

# SUPERCOOK

CREATE. COOK. ENJOY



## SC200/SC250

DE	Bedienungsanleitung SUPERCOOK	1 - 17
GB	User manual SUPERCOOK	19 - 35
FR	Manuel d'utilisation SUPERCOOK	37 - 53
ES	Manual del usuario SUPERCOOK	55 - 71
IT	Manuale dell'utente e SUPERCOOK	73 - 89
PT	Manual do utilizador SUPERCOOK	91 - 107
NL	Gebruikershandleiding SUPERCOOK	109 - 125
RUS	Руководство пользователя кухонного комбайна омбайна SUPERCOOK	127 - 143
AR	دليل التشغيل لماكينة المطبخ SUPERCOOK	145 - 161
HE	מדריך למשתמש	163 - 179

### Índice

Introducción	56	<b>Configuración</b>	64
Ejemplo de usos del robot de cocina	56	Fecha	64
Instrucciones para un uso seguro del producto	56	Hora	64
Manipulación del robot de cocina	56	Temporizador de apagado	65
Explicación de las instrucciones de uso	57	Protector de pantalla	65
Pantalla y mensajes de error	57	Idioma	65
Vista delantera y posterior del robot de cocina	58	Volumen	65
La unidad de control "Yumi"	59	Presentación de diapositivas	65
Accesorios	59	Modo promocional	66
Accesorios opcionales	59	Actualización de la unidad de control "Yumi"	66
Primeros pasos	60	Versión del firmware	66
Preparación	61	App para móviles y conexión Wi-Fi	66
Recipiente de acero inoxidable	61	Colección de recetas	67
Cuchillas de acero inoxidable	61	Categorías de receta	67
Cesta	61	Preparar recetas	68
Paleta mezcladora	62	<b>Configuraciones de seguridad del robot de</b>	
Tapa	62	<b>cocina entre las opciones del menú: Preparar</b>	
Espátula	62	<b>recetas, Recetas favoritas y Mis recetas</b>	69
Tapón dosificador	62	Ajustes preprogramados	69
Vapore (accesorio opcional)	63	Recetas favoritas	70
Ventajas de la cocina al vapor	63	Mis recetas	70
Modo de uso del Vapore	63	Ayuda	70
Inserción y extracción de la tarjeta de memoria	63	Antes de empezar: lea estas	
Encendido y apagado	63	<b>instrucciones importantes</b>	70
Primer encendido de la unidad de control	64	Limpieza	70
Estructura de los menús	64	Características técnicas	71
		Atención al cliente y servicio técnico	71
		Copyright	71
		Desecho de los dispositivos electrónicos usados	71
		Declaración de conformidad	71

# Introducción

Gracias por haber adquirido el robot de cocina SUPERCOOK. Lea detenidamente el manual del usuario y guárdelo bien para poder consultarlo en el futuro. Esperamos que disfrute con su robot de cocina y que guise platos deliciosos.

Ejemplo de usos del robot de cocina

- Puré de frutas, verduras, sopas y salsas
- Mezclar batidos y cócteles.
- Pulverizar azúcar y guindillas
- Moler almendras y avellanas
- Rallar frutas y verduras
- Picar cebollas y frutos secos
- Emulsionar mayonesas y cremas con la paleta mezcladora
- Rallar queso, pan y patatas
- Mezclar masas ligeras, merengues y nata montada
- Amasar levadura y masa de pan
- Calentar, freír y cocinar a temperaturas de 40 °C a 130 °C.
- Cocinar al vapor en la bandejas Vaporo o en la cesta

## Instrucciones para un uso seguro del producto

Antes de estrenar el robot de cocina, es muy importante que observe las siguientes medidas de seguridad:

1. Antes de empezar: Saque de la caja el robot de cocina y todos sus accesorios.
2. No instale el robot de cocina sobre superficies húmedas.
3. La única forma de garantizar un funcionamiento seguro del robot de cocina es conectándolo a la toma de corriente con un enchufe normal de 3 clavijas. Confirme que su red eléctrica tenga la potencia y el voltaje indicados en la etiqueta del robot de cocina. Una conexión incorrecta anularía la garantía.
4. Con todos los aparatos eléctricos, existe el riesgo de electrocutarse, con las consiguientes lesiones o incluso la muerte. Por lo tanto, es muy importante que siga siempre las instrucciones de seguridad.
5. plawa o su distribuidor declinan toda responsabilidad por los daños motivados por un suministro eléctrico insuficiente o una instalación eléctrica incorrecta en el edificio. En caso de duda, consulte a un electricista.
6. No deje nunca al alcance de los niños el embalaje, sobre todo la película transparente, las bolsas y el poliestireno.
7. La primera vez que lo utilice es posible que produzca un olor particular. No es peligroso.
8. No sumerja en agua el robot de cocina, la unidad de control ni el cable de alimentación.
9. No tape nunca el robot de cocina con paños, trapos, etc.
10. Colóquelo a una distancia suficiente de otras fuentes de calor (los fogones, por ej.) para evitar que se estropee el aparato.
11. Este robot de cocina no es un juguete y no debe dejarse al alcance de los niños.
12. Coloque el cable de forma que no quede aplastado o retorcido, y que no toque superficies calientes.
13. Si utiliza un alargador:
  - a. el cable debe tener toma de tierra y
  - b. tome todas las precauciones necesarias para que nadie pueda tropezarse con el cable.
14. No deje nunca colgando el cable de alimentación y no tire de él para desenchufarlo, tire siempre del enchufe.
15. No utilice el robot de cocina:
  - a. si el cable de alimentación está dañado,
  - b. si no funciona bien, si el robot de cocina se ha caído o si tiene daños visibles.
16. No mueva el robot de cocina mientras esté en funcionamiento.
17. Este robot de cocina está indicado únicamente para uso doméstico y en interiores.

