



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -  
MANUEL D'UTILISATION - مدد دسترس لى لى د



**MC-2000**



## **MULTIFUNCTIONAL KITCHEN MACHINE**

Robot de cocina multifunción - Aparelho de cozinha  
multifuncional - Appareil de cuisine multifonction

محضر طعام متعدد الوظائف



**IMPORTANTE**

1. Antes de utilizar este aparato, lea las instrucciones y las ilustraciones atentamente.
2. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.
3. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la toma de corriente antes de conectar el aparato.
4. Nunca utilice accesorios de otros fabricantes. Su garantía dejará de tener valor si se han utilizado dichos accesorios.
5. No utilice el aparato si el cable, el enchufe u otras piezas están dañados.
6. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie a fondo las piezas que vayan a estar en contacto con alimentos.
7. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia.
8. No toque la cuchilla, especialmente cuando esté en funcionamiento. Está muy afilada. Sujete únicamente la parte superior de la cuchilla cuando la esté quitando o instalando.
9. No utilice el accesorio y/o el aparato si está dañado. Debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.
10. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
11. Nunca deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento.
12. Apague el interruptor antes de desmontar o añadir cualquier accesorio.
13. Espere hasta que las piezas móviles se hayan detenido para retirar las piezas del aparato.
14. Nunca sumerja el aparato en agua o en otro líquido ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice solo un paño húmedo para limpiar el aparato.
15. Desenchufe el aparato inmediatamente tras su uso.
16. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o de acercarse a piezas que se muevan durante su funcionamiento.
17. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento siempre que tengan supervisión y se les proporcionen las instrucciones de uso seguro del aparato y entiendan los riesgos.
18. Los niños no deben jugar con el aparato.
19. Cuando procese alimentos calientes (temperaturas de 60° C o más), no toque el vaso medidor.
20. Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie limpia, sólida, uniforme y que no se caliente, sobre todo cuando utilice la función de vapor.
21. La espátula debe utilizarse únicamente para extraer los alimentos del recipiente. No lo utilice cuando la cuchilla esté en marcha.
22. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y con aplicaciones similares como:
  - Cocinas de empleados en tiendas, oficinas y entornos laborales similares;
  - en entornos de trabajo agrícolas;
  - por clientes en hoteles, moteles, etc. y establecimientos similares;
  - en entornos del tipo pensión.
23. Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que podría ser expulsado del aparato debido a un vapor repentino.
24. Precaución:  Logo de «superficie caliente» en el recipiente: ¡Indica que el elemento marcado puede estar caliente y debe tocarse con cuidado!
25. Cuando la temperatura del recipiente sea de 60°C o más, podrá ver que:
  - 1) La velocidad se limitará a 1-4.
  - 2) El aparato cambiará automáticamente a la velocidad 4 aunque la velocidad de trabajo esté ajustada a 5-10.
26. Cuando utilice la función calentar, la cantidad máxima de alimentos que puede procesar no debe superar la marca del recipiente (  ).
27. El uso indebido puede causar lesiones. Utilícelo con cuidado.
28. PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora está apagada antes de retirarla del soporte.
29. Si el aparato se llena en exceso, el agua hirviendo podría salir disparada.
30. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:**

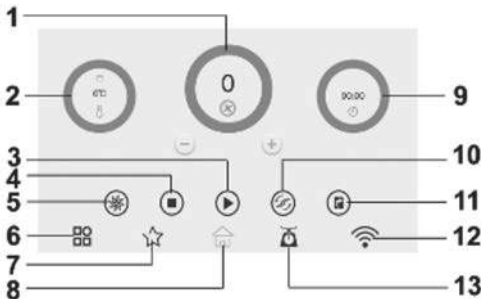
Este producto es un robot de cocina multifunción de nuevo diseño. Modernas características:

1. Pantalla de 7 pulgadas a color.
2. Función WIFI.
3. Pantalla táctil.

Le ayudará a preparar deliciosos platos y a disfrutar de la vida.

**NOMBRE DE LAS PIEZAS:**

- A. Vaso medidor (Máx. 100 ml)  
 B. Tapa del recipiente  
 C. Tapa interior con aro hermético  
 D. Hoja  
 E. Aro hermético  
 F. Recipiente (Máx. 2L)  
 G. Tuerca  
 H. Accesorio de mezcla (Mariposa)  
 I. Aparato principal  
 J. Pantalla LCD  
 K. Botón On/Off  
 L. Botón de «Start/Stop»  
 M. Tapa  
 N. Vaporera (Bandeja)  
 O. Vaporera  
 P. Espátula  
 Q. Cesta interior  
 R. Funda de la cuchilla

**Pantalla LCD:**

1: Indica que la cuchilla funciona hacia adelante (Velocidad: 1-10).

