta con el mango del vaso y escuche que hace clic en su lugar.

INSTRUCCIONES DE USO

- Precaución: riesgo de lesiones causadas por salpicaduras de alimentos! Solo retire la tapa del vaso (2) una vez que las cuchillas se detengan.

Para quitar la tapa del vaso, siga los pasos para sacarlo en orden inverso:

1. Enrosque la tapa del vaso (5) en sentido antihorario.
2. Levante la tapa del vaso y retire.

Tapa dosificadora (4)

La tapa dosificadora (4) se usa para medir los ingredientes.

Además, la tapa dosificadora se usa para sellar la tapa del vaso (5). Esto evita la pérdida de calor y evita que los ingredientes que se mezclan y cocinan salpiquen.

Para ello, coloque la tapa dosificadora con su abertura hacia abajo en la abertura de la tapa del vaso y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su lugar.

La tapa dosificadora (4) se puede quitar durante la operación para permitir que se agreguen más ingredientes o líquido.

Gire la tapa dosificadora en sentido antihorario y sáquela de la abertura en la tapa del vaso.

Cuando caliente crema o la leche, no inserte la tapa dosificadora (4) en la abertura de la tapa del vaso (5) para evitar que hierva. Inserte la taza de medir al cortar los alimentos para evitar que salpiquen.

Vaporera de la unidad de cocción al vapor (10)

Antes de insertar el accesorio vaporera (10), asegúrese de que el anillo de sellado se haya colocado correctamente, esté limpio y sin daños, de modo que el accesorio vaporera se asiente firmemente en el vaso de acero inoxidable (2). Si el anillo de sellado está dañado, reemplácelo inmediatamente pero siempre después de no más de 2 años en cada caso.

- Solo use la vaporera con su Robot de cocina. No debe usarse en el microondas, el horno ni con otros dispositivos.

La unidad de cocción al vapor consiste en una vaporera (10), una base intermedia (9) y una tapa (8). Es adecuado para la cocción suave de alimentos utilizando vapor caliente que se eleva desde el recipiente de mezcla.

- El anillo de sellado debe instalarse en la ranura de la vaporera.

- Use el accesorio vaporera (10) sin la base intermedia para cocer una mayor cantidad de la misma comida.

- Inserte la base intermedia (9) en el accesorio vaporera (10) para cocinar una mayor cantidad de los mismos alimentos que no deben descansar una encima del otro (por ejemplo, albóndigas de levadura) o para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo (por ejemplo, verduras y carne). Asegúrese de que los alimentos con un tiempo de cocción más largo estén en la parte inferior y los alimentos con un tiempo de cocción más corto estén en la parte superior.

INSTRUCCIONES DE USO

- El accesorio vaporera (10) se conecta al vaso (2) en lugar de la tapa (5) del vaso (2): inserte el accesorio vaporera (10) en el vaso de manera que el pestillo del accesorio vaporera esté ubicado a la derecha junto al mango del vaso de acero inoxidable y gire el accesorio vaporera en el sentido de las agujas del reloj hasta donde llegue.



- Para quitar el accesorio vaporera del vaso de acero inoxidable, gírelo un poco en sentido antihorario.

Báscula (11)

En la báscula puede pesar alimentos de hasta 5 kg. También tiene una función de tara (tara). Presione el botón para encender la báscula, cambiar la unidad de medida y activar la función de tara

Panel de control y pantalla (12)



17. Pantalla que muestra el tiempo de preparación restante; al pesar: visualización del peso; visualización de mensajes (de error) (ver "Solución de problemas").

18. Visualización de la temperatura ajustada en °C

19. Botón Encendido / apagado para activar el dispositivo; activar y desactivar la función de calentamiento y las cuchillas.

20. Botones + / - para aumentar (+) y reducir (-) el nivel de velocidad, temperatura y tiempo de preparación una vez que se ha presionado el botón correspondiente.

INSTRUCCIONES DE USO

21. Botón para configurar el tiempo de preparación (máximo 60 minutos).
 22. Botón para configurar la temperatura (40°C a 120°C).
 23. Botón PULSO para activar el giro de las cuchillas a la velocidad máxima
- Nota: Desactivado durante el proceso de calentamiento por razones de seguridad.
24. Botón para activar la báscula.
 25. Botón para configurar el nivel de velocidad.
- Nota: La función PULSO se desactiva a una temperatura de 120°C
26. Muestra la función PULSO activada.
 27. Visualización del nivel de velocidad de las cuchillas.