18. No intente nunca reparar el robot de cocina por su cuenta. No cambie ni modifique el cable de alimentación, la fuente de alimentación ni ninguna otra pieza. Consulte siempre a un técnico autorizado o llame a nuestra Línea de Atención al Cliente.
19. Si la unidad no funciona bien o se avería, desenchúfela de la toma de corriente.
20. plawa y su distribuidor declinan toda responsabilidad por los daños debidos a un manejo incorrecto o inadecuado del robot de cocina.
21. El robot de cocina no es una freidora. Bajo ningún concepto intente freír alimentos en el robot de cocina.
22. No inserte objetos en las aberturas de la carcasa del robot.
23. Desenchufe el robot de cocina de la red eléctrica:
  - a. cuando lo limpie,
  - b. cuando no lo utilice y
  - c. en caso de un corte de corriente.
24. Los niños, las personas de experiencia o conocimiento limitado del manejo de dispositivos de este tipo y las personas con una capacidad física, psicológica, mental y sensorial limitada solamente deben manejar el robot de cocina bajo la supervisión de una persona que pueda hacerse responsable de su seguridad. Se debe vigilar que los niños no jueguen con el robot de cocina.
25. Este robot de cocina está diseñado para ser utilizado como electrodoméstico, por ejemplo:
  - en las cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras zonas comerciales,
  - en explotaciones agrícolas,
  - para ser utilizado por los clientes de hoteles, moteles, otros alojamientos
  - en pensiones y bed and breakfast.
26. El enchufe macho de conexión tipo SCHUKO debe ir conectado a un enchufe hembra de las mismas características técnicas de enchufe macho en cuestión.

## Manipulación del robot de cocina

Maneje el robot de cocina y sus accesorios con cuidado. Las siguientes recomendaciones le ayudarán a conservar el producto en las condiciones adecuadas para disfrutar de los derechos de la garantía.

1. Apague el robot de cocina si no tiene previsto usarlo durante un tiempo.
2. Antes de limpiar el robot de cocina, espere a que esté totalmente frío.
3. Limpie todas las piezas y accesorios que hayan tocado alimentos.
4. Utilice un paño suave y ligeramente humedecido para limpiar el hueco del recipiente en el robot de cocina.
5. Mantenga siempre secos y limpios los contactos que hay debajo del recipiente.
6. Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
7. Para evitar que aparezcan gérmenes, limpie el robot de cocina y los anillos de estanquidad después de cada uso.
8. No utilice nunca detergentes abrasivos ni astringentes.
9. Las manchas de cal se pueden quitar con vinagre.
10. Es normal que los accesorios de plástico pierdan un poco el color debido al beta-caroteno de las zanahorias y los tomates o a las especias del curry. Para reducir un poco la decoloración, humedezca un trapo con aceite de cocina y frote la zona con suavidad. Después, aclárela con agua caliente, después con agua fría y con un poco de detergente lavaplatos.
11. Utilice únicamente el robot de cocina tal y como se explica en estas instrucciones de uso.

# Explicación de las instrucciones de uso



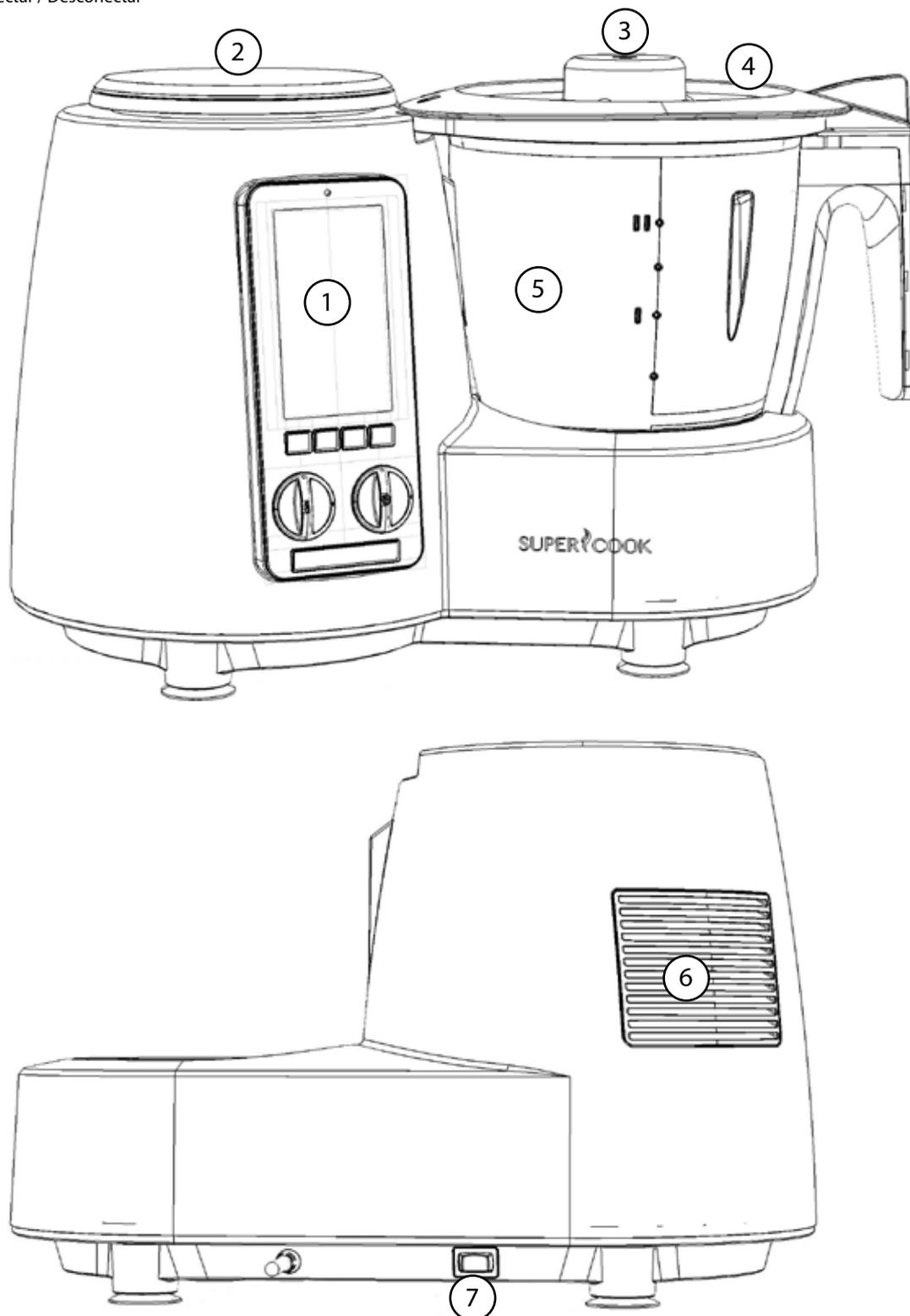
Este símbolo señala las advertencias que debe leer antes de usarlo:

## Pantalla y mensajes de error

Símbolo / Pregunta / Descripción del error	Explicación	Solución
	El recipiente no está cerrado correctamente o el cierre de seguridad no funciona.	Revise el cierre.
	Hay un problema de comunicación entre el SC200/SC250 y el módulo de control Yumi.	Limpe los contactos del Yumi, apague el robot, vuelva a encenderlo y cargue el firmware más reciente.
	El motor se ha sobrecalentado.	Apague el robot de cocina y espere unos minutos hasta que se enfríe el motor.
El robot de cocina se detiene cuando se utiliza la paleta mezcladora.	El robot de cocina tiene un sistema de control especial. La velocidad puede variar y la rotación se interrumpe con intervalos de 2 segundos. Por eso el robot empieza a hacer un ruido insólito. Este fenómeno es normal. Ese ruido significa que está ajustando la velocidad de las cuchillas para impedir que se recaliente el motor.	Saque del recipiente parte de la mezcla o aumente la velocidad (a 3 como máximo).
La velocidad es irregular o el motor se atasca.		Aumente la velocidad un nivel (de 1 a 2 o de 2 a 3).
Las cuchillas giran muy despacio cuando preparo masa.	Compruebe que no haya introducido más de 500 g de harina (cantidad máxima permitida).	Saque del recipiente parte de la mezcla.
El robot de cocina echa humo.	El motor está muy caliente y se está evaporando la protección de corrosión de la rosca.	Esto no supone ningún riesgo y desaparece después de haber usado el equipo durante más tiempo.
El robot de cocina no funciona con la temperatura seleccionada y la velocidad configurada en 5.	Solamente se puede utilizar temperatura entre las velocidades 1 y 4.	Cambie la configuración de la velocidad por la de un nivel comprendido entre el 1 y el 4.
Cuesta mucho encajar el recipiente en su sitio.	La colocación del recipiente se va haciendo más fácil con el uso, pues la junta de silicona va moldeándose con el calor y la humedad, aunque sin dejar de mantener su función.	Frote con un poco de aceite de cocina o humedezca la junta de silicona.
¿Este robot de cocina ha sido utilizado? El recipiente me ha llegado con marcas y restos de humedad.	Antes de entregarlos probamos todos los robots de cocina. Llenamos el recipiente de agua y la hacemos hervir. Por eso puede quedar algo de humedad, como ocurre con los lavavajillas. Estos residuos pueden producir unas marcas, ligeras y totalmente seguras, en la base del recipiente de acero inoxidable.	Para quitar las marcas, utilice un limpiador normal para acero inoxidable.
La primera vez que la he usado o cuando está muy cargado hace ruidos insólitos.	La primera vez que se usa el robot, y cuando está muy lleno, el motor puede calentarse y emitir ruidos extraños. Como todo motor eléctrico (igual que un tren eléctrico, por ej.), utiliza escobillas que necesitan un cierto "rodaje". Esos ruidos no deben en absoluto preocuparle.	Deje que se enfríe el robot de cocina después de algún trabajo especialmente duro (amasar una masa espesa, por ej.). El robot estará plenamente operativo en cuanto se haya enfriado.
Señal acústica.	La unidad emite una señal acústica para indicarle que el robot ha alcanzado la temperatura correcta.	La señal acústica también indica que se ha acabado el tiempo preprogramado.

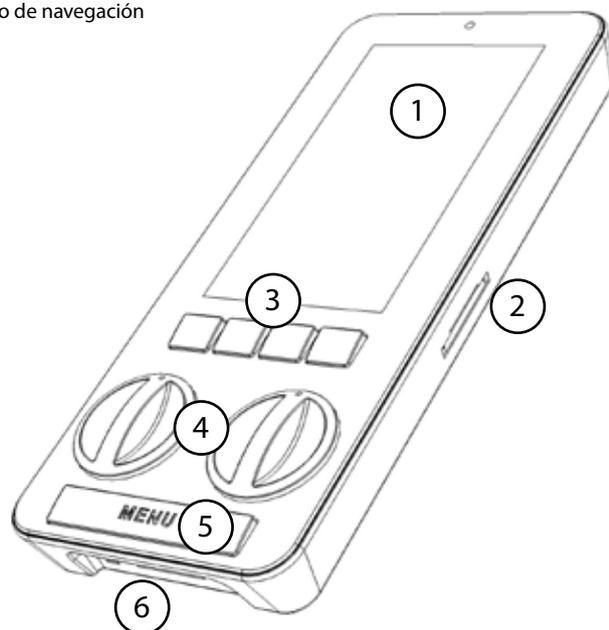
## Vista delantera y posterior del robot de cocina

1. Unidad de control "Yumi"
2. Balanza de cocina Libra (accesorio opcional)
3. Tapón dosificador
4. Tapa
5. Recipiente de acero inoxidable
6. Ranura de ventilación
7. Botón Conectar / Desconectar



## La unidad de control "Yumi"

1. Pantalla LCD
2. 4 pulsadores
3. Mando izquierdo y derecho de navegación
4. Pulsador MENÚ
5. Ranura para tarjetas SD
6. Toma de conexión



## Accesorios



Cesta



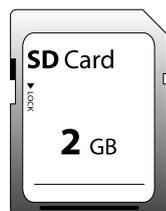
Tapón dosificador, Tapa, Cuchillas de acero inoxidable, Recipiente de acero inoxidable



Paleta mezcladora



Espátula



Tarjeta SD

## Accesorios opcionales

- Balanza digital de cocina Libra para SUPERCOOK
- Bandeja de plástico de cocción al vapor SUPERCOOK Vapore

Si tiene alguna duda sobre otros accesorios, diríjase a su distribuidor local o vaya a [www.supercook.es](http://www.supercook.es).