Consejos: Puede pulsar «+»/«-» o deslizar el círculo para ajustar la velocidad que necesite.

2: Indica la temperatura. (Rango de temperatura: 30-120°C. De 30°C a 120°C, la temperatura aumenta de 5 en 5 grados.

Consejos:

- 1) Puede pulsar «+»/«-» o deslizar el círculo para ajustar la temperatura que necesite.
- 2) Si el recipiente está instalado, mostrará la temperatura en tiempo real, y si este se ha retirado, la temperatura que mostrará será 0°C.

**3: «Start/Stop».** Púlselo para iniciar o detener el aparato.

**4: Tecla de borrado.** Púlsela para eliminar todos los ajustes anteriores y volver al estado de espera.

**5: Tecla «Pulse».** Con esta función, el aparato empezará a funcionar al instante a la mayor velocidad (10). Si deja de pulsar esta tecla, el aparato recuperará pronto la velocidad de trabajo anterior.

Información: Cuando la temperatura del recipiente sea de 60°C o más, cuando la cuchilla funcione en dirección inversa o cuando el aparato esté en «stop», no podrá utilizarse.

**6: Receta.** Pulse aquí para seleccionar las recetas que desee.

**7: Favoritos.** Aquí puede recopilar sus recetas favoritas.

**8: DIY (personalizado).**

Información: Cuando la temperatura de funcionamiento esté ajustada entre 105°C y 120°C, para evitar peligrosos derrames de alimentos, recomendamos que la cantidad máxima de alimentos procesados no sea de más de 1,5 L.

**9: Indica el tiempo.** (Rango de tiempo: 0 segundos-99 minutos)

0-60 segundos: De «-» a «+», el tiempo aumenta de 1 segundo en 1 segundo.

1-10 minutos: De «-» a «+», el tiempo aumenta de 30 en 30 segundos.

10 minutos- 99 minutos: De «-» a «+», el tiempo aumenta de 1 minuto en 1 minuto.

1) Puede pulsar «+»/«-» o deslizar el círculo para ajustar el tiempo que necesite.

2) Si no establece el tiempo de trabajo, el funcionamiento máximo del aparato es de 99 minutos cada vez.

**10:** Indica que la cuchilla funciona en dirección inversa (Velocidad: 1-3).

**11: Menú abreviado.** Son «MERMELADA», «VAPOR», «SOPA», «AMASADO 1» y «AMASADO 2».

### 1) “MERMELADA”

Receta recomendada:

Fruta: 500 g

Configuración predeterminada:

Paso 1: El tiempo de funcionamiento es de 15 segundos y velocidad 6. Una vez que se inicie este paso, puede aumentar el tiempo de funcionamiento durante el proceso.

Paso 2: Pausa durante 2 segundos.

Paso 3: El tiempo de funcionamiento es de 10 minutos, a velocidad 1 y temperatura objetivo de 100°C. Una vez que se inicie este paso, puede restablecer el tiempo y la temperatura.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

### 2) «VAPOR»

Receta recomendada:

Caldo o agua: 500-600 ml

Configuración predeterminada:

La velocidad de trabajo es 1, el tiempo es de 17 minutos y la temperatura objetivo es de 120°C

Consejos:

(1) Puede restablecer el tiempo antes de o durante el funcionamiento.

(2) Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

### 3) «SOPA»

Receta recomendada:

Sopa: 1 L (400 g de verduras y 500 ml de agua).

Configuración predeterminada:

Paso 1: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 1, el tiempo de funcionamiento es de 20 minutos y la temperatura objetivo es de 100°C.

Paso 2: Pausa durante 2 segundos.

Paso 3: El tiempo de funcionamiento es de 2 minutos, a velocidad 4 y temperatura objetivo de 100°C.

Paso 4: Pausa durante 2 segundos.

Paso 5: El tiempo de funcionamiento es de 8 minutos, a velocidad 4 y temperatura objetivo de 100°C.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

### 4) «AMASADO 1»

Receta recomendada:

Harina: 500 g, agua: 285 g, azúcar: 10 g, mantequilla: 10 g, sal: 10 g, levadura seca: 15 g.

Configuración predeterminada:

Paso 1: El tiempo de funcionamiento es de 30 segundos y velocidad 4.

Paso 2: Pausa durante 3 segundos.

Paso 3: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 3 y el tiempo de funcionamiento es de 25 segundos.