Uso básico del Robot de cocina multifunción

- Precaución: riesgo de quemaduras! La superficie metálica del vaso de acero inoxidable (2) también se calienta por el contenido calentado. Solo tome el vaso por el asa o use guantes de cocina.
- Precaución: riesgo de quemaduras por vapor caliente y condensación caliente! Tenga en cuenta que saldrá vapor caliente de la tapa del vaso de acero inoxidable durante la cocción. Se debe tener especial cuidado al retirar la tapa y al utilizar la unidad de cocción al vapor.
- Riesgo de daños al dispositivo por sobrecalentamiento! Nunca coloque la unidad del motor sobre una superficie blanda. Las ranuras de ventilación en la parte inferior del dispositivo no deben cubrirse. De lo contrario, el dispositivo podría dañarse.
- No sobrecargues el dispositivo! Solo pique los alimentos duros (por ejemplo, cubos de hielo) presionando el botón PULSO con breves pausas.
- Sobrecalentamiento del dispositivo! No permita que el dispositivo opere en el nivel de velocidad 2 durante más de 2 minutos sin detenerse. Luego, deje que el dispositivo se enfríe por un momento antes de volver a usarlo.
- Riesgo de daños en el accesorio mariposa para batir! Cuando el accesorio mariposa para batir se coloca en el dispositivo, solo use el nivel de velocidad 1.
- Para ahorrar energía, la pantalla cambia al modo de espera cuando el dispositivo no se utiliza durante aprox. 4 minutos. "Stdy" aparece en la pantalla. Para volver a encender la pantalla, presione el botón encendido / apagado.

1. Coloque la unidad del motor sobre una superficie de trabajo seca, limpia, plana y no calentable.
2. Asegúrese de que los pies de goma se adhieren correctamente a la superficie de trabajo.
3. Inserte el enchufe en un enchufe de la red correctamente, y que sea de fácil acceso.
4. Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente fijadas en su lugar en el vaso de acero inoxidable. Cuando use accesorios adicionales, para batir o cocer al vapor, siga las instrucciones provistas en "Uso correcto de los accesorios".
5. Vierte los ingredientes que quieras en el vaso. ¡No exceda la marca MAX indicada en la pared de acero inoxidable del vaso.

INSTRUCCIONES DE USO

6. Asegure la tapa del vaso y coloque este en la unidad del motor. Si no tiene la intención de hervir leche, crema o pasta o alimentos a vapor, cierre la abertura en la tapa con la tapa dosificadora (4) que se suministra.

7. Encienda la unidad del motor colocando el interruptor de encendido (I) y apagado (O) ubicado en la parte posterior de la unidad del motor en la posición (I). Se escucha un pitido y el dispositivo pasa al modo de espera. "Stdy" aparece en la pantalla.



8. Presione el botón Encendido / Apagado ubicado (19) en el panel control para activar el dispositivo.

9. Ajuste el tiempo de preparación (máximo 60 minutos): presione el botón reloj (21) para alternar entre el ajuste de minutos y segundos. Después de presionar el botón configure el tiempo de preparación con los botones + y -.

NOTA: Este paso se puede omitir si los ingredientes se cortan o se mezclan brevemente y no se calientan con el botón PULSO o los ingredientes se deben pesado.

10. Para calentar o cocinar los ingredientes, presione el botón temperatura (22) y use los botones + y - para establecer una temperatura entre 40°C y 120°C. La temperatura puede ajustarse en incrementos de 20°C.

11. Para encender y apagar las cuchillas, presione el botón N° 25 y use los botones + y - para elegir entre el nivel de velocidad 1 y el nivel de velocidad 2. NOTA: Las cuchillas se detienen cuando la temperatura del vaso llega a 120°C.

12. Presione el botón Encendido / Apagado (19), y el dispositivo comienza a operar.

- El tiempo de preparación, la temperatura y el nivel de velocidad preseleccionados se pueden cambiar en cualquier momento durante la operación. Para hacerlo, presione el botón correspondiente y modifique la configuración con los botones + y -. El tiempo de preparación está en pausa, pero el dispositivo continúa funcionando.

- Los ingredientes se pueden agregar a través de la abertura en la tapa durante la preparación.