# Primeros pasos

Símbolos generales	Significado
 Calendario*	Para configurar la fecha y su formato
 Idioma*	Para seleccionar el idioma deseado. * Solo hace falta la primera vez que se enciende o después de que el técnico haya cambiado la batería.
 Confirmar	Para confirmar la selección
 Anterior	Para retroceder en la pantalla
 Siguiente	Para avanzar en la pantalla
 Iniciar / Reproducir	Para controlar la reproducción
 Más	Para aumentar el tiempo de cocinado
 Menos	Para reducir el tiempo de cocinado
 Hacia abajo	Desplazamiento en la pantalla: hacia abajo o hacia los lados
 Hacia arriba	Desplazamiento en la pantalla: hacia arriba o hacia los lados
 Conectar / Desconectar	Enciende o apaga la unidad de control
 Salir	Finaliza el proceso de cocción por motivos de seguridad
 Pausa	<b>Se para momentáneamente el proceso pero guardando la configuración</b>
 Favoritos	Al pulsar este símbolo se guarda la receta seleccionada en el menú Favoritos.
 Parar	Detiene el proceso.
 Velocidad	Velocidades: de 1 a 10 y función de turbo
 Hora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de cocción o proceso: desde 1 segundo hasta 60 minutos</li> <li>• Cuando inicie la función, el reloj empezará la cuenta atrás con el tiempo seleccionado mostrado en la pantalla (en minutos y segundos) con el símbolo de un reloj.</li> <li>• Puede ajustar el tiempo de cocinado o procesado en cualquier momento.</li> <li>• <b>Para iniciar el proceso, tiene que configurar el tiempo.</b></li> </ul>
 Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura mínima es de 40 °C y se puede ajustar hasta un máximo de 130 °C a incrementos de 5 °C.</li> <li>• La unidad emite una señal acústica para indicar que ha alcanzado la temperatura correcta.</li> <li>• Este símbolo se pone intermitente unos segundos en cuanto el robot de cocina ha alcanzado la temperatura configurada.</li> <li>• Cuando cocine a más de 50 °C, intente no utilizar el botón Turbo.</li> <li>• Las temperaturas superiores a los 100 °C sirven para cocinar al vapor, freír y hervir.</li> </ul>
 Continuar cocinando	Le permite seguir cocinando manualmente al terminar una fase de la receta.
 Un paso atrás	Para retroceder al paso anterior de la receta (en Preparar recetas).
 Reiniciar	Después de haber detenido el proceso como medida de seguridad, vuelve a iniciarlo en el paso siguiente a cuando se detuvo.
 Advertencia	¡Observe siempre las advertencias!

# Preparación



## Recipiente de acero inoxidable

1. El recipiente posee una capacidad de 2 litros y tiene una escala de medición muy práctica por dentro y por fuera.
2. Después de instalar correctamente las cuchillas en el recipiente, coloque el recipiente en el hueco correspondiente del robot de cocina. Empújelo hacia abajo con cuidado hasta que el recipiente de acero inoxidable encaje en su sitio y en los contactos.



1. No llene el recipiente por encima del nivel máximo (2 litros). Si lo llena más, no se puede garantizar un funcionamiento seguro ni la calidad del guiso.
2. Cuando saque el recipiente del robot de cocina, tenga cuidado para que no se vierta nada. Si su contenido está caliente usted podría quemarse.
3. Si el recipiente no ha encajado inmediatamente en el robot de cocina, gire despacio el cabezal de las cuchillas.



Fig. 1



Fig. 2

## Cuchillas de acero inoxidable

1. Las cuchillas vienen de fábrica instaladas en el recipiente.
2. Para quitar las cuchillas, ponga el recipiente en posición vertical. Empuje la palanca hacia abajo y hacia la izquierda para soltar las cuchillas (véase la Figura 1).
3. Para insertar las cuchillas, póngalas en su sitio y empuje la palanca hacia arriba y hacia la derecha (véase la Figura 2).



1. ¡Las cuchillas están muy afiladas! Tenga mucho cuidado cuando las instale y desinstale.
2. Compruebe siempre que el anillo de estanquidad esté bien encajado en el soporte de las cuchillas. Si no lo está, podría derramarse el contenido del recipiente y averiar el robot de cocina.
3. Cuando ponga los ingredientes en el recipiente, vigile que no impidan el movimiento de las cuchillas.
4. Cuando termine de cocinar, espere a que las cuchillas se hayan enfriado totalmente antes de sacarlas.
5. Lo máximo que pueden procesar las cuchillas son 500 g de harina para una masa de pan bien espesa.

## Cesta

1. La cesta sirve para cocinar al vapor pequeñas cantidades y se instala directamente en el recipiente.
2. Hay un enganche en el lateral que facilita la extracción de la cesta con ayuda de la espátula.



# Preparación



## Paleta mezcladora

1. La paleta mezcladora se introduce sobre el cabezal de las cuchillas suavemente.
2. La paleta mezcladora es idónea para hacer postres cremosos, merengues y nata montada, por ejemplo.
3. Solamente se puede utilizar la paleta mezcladora a velocidades comprendidas entre 1 y 4.



1. La paleta mezcladora no debe utilizarse en combinación con el botón Turbo.
2. Cuando ponga los ingredientes en el recipiente, vigile que no impidan el movimiento de la paleta.
3. La paleta mezcladora no sirve para amasar masas muy densas. Para amasar masas de pan o de pizza, por ejemplo, use solo las cuchillas.
4. La paleta mezcladora no debe utilizarse en combinación con la espátula.



## Tapa

1. El anillo de estanquidad debe estar bien encajado en la tapa para evitar derrames.
2. Ponga la tapa encima del recipiente, en diagonal.
3. Gire la tapa en sentido horario hasta que la muesca de la parte inferior delantera de la tapa encaje en la ranura correspondiente del robot.
4. El robot de cocina solamente se puede encender cuando la tapa está correctamente colocada.
5. La tapa tiene una abertura arriba para facilitar la introducción de más ingredientes.



## Espátula

1. Use este accesorio para sacar o mezclar ingredientes.
2. La espátula está diseñada de forma que no toque nunca las cuchillas cuando se añaden ingredientes a través de la abertura de la tapa.



## Tapón dosificador

1. El tapón dosificador tiene 100 ml de capacidad y es extraíble.
  - a. Así es más fácil añadir ingredientes.
  - b. La temperatura se mantiene cuando el tapón dosificador está instalado en la tapa.
  - c. Así se puede controlar la salida de vapor.



1. Solamente puede quitar el tapón dosificador cuando el robot esté funcionando a una velocidad comprendida entre 1 y 3. A mayor velocidad, existe el riesgo de quemaduras porque los ingredientes podrían salirse del recipiente.
2. Cuando utilice una velocidad más alta, sujete bien tapón dosificador para evitar que se derrame el contenido.

## Preparación



### Elementos del Vapore (Set de bandejas para cocinar al vapor)

1. Cubierta
2. Bandeja plana para cocinar al vapor
3. Bandeja honda para cocinar al vapor
4. Acumulador de vaho para captar los fluidos

## Vapore (accesorio opcional)

El set de bandejas Vapore sirve para cocinar suavemente los alimentos sin que pierdan sus vitaminas. La cocina al vapor es una de las más sanas.

