

SIBIU



Robot de cocina

Modelo: RC10

Manual de Instrucciones



Escanee el código QR para descargar la aplicación. Puede controlar remotamente el producto a través de la aplicación.

CONTENIDO

Instrucciones de seguridad	1
Conectar a internet y descargar aplicación	3
Conociendo su robot de cocina	4
Especificaciones técnicas	4
Piezas y componentes	4
Pantalla táctil	5
Uso de componentes y precauciones	6
Tapa del recipiente	7
Desmontaje/Instalación de portacuchillas	9
Cuchillas multifunción	10
Cuchillas para amasar	11
Cuchillas para saltear	12
Cepillo de limpieza	13
Accesorio batidor	14
Cesta	15
Vaporera	16
Capacidad de los accesorios	18
Guía del usuario	19
Configuración de cocción manual	20
Tiempo	20
Velocidad	21
Temperatura	21
Potencia	22
Programar	23
Cocción con receta SIBIU	25
Guía de solución de problemas	27
Limpieza y mantenimiento	28
Certificado de garantía	29

Instrucciones De Seguridad

- El uso de equipos eléctricos puede ser peligroso, lea atentamente las instrucciones antes de usarlo.
- El aparato solo debe usarse para los fines descritos en estas instrucciones. No puede ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por una persona responsable
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Los niños no se dan cuenta de los peligros asociados con los aparatos eléctricos, nunca permita que los niños trabajen con equipos eléctricos sin supervisión.
- Las reparaciones de equipos eléctricos solo pueden ser realizadas por personal debidamente capacitado, las reparaciones realizadas incorrectamente pueden resultar en un peligro considerable para el usuario.
- Utilice el aparato solo con el voltaje especificado en la placa de identificación.
- Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas similarmente calificadas para evitar peligros.
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - Casas de campo
 - Por clientes en hoteles, y otros entornos de tipo residencial
 - Ambientes tipo alojamiento y desayuno
- **ADVERTENCIA:** No retire la tapa mientras el agua esté hirviendo.
- **PRECAUCIÓN:** Coloque la tapa de manera que el vapor se dirija lejos del mango.
- **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo de su soporte.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El producto y sus accesorios deben mantenerse fuera del alcance de los niños para evitar accidentes peligrosos, como quemaduras o descargas eléctricas.
- Coloque el producto sobre una encimera plana y estable. No coloque el producto en el borde de la encimera.
- Limpie el recipiente vacío o cambie las cuchillas según el manual de instrucciones para evitar lesiones innecesarias.
- Cuando el producto falla y no puede solucionarlo usted mismo, deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con Atención al cliente a tiempo.
- Nunca abra la tapa del recipiente cuando el producto esté funcionando, lo cual es peligroso.
- Asegúrese de que la tapa del recipiente y el recipiente estén completamente cerrados antes de utilizar el producto.
- Nunca toque el recipiente ni ningún acero inoxidable directamente cuando su temperatura sea superior a 60°C para evitar el riesgo de quemaduras.
- Si desea retirar el conjunto de canasta y vaporera cuando el producto se está calentando, no toque la superficie de acero inoxidable mientras cocina o manipula la canasta escurridora o el juego de vaporera, para evitar quemaduras.
- Nunca sumerja el cable de alimentación, el enchufe, el cuerpo principal y el recipiente en agua ni en ningún otro líquido.
- Cuando el producto esté funcionando, nunca saque el recipiente.

- Durante el calentamiento a alta temperatura o funcionando a alta velocidad, nunca abra la tapa del recipiente ni retire directamente la taza medidora.
- Cuando el producto esté funcionando, nunca coloque ningún utensilio (como espátula, cuchara) en el recipiente.
- El producto producirá ruido cuando funcione a alta velocidad, lo cual es normal y no afectará su uso; Para agregar ingredientes, pausa la máquina.
- Cuando el producto esté en uso, si el cable de alimentación y el enchufe están extremadamente calientes, deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con Atención al cliente a tiempo.
- Cuando el producto esté en uso, si detecta humo, quemaduras y otros olores, deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con Atención al cliente a tiempo.
- Antes de usarlo, limpie el agua del recipiente y colóquelo en el cuerpo principal. Nunca cocine con la jarra vacía ni caliente la jarra con otros utensilios.
- Cuando la velocidad esté configurada entre los niveles 5 y 10, no procese los ingredientes durante más de 2 minutos; Se recomienda 1 minuto.
- Cuando se cambia la velocidad de 1 a 5 a 6 a 10, el ruido o la pausa breve son normales
- Cuando utilice el batidor de mariposa, nunca establezca la velocidad por encima del nivel 4.
- Cuando utilice la cuchilla para amasar, nunca establezca la velocidad por encima del nivel 3 para evitar daños al cuerpo principal y a la cuchilla para amasar.
- Cuando utilice la cuchilla para saltear, nunca establezca la velocidad por encima del nivel 3 para evitar daños al cuerpo principal y a la cuchilla para saltear.
- Cuando la temperatura en el recipiente supere los 90 °C, no ajuste la velocidad a más de 4 velocidades.
- Presta atención al límite de capacidad del tarro, que es de 2 litros. Al cocinar sopa caliente, se recomienda añadir no más de 1,5 litros de ingrediente y agua.
- Asegúrese de que el anillo de sellado esté instalado en el portacuchillas. Si el anillo de sellado no está instalado en su lugar, el recipiente puede tener fugas al cocinar alimentos.
- Compruebe periódicamente si la ventilación del cuerpo principal está bloqueada.
- Al ensamblar o retirar las cuchillas, sostenga firmemente la parte superior del eje de las cuchillas para evitar rayar la mano o provocar que las cuchillas se caigan, lo que a su vez las dañará.
- La taza medidora es el único componente del orificio central de la tapa del recipiente, así que no la cubra con tela u otros elementos similares para evitar accidentes.
- Nunca utilice el adaptador de corriente ni extienda el cable de alimentación sin autorización para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- El producto puede producir un olor peculiar al inicio de su uso, lo cual es normal y seguro de usar.
- Revise periódicamente el cuerpo principal y los accesorios (incluidos el vaso, el cable de alimentación, el batidor de mariposa, la tapa del vaso y el anillo de sellado interior, las cuchillas multifunción, las cuchillas para amasar, las cuchillas para saltear y sus anillos de sellado, etc.) para detectar posibles daños. Si el cuerpo principal y algún accesorio se encuentran dañados, comuníquese con Atención al cliente a tiempo.
- No deje caer el producto ni lo golpee contra objetos duros para evitar daños o fallas.
- Nunca modifique el producto ni lo desmonte para repararlo a menos que lo haga un técnico asignado.
- No permita que las partes de silicona del producto entren en contacto con bebidas alcohólicas que contengan más del 50% de alcohol etílico.

