







# newcook<sup>®</sup>

## SILVER

-  Manual de instrucciones  
**ROBOT DE COCINA**
-  Instruction manual  
**MULTI-PURPOSE COOKER**
-  Manual de instruções  
**ROBÔ DE COZINHA**
-  Mode d'emploi  
**ROBOT DE CUISINE**
-  Manuale di istruzioni  
**ROBOT DA CUCINA**
-  Betriebsanleitung  
**KÜCHENROBOTER**





 **ROBOT DE COCINA**

Garantía	4
Antes de empezar	5
Seguridad en el uso	6
Características del Producto	7
Partes y accesorios	8
Menús y panel de control	9
Cómo cocinar	11
Programar el robot (RSV)	12
Trucos de Cocina	13
Limpieza del robot y tabla errores	14
Servicio de asistencia técnica (SAT)	15

 **ROBOT DE CUISINE**

Avant de commencer	36
Sécurité d'utilisation	37
Caractéristiques du produit	38
Pièces et accessoires	39
Menus et panneau de commande	40
Comment cuisiner	42
Programmer le robot	43
Astuces de cuisine	44
Nettoyage et entretien du Robot	45

 **MULTI-PURPOSE COOKER**

Before the First Use	16
Important Safeguards	17
Product Specifications	18
Parts and accessories	19
Menus and control panel	20
How to cook	22
Programming a dish	23
Cooking tips	24
Cleaning and Maintenance	25

 **ROBOT DA CUCINA**

Prima di Iniziare	46
Precauzioni di sicurezza	47
Caratteristiche del prodotto	48
Parti e accessori	49
Menu e pannello di controllo	50
Come cucinare	52
Programmare un piatto: RSV	53
Trucchi di cucina	54
Pulizia e mantenimento del robot	55

 **ROBÔ DE COZINHA**

Antes de começar	26
Segurança de utilização	27
Características do Produto	28
Partes y Accesorios	29
Menus e painel de controle	30
Como cozinhar	32
Programar o Rôbo	33
Truques de Cozinha	34
Limpeza do robô	35

 **KÜCHENROBOTER**

Bevor Sie das Gerät benutzen	56
Sicherheitshinweise	57
Eigenschaften des Produktes	58
Teile und Zubehör	59
Menüs und Bedienfläche	60
Kochanweisungen	62
Ein Gericht programmieren um prato	63
Tipps für die Küche	64
Reinigung und Unterhalt	65

# Garantía

---

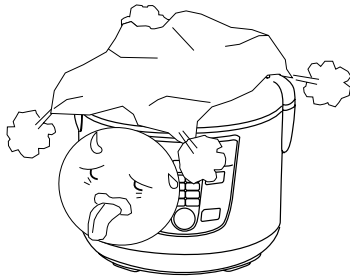
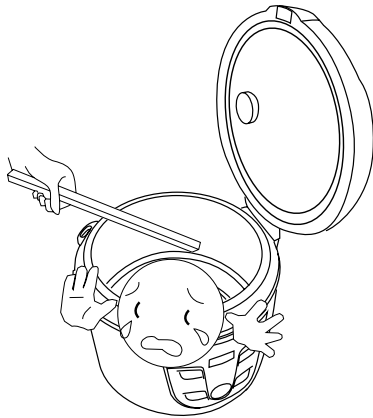
Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se presente la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en el manual de instrucciones y recetario. La garantía cubre todos los defectos de fabricación de su Newcook Silver en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles como cubetas interiores, aros de silicona, baterías y accesorios.