### Ventajas de la cocina al vapor

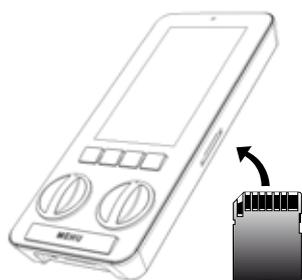
1. Se conservan las vitaminas y los nutrientes.
2. Ahorra tiempo, pues se pueden cocinar varios platos a la vez.
3. Alimentos saludables, con bajo contenido en sal y en grasas.
4. Los alimentos conservan la humedad.
5. No se mezclan los sabores.

### Modo de uso del Vapore

1. Llene el recipiente (700 ml como mínimo) de agua o de otro líquido que se evapore, como caldo, por ej.
2. Untar la parte interior de las bandejas para que la comida no se pegue.
3. Ponga los ingredientes en las bandejas para cocinar al vapor. Coloque siempre en la bandeja honda los alimentos que tarden más en hacerse. Deje abiertos algunos orificios para que suba el vapor.
4. Ponga el Vapore (Set de bandejas) directamente en la tapa sin el tapón dosificador.
5. Confirme que las bandejas encajen entre ellas y que la tapa esté bien colocada para que no pueda salirse el vapor.



1. Cuando maneje el Vapore (Set de bandejas), recuerde siempre que de él sale vapor y que hay líquidos en el acumulador de vaho. Advertencia: ¡Riesgo de quemaduras!
2. Sujete las bandejas solamente por las asas.
3. Tenga cuidado al sacar el acumulador de vaho.
4. El acumulador de vaho está realizado en plástico resistente al calor (hasta un máximo de 90 °C).
5. El Vapore (Set de bandejas) no se puede utilizar en microondas, en hornos ni con otras fuentes de calor.



## Inserción y extracción de la tarjeta de memoria

Inserte la tarjeta SD en dotación en la ranura de la unidad de control "Yumi". Los contactos de la tarjeta SD deben estar hacia arriba. Empuje suavemente la tarjeta SD hasta oír un clic. Para sacarla, empuje la tarjeta SD hasta que se expulse y tire de ella.



## Encendido y apagado

Coloque la unidad de control "Yumi" en su correspondiente alojamiento en el robot de cocina. Pulse el botón Conectar / Desconectar (7) y el robot de cocina estará listo para ser utilizado.

# Primer encendido de la unidad de control

La primera vez que la encienda, aparecerá un mensaje pidiéndole que configure la fecha/hora y el idioma de la pantalla.

Instrucciones para cambiar los ajustes del calendario y del idioma:

COCINA MANUAL

1.



1. Utilice los botones ▼ ▲ para alternar entre calendario e idioma. Para configurar los ajustes, utilice los mandos de navegación.
2. Para confirmar su ajuste, presione el pulsador ✓.

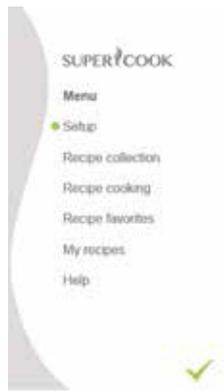
2.



3. Pulse o gire cualquier botón excepto el botón MENÚ. De este modo llegará a la modalidad de Cocina manual.
4. Para configurar la temperatura, utilice el mando izquierdo.
5. Para ajustar la velocidad, utilice el mando derecho.
6. Use los botones + - para configurar la hora manualmente.
7. Si pulsa el botón ⚙️ aumenta la velocidad durante unos instantes (Turbo).

## Estructura de los menús

Pulse el botón MENÚ para ir al menú principal.



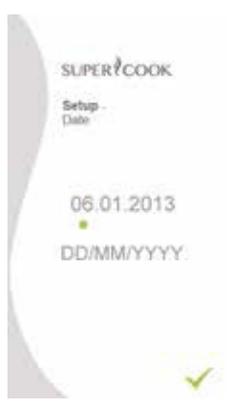
1. Utilice los botones ▼ ▲ para desplazarse por el menú.
2. El punto ● indica la posición actual.
3. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓.
4. Si es necesario, cierre el menú presionando el pulsador MENÚ.

## Configuración

Puede ajustar diversas opciones en el submenú Configuración.

### Fecha

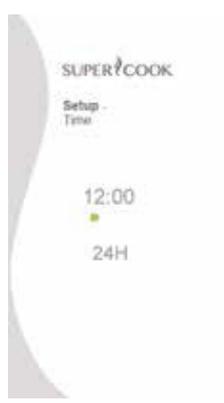
Cómo cambiar la fecha:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Fecha (Date).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho. Para alternar entre año, mes y día, utilice el mando izquierdo.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

### Hora

Cómo cambiar la hora:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Hora (Time).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho. Para alternar entre horas y minutos, utilice el mando izquierdo. Puede configurar el formato de la hora (reloj de 12 o de 24 horas) a la vez.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

## Temporizador de apagado

La opción Temporizador de apagado le permite configurar el tiempo que esperará el robot para pasar al modo Reposo de forma automática. Si configura 1 minuto, por ejemplo, al cabo de 1 minuto de inactividad se apagará pantalla si no hay ningún protector de pantalla activado (véase "Protector de pantalla").

Cómo cambiar el Temporizador de apagado:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Temporizador de apagado (Standby timer).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

## Protector de pantalla

El protector de pantalla se activa en función del tiempo seleccionado en la opción de menú Temporizador de apagado. Puede utilizar como protector de pantalla cualquier imagen personalizada. Recuerde que solamente se admiten archivos de imágenes. Guarde las imágenes en la carpeta „995SAVER“ de su tarjeta SD. Para que funcionen, tiene que guardarlas en el siguiente formato:

Ejemplo: XXX00001.jpg  
"XXX" = 3 caracteres como máximo  
"12345" = 5 cifras como máximo  
.jpg = formato del archivo

Tiene que numerar correlativamente los archivos: XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, y así sucesivamente. La imagen debe tener el tamaño adecuado para la resolución de la pantalla LCD (480 x 272 píxeles). Las imágenes que no tengan ese tamaño se recortarán automáticamente para obtener la proporción adecuada.

