



MANUAL DE USO

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

1. Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para futuras consultas.
2. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
3. Mantenga siempre su cuerpo, joyas o ropa suelta alejados de las piezas móviles y las herramientas/accesorios ajustados.
4. Retire siempre la cuchilla antes de verter el contenido del vaso.
5. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras esté conectado a la fuente de alimentación.
6. Nunca use un electrodoméstico si está dañado. Se debe enviar a reparar.
7. No exceda el nivel máximo de llenado marcado en el interior del vaso.
8. Nunca permita que la unidad de alimentación, el cable o el enchufe se mojen.
9. Tenga cuidado al manipular o tocar cualquier parte del aparato cuando se utilice en el modo de cocción o después de cocinar. En particular, el vaso, la tapa y las herramientas, ya que permanecerán CALIENTES, incluso después de que se haya

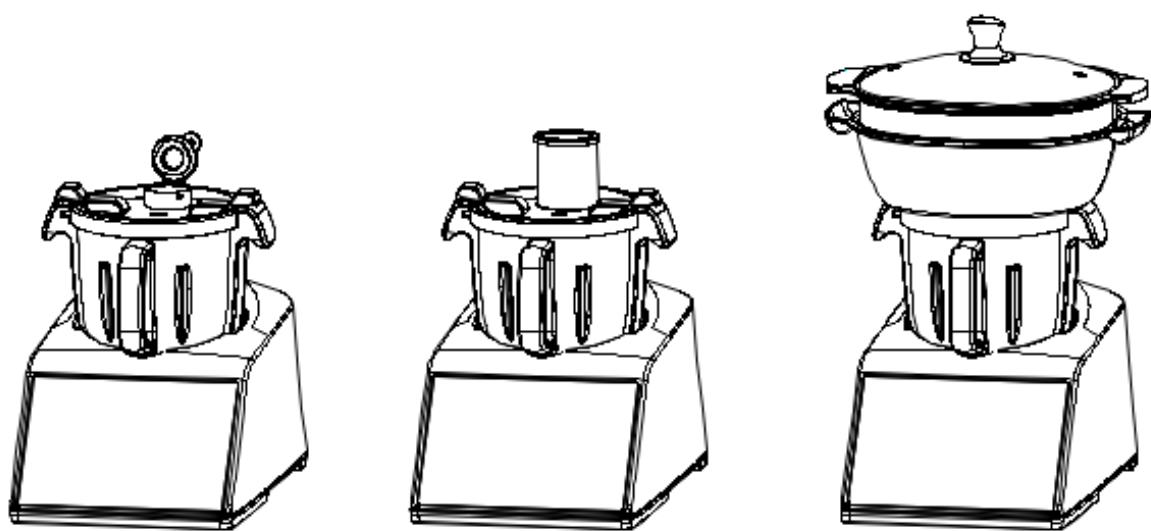
apagado el aparato.

10. Use las asas para quitar y transportar el vaso. Use guantes de horno cuando manipule el vaso o las herramientas calientes.
11. La parte inferior del vaso permanecerá caliente después de que se haya detenido la cocción. Tenga cuidado al manipular y use una alfombrilla protectora para colocar sobre la superficie de trabajo.
12. Tenga cuidado con el vapor que se escapa del vaso, especialmente al quitar la tapa o el tapón de llenado.
13. No retire la tapa del vaso ni el tapón de llenado mientras el líquido esté hirviendo.
14. Cierre siempre el tapón de llenado cuando utilice la función de picado o licuado.
15. Utilice únicamente el vaso y las herramientas suministradas con este aparato. Nunca use el vaso con ninguna otra fuente de calor.
16. Nunca opere el aparato en el modo de cocción con el vaso vacío.
17. No utilice la tapa del vaso para operar el procesador. Este aparato se dañará y puede causar lesiones si el mecanismo de enclavamiento se somete a una fuerza excesiva.
18. Cuando utilice este aparato, asegúrese de que esté colocado en un nivel adecuado y lejos del borde de su superficie.
19. Para un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que la base del vaso y los sensores de temperatura estén siempre limpios y secos antes de cocinar.
- 20.—Advertencia: Para evitar accidentes, este aparato no debe alimentarse a través de dispositivos de conexión externa o inteligentes, como temporizadores o circuitos que se enciendan y apaguen de manera constante.**
21. Siempre asegúrese de que los alimentos estén bien cocidos y bien calientes antes de comerlos.