Paso 4: Pausa durante 3 segundos.

Paso 5: El tiempo de funcionamiento es de 30 segundos y velocidad 4.

Paso 6: Pausa durante 4 segundos.

Paso 7: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 2 y el tiempo de funcionamiento es de 25 segundos.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

### 5) «AMASADO 2»

Receta recomendada:

Harina: 500 g, agua: 285 g, azúcar: 10 g, mantequilla: 10 g, sal: 10 g, levadura seca: 15 g.

Configuración predeterminada:

Paso 1: el tiempo de funcionamiento es de 45 segundos y velocidad 4.

Paso 2: pausa durante 3 segundos.

Paso 3: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 3 y el tiempo de funcionamiento es de 40 segundos.

Paso 4: pausa durante 3 segundos.

Paso 5: el tiempo de funcionamiento es de 45 segundos y velocidad 4.

Paso 6: pausa durante 4 segundos.

Paso 7: La cuchilla gira en sentido inverso a velocidad 2 y el tiempo de funcionamiento es de 40 segundos.

Información: Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».

**12: Tecla «WIFI».**

Debe seguir los pasos siguientes para utilizarla:


- 1) Instale la aplicación en su teléfono móvil.
- 2) Pulse la tecla táctil «WIFI» para que aparezcan la cuenta y la contraseña.
- 3) Abra la aplicación en su teléfono móvil y después introduzca la cuenta y la contraseña. Si el logo de «WIFI» cambia de color, significa que se ha conectado correctamente. Ahora puede utilizar el aparato a través de su teléfono móvil.

Información:

1. El aparato solo puede conectarse a un teléfono móvil a la vez.
2. Rango de frecuencia: 2,4-2,5 GHz.
3. Versión del software: V1.0
4. Versión del hardware: V1.0
5. Potencia máxima de salida de radiofrecuencia del producto: 12.5 dBm

**13: Tecla de «peso».** (Rango de pesaje: 0-5000 g)

Debe seguir los pasos siguientes para utilizarla:

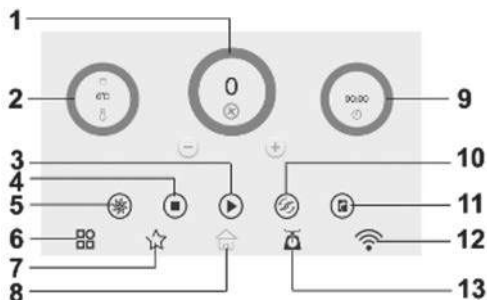
1. Pulse la tecla de «peso».
2. Cuando en la pantalla LCD aparezca «0000», coloque los alimentos en el recipiente.
3. En la pantalla aparecerá una cantidad. Este es el peso neto (unidad: g) de los alimentos.
4. Pulse  en el diálogo emergente y se eliminará la cantidad. Ahora podrá seguir pesando alimentos.

**14: Estado de espera.**

Enchufe el aparato y pulse el botón On/Off (K) para encenderlo y este pasará al estado de espera.

Si no realiza ninguna acción en el aparato en los 5 minutos siguientes mientras sigue en estado de espera, el aparato entrará en «modo de suspensión» (pantalla en negro). Para encender el aparato, pulse el botón de «Start/Stop» (L).

Si no realiza ninguna acción en el aparato en los 10 minutos siguientes mientras sigue en estado de pausa, el aparato entrará en «modo de suspensión (pantalla en negro)». Para encender el aparato, pulse el botón de «Start/Stop» (L).



### 15. Botón de «Start/Stop» (L).

Pulse este botón para encender/apagar el aparato o para sacar al aparato del estado de espera.

Si presiona este botón durante más de 3 segundos, el aparato saldrá inmediatamente de cualquier estado de funcionamiento y volverá al estado de espera. Eso significa eliminar todos los ajustes.

### DIMENSIONES DEL RECIPIENTE

La capacidad máxima del recipiente es de 2 litros. No procese alimentos en cantidades superiores a 2 litros.

#### Precaución:



#### Logo de «superficie caliente» en el recipiente

¡Indica que el elemento marcado puede estar caliente y debe tocarse con cuidado!



#### CÓMO INSTALAR EL ARO HERMÉTICO

Instale el «aro hermético» siguiendo la imagen superior.