Cómo cambiar el protector de pantalla:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Protector de pantalla (Screen saver).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho (Parar/Reproducir).
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

## Idioma

Cómo cambiar el idioma:

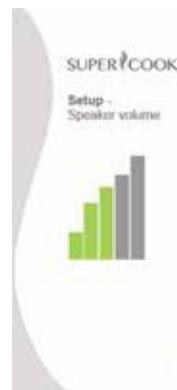


1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Idioma (Language).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

## Volumen

Sirve para ajustar el volumen de las señales acústicas que emite el dispositivo al encenderse/apagarse, cuando alcanza la temperatura deseada o cuando ha terminado el tiempo programado.

Cómo cambiar el volumen:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Volumen (Volume).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho.
3. Después, presione el pulsador ✓ para confirmar.

## Presentación de diapositivas

Le permite personalizar la presentación de imágenes en la modalidad Protector de pantalla.

Cómo ajustar la presentación de diapositivas:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Presentación de diapositivas (Slide show).
2. Para ajustar la selección, utilice el mando derecho.
3. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .

## Modo promocional

El Modo promocional es una herramienta de marketing para los puntos de venta. Permite mostrar en la pantalla LCD las informaciones del producto guardados en la carpeta „996PROMT” del sistema.

Al seleccionar el Modo promocional se desactivan otras funciones del dispositivo. Para salir del Modo promocional, mantenga pulsados el botón MENÚ y los dos pulsadores exteriores a la vez durante 10 segundos.



Como medida de seguridad, saque las cuchillas cuando tenga expuesto el robot de cocina en la tienda.

Cómo activar el Modo promocional:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Modo promocional (In-store promotion mode).
2. Para confirmar o anular su selección, presione el pulsador ✓.
3. Para salir del Modo promocional, mantenga pulsados el botón MENÚ y los dos pulsadores exteriores a la vez durante 10 segundos.

## Actualización de la unidad de control “Yumi”

Utilice este ajuste para actualizar el firmware de la unidad de control “Yumi”. Para hacerlo, descargar la última actualización del firmware de [www.supercook.es](http://www.supercook.es). Extraer el firmware del archivo comprimido y copiarlo en el directorio raíz de la tarjeta SD.

Cómo cambiar el firmware:



1. Inserte la tarjeta SD en la unidad de control.
2. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Actualizar la unidad de control (Update control module).
3. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓.
4. Siga las instrucciones que aparezcan en la pantalla.

## Versión del firmware

Con este ajuste puede ver la versión actual del firmware, el número de serie del dispositivo o un código QR. En [www.supercook.es](http://www.supercook.es) encontrará más información sobre la versión actual del firmware. Necesitará el número de serie para todas las solicitudes de reparación y para registrar el producto en [www.supercook.es](http://www.supercook.es).

Cómo ver en pantalla los datos del firmware:



1. Desplácese por el menú Configuración con los pulsadores ▼ ▲ y seleccione Versión del firmware (FW version).
2. Utilice el pulsador ✓ para volver al menú Configuración (Setup menu).

## App para móviles y conexión Wi-Fi

Puede establecer una conexión Wi-Fi con una tablet que funcione con el sistema operativo iOS o Android. La app incluye instrucciones interactivas de las diferentes funciones. Descárguese la app SUPERCOOK en su dispositivo móvil del Apple App Store o del Android Play Store.

Primeros pasos - Instalar la app:

1. Instale la app en su dispositivo móvil.
2. Inicie la sesión en la app. Emplee los mismos credenciales que los que utiliza en [www.supercook.me](http://www.supercook.me) (si ya estuviera registrado). Añada el número de serie del Yumi a su perfil.
3. O cree una cuenta nueva. Rellene los campos obligatorios y especifique su número de serie.
4. Una vez instalada la app con éxito e iniciada la sesión o registrado, cierre la app y siga las instrucciones en “Establecer la conexión WiFi”.

Primeros pasos - Establecer la conexión WiFi:

1. Encienda el SUPERCOOK SC200/SC250. Tras unos 20 segundos, el indicador LED del Yumi parpadea en azul.
2. Acceda a la configuración de red de su dispositivo móvil y establezca la conexión con el Supercook--xxxxxxx WiFi. La contraseña predeterminada del Yumi es: 12345678
3. Inicie la app de SUPERCOOK en su dispositivo móvil y utilice la función „Conectar Yumi a la red inalámbrica” para conectar el Yumi con su red doméstica. La app muestra todas las redes disponibles. Seleccione su red e introduzca la contraseña de su router. A continuación, el Yumi establece la conexión con su red y después se reinicia.
4. Vuelva a la configuración de red de su dispositivo móvil y establezca la conexión con el Yumi (Supercook--xxxxxxx) de nuevo. Ahora, el Yumi está conectado a su red doméstica y funciona en modo Repetidor. El Yumi guarda el nombre de la red y restablece la conexión automáticamente la próxima vez que lo encienda. Pruebe de acceder a una página web con el navegador de su dispositivo móvil para comprobar que todo funciona. Tenga en cuenta que su router debe admitir la función de repetidor del Yumi.
5. Vuelva a abrir la app de SUPERCOOK e inicie la sesión.
6. En la sección „Servicio” encontrará una explicación de las funciones de la app.

## Colección de recetas

La opción de menú Colección de recetas es su recetario digital, que le sirve de libro de referencia. Contiene todas las categorías de recetas, todas las recetas y las instrucciones de todas ellas. Las categorías le servirán para encontrar las recetas más rápido.

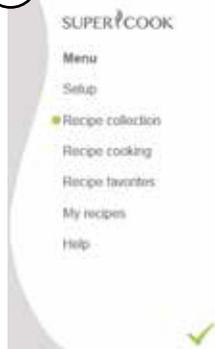
En una tarjeta SD caben 895 recetas si la memoria es de 1 GB y las recetas en un solo idioma. De media, una receta ocupa alrededor de 1 MB por idioma. El robot va acompañado de una tarjeta SD de 1 GB de serie. Para poder guardar más de 895 recetas de [www.supercook.es](http://www.supercook.es) en varios idiomas, es necesaria una tarjeta SD de más capacidad.

## Categorías de receta

1. Entrantes
2. Pasta, Arroz y Sopras
3. Pescado y Carne
4. Platos vegetarianos
5. Guarniciones
6. Alimentos para bebés
7. Salsas
8. Aliños
9. Productos de panadería
10. Postres
11. Bebidas
12. Comida para animales
13. Beauty & Relax

Cómo seleccionar una receta para verla:

1.



1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse por el menú Colección de recetas (Recipe collection).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓.

2.