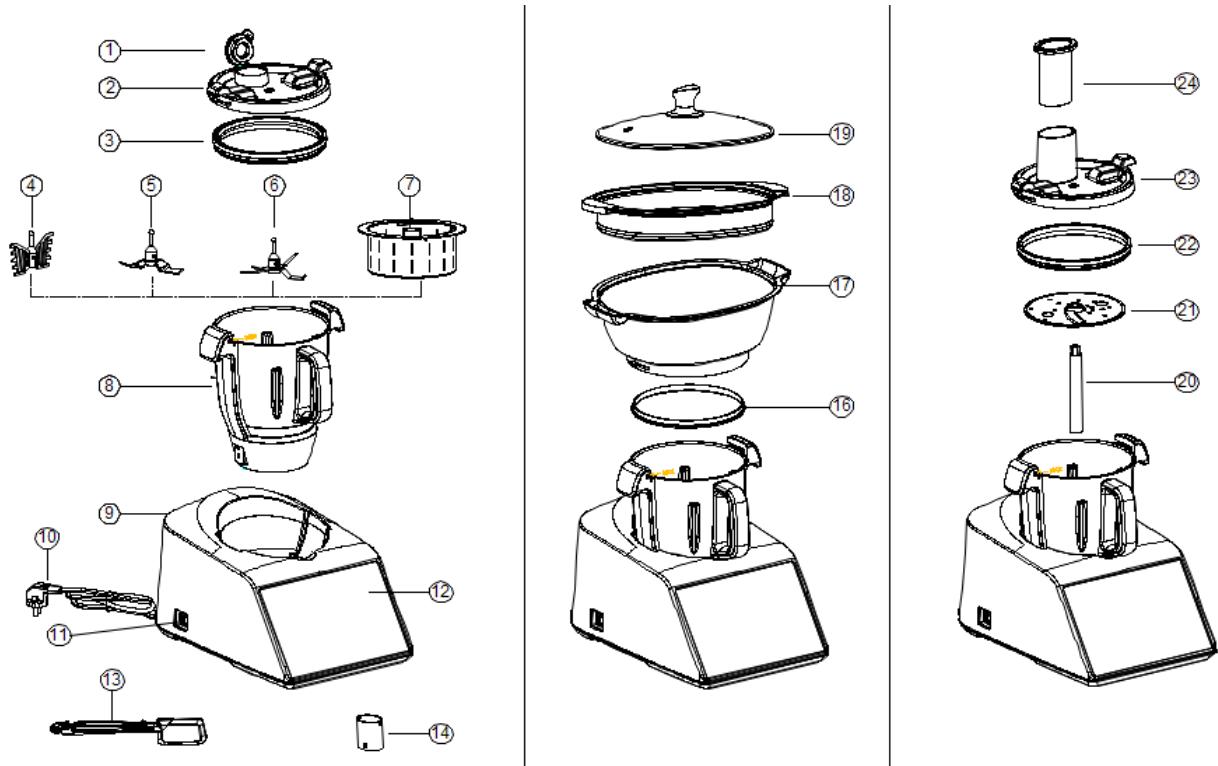
22. Los alimentos deben comerse poco después de cocinarlos o dejarse enfriar rápidamente y luego refrigerarse lo antes posible.
23. El mal uso de su aparato puede provocar lesiones.
24. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales diferentes o con falta de experiencia y conocimiento, únicamente si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.
25. Este aparato no debe ser utilizado por niños sin la supervisión de un adulto. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje que el cordón cuelgue donde un niño pueda agarrarlo.
- 26. Advertencia: Tenga cuidado al manipular las aspas de corte afiladas al vaciar el recipiente y durante la limpieza.**
27. Desconecte siempre el aparato del suministro si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
28. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse. Favor de ponerse en contacto con nosotros.
29. Utilice el aparato únicamente para el uso doméstico previsto. No aceptaremos ninguna responsabilidad si el aparato está sujeto a un uso inadecuado o al incumplimiento de estas instrucciones.
30. La carga máxima para la función de licuado es de 920g de sólido y 1380g de agua.
31. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o el vaso, ya que puede ser expulsado del aparato debido a una vaporización repentina.
32. El aparato solo debe usarse con el soporte provisto.
33. El aparato es sólo para uso doméstico e interior.

