

*Robot*  
*Chef*

**Manual de instrucciones**

BIOFAMILY



BIOFAMILY

*Las imágenes mostradas del producto son aproximadas y éste puede  
variar ligeramente con respecto a las imágenes mostradas*

## ÍNDICE |

ES	
Instrucciones de seguridad	5
Características	7
Partes y accesorios	9
Panel de control	10
Uso y funcionamiento	12
Como cocinar	13
Como programar (RSV)	14
Limpieza y mantenimiento	15
Sistemas de seguridad	16
Instrucciones básicas	17
Servicio técnico y garantía	19

**ESPAÑOL**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### Antes de empezar

- Lee detenidamente las instrucciones de este manual antes de usar el dispositivo. Conserva este manual para futuras consultas.
- No sumergir en líquidos ninguna parte eléctrica del dispositivo.
- No debe ser utilizado por niños. No permitir que los niños manipulen el dispositivo, ya que produce altas temperaturas y expulsa vapor, podría ser peligroso.
- Si el dispositivo tiene alguna parte dañada, no lo enciendas. Contacta con el vendedor o el Servicio de Asistencia Técnica (SAT).
- Los accesorios incluidos únicamente se pueden utilizar con la Olla programable Newlux de otro modo pueden sufrir daños irreparables.
- No exponer el dispositivo al sol, ni a elementos climáticos.
- No utilizar el dispositivo ni sobre, ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, podría resultar dañado.
- No utilizar el dispositivo para funciones no indicadas en este manual, está diseñado exclusivamente para cocinar, esterilizar o calentar.
- Con el dispositivo en funcionamiento, no te acerques a la válvula de escape de vapor, expulsa vapor caliente y podría ser peligroso.

**¡IMPORTANTE!** Con el fin de desinfectar todo tipo de sustancias nocivas es aconsejable, antes de usar el dispositivo, hacer una limpieza inicial, para ello, limpie bien la cubeta con agua caliente y detergente suave.

## **Seguridad en el uso**

- Colocar el dispositivo en una superficie plana y estable.
- No cocinar con el dispositivo si la cubeta no está colocada correctamente.
- No desenchufar de la corriente eléctrica mientras el dispositivo está cocinando, sin haber cancelado el menú.
- No utilizar la cubeta para otros propósitos diferentes de cocinar.
- No utilizar el menú calentar o recalentar con la cuchara u otros utensilios en el interior de la cubeta.
- No desmontar la Olla programable Newlux, en caso de manipularlo, éste será excluido de la garantía.
- No poner trapos u otros objetos en la salida de vapor para no obstruirla.
- Si se produce un mal funcionamiento mientras cocina, no forzar la tapa para que se abra.
- No apagar el dispositivo mientras está en activo el Modo Caliente.
- No utilizar elementos tóxicos cerca del dispositivo, es muy peligroso, incluso podría filtrarse dentro de la comida.

## **Advertencias y consejos**

- Mantener la tapa interior y el aro de silicona siempre limpios, así se evitarán malos olores y sabores.
- Utilizar siempre utensilios de material no corrosivo como madera, plástico o silicona, para no dañar la superficie antiadherente de la cubeta. Evitar utensilios metálicos.
- No mantener agua u otras sustancias en el interior del dispositivo durante mucho tiempo, si no está cocinando.
- Mantener la tapa cerrada en el Modo Caliente, así se conservarán mejor los alimentos.

La Olla programable Newlux mantiene 12 horas en perfectas condiciones la mayoría de los platos, posteriormente puede perder el sabor o la textura gradualmente.

## CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA PROGRAMABLE

- **Multifunción Fast-Infinity 11:** disfruta cocinando infinitas recetas de manera muy rápida y segura, ahorrando tiempo y energía gracias a sus 11 programas automáticos. Plancha, freír, horno, fuego lento, pollo, carne, guisos, sopas, legumbres, calentar y recalentar.
- **Sistema Duo Power:** ajusta la presión en función de la receta, para conseguir unos resultados óptimos de manera rápida, segura y sencilla. Este sistema permite cocinar en Alta presión, Baja presión o sin presión, para cocinar con la tapa abierta. El producto cocina automáticamente de manera tradicional.
- **Gran capacidad 6L:** cocina hasta 12 raciones al mismo tiempo gracias a sus 6 litros de capacidad.
- **Tecnología cerámica antiadherente:** cubeta diseñada con tecnología antiadherente cerámica Nonstick XL libre de PFOA, PTFE y BPA con un diseño creado para conseguir que los alimentos nunca se peguen, cocinándose siempre en su punto perfecto.
- **Inteligencia autónoma 24h:** disfruta de tu tiempo libre mientras la olla prepara la comida gracias a su sistema de programación 24h. Elige la hora a la que quieres comer, la olla calculará automáticamente cuando empezar a cocinar para que la comida esté lista a la hora deseada.
- **Tecnología envolvente Heat3D 1000W:** gracias a su diseño, el calor se reparte de forma homogénea envolviendo la cubeta y distribuyendo la temperatura de forma uniforme, aprovechando toda su potencia de 1000W para unos resultados de cocción profesionales conservando los nutrientes de los alimentos y aportando sabores más concentrados, por el efecto de presurización.
- **Extremadamente fácil de usar:** pon los ingredientes dentro de la cubeta, selecciona el programa deseado y cuando quieres comer, la olla eléctrica no necesita supervisión y mantiene tu comida caliente hasta que llegues. La olla cuenta con un panel de control por sistema de pulsación, siempre a punto sin fallos, que consigue un manejo simple, intuitivo y rápido.

- **Máxima calidad y seguridad:** la olla está diseñada con materiales de alta calidad y cuenta con hasta 8 sistemas de seguridad entrelazados que actúan simultáneamente para que cocines con toda tranquilidad garantizando la máxima seguridad. Destacan especialmente el cierre hermético, el sistema de válvula de seguridad, que impide la apertura de la olla siempre que haya presión en su interior y sensores de lectura de temperatura constante.
- **Recetario profesional incluido:** incorpora un libro con más de 140 recetas para que puedas aprovechar al máximo la olla programable. Disfruta cada día de platos deliciosos y diferentes, atrevete a innovar con Newlux.
- **Accesorios incluidos:** incluye todo lo necesario para que disfrutes cocinando con su set de Cubeta Nonstick XL, rejilla metálica, vaso medidor y cucharón. Cocina tus recetas favoritas con todos los accesorios necesarios incluidos.

- **Datos técnicos:**

Material: PP/Aluminium Alloy

Medidas: 335\*290\*338 mm.

Peso: 4.8 Kg.

Alimentación: 230V, 50Hz

Potencia: 1000 W

Capacidad 6L

Capacidad máxima de uso: 5.7L.

Longitud del cable: 1.2 m.

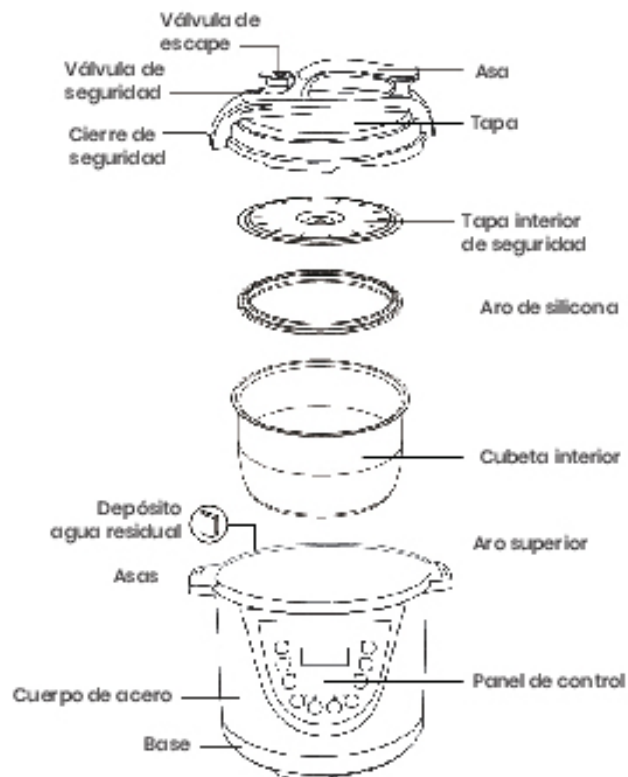
Temperatura: 90-200°C

Temporizador: 1-990 min.