#### CÓMO INSTALAR/RETIRAR LA CUCHILLA:

1. Coloque el aro hermético (E) sobre la cuchilla. Presione la cuchilla sobre la abertura del fondo del recipiente. (Vea la imagen superior).
2. Gire la tuerca en el sentido de las agujas del reloj para ajustarla firmemente sobre la cuchilla.
3. Gire ligeramente la tuerca en sentido contrario a

las agujas del reloj para retirar la cuchilla del recipiente:

Mientras retira la cuchilla del recipiente, debe sujetar la parte superior de la cuchilla con una mano y retirar la tuerca con la otra mano.

**Precaución:**

1. La cuchilla está muy afilada. Manéjela con cuidado. ¡Sujete únicamente la parte superior de la cuchilla!
2. El aro hermético debe colocarse sobre la cuchilla. Sin el aro hermético, el alimento que haya que picar o cocinar podría salirse y dañar el aparato.

**CÓMO INSTALAR/RETIRAR EL RECIPIENTE:****Instalar el recipiente:**

1. Coloque la tapa sobre el recipiente. Y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para encajarla sobre el recipiente. (Vea la imagen superior).
2. Inserte el recipiente en el hueco previsto para él. Asegúrese de que el punto Z1 encaja en el Z2. Presione

la tapa del recipiente ligeramente para asegurarse de que está bien colocada.

3. ¡Introduzca el vaso medidor.

**Retirar el recipiente:**

Siga los pasos siguientes:

1. Pulse el botón «Z3» de cada asa.
2. Extraiga el recipiente del aparato principal.

**CÓMO INSTALAR LA CESTA INTERIOR:**

La cesta interior es adecuada para cocinar pequeñas cantidades de comida como arroz, pescado y carne. Siga los pasos siguientes:

1. Instale la cuchilla sobre el recipiente.
2. Añada agua al recipiente.
3. Coloque la cesta interior en el recipiente y añada los alimentos a la cesta.

4. Después coloque la tapa del recipiente.

5. Gire la tapa del recipiente hasta que se bloquee. Y coloque el vaso medidor sobre la tapa del recipiente.

**Precaución:**

1. La cantidad máxima de agua que debe añadirse al recipiente es de 800 ml y debe quedar por debajo del nivel de la cesta.
2. Peligro de quemaduras con el vapor caliente y el agua caliente condensada.
3. El vapor caliente y el agua caliente condensada son peligrosos. Manéjelo con cuidado.
4. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente. Para mover el recipiente, cójalo únicamente por el asa.



## CÓMO INSTALAR LA VAPORERA:



La vaporera es ideal para preparar comida como verduras con carne, salchichas, pan al vapor, pescado al vapor, etc.

Puede utilizar las vaporeras en cualquiera de las siguientes dos combinaciones:

### Combinación 1: Tapa (M) + Vaporera (bandeja) (N) + Vaporera (O)

Utilice esta combinación para cocinar distintos alimentos.

### Combinación 2: Tapa (M) + Vaporera (O)

Utilice esta combinación para cantidades más grandes de los mismos alimentos. Por ejemplo verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

Siga los pasos siguientes:

1. Instale la cuchilla y después coloque el recipiente sobre el aparato principal.
2. Anstale la cuchilla y después coloque el recipien (**Precaución: Debe haber más de 0,5 litros de agua en el recipiente. Con 0,5 litros de agua pueden cocinarse alimentos al vapor durante unos 30 minutos**).
3. Coloque el aro hermético sobre la tapa del recipiente y después cúbrala.
4. Gire la tapa del recipiente hasta que se bloquee.
5. Coloque las vaporeras sobre la tapa del recipiente.
6. Coloque el alimento sobre la vaporera y después cubra la tapa.

### Precaución:

1. Peligro de quemaduras con el vapor caliente y el agua caliente condensada. Nunca utilice la vaporera sin tapa.
2. Si la tapa no se ajusta bien, el vapor se saldrá y los alimentos no se cocinarán correctamente.
3. **¡No deje nunca el vaso medidor sobre la tapa del recipiente cuando utilice la vaporera!**
4. El vapor caliente y el agua caliente condensada son peligrosos. Tenga cuidado.
5. Para cocinar al vapor durante 30 minutos necesita 0,5 litros de agua (500 ml) y debe añadir unos 250 ml de agua por cada 15 minutos adicionales.

## CÓMO INSTALAR LA MARIPOSA:

La mariposa le ayudará a conseguir mejores resultados cuando monte nata, bata mayonesa o monte claras de huevo.



1. Sujete el extremo redondo de la mariposa.
2. Introduzca la mariposa sobre la parte superior de la cuchilla; escuchará un «clic». Ese sonido le indicará que la mariposa se ha instalado correctamente sobre la cuchilla. (Vea la imagen superior)

Si desea retirar la mariposa de la cuchilla, sujete el extremo redondo y tire hacia arriba haciendo rotaciones en ambas direcciones.