- Si el proceso de preparación debe abortarse prematuramente, presione el botón Encendido / Apagado (19). El dispositivo entra en modo de espera. "Stdy" aparece en la pantalla.

13. Se escuchan cinco pitidos aproximadamente cinco segundos antes del final del tiempo de preparación. El dispositivo se detiene automáticamente una vez transcurrido el tiempo de preparación establecido. "End" aparece en la pantalla y se escuchan dos pitidos cada tres segundos. Presione el botón Encendido / Apagado (19) para desactivar el dispositivo y ponerlo en modo de espera. "Stdy" aparece en la pantalla. Todas las configuraciones quedan configuradas en 0. Si los ingredientes van a procesarse más, repita los pasos 8 a 11.

INSTRUCCIONES DE USO

14. Para apagar el dispositivo, mueva el interruptor de encendido / apagado a la posición 0 y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

15. Retire el vaso de acero inoxidable de la unidad de motor, ábralo y retire la comida mezclada o cocida.

Cortar y mezclar

1. Para cortar y mezclar, simplemente utilice las cuchillas de acero inoxidable (3) sin ningún accesorio adicional y siga las instrucciones provistas en "Uso básico del dispositivo".

2. Cierre la abertura en la tapa con el vaso dosificador para que no se salpique ningún alimento.

3. Para un breve pulso de velocidad máxima (nivel de velocidad 2), para cortar cubitos de hielo, presione el botón PULSO. Los alimentos más grandes (cantidades) se cortan uniformemente si se presiona el botón PULSO varias veces seguidas.

Agitación, mezcla, cocina y calefacción

• Cuando hierva la crema, la leche o la pasta, no inserte la tapa dosificadora (4) en la abertura de la tapa para evitar que hierva. Además, no cubra la abertura en la tapa con otros objetos!

• Utilice únicamente las cuchillas de acero inoxidable para mezclar.

• Para mezclar alimentos que contengan piezas grandes que podrían bloquear el accesorio de agitación, utilice únicamente las cuchillas de acero inoxidable con el accesorio cubre cuchillas.

• De lo contrario, enchufe el accesorio de agitación en el accesorio de la cuchilla transversal (consulte "Uso correcto de los accesorios" | "Accesorio de agitación (mariposa)") y siga las instrucciones proporcionadas en "Uso básico del dispositivo".

Batir crema y batir clara de huevo

Para batir la crema y batir clara de huevo, conecte el accesorio de agitación en el accesorio de cuchilla cruzada (consulte "Uso correcto de los accesorios" | "Accesorio de agitación (mariposa)") y siga las instrucciones proporcionadas en "Uso básico del dispositivo".

Cocinar al vapor

• La tapa del recipiente de mezcla no debe insertarse cuando se usa la unidad de cocción al vapor.

Precaución: ¡Peligro de quemaduras por vapor caliente y condensación caliente!

• Tenga en cuenta que el vapor caliente escapará desde el costado y la parte superior de la tapa de la unidad de cocción al vapor durante el funcionamiento.

• Solo sostenga la vaporera (1) utilizando las dos asas en el costado.

INSTRUCCIONES DE USO

- Cuando abra la tapa, sosténgala siempre para que no entre en contacto con el vapor ascendente o el líquido caliente que gotea.
- Tenga en cuenta que cuando retire la vaporera, el vapor caliente continuará elevándose a través de la abertura del vaso de acero inoxidable (2).

• Después de retirar la vaporera, es esencial colocarla sobre una superficie resistente a la humedad y resistente al calor.

Siga las instrucciones provistas en "Uso correcto de los accesorios" | "Unidad de cocción al vapor".

1. Conecte la unidad del motor de la manera descrita en "Uso básico del dispositivo" y asegúrese de que las cuchillas (3) estén correctamente fijadas en su lugar en el vaso de acero inoxidable (2).

2. Verter al menos 0,5 litros de agua en el vaso durante un tiempo de cocción de 30 minutos. Para un tiempo de cocción más largo, la cantidad de agua requerida aumenta en 250 ml por cada 15 minutos. ¡Atención! ¡No exceda la marca MAX!

Para agregar sabor a la comida, por ejemplo, también se puede usar una mezcla de agua / vino en lugar de agua.

3. Inserte el vaso (2) en la unidad del motor (1).

4. Coloque la vaporera (10) en el vaso de acero inoxidable (2). Asegúrate de que la vaporera encaje correctamente cuando hagas esto.