Sistema de presión: Alta (90 Kpa), Baja (35 Kpa), Sin presión

Programable 24h.

## PARTES Y ACCESORIOS



Vaso medidor



Cucharón



Rejilla para cocinar



Cable

## PANEL DE CONTROL

### **CONFIGURACIÓN:**

#### **PRESIÓN [LOW PRESSURE] Y [HIGH PRESSURE]:**

Utiliza estos botones para seleccionar el modo de presión, una vez seleccionado el menú de cocción. Para cocinar sopas o platos de cuchara normalmente se cocina en Alta Presión (90 Kpa), para cocinar guisos o platos secos selecciona Baja Presión (35 Kpa), para cocinar con la tapa abierta Sin Presión.

#### **SELECTOR - / CALIENTE / CANCELAR [-/WARM/CANCEL]:**

Este botón tiene varias funciones:

- Disminuir el tiempo de cocción y/o de programación
- Activar manualmente la función Caliente
- Cancelar en cualquier momento la cocción

#### **SELECTOR + / PROGRAMAR [+ / TIME / RSV]:**

Este botón tiene varias funciones:

- Incrementar el tiempo de cocción y/o de programación
- Comenzar la función de programación (RSV) de la comida



## **MENÚS:**

### **PLANCHA/FREÍR [GRILL/FRIED]:**

Este botón tiene dos funciones:

- Menú Plancha: presiona una vez este botón para seleccionar el Menú Plancha. Este menú es ideal para cocciones suaves, como tortillas, sofritos... Se utiliza con la tapa abierta y sin presión. La presión no es ajustable, el tiempo de cocción sí.
- Menú Freír: presiona dos veces para activar este menú. Se utiliza con la tapa abierta y sin presión. La presión no es ajustable, el tiempo de cocción sí.

### **POLLO Y CARNE [CHICKEN/MEAT]:**

Menú diseñado para cocinar carnes y pollo, selecciona el tipo de presión en función de la receta que vayas a cocinar:

- Alta Presión para carnes duras, que necesitan más tiempo de cocción
- Baja Presión para carnes tiernas o pollo que necesitan menos tiempo

Presión y tiempo de cocción ajustable.

### **LEGUMBRES [LEGUMES]:**

Menú preestablecido para cocinar todo tipo de legumbres, selecciona el tipo de presión en función de la receta que vayas a cocinar. Generalmente se utiliza en Alta Presión.

Presión y tiempo de cocción ajustable.

### **HORNO [OVEN]:**

Prepara tus asados y recetas al horno de manera más rápida y eficiente que en un horno tradicional. Este menú se utiliza sin presión. Presión no ajustable. Tiempo de cocción ajustable.

### **GUISOS Y SOPAS [STEW/SOUPS]**

- Guisos en Baja Presión
- Sopas en Alta Presión

Presión y tiempo de cocción ajustable.