34. Evite derrames en el conector.
35. No desmonte la base del vaso (incluida la carcasa del asa).
36. **Advertencia: Las superficies pueden calentarse durante el uso.**
37. Para saber cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte el párrafo de Cuidado y Limpieza.
38. **Advertencia: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.**
39. Antes de enchufar, asegúrese de que su suministro de electricidad sea el mismo que se muestra en la parte inferior de su electrodoméstico.
40. **Advertencia: este aparato debe estar conectado a tierra.**

1. VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



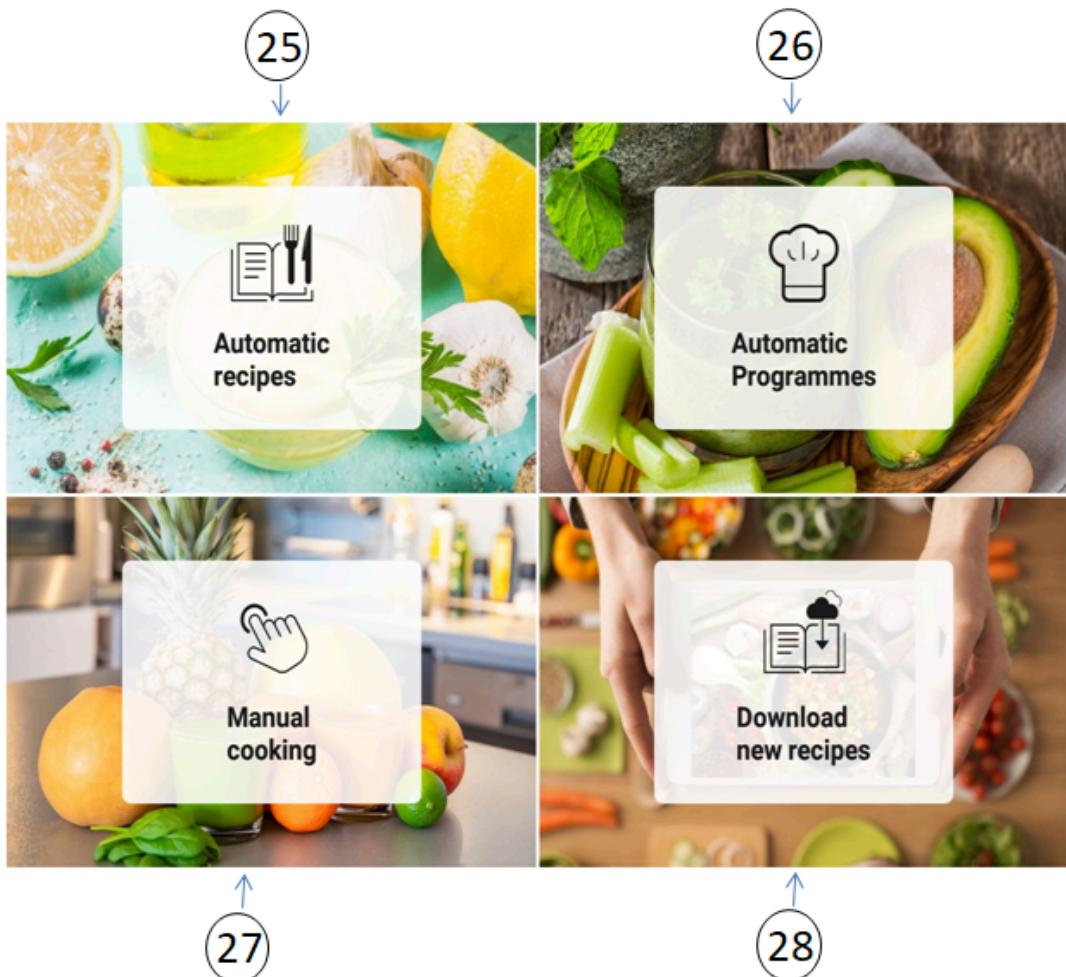
2. PARTES



No.	Nombre	No.	Nombre	No.	Nombre
1	Tapón	9	Unidad base	17	Vaporera profunda
2	Tapa del vaso	10	Cable de alimentación	18	Vaporera poco profunda
3	Sello de la tapa del vaso	11	Switch de encendido	19	Tapa para vaporera
4	Batidor	12	Pantalla de visualización	20	Eje de transmisión
5	Agitador	13	Espátula	21	Rebanadora/trituradora
6	Aspas	14	Vaso de medición	22	Sello para tapa FP
7	Cesta de vapor	15	N/A	23	Tapa con empujador
8	Vaso	16	Sello de la cesta de vapor	24	Empujador