3. El círculo ● indica la categoría actual.
4. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse y seleccionar la categoría deseada.
5. Para confirmar su selección de categoría, presione el pulsador pulse el botón ✓.
6. Si desea apagar la unidad de control, presione el pulsador ⏻.

3.



7. Si desea añadir la receta a sus Favoritos, utilice el pulsador ★.
8. Utilice los pulsadores ◀ ▶ para desplazarse por la categoría seleccionada y examinar las recetas.
9. Para confirmar la selección, presione el pulsador ✓.

4.



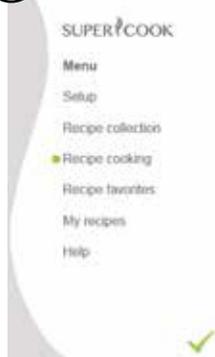
10. Utilice los pulsadores ◀ ▶ para desplazarse por las páginas de la receta.
11. Para apagar la unidad de control, presione el pulsador ⏻.
12. Utilice el pulsador MENÚ para salir de la colección de recetas.

# Preparar recetas

En este menú puede empezar a trabajar con el robot de cocina. Puede elegir entre seguir los tiempos, velocidades y temperaturas predefinidos o ajustarlos manualmente.

Cómo empezar a cocinar:

1.



1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para ir a la opción de menú Preparar recetas (Recipe cooking).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓.

2.



3. El círculo ● indica la categoría actual.
4. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse y seleccionar la receta deseada.
5. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓.

3.



6. Si desea añadir esta receta a sus Favoritos, presione el pulsador ★.
7. Utilice los pulsadores ◀ ▶ para desplazarse por la categoría seleccionada y examinar las recetas.
8. Cuando se haya decidido por una receta, confirme su selección presionando el pulsador ✓.

4.



9. Si desea empezar a cocinar con la configuración predeterminada, utilice el pulsador ▶.
10. Para hacer una pausa en el ajuste actual, presione el pulsador || (aparecerá en cuanto empiece el proceso; véase el paso 9).
11. Utilice los pulsadores + - para ajustar el tiempo predefinido manualmente.
12. Para ajustar la temperatura predefinida manualmente, utilice el mando izquierdo.
13. Para ajustar la velocidad predefinida manualmente, utilice el mando derecho. preimpostato.

5.



14. Si presiona el pulsador 🌀 aumentará la velocidad durante unos instantes (Turbo).
15. Si todavía no ha empezado a cocinar y quiere ir al paso anterior, utilice ⏪.

6.



16. Este recordatorio aparece cuando ha transcurrido el 80% del tiempo del proceso predeterminado.
17. Si desea terminar la fase y añadir ingredientes, presione ||. Al final de la fase, el robot dejará de calentar automáticamente. El motor seguirá en funcionamiento dependiendo de la duración del proceso de cocción.



7. 18. En este punto es posible utilizar el pulsador **•••** para prolongar el proceso de cocción con los nuevos ajustes que haya seleccionado.

O bien



8. 19. Presione **▶** para seguir con la receta.



9. 20. Si desea prolongar el proceso manualmente como descrito en el punto 18, aparecerá la imagen de la izquierda. Una vez haya configurado los ajustes, el robot de cocina volverá al punto 19, y es posible continuar con las fases siguientes.

Este bucle se repite al final de cada uno de las fases.



10. 21. En caso de ausencia de comandos cuando termine el bucle y se haya acabado el tiempo de seguridad, se apagará el motor.  
22. Aparecerá la imagen mostrada a la izquierda.  
23. Presionar **↶** para volver atrás e ir al paso siguiente de la receta que había empezado. Para salir de la modalidad Preparar recetas, utilice el pulsador **↷**.

## Configuraciones de seguridad del robot de cocina entre las opciones del menú: Preparar recetas, Recetas favoritas y Mis recetas

### Ajustes preprogramados

El mensaje „Esta fase está a punto de terminar“ aparece en la pantalla cuando ha transcurrido el 80% del tiempo previamente programado (20% remanente). Por ejemplo, si el tiempo del proceso es de 5 minutos, el robot de cocina emite una señal acústica cuando queda 1 minuto para terminar.

Si usted no configura otros ajustes después de este paso, el robot de cocina dejará de calentar automáticamente y seguirá en funcionamiento entre 1 y 5 minutos más, según lo que dure la fase de la receta. Así se evita, en la medida de lo posible, que se pegue la comida al recipiente. Transcurrido este tiempo, el robot de cocina sale automáticamente de la receta y vuelve a la vista de categorías. Llegado este punto es posible utilizar el pulsador **↶** para ir a la fase siguiente o de detener totalmente el proceso de cocción presionando el pulsador **↷**.

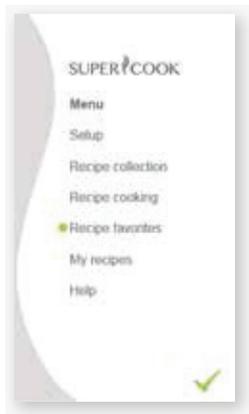


Si ha ajustado manualmente el tiempo de trabajo pre-programado ignorando el aviso (20% del tiempo pre-indicado remanente) el mensaje „Esta fase está a punto de terminar“ no aparecerá. Pero sí que se activarán los demás mecanismos de seguridad descritos anteriormente: el robot dejará de calentar cuando termina el tiempo de proceso de trabajo. El motor se parará al cabo de un periodo de tiempo definido.

## Recetas favoritas

En este menú encontrará todas sus recetas preferidas. Si quiere empezar el proceso de cocción del menú Recetas favoritas, siga las instrucciones descritas en el apartado Preparar recetas.

Así se abrirá su selección de recetas.

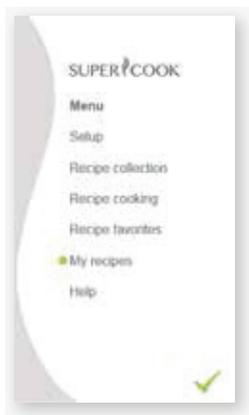


1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse por el menú Recetas favoritas (Recipes favorites).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .

## Mis recetas

Se acabaron las recetas escritas en hojas de papel, recortadas de periódicos o descargadas de Internet. Este robot de cocina es su recetario personal. Puede crear, cocinar, disfrutar y recopilar sus propias recetas. Descubra en [www.supercook.es](http://www.supercook.es) cómo funciona.