Los siguientes casos no serán cubiertos por la garantía:

- El producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquier otra falla atribuible al consumidor.
- El producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de newlux.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía de Newcook Silver recoge el robot en su domicilio (sin accesorios tales como medidor, bandeja de horneado, espátula, etc. y, por tanto, no se hace responsable de posibles extravíos) y se lo devolverá en un plazo máximo de 30 días en perfecto estado. Para disponer del servicio de garantía es fundamental adjuntar la factura de compra donde se detalle la fecha de compra y el distribuidor autorizado. La garantía no cubre el costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

## Antes de empezar

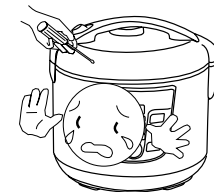


- Lea detenidamente las instrucciones de este manual.
- No sumerja en líquidos ninguna parte eléctrica de Robot Newcook Silver.
- No debe ser utilizada por niños.
- No lo encienda si tiene alguna parte dañada.
- Los accesorios deben ser utilizados únicamente en el Robot Newcook Silver, de otro modo podrían sufrir daños irreparables.
- No lo exponga al sol, ni a elementos climáticos.
- No utilice el Robot Newcook Silver ni sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, de lo contrario podría ser dañado.
- No utilice el Robot Newcook Silver para funciones distintas de cocinar.
- Limpie el Robot Newcook Silver con la función vapor, un litro de agua y una cucharada de vinagre antes de empezar.
- Conserve este manual.
- No se acerque al escape de vapor cuando expulse el mismo, estará muy caliente.

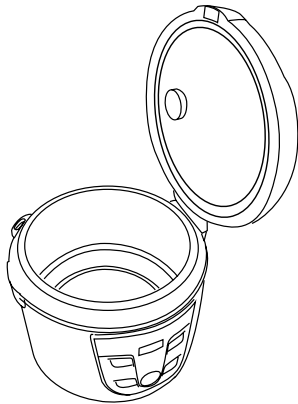
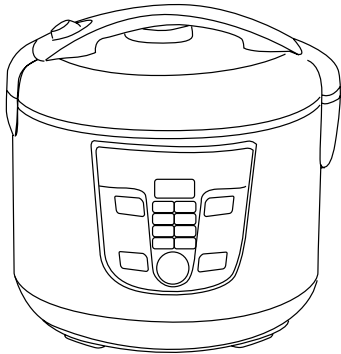
**IMPORTANTE:** Con el fin de desinfectar todo tipo de sustancias nocivas es aconsejable usar la función vapor 8 minutos con una medida de vinagre o limón y medio litro de agua.

## Seguridad en el uso

- No encienda el Robot Newcook Silver si la cubeta no está en su sitio.
- No presione el botón cancelar o desenchufe mientras cocina.
- Mantenga la tapa y el aro de silicona limpios, evitará que se genere mal olor o sabor.
- Ponga al Robot en una superficie planas y estable con el fin de evitar accidentes.
- No utilice la cubeta para otros propósitos diferentes de cocinar en su Robot Newcook.
- No utilice el menú calentar o recalentar con la cuchara u otros utensilios en el interior.
- Utilice utensilios de material no corrosivo como madera, plástico o silicona, para no dañar la superficie antiadherente de la cubeta.
- No desmonte el Robot Newcook Silver, en caso de hacerlo será excluido de la garantía. No ponga trapos u otros objetos en la salida de vapor para no obstruirla.
- No mantenga agua en el interior del Robot Newcook Silver si no está cocinando.
- Si se produce un mal funcionamiento mientras cocina, no abra la tapa forzosamente.
- Siempre que use la bandeja de cocina a vapor, ponga 2 vasos de agua en el interior de la cubeta.
- No permita que los niños manipulen el Robot Newcook Silver, ya que produce altas temperaturas y expulsa vapor.
- Tenga cuidado de no apagar Robot Newcook Silver mientras está en el modo caliente.
- Mantenga la tapa cerrada en el modo caliente a fin de preservar mejor sus platos.
- El Robot Newcook Silver mantiene 12 horas en perfectas condiciones la mayoría de los platos, posteriormente puede perder el sabor o la textura gradualmente.
- No use elementos tóxicos cerca de Robot Newcook Silver, es muy peligroso, incluso podría filtrarse dentro de la comida.