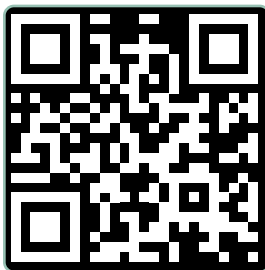
Conectar a internet y descargar aplicacion

Paso 1: Conéctese a Internet

Haga clic en la pantalla táctil y seleccione "Configuración" – "WLAN" – Conectarse a la red inalámbrica para actualizar automáticamente las recetas en la nube.

Paso 2: Descargue la aplicación SIBIU

Busque "SIBIU" en Google Play Store o Apple App Store o escanee el código QR a continuación para descargar.



Paso 3: Conéctese a la APLICACIÓN

Si desea operar RC10 en un teléfono móvil, vincule el dispositivo de acuerdo con los siguientes pasos:

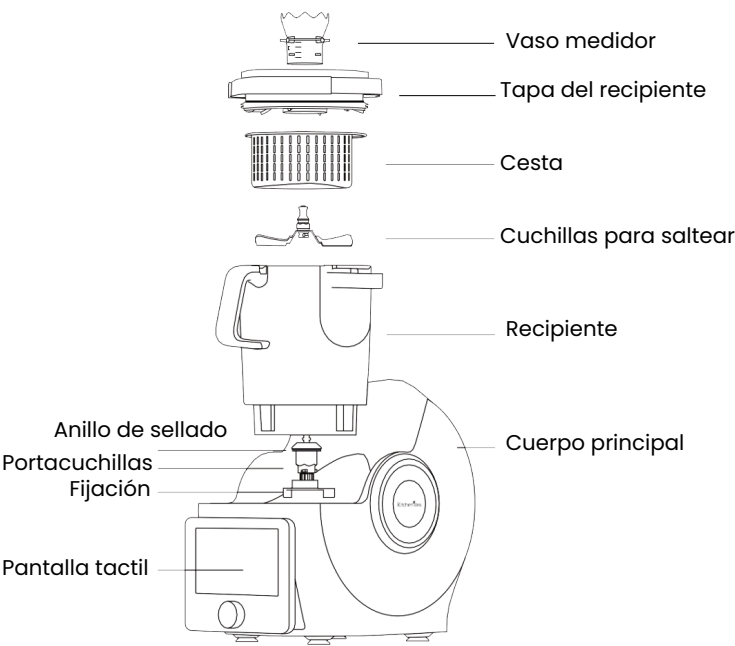
- Descarga la APP SIBIU y completa el registro de usuario.
- Toque "≡" – "Configuración" – y se mostrará el código QR de su propio RC10
- Vaya a la interfaz "Dispositivos" de la APLICACIÓN SIBIU, haga clic en "📱" para completar la conexión entre dispositivos

Conociendo su robot de cocina

Especificaciones técnicas

Modelo	RC10
Voltaje	220~240V~
Potencia	1750W
Velocidad	60~7000 rpm
Temperatura	37~180°C
Capacidad nominal	2.0L
Frecuencia	50~60Hz. Clase I

Piezas y componentes



Accesorios



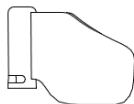
Kit para vaporera



Cuchilla multifunción



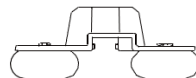
Espátula



Accesorio para amasar

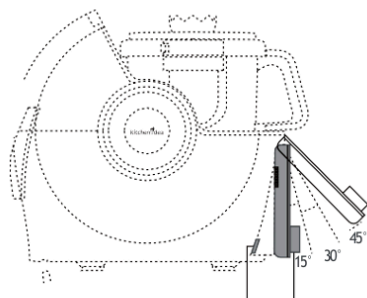


Accesorio batidor

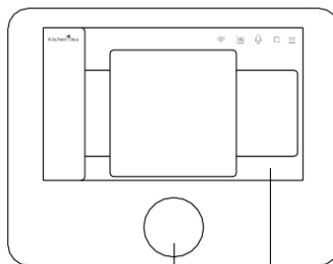


Cepillo de limpieza

Pantalla táctil



Palanca de presión Perilla



Perilla Panel táctil TFT

Ajuste del ángulo del panel táctil

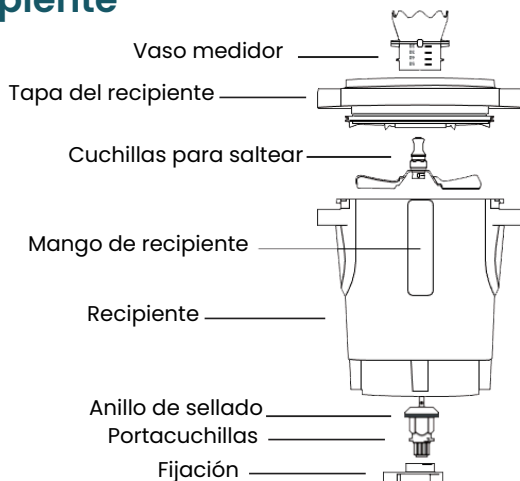
- Para ajustar manualmente el ángulo de la pantalla, sostenga la parte posterior del panel táctil con la mano para levantarlo suavemente hasta un ángulo de 15°, 30° o 45°.
- Presione la palanca de presión en la parte inferior izquierda frente al cuerpo principal, empuje la pantalla para acercarla a la máquina o levante la pantalla para colocarla en un ángulo mayor.

Uso de perillas

Durante la cocción, las perillas se pueden girar para ajustar las configuraciones de tiempo/velocidad/temperatura/potencia de cocción. Primero, haga clic en el icono correspondiente, gire la perilla para ajustar la configuración y presione la perilla para iniciar/pausar la operación.

Uso de componentes y precauciones

Recipiente



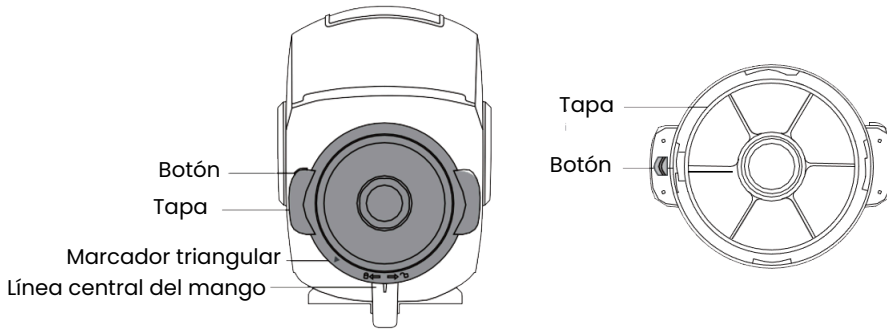
La escala dentro del recipiente es de 0,5 L y la capacidad del recipiente es de 2L.