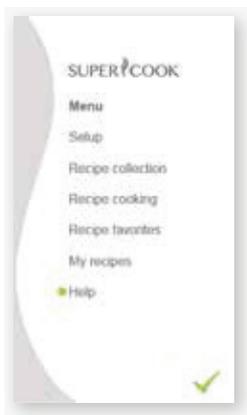
Si quiere empezar el proceso de cocción del menú Mis recetas, siga las instrucciones descritas en el apartado Preparar recetas.



1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para ir a la opción de menú Mis recetas (My recipes).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .
3. Seleccione la categoría y siga las instrucciones descritas en Preparar recetas (Recipe cooking).

## Ayuda

Esta opción de menú ofrece explicaciones de los símbolos empleados en la unidad de control "Yumi".



1. Utilice los pulsadores ▼ ▲ para desplazarse por el menú Ayuda (Help).
2. Para confirmar su selección, presione el pulsador ✓ .

## Antes de empezar: lea estas instrucciones importantes

1. Utilice siempre el robot de cocina sobre una superficie estable, limpia y que no emita calor.
2. Quite todos los materiales de embalaje.
3. Limpie todos los accesorios.
4. No introducir nunca la mano en el robot de cocina cuando esté encendido.
5. Compruebe siempre que los anillos de estanquidad estén limpios e intactos.
6. El robot de cocina tiene un mecanismo de seguridad interno. Si el recipiente no se instala correctamente en el robot de cocina, este no funcionará.
7. Desconecte el robot de cocina de la red eléctrica:
  - a. si está averiado o no funciona bien,
  - b. si se ha caído,
  - c. si tiene piezas averiadas o ante la falta de suministro eléctrico de la red.
8. No deje el robot de cocina funcionando sin vigilancia.
9. Utilice únicamente los accesorios recomendados por plawa.
10. El enchufe macho del tipo Schuko debe ser conectado a un enchufe hembra de las mismas características técnicas

## Limpieza

1. Limpie siempre el robot de cocina antes de estrenarlo y después de utilizarlo. Limpie también todas las piezas y accesorios que hayan entrado en contacto con alimentos. Asegúrese de que el robot de cocina se haya enfriado totalmente antes de comenzar las operaciones para su limpieza.
2. Desconecte el robot de la toma de corriente antes de limpiarlo.
3. Los contactos presentes en el fondo del recipiente se deben mantener limpios y secos
4. Por favor, extraiga la cuchilla de acero de la jarra después de cada uso. Saque los anillos de cierre de goma de la cuchilla y de la tapa de la jarra. Debajo puede almacenarse comida. Tenga mucho cuidado cuando las instale y desinstale.
5. Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
6. Para evitar que aparezcan gérmenes, limpie el robot de cocina y los anillos de estanquidad después de cada uso.
7. Utilice un paño suave y ligeramente húmedo para limpiar el recipiente de acero inoxidable del robot de cocina.
8. No utilice nunca detergentes abrasivos ni astringentes. Podrían dañar la superficie.
9. Eventuales manchas sobre los accesorios de plástico pueden aparecer debido al beta-caroteno de las zanahorias y los tomates o a las especias como el curry. Se pueden eliminar las manchas frotando la parte con un paño humedecido con aceite de cocina. Aclárela con agua caliente, después con agua fría y un poco de detergente.

## Características técnicas

### Robot de cocina SUPERCOOK

Consumo	
Cocinar	1000 vatios
Mezclar	500 vatios (SC200) / 800 vatios (SC250)
Capacidad	2 litros
Temperatura mínima	40 °C
Temperatura máxima	130 °C
Velocidades	10 + turbo
Velocidad de mezclado del motor	20.000 rpm
Señal acústica	Sí
Voltaje/ frecuencia	230 V~50 Hz
Unidad de control	
Conexión	5 V
Pantalla LCD de la unidad de control	4,3 pulgadas
Tarjeta de memoria incluida	
	1 GB
Vapores (Set de bandejas para cocinar al vapor) (opcional)	
Dimensiones	Aprox. 23,1 x 19,2 cm (aprox. el tamaño de una hoja A4)

Dentro de nuestro programa de desarrollo constante, nos reservamos el derecho de modificar el producto, incluidos sus accesorios, su embalaje, sus instrucciones y recetario en cualquier momento y sin autorización previa.

## Atención al cliente y servicio técnico

¿Necesita ayuda? Si tiene alguna pregunta, visite [www.supercook.es](http://www.supercook.es), llame a nuestra Línea directa o diríjase al distribuidor al que compró el robot de cocina.

Línea directa del Servicio técnico y de reparaciones (UE):  
00800 75292 100

(Número gratuito si se llama desde un teléfono fijo)

Servicio online / Contacto internacional

Internet: [www.supercook.es](http://www.supercook.es)

E-mail: [support@supercook.de](mailto:support@supercook.de)

Si desea hacer una devolución, tiene que facilitarnos el número de RMA (Return Merchandise Authorization o "Autorización para la devolución de mercancías") y escribirlo en el paquete de la devolución. Si desea más información sobre devoluciones, llame a las líneas directas pertinentes o visite el apartado „Servicio técnico“ del sitio web de SUPERCOOK.

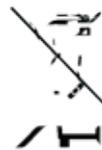
Fabricante  
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG  
Bleichereistr. 18  
73066 Uhingen  
Alemania

## Copyright

Copyright 2015. Este manual del usuario contiene información protegida por copyright. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de estas instrucciones de uso puede ser reproducida en sistema alguno ni transmitida por forma ni medio electrónico, mecánico u otros, sin el permiso escrito del fabricante. SUPERCOOK es una marca de plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG.

## Desecho de los dispositivos electrónicos usados

La presencia de este símbolo en el producto o en su paquete indica que este producto no debe desecharse junto con la basura doméstica, sino que debe depositarse en un punto limpio para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para más información, diríjase al servicio municipal, al punto limpio de su comunidad o a la tienda donde compró el producto.



## Declaración de conformidad

Por la presente, confirmamos que el producto especificado cumple las Directivas LVD 2009/95/EC, EMC 2004/108/EC y RoHS 2011/65/EU

LVD2009/95/EC, EMC2004/108/EC, RoHS 2011/65/EU

LVD2009/95/EC

EN60335-1:2012/A11:2014

EN 60335-2-14:2006/A11:2012

EN 60335-2-15:2002/A11:2012

EN 6223:2008

AfPS GS 2014:01 PAK

EMC2004/108/EC

EN 55014-1:2006/A2:2011

EN 55014-2:1997/A2:2008

EN 55022:2010

EN 55024:2010

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013