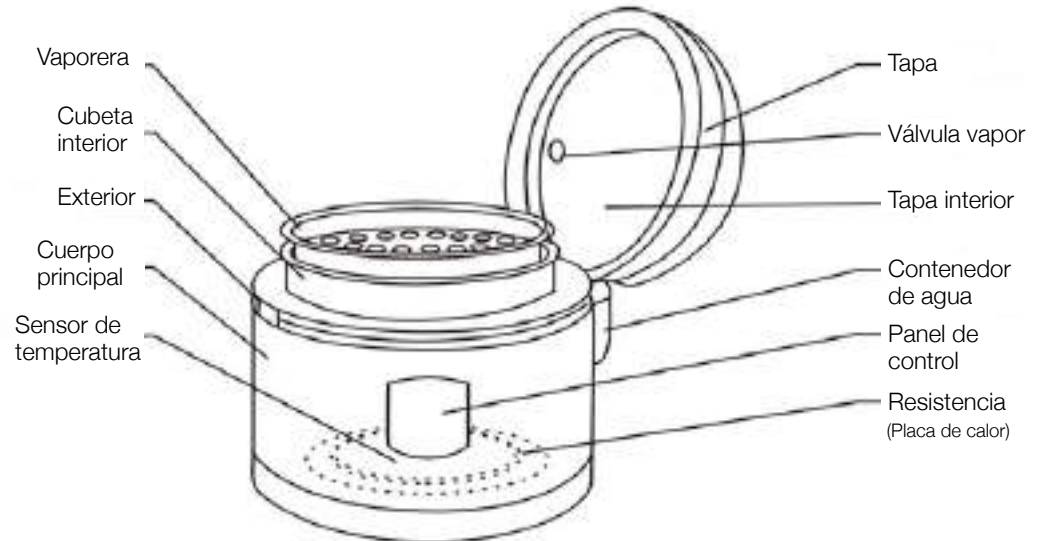
## Características del Producto



- 1. Robot Newcook Silver cocina de todas las maneras posibles** consiguiendo los sabores y texturas más tradicionales, para ello incorpora sensores de temperatura logrando distintos tipos de cocina en el mismo robot.
- 2. Mantiene la comida caliente** cuando termina de cocinar automáticamente sin deteriorar ni la calidad, ni la textura, ni el sabor de los alimentos. Podrá disfrutar de su comida como recién hecha en cualquier momento, por mucho que se retrase.
- 3. Función calentar**, el Robot Newcook Silver incorpora un sistema de cocción mediante el que podrá recalentar sus platos directamente desde el frigorífico, sin perder por ello calidad en los alimentos, ya sean sólidos o líquidos. Para ello, active la función WARM y caneece cuando ya esté caliente.
- 4. Inteligencia artificial:** Robot Newcook Silver incorpora un chip inteligente que detecta la temperatura en el interior de la cubeta, ajustando la potencia de acuerdo con el menú seleccionado. También nos permite cocinar al mismo tiempo, sea tanto para uno como para diez comensales, porque adapta la potencia a la cantidad de alimentos consiguiendo siempre el mejor resultado.
- 5. Distintos tipos de cocina:** el Robot Newcook Silver dispone de 8 maneras distintas de disfrutar de su comida, de este modo podrá cocinar todas las recetas, horneados, asados, guisos, plancha, fritos, sofritos, al vapor, a fuego lento, sopas, pastas, arroces y demás platos tradicionales.

# Partes y Accesorios

- **Asa de transporte:** Situada en la parte superior del robot. Podrá cogerlo y desplazarlo fácilmente.
- **Pulsador:** presionando el pulsador abrirá la tapa del Robot Newcook.
- **Pantalla:** Desde este panel de control usted podrá controlar todas las funciones del Robot
- **Cubeta:** De aleación de aluminio para una mayor eficiencia de reparto de calor. Recubierta de capa antiadherente de máxima resistencia.
- **Aro de silicona**



## Accesorios:

Vaporera, cubeta, espátula, cucharón, vaso medidor, recetario y manual de instrucciones.