### **COCINA [COOK]**

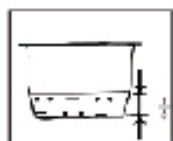
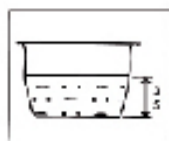
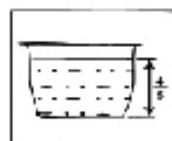
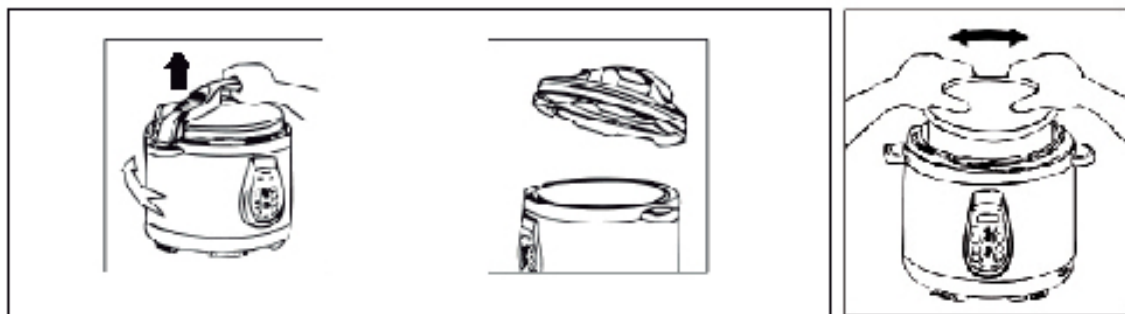
Menú genérico que sustituye a la cocina tradicional en la cazuela. Presión y tiempo de cocción ajustable.

## USO Y FUNCIONAMIENTO

Cocinar con la olla programable es muy sencillo, solo tienes que introducir los ingredientes, programar la olla según el recetario e introducir la hora de comer, entonces la olla programable tendrá preparada la comida para la hora programada.

A continuación, vamos a explicar como cocinar en su olla programable:

- **Abre la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que hace tope, levántala tal y como se ve reflejado en el dibujo.**
- **Introduce todos los ingredientes en la cubeta interior y, en caso de que sea necesario, alguno de los accesorios (según le indique la receta).**
- **A continuación, introduce la cubeta con los alimentos en el interior de la olla programable (en la olla programable siempre tiene que estar la cubeta puesta para cocinar) tal y como marca el dibujo. Después, pon la tapa y gírala en sentido contrario al de las agujas del reloj, justo al revés que en el dibujo anterior, hasta que haga tope.**



¡OJO! El interior de la cubeta hay unas marcas que no deben de ser sobrepasadas en su línea máxima por ninguna clase de líquido. Especialmente en caso de cocina a presión (sobretudo en Alta Presión)

## CÓMO COCINAR

1. Selecciona el menú tal y como se indica en el recetario.
2. Selecciona el tiempo de cocción con los botones [+ ] y [- ], que incrementa o disminuye de 1 en 1 los minutos de cocción desde 1 hasta 180 minutos. Es recomendable seguir los tiempos marcados en el recetario, puede variar en función del tipo y la calidad de los alimentos. En caso de que el resultado no sea de tu agrado, modifica el tiempo incrementando o disminuyendo para adaptar la receta a tu gusto.
3. Selecciona el tipo de presión, Alta Presión [HIGH PRESSURE] si es para cocina exprés, o Baja Presión [LOW PRESSURE] si es para guisos, en cualquier caso, sigue las instrucciones del recetario en cada receta.  
En los menús Horno, Plancha y Freír, por defecto, se cocina sin presión. Es aconsejable extraer la válvula de seguridad o pesa, así obtendrás mejor resultado.
4. La olla comienza el proceso de cocción cuando la pantalla deja de parpadear y aparece en la izquierda de la pantalla un guión en movimiento que indica que está calentando. Si durante este proceso hay alguna confusión, espera unos segundos hasta que la pantalla deje de parpadear, entonces presiona el botón [CANCEL] para cancelar y empezar de nuevo.

Una vez seleccionado el menú, el tiempo de cocción y la presión (en caso necesario), la olla programable comenzará el proceso de cocción. La primera fase es la detección automática de los alimentos y calentamiento, ya que se selecciona el tiempo real de cocción y necesita calentarse previamente.

La olla programable detecta la cantidad de alimentos que cocina, se debe programar el tiempo marcado en la receta sin tener en cuenta si es para 1 ó 10 raciones. Durante este proceso, en la pantalla aparecerá el tiempo seleccionado y un guión en movimiento mientras alcanza la temperatura y está calentando; el guión se mantendrá fijo mientras cocina, y se mostrará el tiempo restante, descontando cada minuto transcurrido del originalmente programado.