Coloque el recipiente: coloque el mango del recipiente de cara a la pantalla del cuerpo principal y coloque el recipiente en el cuerpo principal suavemente.

Precauciones

- El recipiente debe estar completamente encajada en el cuerpo principal antes de comenzar a cocinar; de lo contrario, el producto generará un DTC E02 después de comenzar la cocción, que no desaparecerá automáticamente hasta que el recipiente esté ajustada correctamente en el cuerpo principal.
- Preste atención a la capacidad del recipiente. Si los ingredientes pesan más de 2 litros, salpicarán o se derramarán durante la cocción, provocando

Tapa del recipiente



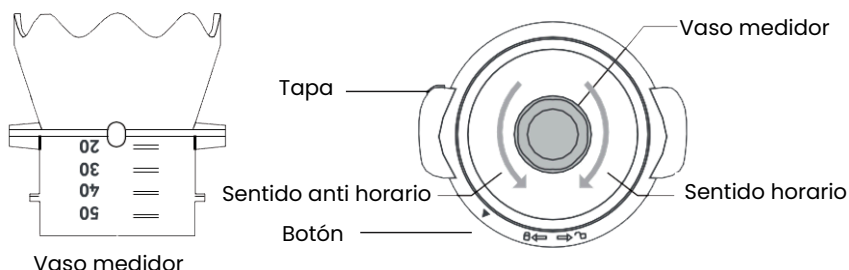
La tapa se utiliza para sellar el recipiente, deberá colocarse y cerrarse antes de iniciar:

- **Para abrir la tapa del recipiente:** presione el botón izquierdo en la tapa del recipiente, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el “marcador triangular” ▼ con el mando del recipiente y abra la tapa del recipiente hacia arriba.
- **Para cerrar la tapa del recipiente:** alinee el “marcador triangular” ▼ con el mango del recipiente, presione la tapa firmemente hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para alinearla con las manijas izquierda y derecha del cuerpo del recipiente y asegúrese de que el recipiente y la tapa del recipiente está completamente bloqueado.
- **Para quitar/instalar la tapa interior:** presione el botón y gire la tapa interior para quitarla y limpiarla por separado; presione el botón nuevamente y gire la tapa interior en su lugar. Si la tapa interior está completamente fija cuando se suelta el botón, se ha instalado correctamente.

Precauciones

- No fuerce la apertura de la tapa del recipiente durante la cocción.
- Después de la cocción, abra la tapa del recipiente con cuidado para evitar que se queme con el vapor.
- Antes de cada cocción, asegúrese de que la tapa interior esté completamente fijada y que la tapa del recipiente esté bien cubierta para evitar peligros.

Vaso medidor



El vaso medidor se utiliza para cerrar la entrada de alimentación de la tapa del recipiente, evitando la pérdida de calor y salpicaduras de alimentos durante la cocción. El vaso medidor tiene una escala para medir los ingredientes, y su capacidad máxima es de 100 ml.

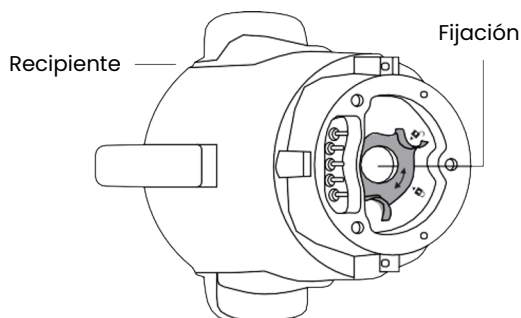
Proceso de alimentación durante la cocción:

- Haga clic en el botón Inicio/Pausa para pausar la cocción actual, pellizque el vaso medidor y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
- Mida los ingredientes necesarios con el vaso medidor y agréguelos por la entrada de alimentación.
- Al final de la alimentación, instale el vaso medidor en la tapa del recipiente y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en la tapa del recipiente.
- Haga clic en el botón Inicio/Pausa para continuar con la cocción actual.

Precauciones

- Durante la cocción, fije el vaso medidor en la tapa para evitar que la comida salpique desde la entrada de alimento.
- Es posible que quede vapor caliente en el recipiente después de cocinar, así que abra la tapa con cuidado después de cocinar para evitar quemaduras con el vapor.
- El vaso medidor es el único componente de la entrada de alimento de la tapa del recipiente, por lo que nunca cubra la entrada de alimento con otros elementos.

Desmontaje/instalación del portacuchillas



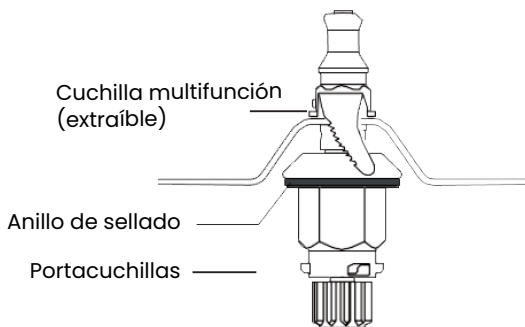
Coloca el recipiente en horizontal y
gire la fijación en el fondo

- Primero retire el recipiente, colóquelo horizontalmente y gire la fijación en la parte inferior.
- Gire el grillete en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta "🔓" para retirarlo y sáquelo del recipiente para limpiarlo.
- Gire la fijación en el sentido de las agujas del reloj hasta "🔒" para bloquearlo y luego instale los accesorios de cuchilla relacionados para su uso.

Precauciones

- Durante la instalación, asegúrese de que el portacuchillas esté completamente encajado en el fondo del recipiente. Una instalación incorrecta dañará el producto cuando el líquido se escape al cuerpo principal durante la cocción. Se puede realizar una prueba después de instalar el portacuchillas: vierta un poco de agua limpia en el recipiente y compruebe si el fondo tiene fugas.
- Preste atención a revisar el anillo de sellado en el portacuchillas y asegúrese de que esté en buenas condiciones y instalado en su lugar.