3. PANTALLA DE VISUALIZACIÓN

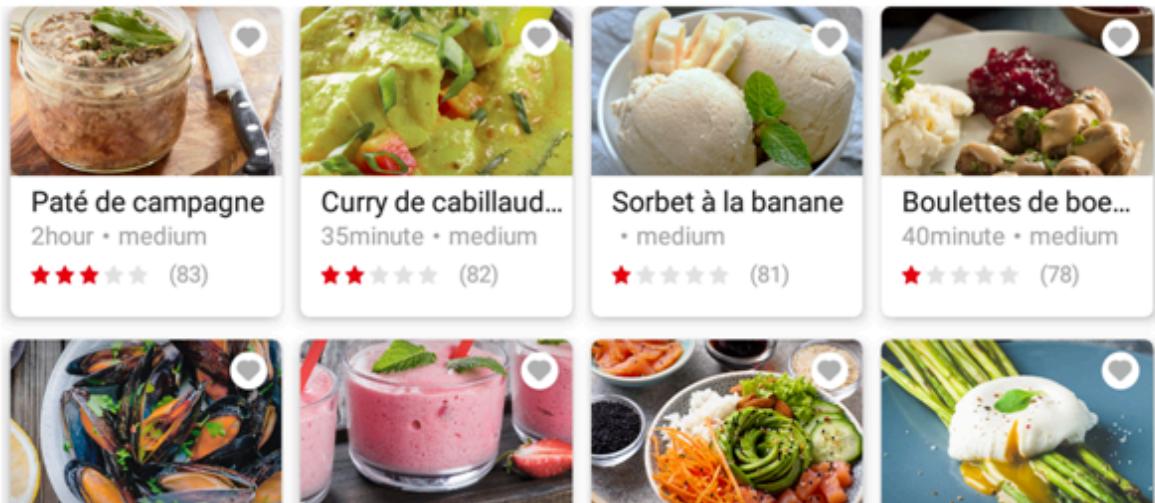
3.1 Inicio



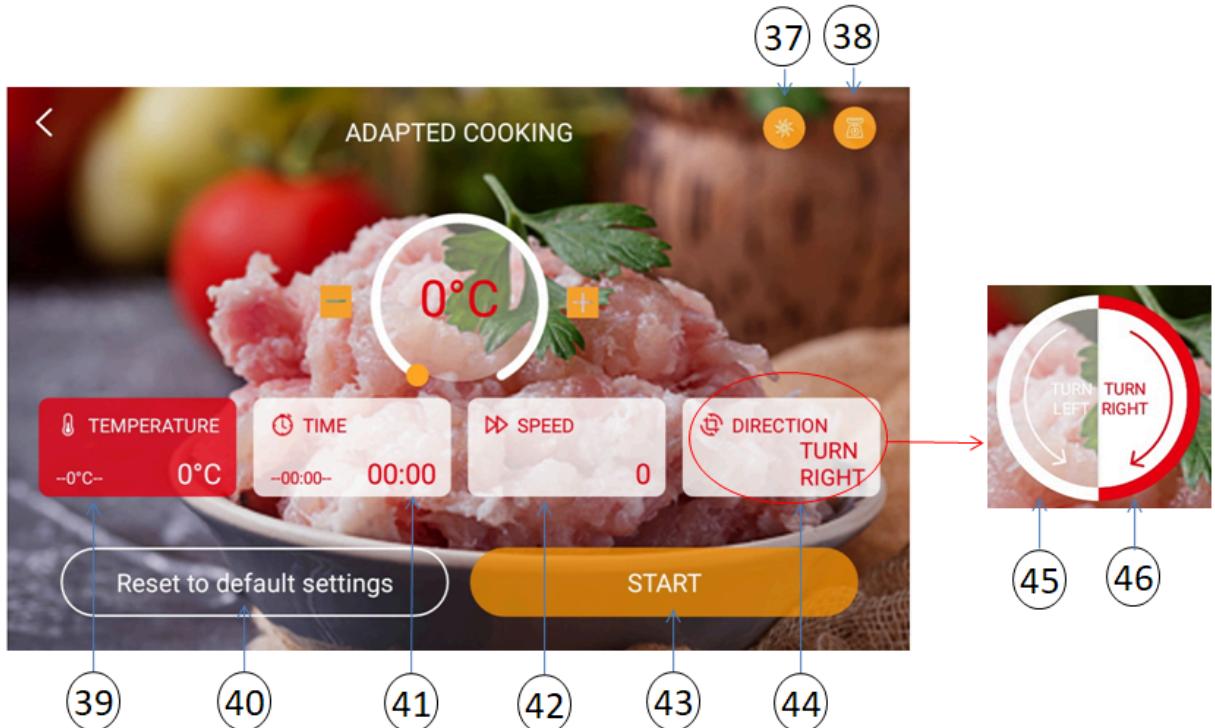
3.2 Recetas Automáticas



ALL



3.3 Cocina Manual



3.4 Programas Automáticos



ADAPTED COOKING



WEIGHT



BOIL WATER

3.5 Configuración



No.	Nombre	No.	Nombre	No.	Nombre
25	Recetas automáticas	33	Cuenta de usuario	41	Ajuste de hora
26	Programas automáticos	34	WiFi	42	Ajuste de velocidad
27	Cocina manual	35	Notificación	43	Botón de inicio
28	Descargar recetas	36	Descargar recetas	44	Ajuste de la dirección
29	Clasificación de recetas	37	Botón turbo	45	Sentido de las agujas del reloj
30	Disposición de recetas	38	Peso	46	Reversa
31	Búsqueda de recetas	39	Ajuste de temperatura	47	Configuración
32	Recetas en línea	40	Restablecer configuración predeterminada	48	Actualización de recetas

4. CUENTA DE USUARIO



[HOME >>](#)

Not a **member** yet?

Join us today and enjoy the ultimate cooking
experience

[Login / Sign up](#)

[Skip for now](#)

4.1 Registro



[HOME >>](#)

Sign up, it's FREE

Enter Email ID

Enter Password

Enter Password Again

Composed of letters and numbers, with no less than 8 digits.

[Register](#)

[Login](#)

4.2 Inicio de sesión



[HOME >>](#)

[Login](#)

[Forgotten password](#)

Enter Email ID

Enter Password

[Login](#)

[Register](#)

4.3 Restablecer contraseña



[HOME >>](#)

[Reset Password](#)

Enter Email ID

Enter Captcha

[Send Email](#)

[Enter the Captcha obtained from the mail](#)