5. Agregue libremente la comida que desea. Asegúrese de que algunas ranuras permanezcan despejadas para que pueda subir el vapor. Inserta la base intermedia en la vaporera si es necesario.

6. Coloque la tapa (8) sobre la vaporera (10). Asegúrese de que se ajuste correctamente, ya que de lo contrario podría escapar más vapor del que desea y los alimentos no se cocinarán correctamente.

7. Encienda la unidad del motor (1) colocando el interruptor de encendido (I) / apagado (0) en la parte posterior de la unidad del motor en la posición I (13). Se escucha un pitido y el dispositivo pasa al modo de espera. "Stdy" aparece en la pantalla.

8. Presione el botón Encendido / Apagado (19) para activar el dispositivo.

9. Establezca el tiempo de preparación que desee y la temperatura a 120°C.

10. Presione el botón Encendido / Apagado (19). El dispositivo comienza a operar.

INSTRUCCIONES DE USO

11. El dispositivo se detiene automáticamente una vez transcurrido el tiempo de preparación establecido. Presione el botón Encendido / Apagado (19) para abortar el proceso de preparación prematuramente o para desactivar el dispositivo una vez transcurrido el tiempo de preparación.
12. Para apagar el dispositivo, mueva el interruptor de encendido / apagado (13) a la posición 0 y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
13. Retire con cuidado la tapa de la vaporera (8).
14. Gire la vaporera (10) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se suelte el pestillo y retírela con cuidado.
15. Retire con cuidado el vaso de acero inoxidable (2) de la unidad del motor y vierta el líquido caliente.

Peso

Asegúrese de que el dispositivo esté colocado establemente en una superficie de trabajo plana y que los pies de goma se adhieran a él de forma adecuada para que la báscula pueda mostrar los resultados de medición más precisos posibles.

1. Encienda la unidad del motor (1) colocando el interruptor de encendido / apagado en la parte posterior de la unidad del motor (13) en la posición I.
2. Presione el botón Encendido / Apagado (19) para activar el dispositivo.
3. Presione el botón N° 24 para activar la función de pesaje.
La unidad de medida preestablecida es gramos. Puede cambiar la unidad de medida presionando repetidamente el botón N° 24 gramos / kilogramos (g / kg) - libras (lb) - onzas (oz)
4. Coloque el ingrediente a pesar en la báscula (11). El peso se muestra.
5. Si el botón N°24 se mantiene presionado durante aprox. 3 segundos, la función de tara se activa y el peso que se muestra se restablece a 0. Ahora se pueden colocar ingredientes adicionales en la báscula que se van a pesar.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Precaución: riesgo de quemaduras! Deje que el dispositivo se enfríe por completo antes de limpiarlo.
 - Peligro de descarga eléctrica del agua! Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el dispositivo.
 - Riesgo de daño al dispositivo! No sumerja el vaso de acero inoxidable (2) en agua u otros líquidos. No debe entrar líquido en la parte inferior del vaso de acero inoxidable (2), ya que es aquí donde están instalados los elementos de calentamiento y otros componentes electrónicos, tampoco debe limpiarse en el lavavajillas.
 - El Robot de cocina y todos sus accesorios no son aptos para lavavajillas!
 - Limpie el vaso de acero inoxidable y los accesorios inmediatamente después de cada uso para evitar la formación de gérmenes. No permita que los residuos de alimentos se sequen.
 - No utilice agentes de limpieza corrosivos o abrasivos o esponjas abrasivas para limpiar el dispositivo. Esto puede dañar la superficie.
- Si el vaso de acero inoxidable y las cuchillas están ligeramente sucios, es suficiente limpiarlos brevemente como se indica a continuación:

1. Vierta 1 litro de agua y unas gotas de lavavajillas en el vaso de acero inoxidable.

2. Cierre el vaso de acero inoxidable (2) con la tapa del vaso (5).

3. Presione el botón PULSO (23) varias veces.

4. Enjuague bien el vaso de acero inoxidable con agua limpia.

5. Limpie todos los componentes aparte de la unidad del motor a fondo con un detergente suave y agua tibia. Si es necesario, retire los anillos de sellado para limpiarlos.

6. Limpie la unidad del motor con un paño ligeramente húmedo si es necesario y luego séquelo con un paño suave.

7. Deje que todas las piezas se sequen por completo antes de volver a montar el dispositivo. Vuelva a colocar todos los anillos de sellado.