Cuchillas multifunción

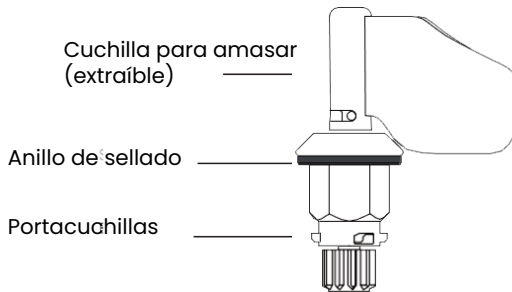


- La cuchillas multifunción se utiliza para moler, revolver, batir y mezclar ingredientes y preparar bebidas frías y calientes, batidos, salsas, carne molida (sin hueso ni tendones), etc. También ofrece cocer al vapor, hervir, guisar y otras funciones.
- ¿Cómo instalar/quitar? Para instalar las cuchillas multifunción, asegúrese de que la abertura del recipiente mire hacia arriba y de que el portacuchillas esté instalado en la jarra, inserte la cuchilla en el portacuchillas, presiónela hacia abajo y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para fijar la cuchilla en el portacuchillas.
- Para retirar la hoja del portacuchillas, presione la hoja hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

Precauciones

- Las cuchillas multifunción son muy afiladas, así que preste especial atención durante la instalación y limpieza para evitar lesiones.
- Al retirar las cuchillas, no permita que la abertura del recipiente mire hacia abajo para evitar que las cuchillas se caigan y causen lesiones. El recipiente se mantendrá en posición horizontal.
- Al retirar las cuchillas, espere a que el recipiente y las cuchillas multifunción se enfríen para evitar el riesgo de quemaduras debido al calor residual después de la cocción.
- Cuando utilice las cuchillas multifunción, asegúrese de que el portacuchillas extraíble, el anillo de sellado y las cuchillas estén ensamblados correctamente y fije correctamente los conjuntos de cuchillas en el fondo del recipiente. Si el anillo de sellado y las cuchillas no se colocan correctamente, el líquido de cocción puede filtrarse al cuerpo principal y dañar el producto.

Cuchillas para amasar

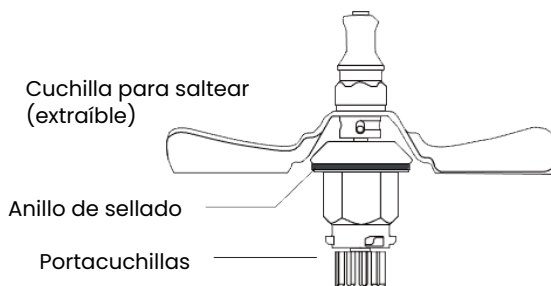


- Las cuchillas para amasar se utiliza para amasar, saltear y revolver a baja velocidad, también ofrece funciones para cocinar al vapor, hervir, guisar y otras funciones. Sin embargo, no se puede utilizar para picar ingredientes.
- ¿Cómo instalar/quitar? Para instalar las cuchillas de amasar, asegúrese de que la abertura del recipiente mire hacia arriba y de que el portacuchillas esté instalado en el recipiente, inserte la cuchilla en el portacuchillas, presiónela hacia abajo y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para fijar la cuchilla en el portacuchillas.
- Para retirar la hoja del portacuchillas, presione la hoja hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

Precauciones

- No establezca una velocidad superior al nivel 3 para las cuchillas de amasar para evitar daños al producto debido a la gran vibración de la máquina.
- La distancia entre la cuchilla amasadora y la pared interior del recipiente es de aproximadamente 1 cm. Los alimentos con partículas más grandes pueden hacer que la cuchilla amasadora se atasque durante la cocción, el producto generará un DTC E03 y el motor activará el modo de autoprotección. En este caso, abra el recipiente, retire los ingredientes atascados con una espátula y luego reinicie el producto.
- Cuando utilice las cuchillas para amasar, asegúrese de que el soporte de las cuchillas extraíbles, el anillo de sellado y las cuchillas estén ensamblados correctamente y fije correctamente los conjuntos de cuchillas en el fondo del recipiente. Si el anillo de sellado y las cuchillas no se colocan correctamente, el líquido de cocción puede filtrarse al cuerpo principal y dañar el producto.

Cuchillas para saltear

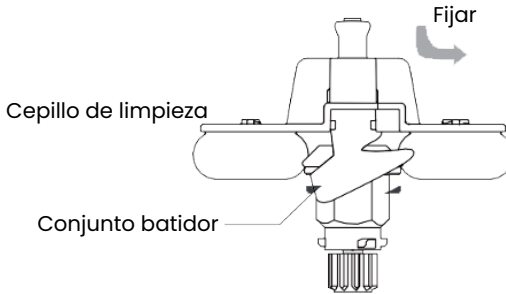


- La cuchilla para saltear imita la fritura, se aplica a una variedad de platos fritos y también ofrece funciones de cocción al vapor, hervido, guisado y otras funciones. Sin embargo, no se puede utilizar para picar ingredientes.
- ¿Cómo instalar/quitar? Para instalar las cuchillas multifunción, asegúrese de que la abertura del recipiente mire hacia arriba y de que el portacuchillas esté instalado en el recipiente, inserte la cuchilla en el portacuchillas, presiónela hacia abajo y gírela en sentido antihorario para fijar la cuchilla en el portacuchillas.
- Para retirar la hoja del portacuchillas, presione la hoja hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj.

Precauciones

- No establezca una velocidad superior al nivel 3 para las cuchillas para saltear para evitar daños al producto debido a una gran vibración;
- Instale las cuchillas para saltear en el fondo de la jarra y verifique si están instaladas en su lugar para evitar daños al producto debido a fugas durante la cocción resultantes de una instalación incorrecta.

Cepillo de limpieza



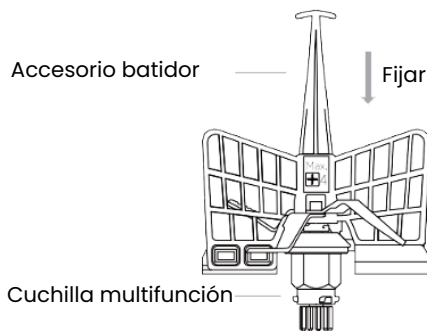
El cepillo de limpieza se utiliza para limpiar el recipiente.

- El cepillo de limpieza está instalado en la cuchilla para saltear. Al instalar el cepillo de limpieza, coloque el recipiente en el cuerpo principal y asegúrese de que la abertura del recipiente mire hacia arriba.
- Apriete la parte superior del cepillo de limpieza, alinéelo con el eje del portacuchillas, presione el cepillo de limpieza hacia abajo y gírelo en sentido antihorario para finalizar la instalación.
- Nota: Al levantar el cepillo de limpieza, si está bloqueado con la cuchilla para saltear, la instalación se realizó correctamente.
- Apriete la parte superior del cepillo de limpieza, presione el cepillo de limpieza hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y levántelo para sacarlo.