Cuando la olla programable termina de cocinar, emite 3 bips, y se activa automáticamente la Función Caliente de manera indefinida y la señal luminosa. La olla mantendrá la comida caliente hasta que se cancele este menú pulsando el botón [CANCEL]. La Función Caliente también sirve para recalentar sin sobre-cocinar.

Para abrir la tapa de la olla después de cocinar, asegúrate de que no hay presión en el interior (de otro modo el dispositivo no permitirá abrir la tapa por seguridad). Antes de abrir la tapa, desplaza la válvula de escape a la posición 'Abierto', se expulsará todo el vapor que haya dentro de la olla. Fíjese en el dibujo. La válvula es multi-posición, está en posición cerrado cuando está totalmente abajo y abierta cuando se eleva ligeramente para expulsar el vapor.



## CÓMO PROGRAMAR LA OLLA (RSV)

La Olla Programable Newlux cocina por ti sin necesidad de estar delante, tan sólo hay indicar la hora deseada para comer y tendrás la comida lista y recién hecha. Para ello, con la olla en reposo, cuando muestra en pantalla "0 0 0 0", sigue las siguientes indicaciones:

1. Pulsa el botón [Time | RSV], selecciona el tiempo que falta para servir la comida con los botones [+] y [-], es decir, dentro de cuántas horas quieres comer. La hora de comer se ajusta en intervalos de 10 minutos que pulsando el botón [+] aumenta hasta 24 horas.

Para seleccionar la hora de comer, tendrás que indicarle a la olla programable cuántas horas faltan para servir la comida, no la hora a la que quiere comer, es importante que indique bien el tiempo que falta para comer. Por ejemplo, si son las 10.00 h. y quieres comer a las 14.00 h., tendrás que seleccionar 4 horas.

2. Selecciona el menú, el tiempo de cocción y el tipo de presión, tal y como se explica en el apartado anterior.
3. La olla programable calcula automáticamente cuando tiene que comenzar a cocinar para que la comida esté recién hecha a la hora programada, en caso de que el tiempo de cocción sea superior al tiempo que falta para la hora fijada, la olla programable comenzará automáticamente el ciclo de cocción, con el fin de acercarse lo más posible a la hora preconfigurada.

*¡IMPORTANTE! Para programar la olla, el tiempo de espera debe de ser superior a 2h., de lo contrario, la olla empezará a cocinar en ese mismo momento.*

4. La olla programable incorpora el sistema "CALIENTE" que se activa automáticamente en cuanto termina de cocinar, y mantiene caliente la comida de manera indefinida, sin recocerarla, hasta que pulses el botón [CANCEL]. Recuerda cancelar esta función al terminar de utilizar la olla programable.

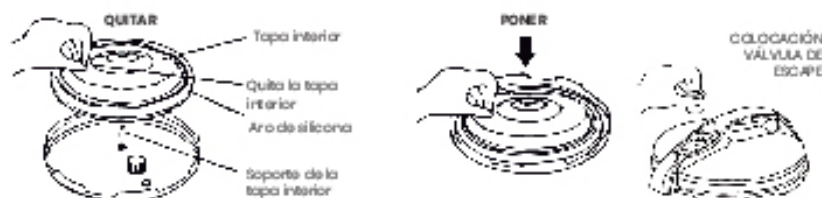
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La Olla Programable Newlux dispone de una de las superficies más antiadherentes del mercado, fabricada con materiales de primera calidad le aportan increíbles propiedades antiadherentes, esto facilita la limpieza hasta el punto de que no es necesario el uso del estropajo o cualquier tipo de abrasivo para la limpieza de la cubeta, aunque sea apta para lavavajillas.

Junto con la cubeta, también se deben limpiar todos los elementos que están en contacto directo con la comida, con agua y jabón y utilizando una esponja o, en el caso que fuera necesario, un estropajo. Éstos son:

- La tapa interior
- La tapa
- El aro de silicona
- Válvula de escape

Para quitar la tapa interior y el aro de silicona, estira del pequeño soporte que hay en la tapa interior y quita fácilmente el aro de silicona que hay en ella, es importante limpiarlo después de cada uso, de lo contrario puede dejar restos de sabor u olor en las siguientes comidas que cocines con la olla programable.