8. Guarde el Robot de cocina en un lugar seco y limpio que no sea accesible para niños y animales.

Las piezas de plástico pueden sufrir decoloración con el tiempo. Sin embargo, esto no tiene ningún efecto negativo ni en la salud ni en la forma en que funcionan las piezas del dispositivo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el dispositivo no funciona correctamente, primero compruebe si puede solucionar el problema usted mismo.

No intente reparar un dispositivo eléctrico defectuoso usted mismo!

Problema	Posible causa / solución / consejos
El dispositivo no funciona. No se muestra nada en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está el dispositivo en modo de espera? Presione el botón encendido /apagado (19).• ¿El enchufe de la red eléctrica no está insertado correctamente en el enchufe de pared? Corrija el ajuste del enchufe de red.• ¿El enchufe de pared está defectuoso? Pruebe con otro enchufe.• Verifique el fusible de la conexión a la red.• El rango de medición de la escala ha sido excedido. Solo pese ingredientes de no más de 5 kg.
Mensaje de error "Err" en la pantalla. Mensaje de error "E2" en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• El vaso de acero inoxidable (2) no está insertado correctamente. Coloque el vaso en el lugar de alojamiento de este (16) y presiónelo hacia abajo hasta que oiga 1 cliq.• El vaso de acero inoxidable (2) está abierto o la tapa del vaso (5) o la vaporera (10) para cocinar al vapor no está bien colocada. Corrija el ajuste de la tapa del vaso de acero inoxidable / o la colocación de la vaporera.
El dispositivo se apaga y no se puede encender.	<p>El motor se ha sobrecalentado:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Apague el dispositivo usando el interruptor de Encendido / Apagado (13).2. Retire el vaso de acero inoxidable (2) y ábralo.3. Reduzca la cantidad y / o agregue un poco de líquido.4. Espere unos 5 minutos (tiempo de enfriamiento).5. Cierre el vaso de acero inoxidable y vuelva a insertarlo en la unidad del motor.6. Encienda el dispositivo usando el interruptor de Encendido / Apagado (13). Si el dispositivo aún no puede encenderse después del tiempo de enfriamiento, comuníquese con el departamento de servicio al cliente.
Durante el uso, se detecta un olor desagradable.	<ul style="list-style-type: none">• ¿El dispositivo se está utilizando por primera vez? A menudo se produce un olor cuando se usan por primera vez dispositivos nuevos. El olor debería desaparecer después de haber usado el dispositivo varias veces.• Si el motor se somete a demasiada tensión, así como el dispositivo se apaga por el interruptor de protección electrónico, se puede producir un olor debido al motor calentado. Sin embargo, esto es completamente inofensivo. Después del tiempo de enfriamiento, el dispositivo vuelve a funcionar correctamente.

GARANTÍA

SINDELEN S.A. proporcionará al producto objeto de la póliza, garantía en las siguientes condiciones:

a) La presente póliza puede hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A.

b) La presente garantía constituye la garantía que se refiere el inciso sexto del Artículo 21 de la Ley 19.496, por lo que para ejercer los derechos del Artículo 20 de la misma Ley, el consumidor deberá hacer efectiva previamente ésta y agotar todas las posibilidades que ofrece, conforme a los términos de la póliza. Habiendo agotado las posibilidades referidas del modo dispuesto por la disposición legal citada o en caso que el producto no presente defectos dentro del plazo que se refiere en la letra siguiente el consumidor tendrá los derechos de asistencia gratuita que se le otorgan en el capítulo II de este documento.

c) Su plazo de duración será de 90 días contados desde la recepción del producto por el consumidor. Esta garantía será válida ante cualquier Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. solo si el consumidor presenta el documento de compra (Boleta o Factura). En el caso de reparaciones domiciliarias realizadas por el personal del Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. fuera del radio urbano, los costos de desplazamientos serán de total cargo del cliente.

d) SINDELEN S.A. se compromete a tener reparado el producto en un plazo máximo de 30 días a partir de la fecha de ingreso de la Guía de Atención en Servicio Técnico, salvo eventuales demoras en el transporte de repuestos que sean de fabricación extranjera (importados).