Precauciones

- No establezca una velocidad superior al nivel 4 para el cepillo de limpieza para evitar dañar el recipiente.
- Las bolas de limpieza del conjunto del cepillo de limpieza se pueden quitar y reemplazar. Las bolas de limpieza se reemplazarán oportunamente si se encuentran dañadas o con un efecto de limpieza deficiente.

Accesorio batidor

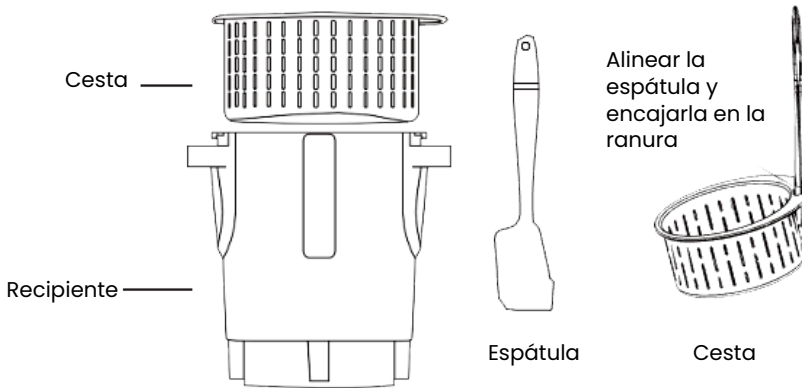


- El accesorio batidor se usa para batir crema o clara de huevo, y también para mezclar alimentos de manera uniforme en el engranaje 4 e inferior para evitar que los alimentos se solidifiquen o se quemen en el fondo del recipiente.
- Coloque el accesorio batidor sobre el conjunto de cuchillas multifunción y presiónelo alineándolo con la posición de sujeción del conjunto de cuchillas multifunción. Si se escucha un ligero “clic”, significa que la instalación se realizó correctamente. Después de una instalación suave, tire del accesorio batidor para asegurarse de que encaje en su lugar.
- Nunca instale ni retire el accesorio batidor cuando el producto esté funcionando para evitar daños.

Precauciones

- No establezca una velocidad superior al nivel 4 para el accesorio batidor para evitar daños debido a la alta velocidad. Cuando cocine alimentos con el accesorio batidor, no agregue ingredientes a granel.
- Cuando utilices el accesorio batidor, no revuelvas los ingredientes con una espátula.

Cesta



La cesta se utiliza para limpiar ingredientes y cocinar alimentos al vapor, ya que lavar con agua fresca ayuda a mantener la frescura de melones y frutas, descongelar rápidamente la carne y eliminar los restos de sangre.

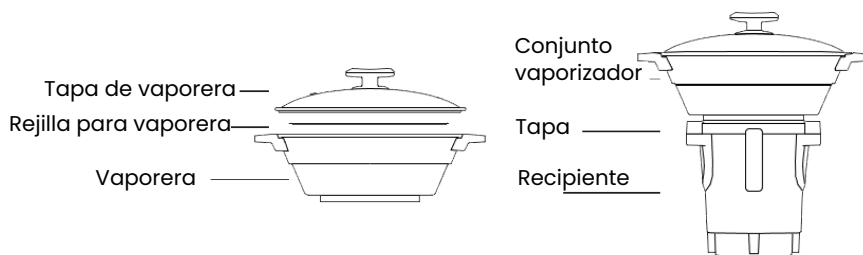
Cuando cocine sopa, primero retire el vaso medidora y cubra la canasta boca abajo sobre la tapa del recipiente para ayudar a suavizar el aire.

- Coloque los ingredientes dentro de la cesta y luego inserte la cesta en el recipiente.
- Después de cocinar, espere a que la cesta se enfríe y retírela con la espátula a modo de mango.

Precauciones

- Cuando cocine alimentos al vapor con la canasta, no revuelva con las cuchillas a alta velocidad para evitar dañar la canasta.
- Al retirar el cestillo, espere a que el recipiente se enfríe para evitar quemaduras.

Vaporera



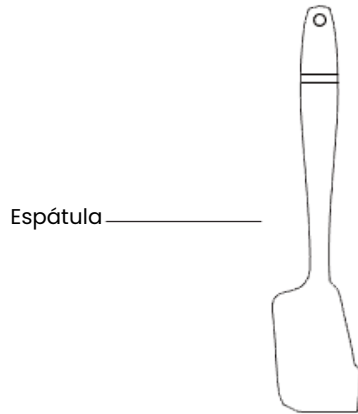
El conjunto de vaporera utilizado para cocinar alimentos al vapor consta de una tapa de vaporera, una rejilla y una vaporera.

- Primero, coloque la comida de manera uniforme en la vaporera, cubra la tapa de la vaporera y coloque el conjunto de la vaporera sobre la tapa del recipiente.
- Durante la cocción, no abra la tapa de la vaporera para evitar quemaduras con el vapor.
- Durante la cocción, no abra la tapa de la vaporera para evitar la dispersión del vapor, provocando que los alimentos queden poco cocidos.
- Después de cocinar, espere a que la vaporera se enfríe antes de quitarla de la tapa del recipiente.

Precauciones

- Cuando la vaporera esté colocada sobre la tapa del recipiente, no seleccione el nivel 3 o superior para evitar que la vaporera se caiga o se dañe debido a la vibración del cuerpo principal.
- Cuando cocine alimentos al vapor con la vaporera, no cubra ni bloquee la entrada de alimento en la tapa con ningún elemento que pueda obstaculizar el vapor y provocar que los alimentos queden poco cocidos.
- La comida debe colocarse de manera uniforme y plana sobre la vaporera para cocinar al vapor, y la cantidad total de comida para cocinar al vapor no debe exceder la capacidad de la vaporera misma.

Espátula



La espátula hecha de silicona de grado alimenticio se usa para sacar la comida del recipiente y vaciarlo, el mango de la espátula se puede usar para sacar la canasta. Nunca utilices ningún otro elemento para reemplazar la espátula para evitar dañar el recipiente.

Precauciones

Cuando el robot se utilice para cocinar, nunca inserte la espátula en la entrada de alimentación del vaso medidor ni utilice directamente para revolver los ingredientes para evitar daños.