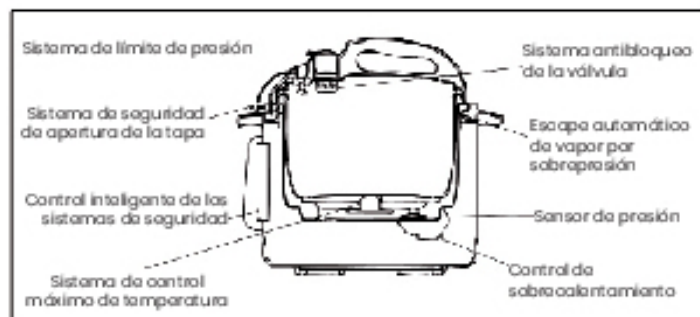


En cuanto al filtro de seguridad y la válvula de escape, es importante que los mantengas limpios a fin de que no se obstruya nunca la salida de vapor y para poder abrir la olla en cuanto quiera.

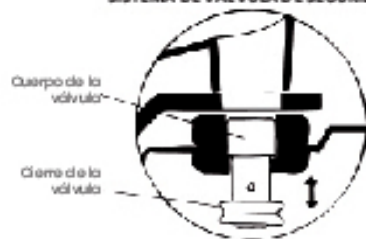
## SISTEMAS DE SEGURIDAD

La Olla Programable Newlux es un producto revolucionario en cuanto a sistemas de seguridad. Dispone de diferentes sistemas entrelazados que actúan simultáneamente y que impiden que suceda algún fallo.

Especialmente, queremos hacer hincapié en el sistema de válvula de seguridad que impide la apertura de la olla programable siempre y cuando haya presión en su interior, por tanto, es fundamental para poder abrir o cerrar la olla programable que eliminemos el vapor que hay en el interior posicionando en la posición "Abierta" la válvula de descarga.



### SISTEMA DE VÁLVULA DE SEGURIDAD



# INSTRUCCIONES BÁSICAS

## Accesorios

- **Vaso medidor:** se incorpora como referencia de medida para las recetas, por tanto cuando en una receta se refiere a una medida, se esta refiriendo al vaso medidor.
- **Bandeja de cocina,** es ideal para hornear y se debe utilizar en el caso que se indique en la receta. Se sitúa en el interior de la cubeta y se coloca sobre la misma los alimentos que se vayan a hornear.
- **Cucharón:** utensilio expresamente diseñado para la olla programable que como característica especial incluye un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. Es importante que siempre utilices este accesorio para cocinar con la olla, o en su defecto de madera o silicona, nunca utilices utensilios corrosivos o de metal sobre las superficies antiadherentes, ya que perderá las propiedades.

## Tipos de cocción

- **Guiso:** es aconsejable introducir todos los alimentos y seleccionar Baja Presión, recuerda poner un poco más de agua si quieres un resultado más líquido. Para acertar con la medida del agua, ten en cuenta que durante el sistema de cocción no pierde apenas agua, en cuanto al tiempo, aconsejamos programar sobre el 35% menos que de la manera tradicional.
- **Plancha:** utiliza este menú con la tapa abierta. Para conseguir el efecto de la plancha, es importante que no haya agua dentro y calentar la cubeta sin el alimento. Ten en cuenta que los tiempos son un 35% menores a la forma tradicional y no hace falta dar la vuelta a los alimentos, a no ser que quieras marcarlos por los dos lados.
- **A presión:** para cocinar a presión selecciona el Menú Cocina [COOK] en Alta Presión, no pongas mucha más agua de la que desees que le quede al final.
- **Al baño de María:** utiliza la rejilla de cocina y un molde, llena de agua hasta un poco más de la mitad del molde y programa según las indicaciones de la receta.
- **Asar/hornear:** cocina sobre la rejilla de cocina (opcional), en el Menú Horno [OVEN] y la tapa cerrada pero sin la válvula de escape o pesa puesta, sin apenas líquido. Recuerda reponer la pesa al terminar. Para dorar el plato, calienta previamente en Menú Horno 1 minuto, para conseguir un acabado más marcado y dorado, una vez esté la cubeta caliente, sin la bandera de horneado marca durante 3 minutos por cada lado el alimento, posteriormente pon la bandeja de horneado y asa según la receta.
- **Sofreír:** añade a la cubeta el aceite o mantequilla y calienta un par de minutos en el Menú Plancha con la tapa abierta, mientras cortas y salpimentas los alimentos. Luego sofríe de 2 a 6 minutos dependiendo del sofrito, de igual modo podemos freír algunos alimentos como gambas, ajos, huevo o carne.