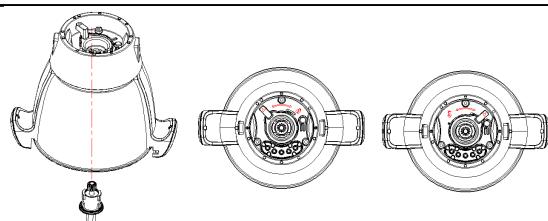
Enter Password Again

[Reset Password](#)

[Login](#)

5. PREPARACIÓN PARA EL USO

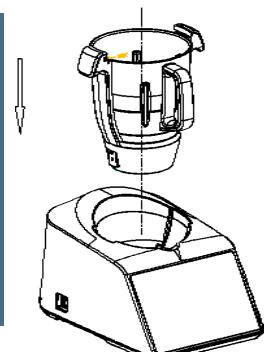
1



Coloque el eje de transmisión correctamente bloqueado en el vaso.

2

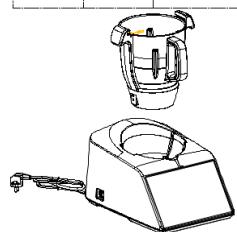
Inserte el vaso en la unidad principal. Presione firmemente para bloquearlo en su lugar. (LOGO en el frente, MAX en la parte posterior).



3

6.

Elija accesorios diferentes para diferentes propósitos de cocción.



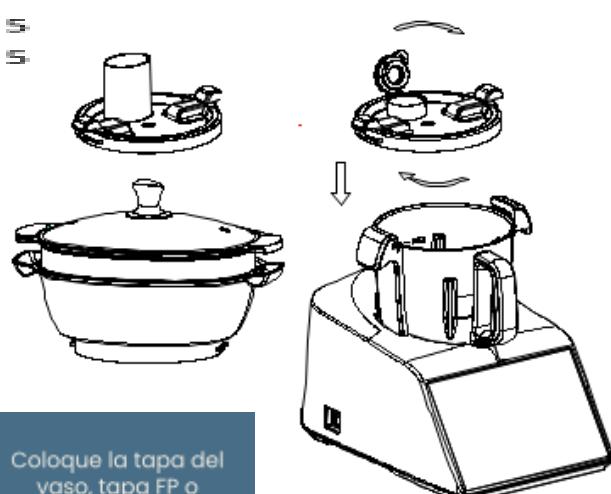
4

Agregue los ingredientes o el agua al vaso. Si necesita la función de procesador de alimentos, debe colocar la tapa del procesador y colocar los ingredientes directamente a través del dispensador de alimentos.



5

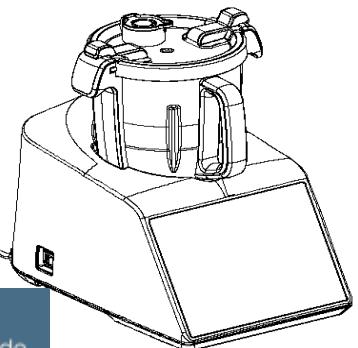
5



Coloque la tapa del vaso, tapa FP o vaporera.

6

Conecte su cable de alimentación a la base principal, luego prenda la máquina con el Switch de encendido.



7

Serie

1



2



2.1

Deslice en el ícono correspondiente para establecer la temperatura, el tiempo y las velocidades. Haga clic en el minuto o segundo para establecer rápidamente el tiempo exacto. Función inversa: haga clic en el ícono para cambiar la dirección de rotación



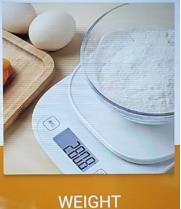
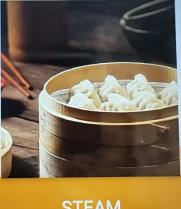
Presiona VELOCIDAD, TIEMPO o TEMPERATURA para configurar el parámetro deseado.