Capacidad de los accesorios

Accesorios	Diagrama de accesorios	Función	Velocidad	Capacidad	tiempo de ejecución
Cuchillas		Ajo picado	6 - 8	Entre 150 y 500 g	20 - 30 segundos
		Jugo	8 - 10	1,5 litros recomendado	10 - 60 segundos
		Molienda	10	500g recomendado	2 - 3 minutos
Cuchillas para amasar		Pan, pizza, etc.	2 - 3	500g de masa	8 - 15 minutos
		Fideos	3	300g de masa	4 - 5 minutos
Cuchillas para saltear		Saltear	1 - 2	Hasta 500g	6 - 15 minutos
		Cocer al vapor, guisar	L - 1	Hasta 2L	Se recomienda calor medio durante 1 a 2 horas.
Accesorio batidor		Crema para batir	3 - 4	Óptimo 300g recomendado	1 minutos
		Batir clara de huevo	4	Óptimo 200g recomendado	7 - 8 minutos
		Revuelva los ingredientes (uniformemente sin picar)	1 - 3	Óptimo 500g recomendado	30 minutos
Vaporera		Verduras y mariscos	N/A	Hasta 7 litros y 1 kg ingredientes recomendados	500g de agua, 10 minutos después de hervir
		Carne y cereales varios	N/A	Hasta 7 litros y 1 kg ingredientes recomendados	800g de agua 30 - 20 minutos
Cepillo de limpieza		Limpiar el fondo del recipiente	3 - 4	Agregue - 300 500 ml de agua y una cantidad adecuada de detergente.	10 a 20 segundos

Guía del usuario

Inicio y apagado

Puesta en marcha

Encienda el producto, se iniciará y accederá a la interfaz de inicio.

Cerrar

Mantenga presionada la perilla hasta que aparezca un mensaje de apagado y haga clic en el mensaje para apagar. Después del apagado, mantenga presionada la perilla y el producto se reiniciará.

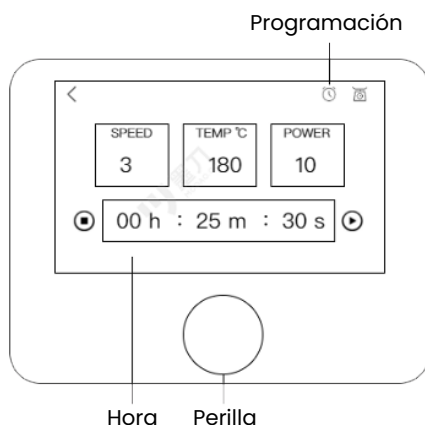
Consejos: De forma predeterminada, la pantalla táctil entrará en estado de espera automáticamente si no se realiza ninguna acción dentro de 10 minutos. Cuando el producto esté en estado de espera, presione la perilla para despertar el producto del estado de espera al estado de espera.

Iniciando el producto por primera vez

Al iniciar el producto por primera vez, siga la guía en la interfaz para completar la configuración inicial del producto: Siga las instrucciones en la interfaz para operar, haga clic en los botones durante las operaciones para ir al siguiente paso y haga clic en los botones para ingresar a la página de inicio después completando la configuración.

Configuración de cocción manual

Tiempo



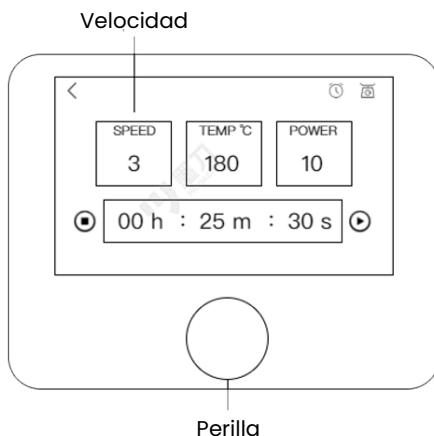
- Haga clic en el ícono Hora para configurar el tiempo de cocción.
- Intervalo de ajuste de tiempo: 0 segundos a 12 horas.
- Rango de configuración de tiempo:
- Hasta 1 hora para velocidad en nivel 1 a 4.
- Hasta 5 minutos para velocidad en nivel 5 a 10. Hasta 12 horas para nivel L y calentado.

Consejos

El tiempo preestablecido (excepto en algunos modos) se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción. Cuando se cambia la hora, el producto funcionará según la nueva hora hasta que se complete la cocción.

Durante la cocción, hacer clic manualmente en la perilla puede pausar la cocción, en cuyo caso, puede agregar alimentos e ingredientes al recipiente, cubrir la tapa del recipiente y hacer clic en la perilla nuevamente para comenzar a cocinar. El producto seguirá funcionando según el tiempo preestablecido.

En caso de finalizar la cocción antes del tiempo preestablecido, puede hacer clic en el botón Detener a la izquierda para finalizar la cocción. Alternativamente, puede hacer clic en el ícono Hora o configurar la hora en 00:00:00 con la perilla para ingresar a la página de cocción manual, ajustar la configuración del tiempo de cocción, la velocidad de giro de la cuchilla, la temperatura y la potencia de calentamiento.

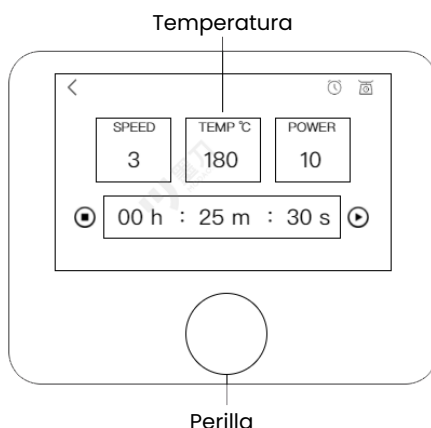


- Haga clic en el ícono Velocidad y configure la velocidad para finalizar la cocción actual.
- Ajuste la perilla o toque la pantalla para ajustar la velocidad. Intervalo de velocidad: 0, L, 1 - 10.

Consejos

- La velocidad preestablecida (excepto en algunos modos) se puede configurar o cambiar en cualquier momento durante la cocción. Una vez configurados el tiempo y la velocidad, puede hacer clic en el botón Iniciar o presionar el botón para comenzar a cocinar.
- Haga clic en el ícono Velocidad y ajuste la perilla en el sentido de las agujas del reloj: cuanto mayor sea el nivel, más rápida será la velocidad. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj: cuanto menor sea el nivel, menor será la velocidad.
- Cuando la temperatura de cocción supere los 60 °C, la velocidad no deberá ser superior al nivel 4 para evitar que los ingredientes salpiquen o se derramen.

Temperatura

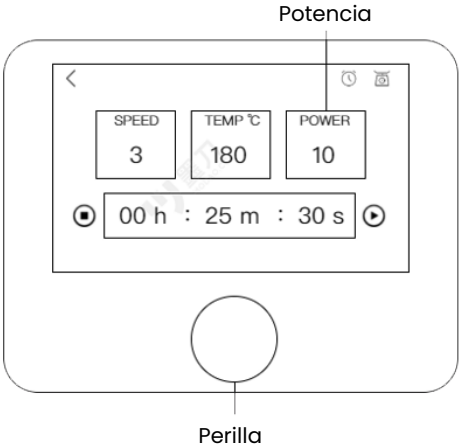


- Haga clic en el icono Temperatura y configure la temperatura.
- Ajuste la perilla o toque la pantalla para ajustar la temperatura de cocción.
- Intervalo de temperatura de cocción: 0°C, 37°C – 180°C.

Consejos

- La temperatura preestablecida (excepto en algunos modos) se puede cambiar durante la cocción.
- Durante la cocción, si la temperatura se ajusta a 0, la potencia se ajustará automáticamente a 0 y el producto dejará de calentarse.
- Durante la cocción, si se programa la temperatura, la potencia se asociará a ella automáticamente.
- Cuando la temperatura supere los 60°C, la velocidad no deberá ser superior a nivel 4 para evitar que los ingredientes del recipiente salpiquen o se derramen, provocando quemaduras, etc.

Potencia



Haga clic en el ícono de potencia y configure el nivel.
La potencia está asociada a la temperatura por defecto.

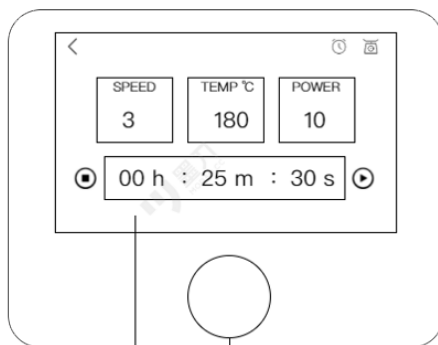
Temperatura	37-39	40-49	50-59	60-69	70-79	80-89	90-189
Por defecto	2	4	5	6	7	8	10
Control de temperatura	1-4 Nivel bajo		5 – 8 Nivel medio			9 – 10 nivel alto	

Consejos

- El nivel de potencia preestablecido (excepto en algunos modos) se puede cambiar durante la cocción.
- Durante la cocción, si la potencia se ajusta a 0, la temperatura se ajustará automáticamente a 0 y el producto dejará de calentarse.

- Para cocinar, si la velocidad está configurada en nivel 0 - L, la temperatura se establecerá en 180°C asociándose automáticamente con la configuración de potencia.
- Para cocinar, si la velocidad se establece en las velocidades 1 a 4, la temperatura se establecerá en 100 °C asociándose automáticamente con la configuración de potencia.
- Para cocinar, si la velocidad se establece en nivel 5, la temperatura se establecerá en 60°C asociándose automáticamente con la configuración de potencia.

Programar

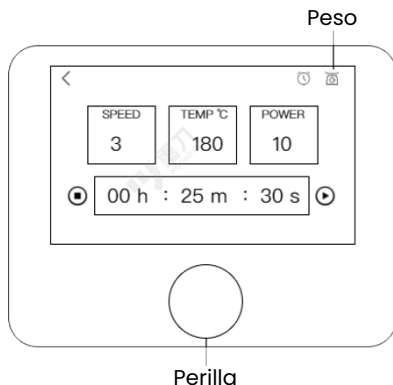


Tiempo Perilla

- Para los programas programados, se deben preestablecer el tiempo de cocción, la velocidad, la temperatura y la potencia (se permite la reservación directa para algunos modos) antes de ingresar al modo de reserva, y luego se debe configurar el tiempo programado.
- Ajuste la perilla o toque la pantalla para ajustar el tiempo, la velocidad, la temperatura, la potencia y el horario.
- Intervalo de configuración del tiempo programado: 30 minutos a 12 horas.

Consejos

- Después de programar un programa de cocción, no ejecute otras recetas de cocina.
- Durante la cocción programada, si finaliza el programa programado, el producto volverá al estado de espera.
- Durante la cocción programada, puede pausar el programa, restablecer el horario programado y hacer clic en Iniciar para que el producto se ejecute según el nuevo horario programado.
- Durante la cocción programada, puede ver los pasos de cocción de otras recetas y preparar los alimentos y los ingredientes para dicha receta con anticipación para cocinarla inmediatamente después de cocinar la receta actual.

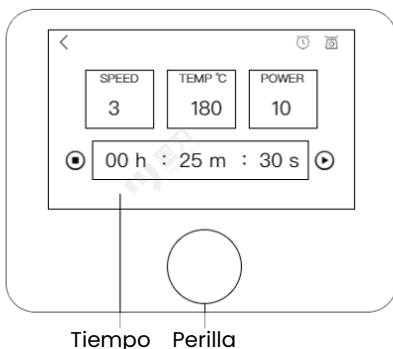


- Haga clic en el icono Pesaje para ingresar al modo de pesaje.
- En el modo de pesaje, la pantalla muestra el guión “--- ” y luego cambia a 0 g después de 3 segundos de inicialización.
- Para pesar, agregue alimentos e ingredientes al recipiente y la pantalla mostrará el peso después de que el número deje de cambiar; Después de hacer clic en Cero, puedes agregar otros alimentos e ingredientes al recipiente.

Consejos

- Durante la cocción, no entre en el modo de pesaje.
- Para pesar, coloque el producto en una superficie plana. No golpee la máquina para evitar errores en el pesaje.

Comenzar



En la interfaz de cocción, después de configurar los parámetros correspondientes, presione el botón Inicio/Pausa, o presione la perilla para comenzar a cocinar los alimentos.

Pausa

Durante la cocción de alimentos, puede presionar el botón Inicio/Pausa o presionar la perilla para pausar la cocción. Después de la pausa, puede modificar los parámetros (con el programa actual en funcionamiento), abrir la tapa del recipiente o levantar el recipiente. En el estado de pausa, si se presiona el botón Inicio/Pausa o el botón central de la perilla, el producto continuará cocinando alimentos.

Reiniciar (finalizar)

Si se presiona el botón Restablecer cuando el producto está en el estado de inicio o pausa, la cocción finalizará automáticamente y el producto volverá al estado de espera.

Cocción con recetas SIBIU

Funciones de cocción RC10 preestablecidas con una variedad de funciones para satisfacer las demandas de cocción. En C, los modos disponibles incluyen amasar, saltear, freír, limpiar recuperación fresca, hervir a fuego lento, aislamiento térmico, moler, guisar sopa, cocinar gachas, fermentar, cocinar al vapor, batir y otras funciones.

Recetas SIBIU

Para ofrecer una mejor experiencia SIBIU, el producto se programa con recetas locales. Si desea obtener más recetas, conecte el producto a Internet y vincule la APLICACIÓN SIBIU.

Haga clic en el botón Buscar “Q” en la página de inicio e ingrese palabras clave para encontrar la receta deseada.

Consejos: Debido a la constante actualización recomendamos mantener el equipo conectado a internet, y actualizado. Para poder disfrutar siempre del ultimo contenido.