## Menús y Panel de control

- **Arroz (RICE):** ajusta automáticamente el tiempo y la potencia para cocinar arroces secos, parará el tiempo de cocción cuando el arroz esté listo para comer.
- **Vapor (FAST COOKING):** diseñado para ser utilizado con un vaso o dos de agua y la bandeja de horneado. Por defecto está programado 3 minutos, puede ajustar el tiempo hasta 99 minutos.
- **Fuego lento (SLOW COOKING):** emulando esos guisos tradicionales que necesitan ser cocinados muchas horas a muy poca potencia. Por defecto está programado 300 minutos, puede ajustar el tiempo hasta 990 minutos.
- **Sopa (SOUP):** perfecto para preparar sopas de pasta y verduras. Por defecto, está programado 20 minutos, puede ajustar el tiempo hasta 99 minutos.
- **Horno (OVEN):** Alcanza hasta temperaturas de 170° y es ajustable entre 60 y 330 minutos, es uno de los menús con mayor fuerza.
- **Guiso (STEW):** lo utilizamos cuando queremos cocinar como en una cazuela con la tapa puesta. Por defecto, está programado 3 minutos, puede ajustar hasta 99 minutos.
- **Freír (FRIED):** dispone de mucha fuerza, es ideal para cocinar en el momento de manera rápida, como sofritos, y para precalentar la cubeta, para posteriormente seguir cocinando en el menú seleccionado. *Use siempre este programa con la tapa abierta.* Por defecto está programado 10 minutos, puede ajustar el tiempo hasta 99 minutos.
- **Plancha (GRILL):** está ideado para ser utilizado con la tapa cerrada y su fuerza es intermedia, ideal para cuando programamos verduras o carnes a la plancha. Por defecto está programado 60 minutos, puede ajustar el tiempo hasta 330 minutos.
- **Calentar:** función preconfigurada para calentar cualquier plato desde el frigorífico. Pulse el botón ON/WARM dos veces, empezará a calentar y mostrará el símbolo rodando.

**Símbolo rodando:** Aparece cuando comienza a cocinar, indica que el robot se está precalentando para conseguir la temperatura óptima, su duración es variable dependiendo del menú, cantidad y clase de comida que vaya a cocinar.



## BOTONERA

**ON:** Presione éste botón para comenzar el proceso de cocción, hágalo después de seleccionar el menú, tiempo y temperatura.

**OFF:** Durante la selección, presione este botón tres veces para empezar de nuevo o cancelar. Cuando la función de calor (warm) está activada, presione OFF para cancelar, la pantalla mostrará “0000”

**Calentar (WARM):** Esta función se conecta automáticamente al terminar cada proceso de cocción de manera indefinida hasta que cancele su uso. Además, permite calentar los alimentos directamente desde el frigorífico, presione este botón dos veces para activar la función de calentamiento, la pantalla mostrará “----” y calentará hasta que usted cancele el menú.

**Menú:** Presione el botón MENU hasta que se ilumine en el panel el menú deseado para elaborar la receta.

**Temp:** Presione este botón para cambiar la potencia/temperatura. La potencia de cocción se indica con un número (del 1 al 3) situado a la izquierda, delante del tiempo. Siendo 1 la potencia más baja y 3 la más alta. Es importante usar siempre la temperatura 2 (en cualquier menú), excepto para el menú freír que puede seleccionar la temperatura 3.

**COOKING TIME:** Presione éste botón para seleccionar el tiempo de cocción deseado (minutos) después de escoger el Menú. Si mantiene pulsado el botón, el tiempo aumentará en intervalos de 10 minutos.

**RSV:** Presione éste botón para programar el robot, éste cocinará automáticamente. Debe poner las horas que faltan para comer. Mantenga pulsado el botón y el tiempo aumentará en intervalos de 10 minutos.



### IMPORTANTE

**Temp 1:** utilice sólo para calentar

**Temp 2:** utilice siempre ésta para cocinar

**Temp 3:** utilice sólo para freír con tapa abierta

1. **Limpie la cubeta** y póngala en el Robot Newcook Silver con los alimentos, cuidado no rebase las marcas de la cubeta. *Asegúrese de que la goma de la tapa está bien puesta y la tapa cerrada correctamente.*
2. **Seleccione un MENÚ:** presione el botón 'Menu' hasta que se ilumine el deseado en el panel.
3. **Elija la TEMPERATURA:** una vez seleccionado el Menú, utilice el botón Temp para ajustar la temperatura, elija siempre la 2 para cualquier menú, la 3 para freír y la 1 para calentar.
4. **Seleccione el TIEMPO DE COCCIÓN:** presione el botón "Cooking time" para seleccionar el tiempo de cocción, irá aumentando los minutos. En todos los menús se puede seleccionar desde 1 a 99 minutos salvo en el menú fuego lento (1 a 990 minutos), menú plancha y horno (1 a 330 minutos).
5. **Cocinar:** Una vez seleccionado el menú, la temperatura y tiempo de cocción, presione ON para empezar a cocinar. El robot cocinará automáticamente.
6. **Calentar:** Si desea calentar un plato, presione el botón ON/WARM dos veces, entrará en una función de recalentamiento hasta que usted cancele este programa pulsando OFF.
7. **Mientras cocina** en su Robot Newcook Silver aparecerá en la pantalla el cursor rodando, una vez alcance las condiciones de cocción idóneas aparecerá también el tiempo de cocción que irá descendiendo conforme se consuma.
8. **Cuando acabe** el proceso de cocción y aparezca en la pantalla '----' podrá abrir la tapa.
9. **Después de cada menú,** automáticamente se conecta de manera indefinida el menú Caliente, así se mantendrá la comida caliente de manera indefinida. Presione OFF para cancelar.

**IMPORTANTE:** Por seguridad, no retire la válvula de vapor para cocinar.

## Programar el robot

---

Puede programar el robot para que automáticamente cocine sin necesidad de estar presente hasta 24 h. antes, tan sólo tiene que introducir los ingredientes, la hora deseada para comer y dejar que el robot cocine por usted.

1. **Programa la receta:** Seleccione el menú, la potencia y el tiempo de cocción tal y como se indica en la receta.
2. **RSV:** Una vez programada la receta, presione el botón 'RSV' para reservar el robot.
3. **Hora de comer:** mediante el botón 'RSV' ajuste el tiempo de reserva, seleccione cuántas horas faltan para la hora de comer. Por tanto, si son las 8:00 de la mañana y quiere comer a las 14:00 h. de la tarde, programe 6:00 h. (Tiempo que falta para comer). Recuerde que si mantiene pulsado el botón RSV el tiempo aumentará en intervalos de 10 minutos.
4. **Presione la tecla ON** para fijar la hora de comer y aparecerá en la pantalla el tiempo que resta hasta que la comida este lista. El robot calculará automáticamente el tiempo que necesita para cocinar para que tenga la comida recién hecha.
5. **Recuerde** que en este modo usted selecciona dentro de cuántas horas quiere comer, y no a que hora debe empezar a hacer la comida. El Robot Newcook Silver calculará automáticamente cuando tiene que empezar a cocinar para que a la hora seleccionada la comida éste lista. En caso de que no llegue a tiempo recuerde que el Robot Newcook Silver le mantiene la comida caliente indefinidamente hasta que usted cancele este menú.

*Siempre debe programar el robot, mínimo, con 2 horas de antelación, si cuando lo programa faltan menos de 2 horas para comer, es posible que el robot comience el proceso de cocción al confirmar la selección.*

- El Robot Newcook Silver puede cocinar como usted quiera, en un único paso o en varios, si quiere que sus platos queden más sabrosos, puede hacer un sofrito antes de cocinar o programar una receta, en ese caso le aconsejamos que lo haga en el menú Freír con la tapa abierta y a máxima potencia. Precaliente la cubeta con aceite en su interior y realice el sofrito en este menú para proseguir con la receta.
- Para hacer pescados o carnes a la plancha es conveniente calentar la cubeta con un poco de aceite en su interior mientras preparamos los ingredientes. Una vez esté caliente la cubeta, introduciremos los filetes a fin de marcar una de las caras del filete. Posteriormente daremos la vuelta al filete y acabaremos de cocinar el plato en el menú correspondiente.
- Si mientras cocina no le sale bien hecho el plato puede ser debido a dos motivos: se olvido de seleccionar la temperatura correcta o la calidad de los alimentos hace que el tiempo de cocción sea mayor o menor, rectifique y retome la cocción.
- Con el Robot Newcook Silver se puede introducir todo tipo de moldes aptos para el uso de un horno o una plancha, en caso de que los ponga metálicos tenga cuidado en no rallar la superficie antiadherente.
- Si quiere programar una receta que necesite sofrito, haga primero el sofrito y después deje reservado (programado) el menú correspondiente, a fin de que cuando acabe tenga una comida más sabrosa.
- Tenga en cuenta que la calidad y la cantidad de los alimentos puede variar los parámetros de las recetas del Recetario del robot.

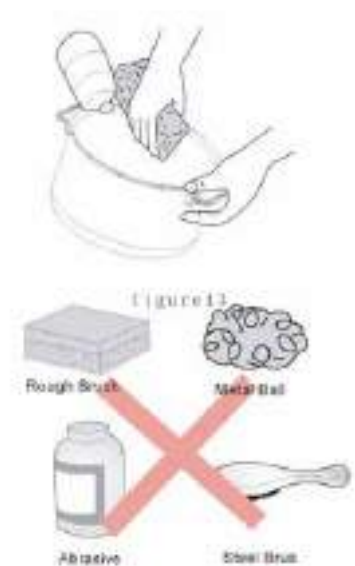
# Limpieza y mantenimiento del Robot

Los elementos que se ensucian a la hora de cocinar son 3, la tapa, el escape de vapor y la cubeta, por tanto, estas tres partes serán las que tenemos que limpiar:

- **Tapa**, se limpia con un trapo húmedo o en su defecto con una esponja y jabón.
- **Escape de vapor**, se limpia con un trapo húmedo o en su defecto con una esponja y jabón.
- **Cubeta interior**, la cubeta interior está hecha de aluminio y lleva una revolucionaria imprimación de alta durabilidad y antiadherencia. Por tanto, limpiarla es muy sencillo porque apenas se pegan los restos de alimentos. Puede utilizar un trapo húmedo o una esponja con un poco de jabón.

A veces, es común que se ensucie el plástico de la carcasa, puede limpiarla con un trapo húmedo. En caso de que se viertan restos de comida en el interior del robot, límpielo con cuidado con un trapo, tenga en cuenta que verter agua o líquidos en el interior de la máquina puede producir cortocircuito y afectar al funcionamiento del robot.

**¡IMPORTANTE!** Es aconsejable cambiar el aro de silicona y limpiar las válvulas una vez al año, dependiendo su uso. Contacte con el sat cuando tenga el robot más de un año.



## TABLA DE ERRORES

Error E1	Error E2	Error E3	Error E4	Error E5
Fallo sensor inferior	Fallo lectura sensor inferior	Fallo sensor superior	Fallo lectura sensor superior	Sobrecalentamiento

Apague el robot, deje enfriar unos minutos y vuelva a programarlo. En caso de que siga sin funcionar, contacte con el servicio técnico

## Servicio de Asistencia Técnica (SAT)

---

En caso de que detecte un mal funcionamiento del Robot Newcook Silver, antes de llamar al servicio de asistencia técnico compruebe las siguientes situaciones:

- Si ocasionalmente no cocina o toma mucho tiempo en cocinar. Compruebe si se ha ido la luz y si está enchufada.
- Si no puede cerrar la tapa, ponga la cubeta correctamente y cierre bien la tapa.
- Si escucha ruidos mientras cocina, vea si hay sustancias entre la cubeta y la resistencia.
- Compruebe que la goma de la tapa interior está colocada correctamente.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

### La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad o 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.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su robot en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles como cubetas interiores, tapa interior (sin portes). La garantía no cubre el costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega. Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el SAT oficial de newlux y enviar la factura vía Fax o e-mail.

**Fax:** 965 286 221

**e-mail:** sat@newlux.net

Producto de confianza **newlux**<sup>®</sup>