### Precaución:

1. Ponga en marcha el aparato únicamente cuando haya colocado la mariposa en su sitio.
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento y la mariposa esté instalada.

**CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN BÁSICA:**

Puede ajustar el tiempo de funcionamiento, la velocidad y la temperatura según lo que necesite. Siga los pasos siguientes:

1. Ajuste la velocidad (1-10), el tiempo (0-99 minutos) y la temperatura (30-120° C).

Observaciones:

- 1) Si ajusta el tiempo y la velocidad de funcionamiento o solo la velocidad de funcionamiento, el aparato funcionará en el modo mezcla de alimentos.
  - 2) Y si ajusta la velocidad, el tiempo y la temperatura de funcionamiento, el aparato funcionará en el modo mezcla y calor.
2. Pulse el botón de «Start/Stop», el aparato empezará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta atrás. (Observaciones: Si no ajusta el tiempo de funcionamiento, el temporizador del aparato irá contando.)
  3. Cuando queden 2 segundos del tiempo de funcionamiento, se oirá un pitido. Al final, el aparato volverá al modo «espera».
  4. Después de usarlo, apague el aparato. Retire el recipiente del recipiente principal y quite la tapa.
  5. Retire los alimentos procesados del recipiente.

**Precaución**

1. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente.
2. Para mover el recipiente, cójalo únicamente por el asa.
3. Nunca caliente el recipiente cuando esté vacío.
4. A mitad del proceso, puede cambiar el tiempo de funcionamiento (entre 0-99 minutos), la velocidad (entre 1-10) y la temperatura (entre 30°C - 120°C).

**CÓDIGO DE FALLO:**

CÓDIGO	EXPLICACIÓN	SOLUCIÓN
E1	«E1» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Debe enviar el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
E2	«E2» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Retire el recipiente y vuelva a colocarlo según las instrucciones de uso. Si sigue sin funcionar, envíe el aparato a un centro de servicio autorizado.
E3	«E3» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Retire el recipiente y vuelva a colocarlo según las instrucciones de uso. Si sigue sin funcionar, envíe el aparato a un centro de servicio autorizado.
E4	«E4» ha aparecido en la pantalla mientras el color de la luz del botón de «Start/Stop» (L) cambia de verde a rojo.	Primero, apague el aparato y después de 1 hora reactivélo. Si sigue sin funcionar, envíe el aparato a un centro de servicio autorizado.

## LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.
2. Desenrosque el aro hermético y retire todas las piezas del accesorio.
3. Todos los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Mientras utilice el aparato, mantenga siempre limpias y secas las clavijas de contacto del fondo del recipiente. Pase un trapo seco por las clavijas de contacto del fondo del recipiente.
5. Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para limpiarlo, ya que podrían dañar las piezas o influir en la seguridad del aparato.
6. La cuchilla está muy afilada. ¡Manéjela con cuidado!
7. Lave todas las piezas en agua caliente con jabón. Límpielas inmediatamente después de usarlas. Enjuáguelas con agua caliente y séquelas inmediatamente.
8. Le recomendamos lubricar la cuchilla con aceite vegetal.
9. Limpie el aparato principal únicamente con un paño húmedo y suave.
10. Si es complicado limpiar el recipiente y la cuchilla puede añadir algo de agua con jabón al recipiente y poner en marcha el aparato a velocidad 1 durante unos pocos segundos.

## GUÍA DE PROCESAMIENTO

Accesorio	Alimento	Máximo	Tiempo	Velocidad
Mariposa (H)	Clara de huevo	3 pzas	3 minutos	5
Cuchilla (D)	Harina	500 g	2 minutos	3
	Agua	300 g		



Este dispositivo cumple con las Directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse junto con el resto de residuos domésticos; debe desecharse en un punto de recogida para reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. De acuerdo con su etiquetado, sus materiales son reciclables. Al reutilizar, reciclar y dar otros usos a viejos dispositivos, contribuirá de manera importante a proteger nuestro medio ambiente. Pregunte a la administración municipal dónde se encuentran las instalaciones de eliminación de residuos adecuadas.



**SINCE 1905**

**BOJ OLAÑETA S.L.U.**  
N.I.F.: B-20016333  
Matsaria, 21  
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

**BOJ GLOBAL S.L.U**  
N.I.F: B-75214866  
Ibarkurutze, 1 Bajo  
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



[www.bojglobal.com](http://www.bojglobal.com)



**(+34) 943 820 071**

---

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.  
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.  
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.  
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.