e) La garantía será válida para atender la reparación del artefacto en caso que su defecto se haya producido por deficiencia de materiales, partes, piezas, componentes o cualquiera otra falla imputable a SINDELEN S.A. y que provoque que el producto se haga inapto para su uso normal. En caso contrario el costo de la intervención técnica será de cargo del usuario.

f) Se excluyen de la garantía los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o terceros, por accidentes producidos con posterioridad a la venta, causados por el transporte, golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta o no efectuada de acuerdo con las normas y disposiciones vigentes, mala instalación eléctrica o de gas, presión de gas inadecuada, desgaste producto de maltratos o uso indebido, desconocimiento y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención a realizar por el usuario indicadas en el presente manual, visitas para realizar instrucciones de funcionamiento del producto al usuario, revisiones de funcionamiento o instalaciones, conexiones de gas con manguera de plástico, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, uso de combustibles no apropiados, diferencia de tonalidad en los colores de piezas, daños en piezas de acero inoxidable,

GARANTÍA

vidrio o cristales, plásticos removibles, consumibles (mechas de estufas a parafina, cuchillos de corte, bolsas para polvo o ropa, filtros en general, lámparas de filamento, escobillas, mangueras externas con uso). También a causa de hechos de fuerza mayor como actos vandálicos, climáticos o de la naturaleza. Toda intervención o intento de reparación por parte de terceros que no correspondan a un Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. anulará automáticamente la validez de la presente garantía. También no se aplicará la presente garantía si los productos destinados al uso doméstico son utilizados con fines comerciales, tales como: restaurantes, hoteles, casinos, farmacias, empresas, etc. u otros que no sean de exclusivo uso doméstico. Todo servicio de revisión o visita que involucre la letra f) será cobrada al cliente. SINDELEN S.A. No asumirá responsabilidad por ningún perjuicio y/o daño directo o indirecto que pueda sufrir el usuario, comprador y/o terceros en relación al producto, a causa de una mala instalación, mal uso, desconocimiento de las instrucciones del presente manual, por intervención de terceros o reparaciones efectuadas por personal que no pertenezcan al Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A., no pudiéndose interpretar esta Garantía como generadora de obligaciones distintas a las escritas en la presente Póliza. Cuando un producto SINDELEN necesite Servicio Técnico, dentro o fuera de la garantía, vea nuestra página Web o llame gratis desde todo Chile al:

800 225 002 - www.sindelen.cl

Ahí le indicarán la dirección del Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. más cercano a su hogar.

GARANTÍA

Durante los veintiun (21) meses siguientes al vencimiento del plazo señalado en el título anterior, SINDELEN S.A. otorgará una garantía voluntaria al consumidor, la cual consistente exclusivamente en la reparación gratuita del aparato vendido (incluye mano de obra y repuestos), siempre que no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean aquellos por los que SINDELEN S.A. debe responder de acuerdo a lo referido en las letras e y f del Título I. El plazo antes referido no se ampliará en caso alguno, aunque exista una reparación durante el mismo, extinguiéndose irrevocablemente transcurridos veinticuatro (24) meses desde la fecha de compra del aparato por el consumidor. El Servicio de asistencia gratuita se prestará exclusivamente en los Servicios Técnicos Autorizados por SINDELEN S.A. En el caso de reparaciones domiciliarias realizadas fuera del radio urbano, los costos de desplazamientos del personal Técnico serán de total cargo del cliente. Las piezas, partes, repuestos y/o componentes que sean sustituidos en la reparación de un producto en el periodo de Asistencia Gratuita deberán ser entregados por el consumidor al Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. sin costo para él. Para hacer efectiva la garantía y asistencia gratuita, el consumidor deberá presentar al Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. el presente documento, junto con la boleta o factura de compra del producto, para posteriormente dejar en manos del Servicio Técnico Autorizado por SINDELEN S.A. una fotocopia de la misma la cual se adjuntará a su Guía de Atención, que es la Orden de Reparación.

Cliente: _____
Rut: _____
Dirección: _____
Ciudad: _____
Artefacto: RCM-1700BL _____
Fecha: _____
Compra: _____
Distribuidor: _____
Ciudad: _____
Boleta o Factura N°: _____
Timbre: _____

Conserve esta tarjeta debidamente timbrada por el vendedor, conjuntamente con la factura o boleta de venta, le servirá para hacer efectivos sus derechos. El fabricante se reserva el derecho de hacer modificaciones de diseño, de construcción, de material o color, en cualquier momento y sin previo aviso.