Mi creacion

Haz clic en “Receta” y podrás usar la función “Mi Creación” para crear tu propia

Ajustes

Haga clic en el botón Configuración en la parte superior derecha para ingresar a la página de Configuración. En esta página, puede configurar WIFI, Brillo, Volumen, Tiempo de espera, Dispositivo, etc.

Wifi

Cuando el producto esté encendido, abra "Configuración" - "WIFI" - Conecte WIFI. Cuando el producto esté conectado a WIFI, mostrará la conexión exitosa del nombre de la red correspondiente y también mostrará el ícono de WIFI en estado conectado en la parte superior derecha.

Información de la cuenta

Abra la app SIBIU, escanee el código QR para vincularlo y obtener más información.

Brillo

Ajusta el brillo de la pantalla deslizándote hacia la izquierda y hacia la derecha.

Volumen

Ajusta el volumen deslizándote hacia la izquierda y hacia la derecha.

Tiempo De Espera

Rango ajustable: 15 segundos a 30 minutos.

De forma predeterminada, el producto entrará automáticamente en estado de espera si no se realiza ninguna acción en 10 minutos.

Idioma

Después de conectar el producto a Internet, puede seleccionar su idioma.

Dispositivo

Haga clic para ingresar al Dispositivo, puede verificar el número de versión de software/hardware. Haga clic en "Probar y actualizar", aparecerá un cuadro de actualización para solicitar la actualización del software, si corresponde.

Guía de solución de problemas

Si el producto tiene las siguientes advertencias de falla en uso y la falla no se puede eliminar, comuníquese con Atención al cliente.

Código error	Causa	Solución
E01	La tapa del recipiente no está detectado	Cubra la tapa del recipiente correctamente y reinicie
E02	El recipiente no se detecta	Vuelva a colocar el recipiente en el cuerpo principal. y asegúrese de que el fondo del recipiente esté completamente ajustado al cuerpo principal antes de reiniciar
E03	El motor está protegido contra calado.	¡El motor se está calando! Verifique si el recipiente está bloqueado por comida y ajústelo antes de reiniciar
E04	El recipiente está protegido contra altas temperaturas.	¡La temperatura es demasiado alta! Agregue comida o agua para reducir la temperatura y reinicie.
E05	El motor está protegido contra altas temperaturas.	Deje de cocinar y espere a que se enfríe antes de reiniciar.
E07	El cambio de nivel es anormal	1. Saque el recipiente, gire manualmente el embrague del cuerpo principal y reinicie la máquina; 2. Si la acción del Paso 1 no funciona, se recomienda cambiar el nivel de 3 a I6 y repetir dos veces; 3. Si las acciones anteriores no funcionan, comuníquese con atención al cliente.
E08	Cubra la tapa del recipiente correctamente y reinicie	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para gestionar.
E11	El recipiente está protegido contra alta temperatura y alta velocidad	Cuando la temperatura actual de la jarra es superior a 90 °C y se utiliza la velocidad en Gear 4 y superior, se producirá una alta temperatura y alta velocidad. Es necesario reducir la temperatura por debajo de 90 °C o reducir la velocidad por debajo de Gear 4 antes de volver a utilizarlo.
E13	La comunicación de pesaje es anormal.	Coloque la máquina sobre una encimera plana y reiniciela.
E15	La comunicación de la MCU es anormal	El producto es anormal, comuníquese con Atención al cliente.
E16	Los datos de comunicación se comprueban de forma anormal.	El producto es anormal, comuníquese con Atención al cliente.
E19	La comunicación táctil TFT es anormal	El producto es anormal, comuníquese con Atención al cliente.

Limpieza y mantenimiento

- Antes y después del uso del producto, limpie el recipiente y los accesorios.
- Después de cada limpieza, asegúrese de que el fondo y el cuerpo del producto estén secos.
- Después de cocinar, desconecte la fuente de alimentación y espere que el producto se enfríe antes de retirarlo y limpiarlo.
- Después de cocinar, limpie los restos de comida del recipiente usando el modo de limpieza del producto, o vierta agua limpia en el recipiente para remojarlo durante un período de tiempo antes de limpiarlo (Nota: No sumerja el recipiente en agua u otro líquido durante mucho tiempo).
- Antes del montaje, limpie completamente los componentes retirados con detergente y séquelos.
- Nunca limpie el recipiente con herramientas afiladas como bolas de alambre de acero para evitar dañar la superficie interior del recipiente. Utilice el detergente especial para acero inoxidable.
- Debido a la diferente calidad del agua, la cocción prolongada o el contacto con materiales ácidos pueden producir depósitos de manchas en el fondo del recipiente, que se pueden limpiar con ácido cítrico.
- Utilice un paño suave para limpiar la superficie de los accesorios de plástico para evitar rayarlos. Compruebe periódicamente el producto y sus accesorios para detectar posibles daños.
- Desenchúfelo en caso de que el producto esté inactivo durante un período prolongado y colóquelo en un ambiente seco y ventilado.
- Compruebe periódicamente si la ventilación del producto está libre para evitar daños al producto.

Importa, Garantiza y distribuye:
SATECH SAS
Cuit: 33-71877342-9
Contacto: www.sibiu.ar/contacto



Fabricado en china

Duración de la Garantía: La garantía tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de compra indicada en la factura original.

Cobertura: La garantía cubre fallas de fabricación o funcionamiento del producto bajo condiciones normales de uso. En caso de comprobarse un defecto cubierto por esta garantía, el producto será reemplazado sin costo alguno para el cliente.

Condiciones para la Validez de la Garantía:

- La garantía será válida únicamente con la presentación de la factura o comprobante de compra original, donde consten:
- Fecha de compra.
- Nombre del comercio vendedor.
- Modelo.

El producto no debe presentar daños físicos causados por:

- Uso indebido o fuera de las instrucciones del manual.
- Instalación incorrecta.
- Accidentes, caídas o alteraciones.
- Intervenciones o reparaciones realizadas por personal no autorizado por la marca.

Quedan excluidos de esta garantía los daños ocasionados por:

- Factores externos como variaciones de voltaje, descargas eléctricas, exposición a humedad u otros agentes externos.
- Daños ocasionados por el uso indebido o contrario a las instrucciones del manual del usuario.
- Desgaste o deterioro normal de las piezas, considerando su vida útil limitada.
- Uso del producto con fines comerciales
- Falta de mantenimiento adecuado según las indicaciones del fabricante.

Importante: Esta garantía es otorgada conforme a los términos de la Ley de Defensa del Consumidor N° 24.240 y no limita los derechos del consumidor. El plazo de validez comienza a partir de la fecha de compra indicada en la factura.

SIBIU