2.2



El dígito en el cuadro rojo indica el tiempo de

2.3		Cuando no se establece el tiempo, el dígito en el cuadro rojo indica el tiempo de trabajo. Al configurar el tiempo, en el cuadro rojo se indicará el tiempo restante.
3		Parámetro de temperatura establecido Rango de temperatura: 37-130°C Se modifica en intervalos de 5°C
3.1		El dígito en el cuadro rojo indica el ajuste de temperatura.
3.2		Temperatura de los alimentos/ingredientes, después de 40°C, en intervalos de 5°
3.3		Ajuste la temperatura deslizando el disco al parámetro deseado. Use "+" "-" para ajustar la temperatura. Mostrará la temperatura real después de comenzar.
4		Parámetros de velocidad: En el sentido de las agujas del reloj la velocidad es de 0-12 Reversa: la velocidad es de 0-3
4.1		Ajuste la velocidad deslizando el disco al parámetro deseado.
4.2		Velocidad en el sentido de las agujas del reloj/botón de reversa
4.3		En el sentido de las agujas del reloj
4.4		Reversa
5.1		PROGRAMAS AUTOMÁTICOS: Tiempo: 000 (Rango: 0-90) minutos Temperatura: 000 (rango: 000-130) °C Velocidad: 0 (Rango: 1-12); Marcha atrás: 0-3 (Tiempo máximo de trabajo de 7-12 velocidades: 10 minutos)

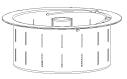
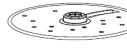
5.2		Pesar Máx.: 5Kgs Intervalos de 1g
5.21		Tara (regresar a peso 0g)
5.3		Hervir Temperatura: 100°C Velocidad: 1 Continúe el trabajo después de alcanzar la temperatura del agua preestablecida.
5.4		Fermentación Tiempo: 8 horas Temperatura: 40°C Velocidad: 1
5.5		Cocción lenta Tiempo: 4 horas Temperatura: 90°C Velocidad: 1; Reversa: 1
5.6		Amasar la masa: Tiempo: 3 minutos Temperatura: 0–37°C Velocidad: 3 (El parámetro no se puede ajustar después de INICIAR)
5.7		Cocinar al vapor: Tiempo: 20 minutos Temperatura: 120°C Velocidad: 0; Reversa: 0–3 La cuenta atrás comienza a partir de 95°C (La temperatura representa el vapor)
5.8		Procesador: Tiempo: 30segundos Velocidad: 5

5.9		Turbo Manténgalo presionado durante 3 segundos a la velocidad más alta y deténgase 1 segundo.
6		Haga clic en este ícono en cualquier momento para volver al INICIO
7		Botón Set
7.1		Botón de configuración: Configure o verifique la información de su Instachef, que incluye: Wifi, versión del sistema, idioma, etc.
7.2		Estado actual de funcionamiento
7.3		Menú compartido para su colección personal
7.4		Políticas de uso
8.1		Ingredientes
8.2		Pasos de cocina
8.3		Consejos del chef
8.4		Verifique la información de la receta
8.5		Hay las siguientes funciones: Recetas Comentar, Recetas Compartir, Eliminar recetas
8.51		Comentario de recetas
8.52		Compartir recetas
8.53		Eliminar recetas
8.9		Recetas favoritas
8.10		Recetas no guardadas
8.11		Ocultar la calificación de la receta, tiempo de elaboración, dificultad.
8.12		Mostrar la calificación de la receta, el tiempo de elaboración, dificultad.

8.13		Salir
8.14		Nota de receta

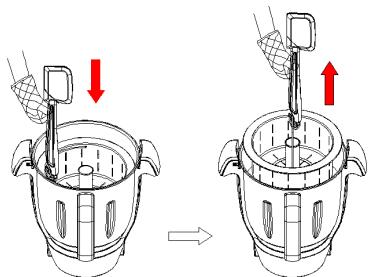
7. SUGERENCIAS DE USO

Herramienta	Función	Velocidad	Hora	Temperatura°C	Cocción máxima
	Batidor	Batir clara de huevo	4	2-4 minutos	---
		Crema batida	3	3-5 minutos	---
	Agitador	Sopa	1-2	1-90 minutos	100°C
		Otros ingredientes que necesitan calentarse	1-2	Según sea necesario	Según sea necesario Capacidad máxima 2000ml
	Aspas	Cortar carne	8-12	30-60s	---
		Aplastamiento de hielo	8-12	10-20s	---
		Batidora	8-12	1-2 minutos	---
		Picar (Cebolla, zanahoria, apio, etc.)	5-7	15-60s	---
		Frijol, nuez, cacahuate, café almendra	12	2-3 minutos	---
		Amasar	1	1-2 minutos	---
					1500g res/cerdo/pollo (sin hueso)
					300g de cubitos de hielo
					Capacidad máxima: 3000ml 1200g de zanahoria 1800g de agua
					300 gramos
					200g
					500g de harina + 250 g de agua +