- Repostería, masas y panes. Programa el Menú Horno sin pesa según indique la receta, es aconsejable utilizar papel de horno cubriendo la cubeta o un molde apto para horno (no incluido).

#### **Trucos de cocina**

- La Olla programable Newlux cocina como quieras, en un único paso o en varios, para conseguir resultados más sabrosos, en algunas recetas es aconsejable hacer un sofrito previo, es decir cocinar en dos pasos, primero preparar el sofrito (en el menú Freír con la tapa abierta y a máxima potencia, precalentar la cubeta con aceite en su interior y añadir las verduras) y luego seguir con los pasos de la receta.
- **Precalentamiento del aceite**, para freír o sofreír se debe precalentar el aceite en el menú Plancha 1 minuto para que esté caliente antes de añadir el resto de ingredientes.
- **Abrir antes de hora**, la olla programable se puede abrir siempre que no tenga presión dentro, cuando acabe de cocinar coloca la válvula de escape o pesa en posición abierto hasta que expulse todo el vapor, entonces podrás abrirla sin temor a la presión.
- **Aplanar por encima las tortillas**: para conseguir una tortilla plana por ambos planos, retira el aceite sobrante antes de incorporar los huevos batidos para conseguir el mejor resultado.
- **Pasta**, para que se cueza de manera homogénea es fundamental que toda la pasta quede sumergida en líquido, sea agua, caldo, tomate, nata... Para cocinar spaghettis es recomendable cortarlos para que queden a remojo.
- **Arroz**, el arroz necesita de las cantidades marcadas en las recetas de líquido para un resultado óptimo, si se incorpora más agua se puede pasar, si se hace con menos cantidad de agua se quedará duro, por tanto, ten en cuenta que para arroces secos lo ideal es incorporar 1 medida de arroz por una y un cuarto de agua, para arroces melosos 2 de agua por cada 1 de arroz y para arroces caldosos 4 de agua por cada 1 de arroz.
- **Antes de comenzar el ciclo de cocción**, se debe remover siempre los alimentos, para que las recetas se cocinen correctamente es fundamental para obtener un buen acabado en sus platos.

**En caso de que detectes un mal funcionamiento del la Olla programable**, antes de llamar al servicio de asistencia técnico comprueba las siguientes situaciones:

- Si ocasionalmente no cocina o tarda mucho tiempo en cocinar. Comprueba si se ha ido la luz y si está enchufada.
- Si no puede cerrar la tapa, pon la cubeta correctamente e intenta cerrar de nuevo la tapa correctamente.
- Si escuchas ruidos mientras cocina, verifica si hay sustancias entre la cubeta y la resistencia.

# Servicio técnico y garantía

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

Para hacer uso de su garantía o del servicio técnico oficial, debe ponerse en contacto con asistencia técnica de BioFamily a través de whatsapp al número 692 27 60 15 aportando el justificante de compra del artículo.

La garantía no cubrirá:

- Si 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 cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el SAT Oficial y hacer llegar la factura de compra del producto.

BIOFAMILY

The logo consists of the word "BIOFAMILY" in a white, bold, sans-serif font. A yellow wave graphic is positioned behind the text, starting under the 'O' and extending to the right, passing under the 'M' and 'I'.