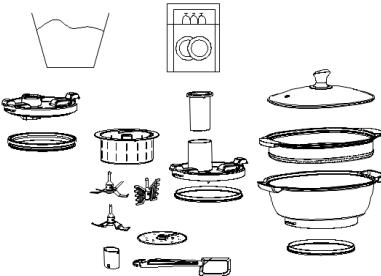
						20g de aceite
	Cesta de vapor	Arroz	0	20-30 minutos	Programa de Vapor: Baja	600-1500ml agua
	Procesador	Rebanadas, tiras (Zanahoria, pepino, papa)	5-6	30-60s	Programa de procesador de alimentos	500g
	Vaporera	Pescado.	0	10-60 minutos	Programa de Vapor: Medio/Alto	600-1500ml agua

8. CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Apague y desenchufe siempre antes de limpiar.
2. Retire la tapa y las herramientas del recipiente antes de limpiar.
3. Unidad de potencia: Limpie con un paño húmedo y luego seque. Nunca use abrasivos ni sumerja en agua.
4. Cuando haya una marca de quemadura en el fondo del vaso, ponga un poco de ácido cítrico o limones en agua, caliente 5-7 minutos, luego retire la marca de quemadura con un trapo.
5. Tazón, agitador o cuchilla: Lave las piezas, luego séquelas bien. Si la comida se pega o se quema en el interior del tazón, retírela tanto como sea posible con una espátula. Llene el recipiente con agua tibia y jabón y déjelo en remojo. Elimine cualquier depósito persistente con un cepillo de limpieza. Cualquier decoloración del recipiente no afectará su funcionamiento.
6. **Cómo sacar la vaporera:** Con los guantes de horno puestos, use el gancho en el mango de la espátula para envolver el medio del asa de la vaporera y levántela. **Nota: Espere hasta que se vaya todo el vapor antes de continuar, para evitar quemaduras.**



9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

<p>Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiarlo.</p> <p>Utilice un paño seco y suave para limpiar el cable de alimentación.</p> <p>Utilice un paño de cocina seco para limpiar la unidad principal. No lo lave con mucha agua ni lo meta en la lavavajillas.</p>	<p>El vaso se puede lavar con un paño de cocina seco o con agua y jabón, pero no sumergirla en agua. No ponerla en la lavavajillas.</p> 
<p>Tapa, taza medidora, aspas, agitador, vaporera, etc. se pueden lavar en lavavajillas.</p> 	<p>Cepillos de metal, el cepillos de nylon o limpiadores abrasivos, dañarán la superficie de la estructura del producto.</p> 

10. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	CFV-1039/CFV-1039FP
Voltaje nominal	127V, 50-60Hz
Potencia nominal	1800W
Potencia de calentamiento	1000W
Poder de mezcla	1400W
Capacidad del vaso	3L (máx.)
Frecuencia WIFI	2412-2472MHz
Potencia transmitida máxima de WIFI (con ganancia de antena)	b: 16±1,5dBm g:15±1,5dBm n20:14±1,5dBm n40:14±1,5dBm
Modo de modulación	WLAN: DBPSK / DQPSK / CCK (DSSS) BPSK / QPSK / 16QAM / 64QAM (OFDM)
Ganancia de antena	1,5 dBi

Nota: Si tiene algún problema con su Instachef que no pueda resolver con la ayuda de este manual, por favor comuníquese a nuestra línea de Servicio al Cliente o visite nuestro sitio web:
