

SUPER?COOK

CREATE. COOK. ENJOY



SUPERCOOK SC400

DE	Bedienungsanleitung SUPERCOOK	1 - 11
GB	User manual SUPERCOOK	13 - 23
FR	Manuel d'utilisation SUPERCOOK	25 - 35
ES	Manual del usuario SUPERCOOK	37 - 47
IT	Manuale dell'utente e SUPERCOOK	49 - 59
PT	Manual do utilizador SUPERCOOK	61 - 71
NL	Gebbruikershandleiding SUPERCOOK	73 - 83
RUS	Руководство пользователя кухонного комбайна омбайна SUPERCOOK	85 - 95
AR	دليل التشغيل لماكينة المطبخ SUPERCOOK	97 - 107
HE	מדריך למשתמש	109 - 119
TR	Kullanma Kilavuzue SUPERCOOK	121 - 131
NO	Bruksanvisning SUPERCOOK	133 - 143



Bedienungsanleitung SUPERCOOK

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Einsatz-Beispiele der Küchenmaschine	2
Produkt- und Sicherheitshinweise	2
Pflegehinweise	2
Verwendung dieser Bedienungsanleitung	3
Hinweise und Fehlermeldung	3
Übersicht Front- und Rückseite	4
Bedienmodul „Yumi 3.0 tablet“ Übersicht	5
Zubehör	5
Erste Schritte	6
Vorbereitung	7
Edelstahltopf	7
Edelstahlvielzweck-Messer	7
Kocheinsatz	7
Rühreinsatz	8
Deckel	8
Spatel	8
Messbecher	8
Vapore Dampfgaraufsatz (Optionales Zubehör)	9
Vorteile des Dampfgarens	9
Verwendung des Vapore	9
Einsetzen und entfernen der Speicherkarte	9
Ein- und Ausschalten	9
Hinweise zur Inbetriebnahme	10
Reinigung	10
Hilfe & Tips	10
Service und Kundendienst	11
Urheberrecht	11
Service und Kundendienst	11
Entsorgung von gebrauchten elektronischen Geräten	11
Service und Kundendienst	11

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO
- PL

Einführung

Vielen Dank für den Kauf der SUPERC00K SC400 Küchenmaschine. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf, damit Sie zu einem späteren Zeitpunkt nachschlagen können. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit der SC400 Küchenmaschine und jederzeit gutes Gelingen.

Einsatz-Beispiele der SC400 Küchenmaschine

- Pürieren von Gemüse, Obst, Saucen und Suppen
- Mixen von Shakes und Cocktails
- Pulverisieren von Zucker und getrockneten Chilischoten
- Mahlen von Mandeln und Haselnüssen
- Raspeln von Obst und Gemüse
- Hacken von Zwiebeln und Nüssen
- Emulgieren mit dem Rührersatz von Mayonnaise und Cremes
- Reiben von Hartkäse, Paniermehl und Kartoffeln
- Rühren von leichten Teigen, Eischnee und Schlagsahne
- Kneten von Hefe- und Brotteig
- Erwärmen, Anbraten und Kochen von 40° bis 130 °C Temperatureinstellung
- Dampfgaren im Vapore oder im Kocheinsatz

Produkt- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die folgenden wichtigen Informationen aufmerksam durch, bevor Sie die Küchenmaschine in Gebrauch nehmen:

1. Vor der ersten Inbetriebnahme: Packen Sie die Küchenmaschine sowie alle im Karton befindlichen Zubehörteile aus.
2. Bitte die Küchenmaschine nicht auf feuchten oder nassen Oberflächen in Betrieb nehmen.
3. Nur durch das Anschließen an das Stromnetz über einen genormten Schuko-Stecker ist eine sichere Inbetriebnahme der Küchenmaschine gewährleistet. Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben auf dem Typenschild der SC400 übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
4. Bei allen Elektrogeräten besteht eine Stromschlaggefahr, die Verletzungen hervorrufen oder sogar zum Tod führen kann. Beachten Sie daher immer alle Sicherheitshinweise.
5. plawa bzw. der Distributor übernimmt keine Haftung für Schäden, die aufgrund unzureichender Stromversorgung oder unsachgemäßer Elektroinstallation im Gebäude entstehen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.
6. Halten Sie das Verpackungsmaterial, insbesondere die Verpackungsfolien, -tüten und Styropor von Kindern fern.
7. Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist nicht gesundheitsschädlich.
8. Die Küchenmaschine, das Bedienmodul und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.
9. Decken Sie die SC400 nie mit Geschirrtüchern, Handtüchern usw. ab.
10. Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z.B. Herdplatten, um Geräteschäden zu vermeiden.
11. Diese Küchenmaschine ist kein Spielzeug und muss von Kindern ferngehalten werden.
12. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und keinesfalls mit heißen Flächen in Berührung kommt.
13. Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:
 - a. das Kabel muss über eine Erdung verfügen;
 - b. ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
14. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie den Stecker nie am Kabel sondern nur am Netzstecker aus der Steckdose.
15. Bitte benutzen Sie die SC400 nicht:
 - a. Wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt ist
 - b. Wenn es Fehlfunktionen gibt, die Küchenmaschine heruntergefallen ist oder sie sichtbare Schäden aufweist.

16. Die SC400 darf nicht transportiert werden, wenn sie in Betrieb ist.
17. Diese Küchenmaschine ist nur für den privaten Gebrauch im Haushalt und für den Gebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
18. Versuchen Sie niemals, die Küchenmaschine eigenhändig zu reparieren. Wechseln oder verändern Sie keine Netzkabel, sonstige Bauteile oder das Netzteil. Wenden Sie sich stets an einen autorisierten Techniker oder an die plawa Hotline.
19. Bei Fehlfunktionen oder Schäden trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
20. plawa bzw. der Distributor übernimmt keine Haftung bei Schäden, die aufgrund unsachgemäßer oder fehlerhafter Handhabung dieser Küchenmaschine entstehen.
21. Die SC400 ist keine Friteuse. Versuchen Sie auf keinen Fall Lebensmittel in der Küchenmaschine zu frittieren.
22. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen am Gerätegehäuse ein.
23. Trennen Sie die SC400 vom Stromnetz:
 - a. während der Reinigung
 - b. wenn sie nicht gebraucht wird
 - c. bei Stromausfall
 - d. vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden
24. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
25. Diese Küchenmaschine ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen

Pflegehinweise

Behandeln Sie die Küchenmaschine und das Zubehör mit Sorgfalt. Die nachstehenden Empfehlungen helfen Ihnen, Ihre Garantie- und Gewährleistungsansprüche zu wahren.

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus, wenn Sie diese über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.
2. Die Küchenmaschine muss vor der Reinigung vollständig abgekühlt sein.
3. Reinigen Sie alle Bau- und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
4. Reinigen Sie die Topf-Aussparung in der Küchenmaschine mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
5. Die Kontakte unten am Topf müssen sauber und trocken gehalten werden.
6. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
7. Um Keimbildung vorzubeugen, reinigen Sie die Küchenmaschine und die Dichtungsringe nach jedem Gebrauch.
8. Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.
9. Mögliche Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.
10. Es ist normal, dass es beispielsweise durch Beta-Karotin in Karotten, Tomaten oder auch bei Curry zu Verfärbungen am Kunststoffzubehör kommt. Sie können die Verfärbungen etwas reduzieren, in dem Sie ein Küchentuch mit Speiseöl anfeuchten und den Gegenstand abreiben. Anschließend kurz mit warmen und anschließend mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel abspülen.
11. Verwenden Sie die Küchenmaschine nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Verwendung dieser Bedienungsanleitung



Dieses Symbol zeigt Warnhinweise an, die Sie vor der Verwendung lesen sollten.

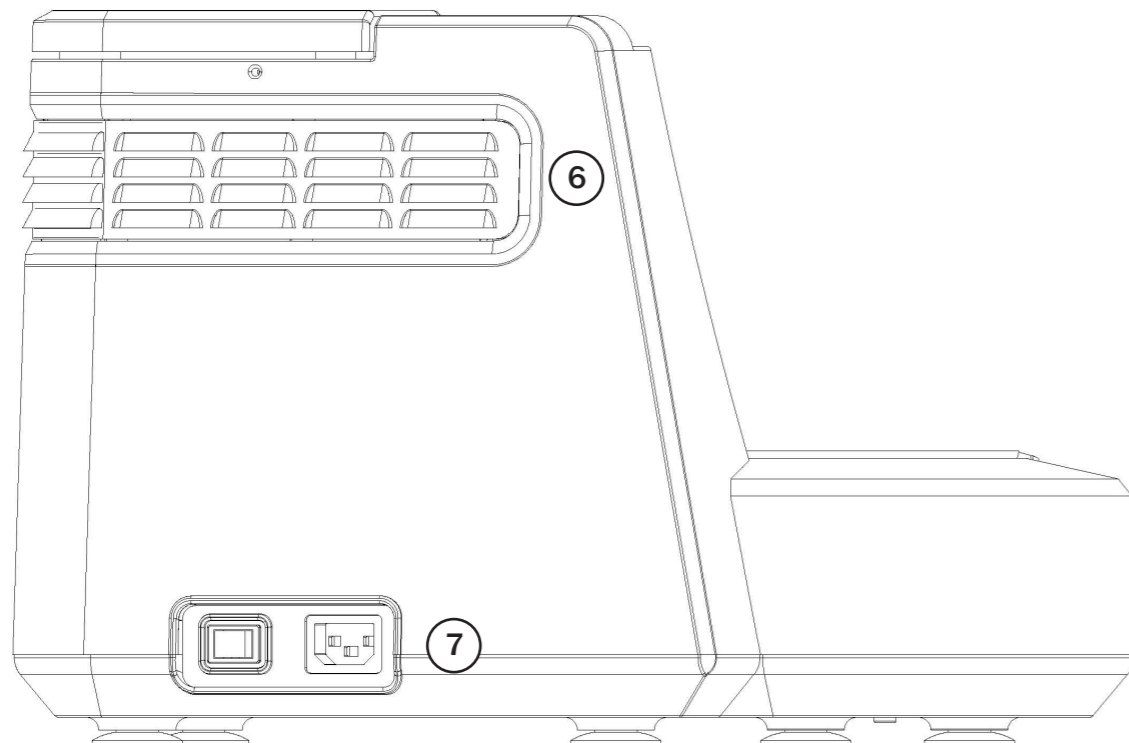
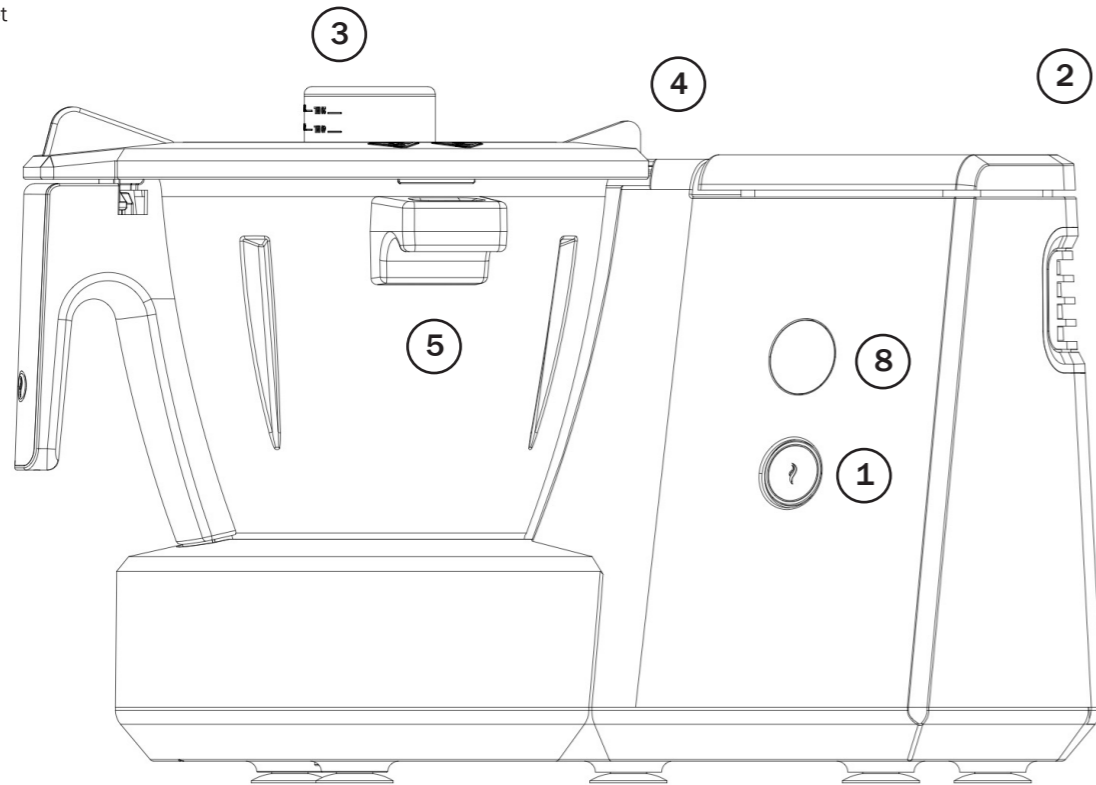
Hinweise und Fehlermeldungen

Symbol / Frage / Fehlerbeschreibung	Erklärung	Lösung
	Der Topf ist nicht richtig verschlossen oder der Sicherheitsschalter funktioniert nicht.	Bitte überprüfen Sie den Verschluss erneut.
	Das blaue Licht des Verbindungsknopf blinkt. Die SC400 hat einen Kommunikationsfehler zum Bedienmodul Yumi 3.0 Tablet oder die Verbindung wurde unterbrochen.	Bitte verbinden Sie das Yumi 3.0 Tablet erneut.
	Der Motor ist überlastet.	Bitte schalten Sie die SC400 ab und warten einige Minuten, bis sich der Motor abgekühlt hat.
Die SC400 stoppt bei der Verwendung des Rührersatzes.	Die SC400 ist mit einer speziellen Regelungstechnik ausgestattet. Die Geschwindigkeit kann variieren und die Rotation unterbricht in 2-Sekunden-Intervallen. Die SC400 macht dabei ein zunächst ungewohntes Geräusch. Das ist normal. Dieses Geräusch deutet darauf hin, dass die Drehzahl des Messers angepasst wird, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.	Entfernen Sie einen Teil der Mischung oder erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf maximal 3.
Geschwindigkeit läuft unregelmäßig bzw. der Motor stockt.		Erhöhen Sie die Drehzahl von 1 auf 2 bzw. von 2 auf 3.
Messer arbeitet sehr mühsam bei der Teigzubereitung.	Bitte überprüfen Sie, ob Sie die maximale Menge von 500 g Mehl überschritten haben.	Entfernen Sie einen Teil der Mischung aus dem Topf.
Leichter Qualm strömt aus der Küchenmaschine.	Der Motor ist sehr heiß und der Korrosionsschutz der Windung verdampft.	Das ist unbedenklich und wird nach einer kurzen Gebrauchszeit nicht mehr auftreten.
SC400 arbeitet nicht bei der Einstellung Temperatur und Geschwindigkeit 5.	Die Temperatur ist nur einstellbar mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4.	Ändern Sie die Geschwindigkeitseinstellung auf 1 bis 4.
Edelstahltopf lässt sich nur schwer einsetzen.	Das Aufsetzen des Edelstahltopfs wird im Laufe der Benutzung leichtgängiger, da sich die Silikondichtung durch die Hitze und Feuchtigkeit verändert und dennoch dicht hält.	Reiben Sie die Silikondichtung mit etwas Speiseöl ein oder befeuchten Sie diese.
Ist die SC400 gebraucht? Der Topfboden weist bei Lieferung Flecken sowie Feuchtigkeitrückstände auf.	Jeder Küchenmaschine wird vor Auslieferung getestet. Der Edelstahltopf wird mit Wasser gefüllt und zum Kochen gebracht. Ähnlich wie bei einer Spülmaschine bleiben Feuchtigkeitrückstände zurück. Die Rückstände führen auch zu einer leichten aber unbedenklichen Fleckenbildung am Topfboden.	Um die Fleckenbildung zu beseitigen, verwenden Sie bitte haushaltsüblichen Edelstahltopfreiniger wie z.B. Sidol von Henkel.
Geruchsentwicklung bei erster Inbetriebnahme und starker Beanspruchung.	Bei der ersten Inbetriebnahme und bei starker Beanspruchung kann es zu Geruchsentwicklungen aufgrund des erwärmten Motors kommen. Wie in jedem Elektromotor, wie z.B. auch in Modelleisenbahnen oder Modellautobahnen sind „Kohlen“ verbaut, die erst einlaufen müssen. Die Geruchsentwicklung ist völlig unbedenklich.	Lassen Sie die SC400 nach starker Beanspruchung, z.B. nach dem Kneten eines festen Teigs abkühlen. Die SC400 ist nach einer kurzen Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.
Signalton ertönt.	Ein akustisches Signal ertönt, sobald die Küchenmaschine die gewählte Temperatur erreicht hat.	Das Signal weist außerdem darauf hin, dass die voreingestellte Zeit abgelaufen ist.

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO
- PL

Übersicht Front- und Rückseite

1. Verbindungs- und Statusanzeigeknopf
2. Libra Küchenwaage (integriert)
3. Messbecher
4. Deckel
5. Edelstahltopf
6. Lüftungsschlitze
7. Ein-/Ausschalter
8. Magnet

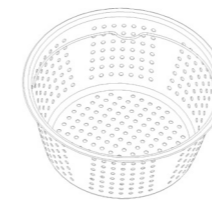


Bedienmodul „Yumi 3.0 tablet“

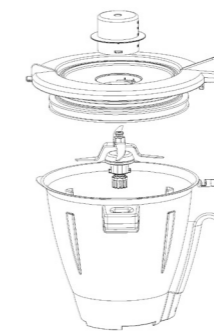
Siehe Bedienungsanleitung des Supercook Yumi 3.0 tablets



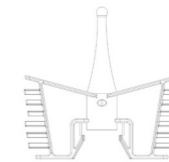
Zubehör



Kocheinsatz



Messbecher, Deckel,
Edelstahlvielseck-Messer, Edelstahltopf



Rühreinsatz



Spatel

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO
- PL

Erste Schritte

Yumi 3.0 Tablet

1. Laden Sie das Yumi 3.0 Tablet mit dem mitgelieferten Netzteil auf.
2. Schalten Sie das Yumi 3.0 Tablet an und öffnen Sie Anwendung SUPERCOOK SMART. Falls Sie bereits ein Supercook Mitglied sind, können Sie Ihre bestehenden Anmeldedaten verwenden, Falls nicht, registrieren Sie sich und folgen den Schritten der Anwendung.

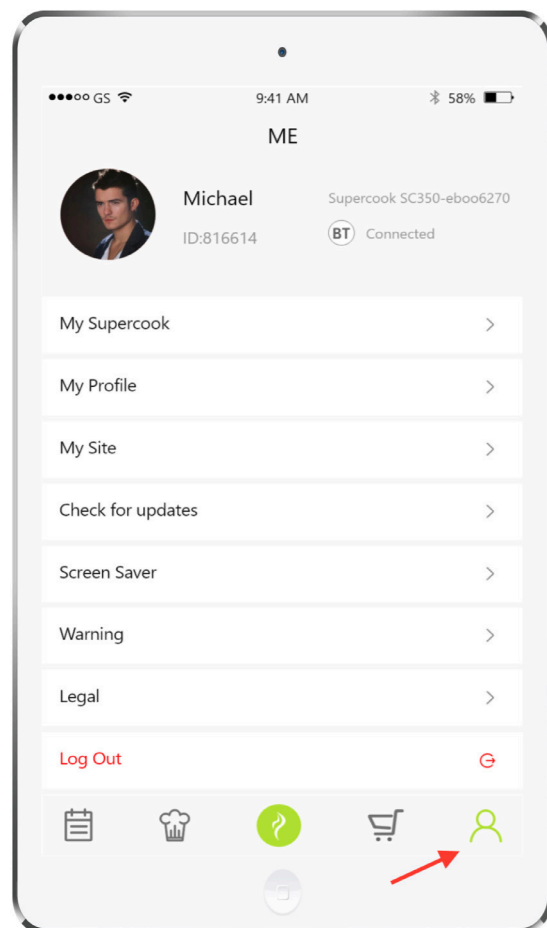


3. Machen Sie sich wie in der Bedeingsanleitung beschrieben mit der Supercook vertraut, Beachten Sie die Sicherheitshinweise.
4. Schalten Sie die Supercook an und Verbinden Sie das Yumi 3.0 Tablet mit der Supercook.

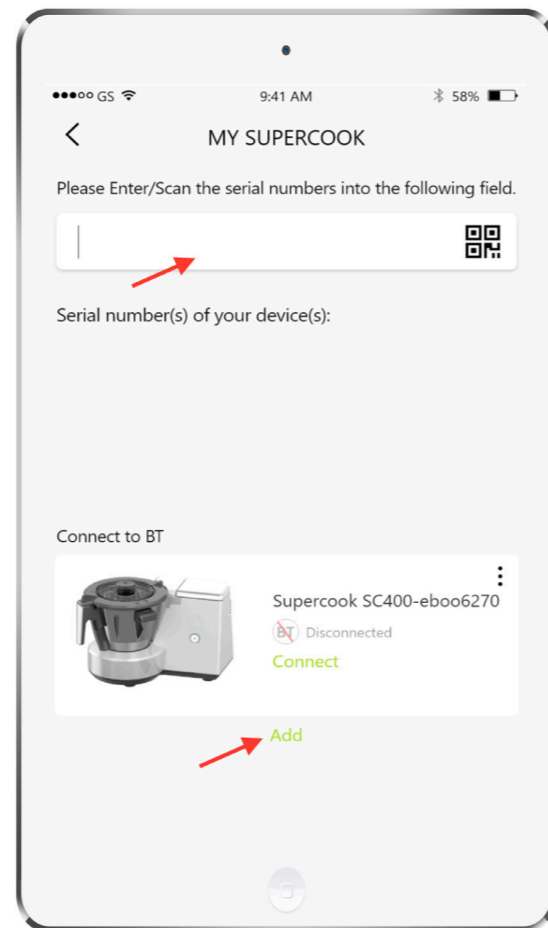
Yumi 3.0 Tablet mit der Supercook verbinden

1. Klicken Sie in der Anwendung auf das Symbol Profil.
2. Klicken Sie auf MY SUPERCOOK, fügen Sie Ihre Seriennummer hinzu und verbinden Sie dann die Supercook. Folgen Sie den Schritten in der Anwendung. Die Supercook ist verbunden sobald der Knopf 1 kontinuierlich blau leuchtet.

Profil



MY SUPERCOOK



Vorbereitung



Edelstahltopf

1. Der Edelstahltopf hat ein Fassungsvermögen von 4.5 Litern und besitzt eine praktische Mess-Skala innen und außen am Topf.
2. Sobald das Edelstahlvielzweck-Messer ordnungsgemäß im Topf eingesetzt ist, setzen Sie den Topf in die Aussparung der Küchenmaschine. Dann drücken Sie diesen vorsichtig nach unten, bis der Topf in den Zahnradantrieb und Kontaktaufnahmen greift.



1. Füllen Sie den Edelstahltopf nicht über den Maximalpegel. Anderenfalls kann ein sicherer Betrieb nicht gewährleistet werden und Sie müssen Qualitätseinbußen in Kauf nehmen.
2. Achten Sie beim Herausnehmen des Topfes aus der Küchenmaschine darauf, dass kein Inhalt verschüttet wird. Bei heißem Inhalt besteht Verbrühungsgefahr.
3. Falls der Edelstahltopf nicht sofort in die Antriebsaufnahme der Küchenmaschine greift, drehen Sie vorsichtig am Messerkopf.

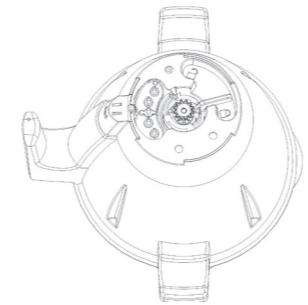
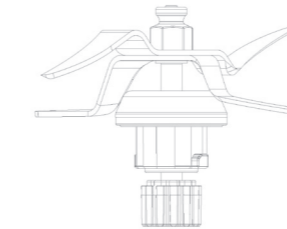


Abb. 1

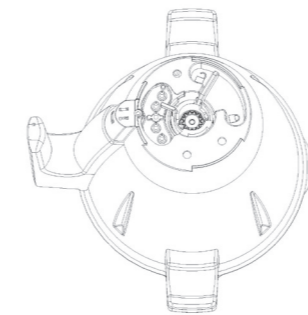


Abb. 2

Edelstahlvielzweck-Messer

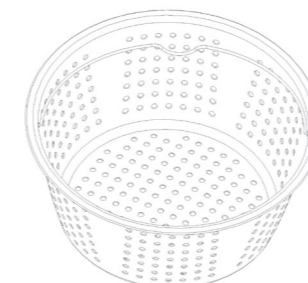
1. Das Edelstahlvielzweck-Messer ist bei der Geräte-Auslieferung im Edelstahltopf eingesetzt.
2. Um das Messer zu entfernen, legen Sie den Topf in eine waagerechte Position. Schieben Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn nach unten, um das Edelstahlvielzweck-Messer freizugeben. (Siehe Abbildung 1)
3. Um das Edelstahlvielzweck-Messer einzusetzen, bringen Sie dieses in Position und schieben den Hebel im Uhrzeigersinn nach oben. (Siehe Abbildung 2)



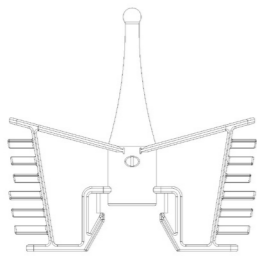
1. Das Edelstahlvielzweck-Messer ist sehr scharf! Beim Einsetzen und Entfernen ist besondere Vorsicht geboten.
2. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring richtig auf der Messerlagerung sitzt. Ist der Dichtungsring nicht eingesetzt, kann der Topf Inhalt austreten und die SC400 dadurch beschädigen.
3. Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese das Messer nicht blockieren.
4. Lassen Sie das Messer nach jedem Kochvorgang abkühlen, bevor Sie dieses entfernen.
5. Die maximale Verarbeitungsmenge ist 500 g Mehl bei einem festen Brotteig.

Kocheinsatz

1. Der Kocheinsatz dient zum Dampfgaren von kleinen Mengen von Lebensmitteln und wird direkt in den Edelstahltopf integriert.
2. Durch eine seitliche Vertiefung wird der Kocheinsatz mit Hilfe des Spatels einfach entfernt.



Vorbereitung

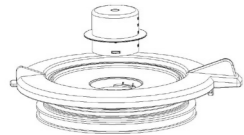


Rühreinsatz

1. Der Rühreinsatz wird mit einem leichten Widerstand auf das Messer in die Messerzwischenräume gesetzt.
2. Der Rühreinsatz eignet sich hervorragend zum Herstellen beispielsweise von cremigen Süßspeisen, Eischnee und Schlagsahne.
3. Der Rühreinsatz sollte nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.



1. Der Rühreinsatz darf nicht in Verbindung mit der Turbo Taste verwendet werden.
2. Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühreinsatz nicht blockieren.
3. Der Rühreinsatz ist nicht für das Kneten von festem Teig geeignet. Für Brot- oder Pizzateig beispielsweise, verwenden Sie zum Kneten das Edelstahlvielzweck-Messer.
4. Der Spatel darf bei der Verwendung des Rühreinsatzes nicht verwendet werden.



Deckel

1. Der Dichtungsring muss in den Deckel eingesetzt sein, um mögliches Herausspritzen zu vermeiden.
2. Setzen Sie den Deckel schräg auf die Oberseite des Edelstahltopfes.
3. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die vorne auf der Unterseite der Abdeckung befindliche Nase in die entsprechende Aussparung der Küchenmaschine fasst.
4. Die SC400 lässt sich nur in Gebrauch nehmen, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
5. Der Deckel ist mit einer Nachfüllöffnung für ein bequemes Beigeben von Zutaten ausgestattet.

Spatel

1. Verwenden Sie dieses Zubehör zum Entfernen oder Unterheben von Zutaten.
2. Der Spatel ist so konzipiert, dass dieser bei der Zugabe durch die Nachfüllöffnung nicht mit dem Messer in Berührung kommt.



Messbecher

1. Der Messbecher hat eine Kapazität von 100 ml und ist abnehmbar.
 - a. So können bequem weitere Zutaten beigegeben werden.
 - b. Die Temperatur wird gehalten, sobald sich der Messbecher auf dem Deckel befindet.
 - c. Den Dampfaustritt wird regulieren.



1. Entfernen Sie den Messbecher nur bei Geschwindigkeitsstufen 1 bis 3. Anderenfalls besteht die Gefahr, dass Zutaten herausgeschleudert werden und Sie sich verbrühen können.
2. Bei der Verwendung einer hohen Geschwindigkeit halten Sie den Messbecher fest, um ein Herausspritzen zu vermeiden.



Vorbereitung



Vapore Übersicht

1. Abdeckung
2. Flache Einlegeschale
3. Tiefe Einlegeschale
4. Kondensat-Auffang-Behälter:
Zum Auffangen von Flüssigkeiten

Vapore Dampfaraufsatz

Der Vapore Aufsatz dient zum schonenden und Vitamine erhaltenden Garen von Speisen. Das Dampfaren gehört zu den gesündesten Garmethoden.

Vorteile des Dampfarens

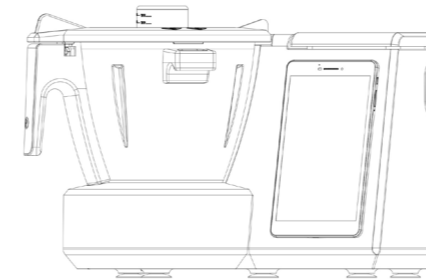
1. Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten
2. Zeitersparnis, mehrere Gerichte können gleichzeitig zubereitet werden
3. Gesunde Zubereitung, da salz- und fettarm
4. Speisen bleiben saftig
5. Keine Übertragung von Geschmacksstoffen

Verwendung des Vapore

1. Füllen Sie mindestens 700 ml Wasser oder eine andere Garflüssigkeit wie Brühe in den Edelstahltopf.
2. Fetten Sie die Einlegeschalen ein, damit die Lebensmittel nicht festkleben.
3. Legen Sie die Zutaten auf die beiden Einlegeschalen. Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit auf die tiefe Einlegeschale platziert werden. Einige Löcher müssen frei bleiben, damit der Dampf aufsteigen kann.
4. Setzen Sie den Vapore direkt auf den Deckel, ohne dabei den Messbecher zu integrieren.
5. Prüfen Sie, dass die Einlegeschalen aufeinander fassen und die Abdeckung richtig sitzt, damit der Dampf nicht entweicht.



1. Achten Sie bei der Handhabung mit dem Vapore Dampfaraufsatzes darauf, dass heißer Wasserdampf herausströmt und sich Flüssigkeit im Kondensat-Auffang-Behälter befindet. Achtung Verbrennungsgefahr!
2. Halten Sie die Einlegeschalen nur an den Griffen fest.
3. Entfernen Sie vorsichtig den Kondensat-Auffang-Behälter.
4. Der Kondensat-Auffang-Behälter ist aus Kunststoff und ist bis ca. 90 °C hitzebeständig.
5. Der Vapore Dampfaraufsatz ist nicht für Mikrowellen, Backöfen oder andere Kochstellen geeignet.



Ein- und Ausschalten

Schalten Sie das Bedienmodul „Yumi 3.0 tablet“ ein und verbinden Sie es kabellos mit der Supercook SC400, siehe Erste Schritt.



Sobald der Yumi nicht mehr mit der Supercook verbunden ist schaltet, diese aus Sicherheitsgründen ab.

Hinweise zur Inbetriebnahme

1. Verwenden Sie die Küchenmaschine immer auf einer ebenen Fläche, die stabil und sauber ist und keine Wärme abstrahlt.
2. Entfernen Sie das komplette Verpackungsmaterial.
3. Reinigen Sie alle Zubehörteile.
4. Greifen Sie auf keinen Fall in rotierende Teile.
5. Achten Sie darauf, dass die Dichtungsringe immer sauber und ohne Beschädigungen eingesetzt werden.
6. Die SC400 hat einen internen Sicherheitsmechanismus: Wenn der Topf nicht richtig auf der Küchenmaschine sitzt, funktioniert sie nicht.
7. Trennen Sie die Küchenmaschine vom Stromnetz:
 - a. Bei Geräteschäden und Fehlfunktionen
 - b. Wenn die Küchenmaschine heruntergefallen ist
 - c. Wenn Bauteile sichtbar beschädigt sind oder das Netzteil defekt ist.
8. Lassen Sie die Küchenmaschine nie aus den Augen.
9. Verwenden Sie nur das von plawa angegebene Zubehör.

Reinigung

1. Reinigen Sie die Küchenmaschine vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch sowie alle Bau- und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Die Kontakte unten am Edelstahltopf müssen ebenfalls sauber und trocken gehalten werden.
4. Bitte entfernen Sie das Edelstahlvielfzweck-Messer aus dem Topf bei jeder Reinigung. Entfernen Sie auch die beiden Dichtungsringe (Edelstahlvielfzweck-Messer/ Deckel), da sich darunter Lebensmittelreste befinden können. Das Messer ist sehr scharf! Beim Einsetzen und Entfernen ist daher besondere Vorsicht geboten.
5. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
6. Um Keimbildung vorzubeugen, reinigen Sie die SC400 und die Dichtungsringe nach jedem Gebrauch.
7. Reinigen Sie die Aussparung für den Edelstahltopf an der Küchenmaschine mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie diese wieder ab.
8. Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
9. Es kann zu Verfärbungen am Kunststoffzubehör beispielsweise durch Beta-Karotin in Karotten, Tomaten oder auch bei Curry kommen - das ist normal. Sie können die Verfärbungen etwas reduzieren, in dem Sie ein Küchentuch mit Speiseöl anfeuchten und den Gegenstand abreiben. Kurz mit warmen und anschließend mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel abspülen.

Tipps & Hilfe

Die Supercook Smart Anwendung entwickelt sich kontinuierlich weiter, aus oekologischen Gründen verzichten wir daher hier in der ANleitung auf jedes Detail einzugehen. Die Supercook Smart Anwendung ist selbsterklärend.

Tipps & Hilfe zum Gebrauch der Supercook SC400 finden Sie auf unserem internationalen Youtube Kanal.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGajfnYKSEY90w>



Technische Daten

SUPERCOOK SC400	
Betriebsleistung	
Kochen	1000 Watt
Mixen	1000 Watt, (Total 1100 Watt)
Füllmenge	4.5 Liter (3.3 Liter)
Minimum Temperatur	40 °C
Maximum Temperatur	130 °C
Geschwindigkeitsstufen	10 + Turbo
Mix-Motorgeschwindigkeit	20.000 Upm
Akustisches Signal	Ja
Netzspannung/ Frequenz	230 V~50/60 Hz
Bedienmodul	
Anschluss	12V Stecker zu Buchse
LCD-Display	8 Zoll
Speicherkarte	
Speichervolumen	Bis zu 64 GB
Vapore Dampfgarfläche (Optional)	ca. 23.1 x 19.2 cm (fast DIN A4 Größe)

Im Rahmen unserer laufenden Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt inklusive Zubehör, Verpackung, Anleitung und Rezeptbuch jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Service und Kundendienst

Benötigen Sie Unterstützung? Wenn Sie weitere Fragen haben, besuchen Sie uns auf der www.supercook.de, kontaktieren Sie unsere Support Hotline oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie Ihre Küchenmaschine gekauft haben.

Online Service/ Internationaler Kontakt
Internet: www.supercook.me
Email: support@supercook.me

Für mögliche Produkt-Rücksendungen benötigen Sie eine RMA Nummer, die auf dem Versandkarton gut lesbar vermerkt sein muss. Weitere Information für eine Warenrücksendung erhalten Sie telefonisch von unseren jeweiligen Support Hotlines oder über die SUPERCOOK Internetseite unter dem Menüpunkt "Service & Support".

Hersteller
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.me

Urheberrecht

Copyright 2021. Diese Bedienungsanleitung enthält urheberrechtlich geschützte Informationen. Alle Rechte sind vorbehalten. Kein Teil dieser Bedienungsanleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers mit irgendwelchen Mitteln, in irgendeiner Form – ob mechanisch, elektronisch oder anderweitig – reproduziert werden. SUPERCOOK ist eine Marke von Supercook Ltd & Michael Roessler.

Entsorgung von gebrauchten elektronischen Geräten

Das Symbol auf dem Produkt oder Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Konformitätserklärung

Hiermit bestätigen wir, dass das genannte Produkt die Übereinstimmung der Richtlinie, siehe unten erfüllt:

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AFPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Richtlinie, EUT 2014/53/EU
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



User manual SUPERCOOK

English

Table of contents

Introduction	14
Example uses of the multifunctional kitchen machine	14
Product and safety instructions	14
Care instructions	14
Use of these operating instructions	15
Display and error messages	15
Kitchen machine overview of front and back views	16
Overview of „Yumi 3.0 tablet“ control module	17
Accessories	17
Getting started	18
Preparation	
Jar	19
Knife	19
Cooking basket	19
Whisk paddle	20
Lid	20
Spatula	20
Measuring cup	20
Vapore steam tray (optional accessory)	21
Benefits of steaming	21
Using the Vapore	21
Inserting and removing the memory card	21
Switching on and off	21
Help	22
Important instructions before started	22
Cleaning	22
Technical specifications	23
Service and customer support	23
Copyright	23
Disposal of used electronic devices	23
Declaration of conformity	23

- D
- GB**
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

Introduction

Thank you for purchasing the SUPERCOOK kitchen machine. Please read the user manual carefully and keep them in a safe place so you can refer to them at a later date. We hope you enjoy using your kitchen machine and that it produces good results.

Example uses of the multifunctional kitchen machine

- Puréeing fruit, vegetables, sauces and soups
- Mixing shakes and cocktails
- Pulverising sugar and dried chillies
- Grinding almonds and hazelnuts
- Grating fruit and vegetables
- Chopping onions and nuts
- Using the stirrer to emulsify mayonnaise and creams
- Grating cheese, breadcrumbs and potatoes
- Mixing light doughs, meringues and whipped cream
- Kneading yeast and bread dough
- Warming, frying and cooking at temperatures of 40 ° to 130 °C.
- Steaming in the Vapore steam tray or cooking basket

Product and safety instructions

Please read the following important information through carefully before using the multifunctional kitchen machine for the first time:

1. Before you start: Remove the kitchen machine and all the accessories from the box.
2. Please do not operate the kitchen machine on wet or damp surfaces.
3. The only way to guarantee safe operation of the kitchen machine is by connecting to the mains via a standard 3-pin mains socket. Check that your electrical system complies with the power and voltage information on the rating label of the kitchen machine. Incorrect connections shall invalidate the guarantee.
4. With all electrical devices, there is a risk of electrocution which can cause injury or even death. It is therefore important to comply with the safety instructions at all times.
5. plawa or the distributor accepts no liability for damages caused as a result of insufficient power supply or incorrect installation in the building. If in doubt, please consult a qualified electrician.
6. Keep the packaging material, especially packaging film, bags and polystyrene, out of the reach of children.
7. When first used, some smell may develop. This is not dangerous.
8. Do not immerse the kitchen machine, the control module or the power cable in water.
9. Never cover the kitchen machine with tea towels, cloths, etc.
10. Keep a sufficient distance from other heat sources, such as hobs, in order to avoid damage to the device.
11. This kitchen machine is not a toy and must be kept out of the reach of children.
12. Lay the cable such that it does not get squashed or kinked or come into contact with hot surfaces.
13. If using an extension cable:
 - a. the cable must be grounded
 - b. take all necessary precautions to ensure the cable does not become a trip hazard.
14. Never allow the power cable to dangle free and never unplug it by pulling the cable, always pull on the plug.
15. Do not use the kitchen machine:
 - a. if the cable or plug is damaged
 - b. if it malfunctions, if the kitchen machine has been dropped or shows visible signs of damage.
16. Do not move the kitchen machine while it is running.
17. This kitchen machine is designed exclusively for domestic use and for use indoors.
18. Never attempt to repair the kitchen machine yourself. Do not replace or modify the power cable, power supply or other components. Always consult an authorised technician or the hotline.
19. If the module malfunctions or gets damaged, disconnect it from the mains.

20. plawa or the distributor accepts no liability for damages caused as a result of improper or incorrect operation of the kitchen machine.
21. The kitchen machine is not a deep fat fryer. Under no circumstances must you attempt to deep fat fry food in the kitchen machine.
22. Do not insert objects into the openings on the device casing.
23. Disconnect the kitchen machine from the mains:
 - a. when cleaning
 - b. when not in use
 - c. in the event of a power failure
 - d. before changing accessories or attachments that are moved during operation.
24. The device can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and / or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and have understood the resulting risks. Children are not allowed to play with the device. The device shall not be operated by children.
25. This kitchen machine is designed to be used for household and similar applications, for example
 - in employee kitchens in shops, offices and other commercial areas
 - in agricultural properties
 - by customers in hotels, motels and other accommodation
 - in bed and breakfasts

Care instructions

Handle the kitchen machine and accessories with care. The recommendations below will help you preserve your guarantee and ensure any guarantee claims are valid.




1. Switch the kitchen machine off if you do not plan to use it for an extended period.
2. Allow the kitchen machine to cool completely before cleaning.
3. Clean all components and accessories which come into contact with food.
4. Use a soft, slight moistened cloth to clean the jar recess on the kitchen machine.
5. The contacts under the jar must be kept clean and dry.
6. All accessories are dishwasher-safe.
7. To avoid the build-up of germs, clean the kitchen machine and sealing rings after every use.
8. Never use abrasive or astringent detergents.
9. Any lime scale marks can be removed using vinegar.
10. It is normal for some discolouration to occur in the plastic accessories from beta-carotin in carrots or tomatoes or spices in curry. You can reduce the discolouration slightly by moistening a cloth with cooking oil and rubbing the area gently. Then rinse off quickly with warm water, then with cold water and a little washing-up liquid.
11. Only use the kitchen machine as described in these operating instructions.

Use of these operating instructions



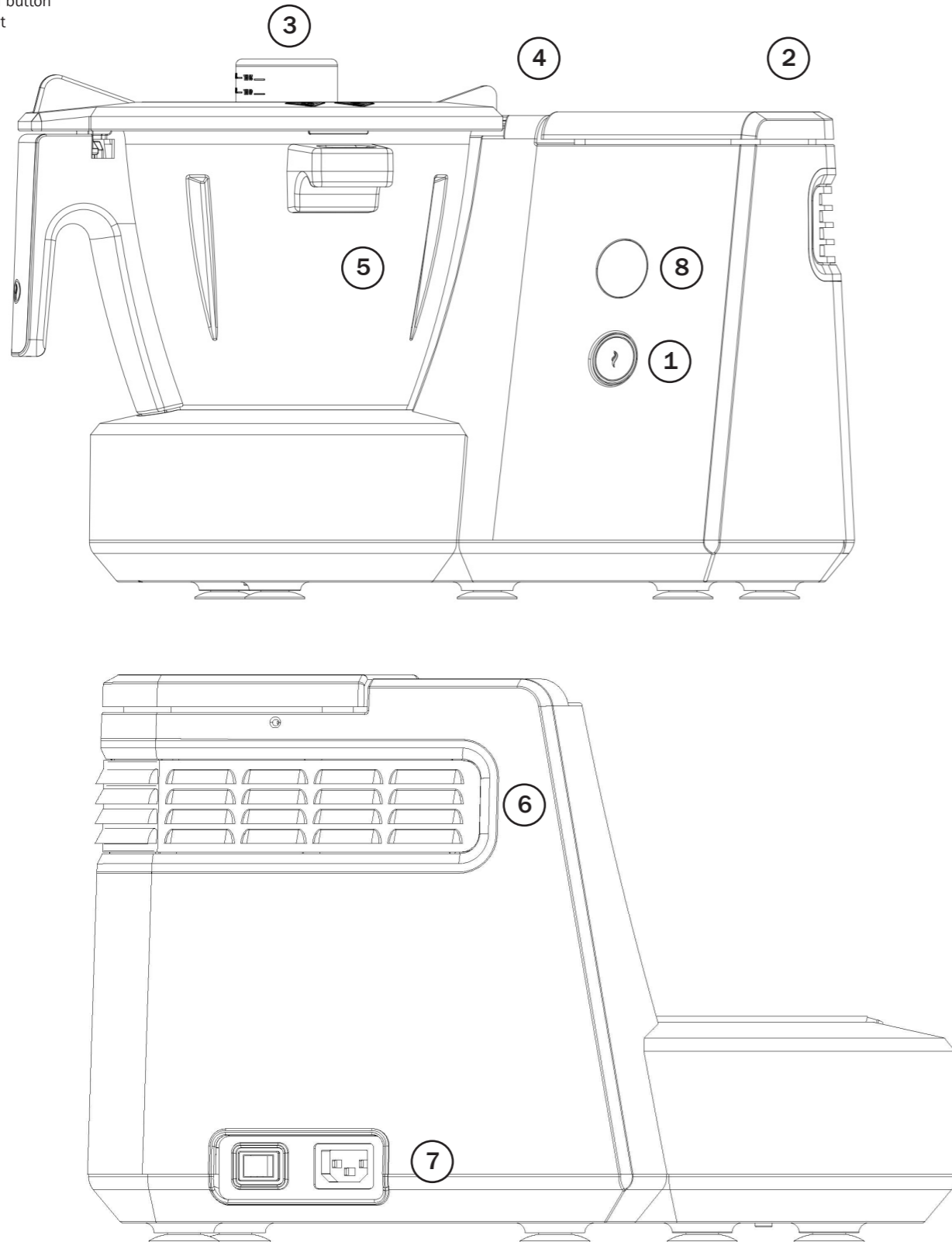
This symbol indicates warnings which you must read before use:

Display and error messages

Symbol / Question / Description of error	Explanation	Solution
	The jar is not sealed correctly or the safety switch is not working.	Please check the seal again.
	The blue light on the connection button flashes. The SC400 has a communication error with the Yumi 3.0 tablet operating module or the connection has been interrupted	Veillez reconnecter le Yumi 3.0 avec le Supercook
	The motor is overloaded.	Please switch the kitchen machine off and wait a few minutes until the motor has cooled down.
The kitchen machine stops when the whisk paddle is used.	The kitchen machine has a special control system. The speed can vary and the rotation is interrupted in 2-second intervals. This means that the kitchen machine starts making an unusual noise. This is normal. This noise means that the speed of the knife is being adjusted to prevent the motor overheating.	Remove part of the mixture or increase the speed to a maximum of 3.
The speed is irregular or the motor is sticking.		Increase the speed from 1 to 2 or from 2 to 3.
The knife is working very slowly when preparing dough.	Please check whether you have exceeded the maximum of 500 g of flour.	Remove some of the mixture from the jar.
There is smoke coming from the kitchen machine.	The motor is very hot and the corrosion protection on the winding is evaporating.	This is harmless and will stop once you have used the unit for a little longer.
Kitchen machine not working with the temperature set and speed set to 5.	The temperature can only be set for speeds 1 to 4.	Change the speed setting to 1 to 4.
Jar is difficult to fit.	Positioning the jar gets easier with use, as the silicon seal alters as a function of the heat and humidity, while still forming a seal.	Rub a little cooking oil into the silicon seal or moisten it.
Is the kitchen machine used? The jar base shows marks and residual moisture on delivery.	All kitchen machine modules are tested prior to delivery. The jar is filled with water and brought to the boil. As with a dishwasher, residual moisture can be left behind. These residues can result in slight but perfectly safe marks on the base of the jar.	In order to remove the marks, please use a conventional stainless cleaner, such as Sidol from Henkel.
Noises when first used or under heavy load.	When first used and under heavy load, the motor can heat up and make strange noises. As in any electric motor, e.g. in a model railway or model motorway, the engine uses brushes needs to be 'run in' to begin with. The noises are nothing to be concerned about.	Allow the kitchen machine to cool down after it has been working hard, e.g. kneading firm dough. The kitchen machine will be fully operational again after cooling down.
Beeping noise.	The module beeps to tell you the kitchen machine has reached the right temperature.	The beeping also indicates that the pre-set time has run out.

Kitchen machine overview of front and back views

1. Wireless pairing and status button*
2. Libra kitchen scale integrated
3. Measuring cup
4. Lid
5. Jar
6. Ventilation slot
7. On/ off button
8. Magnet



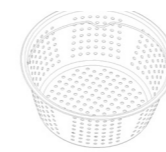
Overview of „Yumi 3.0 tablet“ control module

Please refer to the Yumi 3.0 tablet manual..

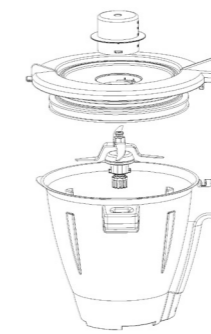


- D
- GB**
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

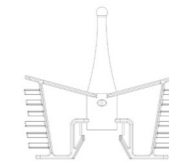
Accessories



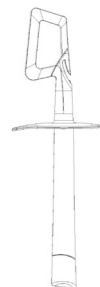
Cooking basket



Measuring cup, Lid, Knife, Jar



Whisk paddle



Spatula

Getting Started

Yumi 3.0 Tablet

1. Please charge the Yumi 3.0 Tablet with the supplied power adaptor.
2. Turn on the Yumi 3.0 tablet and open the SUPERCOOK SMART application. If you are already a Supercook member, you can use your existing login details. If not, register and follow the steps in the application.

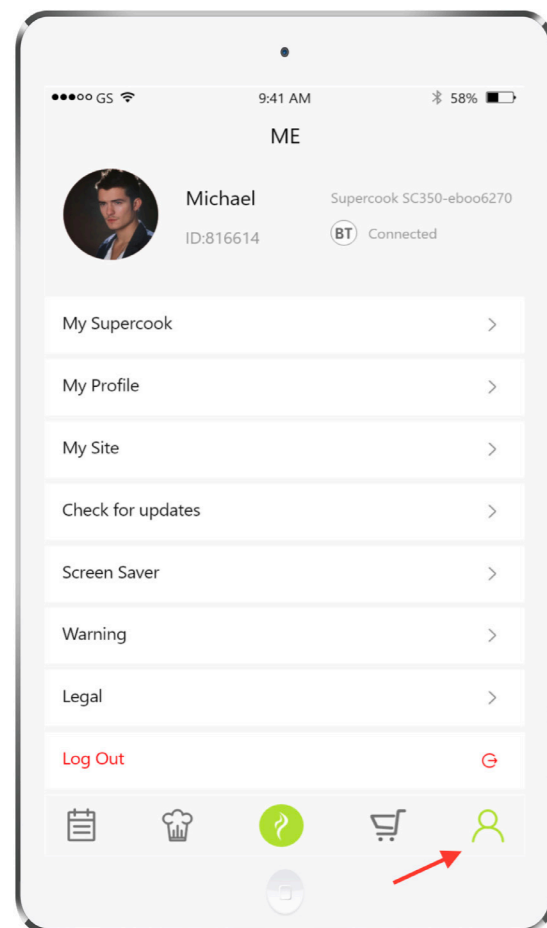


3. Familiarize yourself with the Supercook as described in the operating instructions, observe the safety instructions..
4. Turn on the Supercook and connect the Yumi 3.0 tablet to the Supercook..

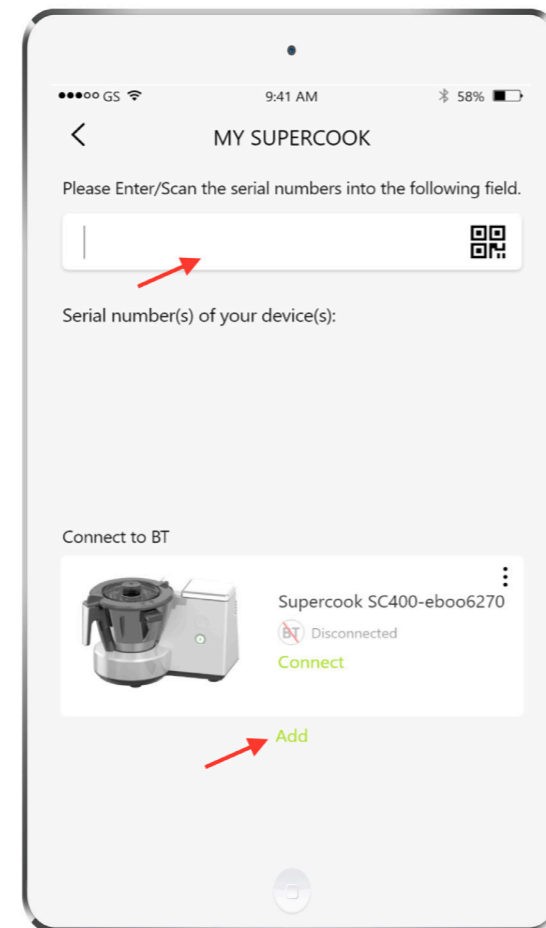
Connect the Yumi 3.0 tablet to the Supercook

1. In the application, click the Profile icon..
2. Click on MY SUPERCOOK, add your serial number and then connect the Supercook. Follow the steps in the application. The Supercook is connected as soon as button 1 is blue illuminated

Profil



MY SUPERCOOK



Preparation

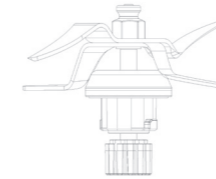


Jar

1. The jar has a volume of 4.5 litres and has a handy measuring scale on the inside and outside.
2. Once the knife has been properly fitted in the jar, place the jar in the recess on the kitchen machine. Then gently press it down until the jar engages with the gear drive and contacts.



1. Do not fill the jar above the maximum level. Otherwise, safe operation cannot be guaranteed and the quality of your finished dishes may be compromised.
2. When you remove the jar from the kitchen machine, make sure you do not spill any of the contents. If the contents are hot, you could scald yourself.
3. If the jar does not engage with the drive on the kitchen machine immediately, carefully turn the knife head.



Knife

1. The knife is fitted in the jar on delivery.
2. In order to remove the knife, put the jar in a vertical position. Push the lever down anticlockwise to release the knife. (see Figure 1)
3. In order to insert the knife, move it into position and push the lever upwards clockwise. (see Figure 2)



1. The knife is very sharp! Be very careful when fitting and removing it.
2. Make sure that the sealing ring is properly seated on the knife bearing. If the sealing ring is not fitted, the content of the jar can leak out and damage the kitchen machine.
3. When adding food, make sure that it does not block the knife.
4. Allow the knife to cool down completely after each cooking process before removing it.
5. The maximum processing amount is 500 g flour in a firm bread dough.

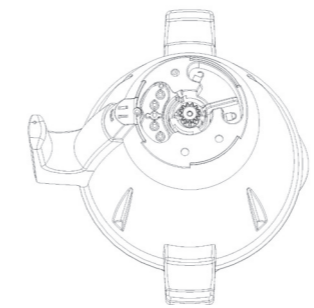


Fig. 1

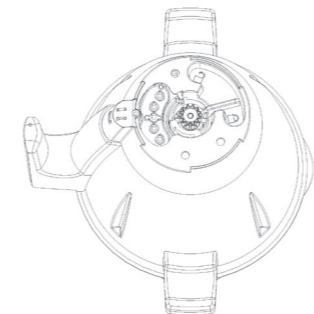
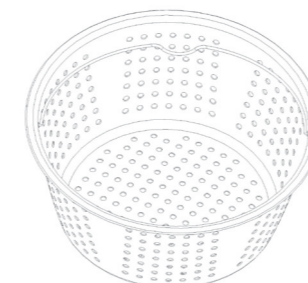


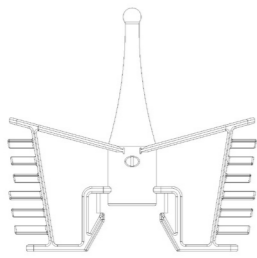
Fig. 2



Cooking basket

1. The cooking basket is used for steaming small quantities of food and is fitted directly into the jar.
2. There is an inset to the side which makes it easy to remove the cooking basket with the aid of the spatula.

Preparation

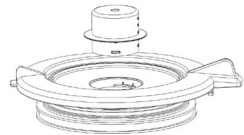


Whisk paddle

1. The whisk paddle is placed on the knife in the knife space with slight resistance.
2. The whisk paddle is perfect for producing, for example, creamy desserts, meringues and whipped cream.
3. The whisk paddle can only be used at speeds 1 to 4.



1. The whisk paddle must not be used in conjunction with the turbo button.
2. When adding food, make sure that it does not block the whisk paddle.
3. The whisk paddle is not suitable for kneading firm dough. Use the knife for kneading bread or pizza dough, for example.
4. The whisk paddle must not be used in conjunction with the spatula.



Lid

1. The sealing ring must be fitted in the lid to avoid potential spillages.
2. Place the lid diagonally on the top of the jar.
3. Turn the lid clockwise until the notch on the bottom of the front part of the lid fits into the relevant slot in the kitchen machine.
4. The kitchen machine can only be switched on if the lid is properly in position.
5. The lid has a top-up opening to make adding extra ingredients easier.

Spatula

1. Use this accessory for removing or mixing in ingredients.
2. The spatula is designed not to come into contact with the knife when ingredients are added through the top-up opening.



Measuring cup

1. The measuring cup has a capacity of 100 ml and is removable.
 - a. This makes it easy to add additional ingredients.
 - b. The temperature is maintained as soon as the measuring cup is on the lid.
 - c. This controls the steam output.



1. Only remove the measuring cup at speeds 1 to 3. Otherwise, ingredients can be thrown out and you could get burnt.
2. If you are using a higher speed, hold the measuring cup tight to prevent spillages.



Preparation



Vapore overview

1. Cover
2. Flat steam tray
3. Deep steam tray
4. Condensation catcher to trap fluids

Vapore steam tray

The Vapore steam tray is used to gently cook foods while preserving their vitamins. Steaming is one of the healthiest ways of cooking.

Benefits of steaming

1. Vitamins and nutrients are preserved
2. Saves time as multiple dishes can be prepared at the same time
3. Healthy food, low in salt and fat
4. Food remains moist
5. No transfer of flavours

Using the Vapore

1. Fill the jar with at least 700 ml of water or other steaming fluid, such as stock.
2. Grease the inset bowls so that the food does not stick.
3. Place the ingredients on steam trays. Make sure that food that takes longer to cook is placed in the deep steam tray. Leave some of the holes free to allow the steam to rise.
4. Place the Vapore straight on the lid without the measuring cup.
5. Check that the steam trays are fitted to one another and the lid is properly fitted so the steam cannot escape.



1. When handling the Vapore steam tray, remember that there is hot water vapour coming out of it and fluid in the condensation catcher. Warning - burning risk!
2. Only hold the inset bowls by the handles.
3. Remove the condensation catcher carefully.
4. The condensation catcher is made of plastic and heat resistant to approx. 90 °C.
5. The Vapore steam tray is not suitable for microwaves, ovens or other heat sources.



Switching on and off

Switch on the „Yumi 3.0 tablet“ control module and connect it wirelessly to the Supercook SC400, refer to Getting Started

Important instructions before started

1. Always use the multifunctional kitchen machine on an even surface which is clean and stable and does not emit heat.
2. Remove all packaging.
3. Clean all accessories.
4. Never put your hand into the multifunctional kitchen machine while it is turning.
5. Make sure that the sealing rings used are always clean and undamaged.
6. The kitchen machine has an internal safety mechanism. If the jar is not seated correctly on the kitchen machine, it will not work.
7. Disconnect the kitchen machine from the mains:
 - a. if the device is damaged or malfunctions
 - b. if the kitchen machine has been dropped.
 - c. if components are visibly damaged or the power supply is faulty.
8. Do not leave the kitchen machine unsupervised.
9. Only used accessories recommended by plawa.

Cleaning

1. Clean the kitchen machine before first use and after every use, and clean all components and accessories which come into contact with food. Make sure the kitchen machine is fully cooled before you start cleaning it.
2. Remove the mains plug from the socket before cleaning.
3. The contacts on the bottom of the jar must also be kept clean and dry.
4. Remove both sealing rings (knife/ lid), as food residues can be present underneath them. The knife is very sharp! So be very careful when fitting and removing it.
5. All accessories are dishwasher-safe.
6. To avoid the build-up of germs, clean the kitchen machine and sealing rings after every use.
7. Use a soft, slight moistened cloth to clean the recess for the jar on the kitchen machine.
8. Do not use any abrasive or astringent detergents. These can damage the surface.
9. It is normal for some discolouration to occur in the plastic accessories from beta-carotin in carrots or tomatoes or spices in curry. You can reduce the discolouration slightly by moistening a cloth with cooking oil and rubbing the area gently. Rinse off quickly with warm water, then with cold water and a little washing-up liquid.

Tips & Help

The Supercook Smart application is continuously developing, for ecological reasons we have therefore refrained from going into every detail in the instructions. The Supercook Smart application is self-explanatory.

Tips & help for using the Supercook SC400 can be found on our international YouTube channel.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY90w>



Technical specifications

SUPERCOOK kitchen machine	
Power consumption	
Cooking	1000 Watts
Mixing	1000 Watts (Total 1100 Watts)
Capacity	4.5 Liter (3.3 Liter)
Minimum temperature	40 °C
Maximum temperature	130 °C
Speed levels	10 + turbo
Motor mixing speed	20,000 rpm
Beeps	Yes
Mains voltage/Frequency	230 V~50/60 Hz
Control module	
Connection	12V socket to plug
LCD display for control module	8.0 inches
Memory card	
Memory capacity	<> 64 GB
Vapore steam tray (optional)	
Dimensions	approx. 23.1 x 19.2 cm (almost A4 size)

As part of our ongoing further development, we reserve the right to change the product, including accessories, packaging, instructions and recipe book at any time without prior notice.

Service and customer support

Do you need assistance? If you have further questions, please visit www.supercook.me, contact our support hotline or consult the dealer where you bought your multifunctional kitchen machine.

Online Service/ International contact

Internet: www.supercook.cooking

E-mail: support@supercook.me

For any product returns, you will need an RMA number (Return Merchandise Authorization) which needs to be marked clearly on the return packaging. Further information for the return of goods is available by phone through the relevant support hotlines or via „Service & Support“ on the SUPERCOOK website.

Manufacturer
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.meg

Copyright

Copyright 2021. This user manual contains copyrighted information. All rights reserved. No part of these operating instructions can be reproduced using any means and in whatsoever form - whether mechanical, electronic or otherwise - without prior written consent from the manufacturer. SUPERCOOK is a brand of Supercook Ltd.& Michael Roessler.

Disposal of used electronic devices

This symbol on the product or packaging indicates that this product should not be disposed of as normal domestic waste, instead it must be taken to a disposal point for the recycling of electrical and electronic devices. For further information, contact your local council, the community waste disposal facilities or the shop where you bought the product.



Declaration of conformity

We hereby confirm that the specified product complies with Directives LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AFPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Manuel d'utilisation SUPERCOOK

Français

Table des matières

Introduction	26
Exemples d'utilisation de l'appareil de cuisine	26
Produit et instructions de sécurité	26
Instructions d'entretien	27
Utilisation du présent manuel d'utilisation	27
Affichage et messages d'erreur	27
Présentation des vues avant et arrière de l'appareil de cuisine	28
Présentation de l'unité de contrôle « Yumi »	29
Accessories	29
Accessoires en option	29
Mise en route	30
Préparation	31
Bol en acier inoxydable	31
Couteau tout usage en acier inoxydable	31
Panier de cuisson	31
Fouet	32
Couvercle	32
Spatule	32
Bouchon doseur	32
Vapore (Plateau cuit vapeur) (accessoire en option)	33
Bénéfices de la cuisson à la vapeur	33
Utilisation du Vapore	33
Insertion et retrait de la carte mémoire	33
Mise sous/hors tension	33
Aide	34
Instructions importantes avant de commencer	34
Nettoyage	34
Spécifications techniques	35
Service technique et clientèle	35
Copyright	35
Mise au rebut des appareils électriques usagés	35
Déclaration de conformité	35

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE
TR
NO

Introduction

Merci d'avoir acheté l'appareil de cuisine SUPERCOOK. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et le conserver en lieu sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Nous espérons que vous apprécierez l'utilisation de votre appareil de cuisine et qu'il vous fournira de bons résultats.

Exemples d'utilisation de l'appareil de cuisine

- Mise en purée des fruits, légumes, sauces et soupes
- Mélange des frappés et des cocktails
- Pulvérisation de sucre et de légumes déshydratés
- Concassage des amandes et des noisettes
- Râpage des fruits et des légumes
- Hachage des oignons et des noix
- Utilisation du fouet pour émulsionner la mayonnaise et les crèmes
- Râpage de fromage, chapelure et pommes de terre
- Mélange de pâtes légères, meringues et crème fouettée
- Pétrissage de levure et de pâte à pain
- Chauffage, poêlage et cuisson à des températures comprises entre 40 °C et 130 °C.
- Cuisson à la vapeur dans le plateau cuit-vapeur Vapore ou le panier de cuisson

Produit et instructions de sécurité

Veuillez lire attentivement les informations importantes suivantes avant d'utiliser l'appareil de cuisine pour la première fois :

1. Avant d'utiliser votre appareil : Retirez du carton l'appareil de cuisine et tous les accessoires.
2. N'utilisez pas l'appareil de cuisine sur des surfaces mouillées ou humides.
3. La seule façon de garantir le fonctionnement sécurisé de l'appareil de cuisine est de le brancher à une prise secteur via une prise électrique à 3 broches standard. Vérifiez que votre système électrique est en conformité avec les informations de puissance et de tension indiquées sur l'étiquette des caractéristiques nominales de l'appareil de cuisine. Des branchements incorrects invalideront la garantie.
4. Chaque appareil électrique présente un risque d'électrocution pouvant entraîner des blessures, voire la mort. Il est donc important de respecter systématiquement les instructions de sécurité.
5. plawa ou le distributeur ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par une alimentation électrique insuffisante ou une installation incorrecte au sein du bâtiment. En cas de doute, veuillez consulter un électricien qualifié.
6. Conservez les emballages, en particulier le film d'emballage, les sacs et le polystyrène, hors de portée des enfants.
7. Lors de la première utilisation, vous pourrez sentir une petite odeur. Cela n'est pas dangereux.
8. N'immergez pas l'appareil de cuisine, l'unité de contrôle ou le câble d'alimentation dans l'eau.
9. Ne couvrez jamais l'appareil de cuisine avec un torchon, des tissus ou autres.
10. Laissez une distance suffisante entre l'appareil et les autres sources de chaleur, comme les plaques de cuisson, afin d'éviter tout risque d'endommager l'appareil.
11. Cet appareil de cuisine n'est pas un jouet et doit être conservé hors de portée des enfants.
12. Placez le câble de sorte qu'il ne soit pas écrasé, tordu ou qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
13. Si vous utilisez une rallonge :
 - a. le câble doit être mis à la terre
 - b. prenez toutes les précautions nécessaires pour que personne ne trébuche avec le câble.
14. Ne laissez jamais le câble d'alimentation pendre librement et ne tirez jamais sur le câble pour le débrancher ; tirez sur la fiche.
15. N'utilisez pas l'appareil de cuisine :
 - a. si le câble ou la fiche est endommagé(e)
 - b. s'il ne fonctionne pas correctement, si l'appareil de cuisine est tombé ou présente des signes visibles de détérioration.

16. Ne déplacez pas l'appareil de cuisine pendant que vous l'utilisez.
17. Cet appareil de cuisine est conçu exclusivement pour un usage domestique et en intérieur.
18. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil de cuisine. Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble d'alimentation, l'alimentation ni les autres composants. Consultez toujours un technicien agréé ou l'assistance téléphonique.
19. Si l'unité ne fonctionne pas correctement ou est endommagée, débranchez-la de l'alimentation secteur.
20. Plawa ou le distributeur ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation ou une utilisation inappropriée de l'appareil de cuisine.
21. L'appareil de cuisine n'est pas une friteuse. En aucun cas vous ne devez tenter de faire frire des aliments dans l'appareil de cuisine.
22. N'insérez pas d'objets dans les orifices situés sur le boîtier de l'appareil.
23. Débranchez l'appareil de cuisine de l'alimentation secteur.
 - a. lorsque vous la nettoyez
 - b. lorsqu'elle n'est pas utilisée
 - c. en cas de coupure de courant
24. Les personnes ayant des connaissances et une expérience limitées dans l'utilisation de ces appareils et les personnes ayant des capacités physiques, psychologiques, mentales et sensorielles limitées, ainsi que les enfants, doivent uniquement utiliser l'appareil de cuisine sous la supervision ou l'instruction d'une personne responsable en termes de sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil de cuisine.
25. Cet appareil de cuisine est conçu pour être utilisé pour des applications domestiques et similaires, comme par exemple,
 - dans les cuisines des employés dans les boutiques, bureaux et autres zones commerciales
 - dans les propriétés agricoles
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres hébergements
 - dans les bed & breakfasts

Instructions d'entretien

Manipulez avec soin l'appareil de cuisine et ses accessoires. Les recommandations ci-dessous vous permettront de préserver votre garantie et de vérifier sa validité.

1. Éteignez l'appareil de cuisine si vous ne prévoyez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
2. Laissez l'appareil de cuisine refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Nettoyez tous les composants et accessoires qui entrent en contact avec les aliments.
4. Utilisez un tissu doux et légèrement humide pour nettoyer la gorge du bol en acier inoxydable sur l'appareil de cuisine.
5. Les contacts situés sous le bol en acier inoxydable doivent rester propres et secs.
6. Tous les accessoires, excepté le bol, peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
7. Afin d'éviter la formation de germes, nettoyez l'appareil de cuisine et les joints d'étanchéité après chaque utilisation.
8. N'utilisez jamais de détergent abrasif ou astringent.
9. Chaque repère de graduation sale peut être nettoyé à l'aide de vinaigre.
10. Il est normal de voir apparaître une décoloration dans les accessoires en plastique, due à la bêta-carotène présente dans les carottes, les tomates ou les épices du curry. Vous pouvez réduire légèrement le phénomène de décoloration en humidifiant un tissu avec de l'huile de cuisson et en frottant doucement. Rincez ensuite rapidement à l'eau tiède, puis à l'eau froide avec un peu de liquide vaisselle.
11. Utilisez uniquement l'appareil de cuisine comme indiqué dans le présent manuel d'utilisation.

Utilisation du présent manuel d'utilisation



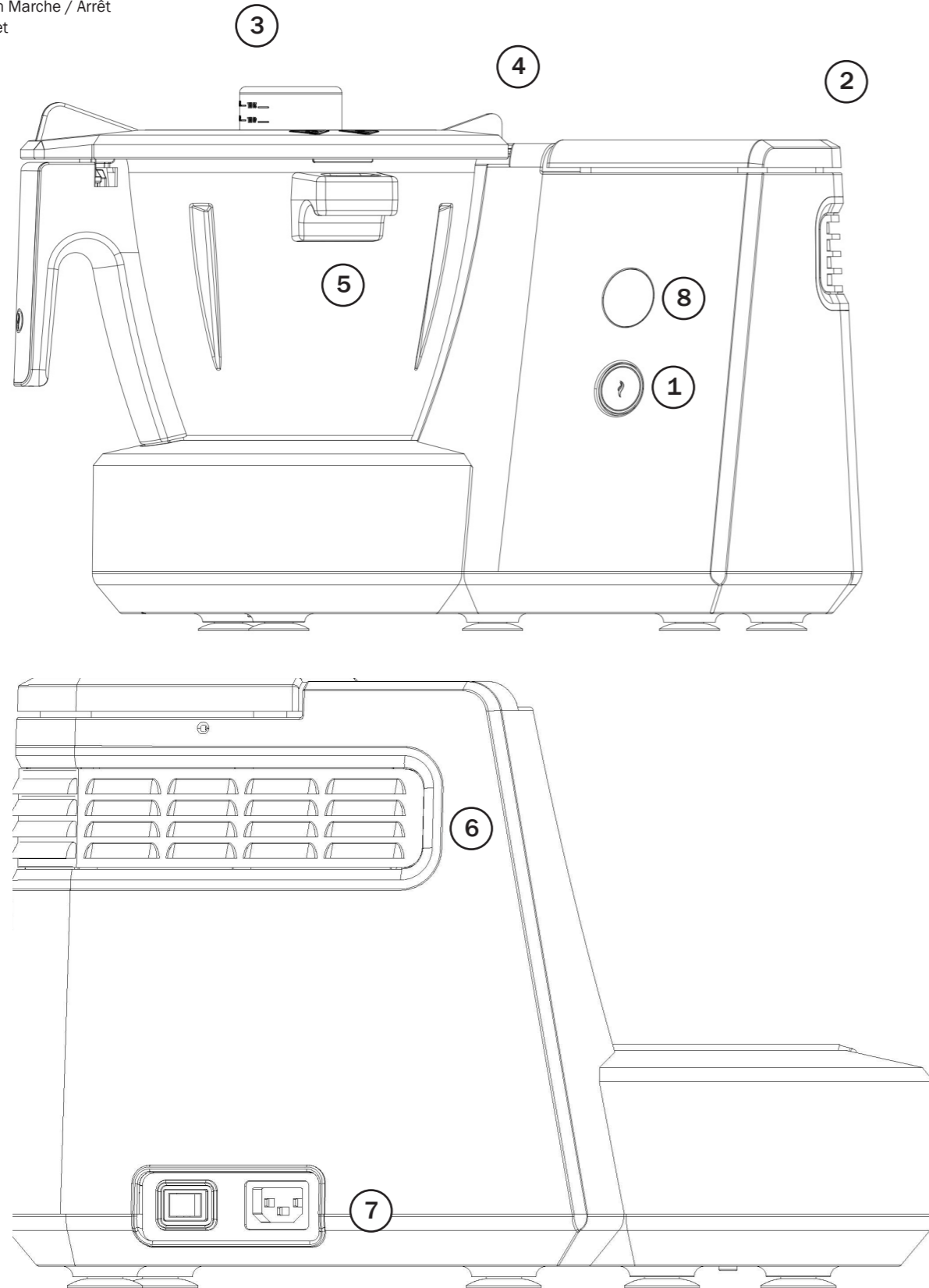
Ce symbole indique des avertissements que vous devez lire avant utilisation :

Affichage et messages d'erreur

Symbole / Question / Description de l'erreur	Explication	Solution
	Le bol en acier inoxydable n'est pas correctement étanche ou l'interrupteur de sécurité ne fonctionne pas.	Veuillez vérifier à nouveau le joint.
	Le voyant bleu du bouton de connexion clignote. Le SC400 a une erreur de communication avec le module d'exploitation de la tablette Yumi 3.0 ou la connexion a été interrompue.	Veuillez nettoyer les contacts sur le Yumi, allumer et éteindre la machine, puis charger le tout dernier microprogramme.
	Le moteur est surchargé.	Veuillez éteindre la machine de cuisine et patientez quelques minutes jusqu'à ce que le chauffage ait refroidi.
L'appareil de cuisine s'arrête lorsque le fouet est utilisé.	L'appareil de cuisine est doté d'un système de contrôle spécial. La vitesse peut varier et la rotation est interrompue à intervalles de 2 secondes. Cela signifie que l'appareil de cuisine commence à faire un bruit inhabituel.	Retirez une partie du mélange ou augmentez la vitesse jusqu'à 3 maximum.
La vitesse est irrégulière ou le moteur est collé.	Cela est tout à fait normal. Ce bruit signifie que la vitesse du couteau est réglée pour éviter une surchauffe du moteur.	Augmentez la vitesse de 1 à 2 ou de 2 à 3.
Le couteau tout usage en acier inoxydable fonctionne très lentement lors de la préparation de la pâte.	Veuillez vérifier si vous avez dépassé la capacité maximum de 500 g de farine.	Retirez un peu du mélange du bol en acier inoxydable.
De la fumée s'échappe de l'appareil de cuisine.	Le moteur est très chaud et la protection anticorrosion sur le bobinage s'évapore.	Ce n'est pas dangereux et cela cessera après un usage prolongé de l'appareil.
L'appareil de cuisine ne fonctionne pas avec la température réglée et la vitesse réglée sur 5.	La température peut uniquement être réglées pour les vitesses 1 à 4.	Modifiez le réglage de la vitesse de 1 sur 4.
Le bol en acier inoxydable est difficile à positionner.	A l'usage, le positionnement du bol est plus facile, car le joint en silicone s'assouplit au contact de la chaleur et de l'humidité, tout en évitant les fuites.	Passez un peu d'huile de cuisson sur le joint en silicone pour l'assouplir.
La base du bol montre des marques et une humidité résiduelle lors de la livraison.	Tous les modules de l'appareil de cuisine sont testés avant la livraison. Le bol est rempli d'eau et celle-ci est portée à ébullition. Il peut y avoir de l'humidité résiduelle. Ces résidus peuvent mener à des marques légères mais sans incidence sur la base du bol.	Pour retirer les marques, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable.
Bruits lors de la première utilisation ou en cas de charge lourde.	Lors de la première utilisation et en cas de surcharge l'appareil peut émettre des bruits de frottement notamment .	Laissez l'appareil de cuisine refroidir. L'appareil de cuisine sera pleinement opérationnel après avoir refroidi.
Bruit des bips.	L'unité émet un bip pour vous indiquer que l'appareil de cuisine a atteint la bonne température.	Le bip indique aussi que la durée préprogrammée a expiré.

Présentation des vues avant et arrière de l'appareil de cuisine

1. Couplage sans fil et bouton d'état
2. Balance de cuisine Libra
3. Bouchon doseur
4. Couverture
5. Bol en acier inoxydable
6. Fente de ventilation
7. Bouton Marche / Arrêt
8. Magnet

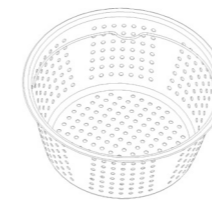


Présentation de l'unité de contrôle « Yumi 3.0 »

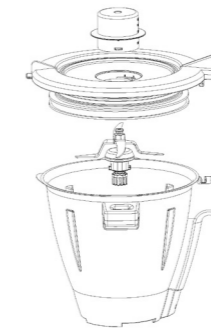
Veillez vous référer au manuel de la tablette Yumi 3.0.



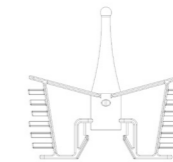
Accessories



Panier de cuisson



Bouchon doseur, Couverture, Couteau tout usage en acier inoxydable, Bol en acier inoxydable



Fouet



Spatule

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

Mis en route

Tablette Yumi 3.0

1. Veuillez charger la tablette Yumi 3.0 avec l'adaptateur secteur fourni.
2. Allumez la tablette Yumi 3.0 et ouvrez l'application SUPERCOOK SMART. Si vous êtes déjà membre de Supercook, vous pouvez utiliser vos informations de connexion existantes. Sinon, inscrivez-vous et suivez les étapes de l'application.

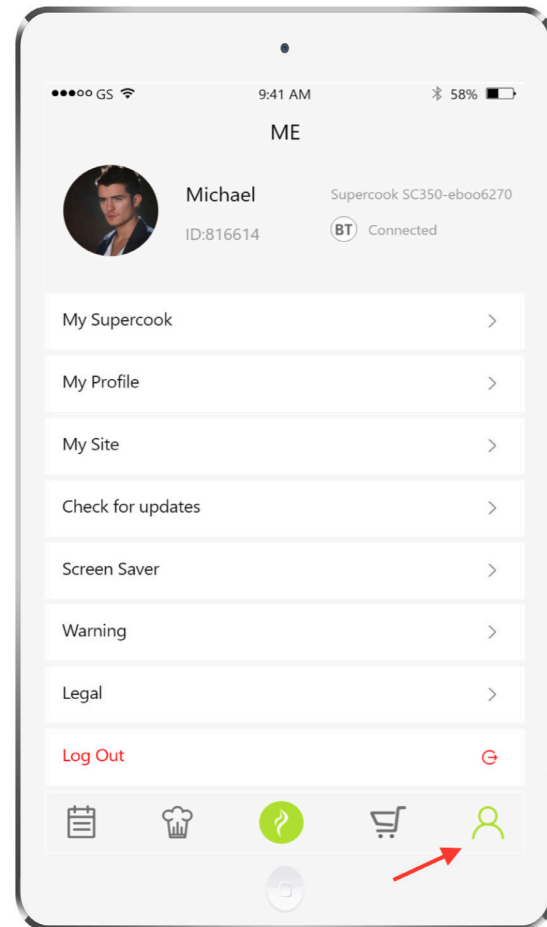


3. Familiarisez-vous avec le Supercook comme décrit dans le mode d'emploi, respectez les consignes de sécurité
4. Allumez le Supercook et connectez la tablette Yumi 3.0 au Supercook

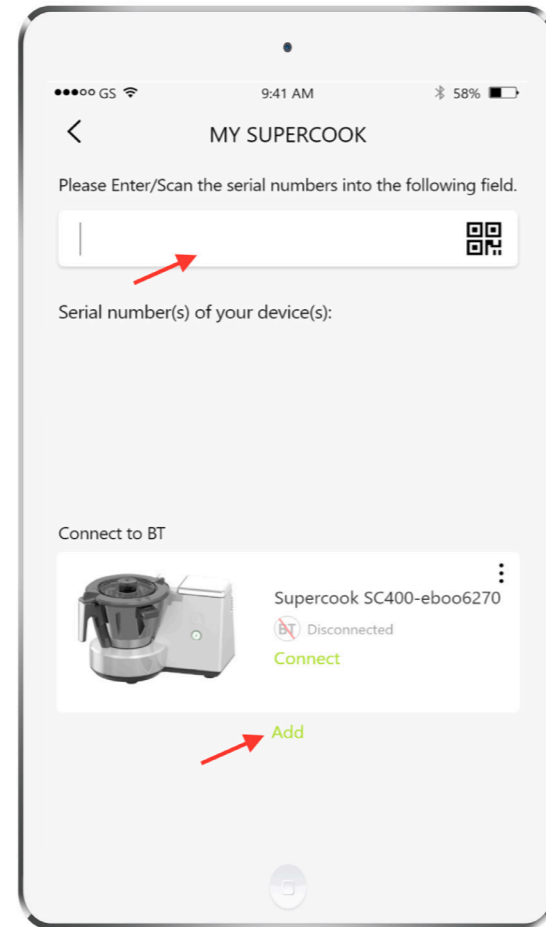
Connectez la tablette Yumi 3.0 au Supercook

1. Dans l'application, cliquez sur l'icône Profil ..
2. Cliquez sur MY SUPERCOOK, ajoutez votre numéro de série puis connectez le Supercook. Suivez les étapes de l'application. Le Supercook est connecté dès que le bouton 1 est bleu illuminé

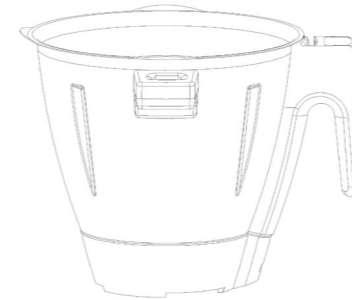
Profil



MY SUPERCOOK



Préparation

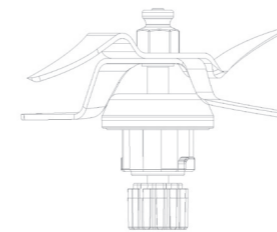


Bol en acier inoxydable

1. Le bol en acier inoxydable a une capacité de 2 litres et est doté d'une graduation pratique visible à l'intérieur et à l'extérieur.
2. Une fois le couteau tout usage en acier inoxydable correctement installé dans le bol en acier inoxydable, placez le bol dans le socle de l'appareil de cuisine. Enfoncez-le ensuite doucement jusqu'à ce que le bol s'engage avec l'entraînement par engrenage et les contacts.



1. Ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 2 litres. Dans le cas contraire, le bon fonctionnement ne peut être garanti et la qualité de vos plats peut être compromise.
2. Lorsque vous retirez le bol en acier inoxydable de l'appareil de cuisine, veillez à ne pas renverser son contenu. Si le contenu est chaud, vous risquez de vous brûler.
3. Si le bol en acier inoxydable ne s'engage pas immédiatement avec l'entraînement sur l'appareil de cuisine, pivotez délicatement la tête du couteau.



Couteau tout usage en acier inoxydable

1. Le couteau tout usage en acier inoxydable est fourni et installé dans le bol en acier inoxydable.
2. Pour retirer le couteau, placez le bol en position verticale. Poussez sur le levier vers en bas et vers la gauche pour libérer le couteau. (voir Figure 1)
3. Pour insérer le couteau, mettez-le en position et poussez le levier vers en haut et vers la droite. (voir Figure 2)

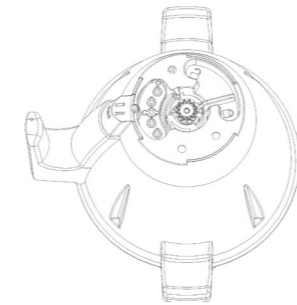


Fig. 1

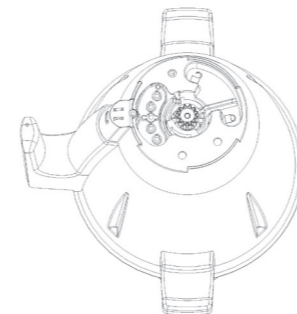


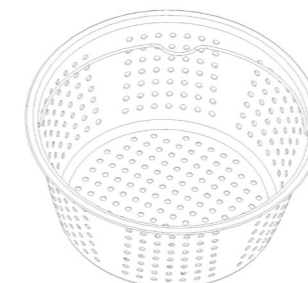
Fig. 2



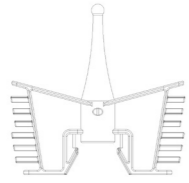
1. Le couteau est très affûté ! Faites très attention lorsque vous le mettez en place et le retirez.
2. Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement installé sur le support du couteau. Si le joint d'étanchéité n'est pas installé, le contenu du bol peut fuir et endommager l'appareil de cuisine.
3. Lorsque vous ajoutez des aliments, vérifiez que ceux-ci ne bloquent pas le couteau.
4. Laissez le couteau refroidir complètement après chaque processus de cuisson avant de le retirer.
5. La quantité maximale de préparation est de 500 g de farine pour une pâte à pain ferme.

Panier de cuisson

1. Le panier de cuisson est utilisé pour cuire à la vapeur de petites quantités d'aliments et il est installé directement dans le bol en acier inoxydable.
2. Une encoche située sur le côté facilite le retrait du panier de cuisson à l'aide de la spatule.



Préparation

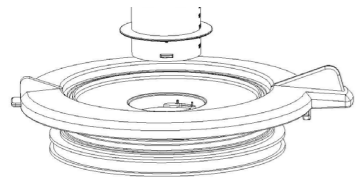


Fouet

1. Le fouet est placé sur le couteau dans l'espace du couteau avec une légère résistance.
2. Le fouet est idéal pour préparer, par exemple, des desserts crémeux, des meringues et de la crème fouettée.
3. Le fouet peut être utilisé uniquement aux vitesses 1 à 4.



1. Le fouet ne doit pas être utilisé en association avec le bouton Turbo.
2. Lorsque vous ajoutez des aliments, vérifiez que ceux-ci ne bloquent pas le fouet.
3. Le fouet n'est pas adapté pour pétrir une pâte ferme. Utilisez le couteau pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza, par exemple.
4. Le fouet ne doit pas être utilisé en association avec la spatule.



Couvercle

1. Le joint d'étanchéité doit être installé dans le couvercle pour éviter les éventuelles éclaboussures.
2. Placez le couvercle en diagonale sur le dessus du bol en acier inoxydable.
3. Tournez le couvercle vers la droite jusqu'à ce que l'encoche située en bas de la partie avant du couvercle s'enclenche dans l'appareil de cuisine.
4. L'appareil de cuisine s'allume uniquement si le couvercle est correctement positionné.
5. Le couvercle a une ouverture supplémentaire pour faciliter l'ajout d'ingrédients supplémentaires.

Spatule

1. Utilisez cet accessoire pour retirer ou mélanger des ingrédients.
2. La spatule est conçue de telle manière qu'elle n'entre pas en contact avec le couteau tout usage en acier inoxydable lorsque les ingrédients sont ajoutés par l'ouverture supplémentaire.



Bouchon doseur

1. Le bouchon doseur a une capacité de 100 ml et est amovible.
 - a. Il facilite l'ajout d'ingrédients supplémentaires.
 - b. La température est conservée dès que le bouchon doseur est placé sur le couvercle.
 - c. Cela permet de contrôler le débit de vapeur.



1. Retirez uniquement le bouchon doseur pour les vitesses 1 à 3. Dans le cas contraire, les ingrédients peuvent être projetés et vous risquez de vous brûler.
2. Si vous utilisez une vitesse plus élevée, maintenez bien le bouchon doseur pour éviter les éclaboussures.



Préparation



Présentation du Vapore

1. Couvercle
2. Plateau cuit vapeur plat
3. Plateau cuit vapeur creux
4. Bac à condensation pour récupérer les liquides

Vapore (Plateau cuit vapeur) (accessoire en option)

Le plateau cuit vapeur Vapore est utilisé pour cuire lentement des aliments tout en préservant leurs vitamines. La cuisson à la vapeur est l'une des façons les plus saines de cuisiner.

Bénéfices de la cuisson à la vapeur

1. Les vitamines et les nutriments sont préservés
2. Gain de temps. Permet de préparer plusieurs plats en même temps
3. Alimentation saine, à faible teneur en sel et en graisse
4. Les aliments ne sèchent pas.
5. Les goûts ne se mélangent pas

Utilisation du Vapore

1. Remplissez le bol en acier inoxydable avec 700 ml minimum d'eau ou tout autre liquide de cuisson à la vapeur, comme un fond.
2. Graissez les bols internes pour éviter que les aliments ne collent.
3. Placez les ingrédients sur les plateaux cuit-vapeur. Assurez-vous que les aliments mettant plus de temps à cuire sont placés dans le plateau cuit vapeur creux. Laissez certains orifices dégagés pour laisser monter la vapeur.
4. Placez le Vapore directement sur le couvercle sans le bouchon doseur.
5. Vérifiez que les plateaux cuit vapeur sont empilés l'un sur l'autre et que le couvercle est correctement installé pour que la vapeur ne s'échappe pas.



1. Lorsque vous manipulez le plateau cuit vapeur Vapore, n'oubliez pas que de la vapeur d'eau chaude s'en évapore et qu'il y a du liquide dans le bac à condensation. Attention ! Risque de brûlure !
2. Tenez les bols internes uniquement par les poignées.
3. Faites attention en retirant le bac à condensation.
4. Le bac à condensation est fabriqué en plastique et résiste à la chaleur jusqu'à 90 °C environ.
5. Le plateau cuit vapeur Vapore n'est pas conçu pour les micro-ondes, fours ou autres sources de chaleur.



Mise sous/hors tension

Allumez le module de commande « Tablette Yumi 3.0 » et connectez-le sans fil au Supercook SC400, reportez-vous à Premier pas

Instructions importantes avant de commencer

1. Utilisez toujours l'appareil de cuisine sur une surface plane, propre, stable et qui n'émet pas de chaleur.
2. Retirez tout l'emballage.
3. Nettoyez tous les accessoires.
4. Ne mettez jamais votre main dans l'appareil de cuisine pendant qu'il fonctionne.
5. Assurez-vous que les joints d'étanchéité utilisés sont toujours propres et ne sont pas endommagés.
6. L'appareil de cuisine est doté d'un mécanisme de sécurité interne. Si le bol en acier inoxydable n'est pas correctement installé sur l'appareil de cuisine, il ne fonctionnera pas.
7. Débranchez l'appareil de cuisine de l'alimentation secteur.
 - a. si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement
 - b. si l'appareil de cuisine est tombé
 - c. si les composants sont visiblement endommagés ou si l'alimentation est défectueuse.
8. Ne laissez pas l'appareil de cuisine sans surveillance.
9. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par plawa.

Nettoyage

1. Nettoyez l'appareil de cuisine avant la première utilisation et après chaque utilisation, et nettoyez tous les composants et accessoires qui entrent en contact avec les aliments. Assurez-vous que l'appareil de cuisine a bien refroidi avant de commencer à le nettoyer.
2. Retirez la fiche secteur de la prise avant le nettoyage.
3. Les contacts situés en bas du bol en acier inoxydable doivent également rester propres et secs.
4. Retirez le couteau multifonctions en acier inoxydable du bol à chaque fois que vous vous apprêtez à le nettoyer. Veillez également à retirer les deux joints d'étanchéité (du couteau multifonctions en acier inoxydable et du couvercle) car des résidus d'aliments peuvent rester sous ces derniers. Aussi, faites très attention lorsque vous le mettez en place et le retirez.
5. Tous les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
6. Afin d'éviter la formation de germes, nettoyez l'appareil de cuisine et les joints d'étanchéité après chaque utilisation.
7. Utilisez un tissu doux et légèrement humide pour nettoyer la gorge du bol en acier inoxydable sur l'appareil de cuisine.
8. N'utilisez pas de détergent abrasif ou astringent. Ceux-ci pourraient endommager la surface.
9. Il est normal de voir apparaître une décoloration dans les accessoires en plastique, due à la bêta-carotène présente dans les carottes, les tomates ou les épices du curry. Vous pouvez réduire légèrement le phénomène de décoloration en humidifiant un tissu avec de l'huile de cuisson et en frottant doucement. Rincez rapidement à l'eau tiède, puis à l'eau froide avec un peu de liquide vaisselle.

Conseils & Aide

L'application Supercook Smart est en constante évolution, pour des raisons écologiques nous nous sommes donc abstenus d'entrer dans les moindres détails dans la notice. L'application Supercook Smart est explicite.

Des conseils et de l'aide pour l'utilisation du Supercook SC400 sont disponibles sur notre chaîne YouTube internationale.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY90w>



Spécifications techniques

Appareil de cuisine SUPERCOOK	
Consommation électrique	
Cuisson	1000 watts
Mélange	1000 watts (Total 1100 watts)
Capacité	4.5 (3.2) litres
Température minimale	40 °C
Température maximale	130 °C
Niveaux de vitesse	10 + turbo
Vitesse de mixage du moteur	20.000 tr/min
Bips	Oui
Tension principale/Fréquence	230 V~50/60 Hz
Module de commande	
Connexion	Fiche 12V à brancher
Ecran LCD pour l'unité de contrôle	8.0 inches
Carte mémoire	
Capacité de la mémoire	1 Go -> 32 Go
Vapores (Plateau cuit vapeur) (en option)	Environ : 23,1 x 19,2 cm
Dimensions	(comparable au format A4)

Dans le cadre de notre développement constant, nous nous réservons le droit de changer le produit, et notamment les accessoires, l'emballage, les instructions et le livre de recettes, à tout moment et sans avis préalable.

Service technique et clientèle

Avez-vous besoin d'aide ? Si vous avez d'autres questions, veuillez consulter le site Web www.supercook.fr, contactez notre ligne d'assistance en ligne ou consultez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil de cuisine.

Service en ligne / Contact international
Internet : www.supercook.fr
E-mail : support@supercook.me

Pour les retours de produits, un numéro RMA sera nécessaire (Autorisation de retour de marchandises) et doit être indiqué clairement sur l'emballage de retour. D'autres informations pour le retour des aliments sont disponibles par téléphone via les lignes d'assistance ou via « SAV et Assistance » sur le site Web SUPERCOOK.

Fabricant
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.me

Copyright

Copyright 2021. Ce manuel d'utilisation contient des informations protégées par des droits d'auteur. Tous droits réservés Aucune partie de ce manuel d'utilisation ne peut être reproduite, quelques soient les moyens et sous quelque forme que ce soit, manuellement, électroniquement ou autre, sans le consentement écrit préalable du fabricant. SUPERCOOK est une marque de Supercook Ltd. & Michael Roessler.

Mise au rebut des appareils électriques usagés

Ce symbole présent sur le produit ou l'emballage indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux ; il doit être déposé dans un point de collecte des déchets prévu pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour plus d'informations, contactez votre mairie, les centres d'élimination des déchets proches de chez vous ou le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.



Déclaration de conformité

Nous garantissons que le produit spécifié est conforme aux directives LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AFPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Manual del usuario SUPERCOOK

Español

Índice

Introducción	38
Ejemplo de usos del robot de cocina	38
Instrucciones para un uso seguro del producto	38
Manipulación del robot de cocina	38
Explicación de las instrucciones de uso	39
Pantalla y mensajes de error	39
Vista delantera y posterior del robot de cocina	40
La unidad de control "Yumi"	41
Accesorios	41
Accesorios opcionales	41
Primeros pasos	41
Preparación	43
Recipiente de acero inoxidable	43
Cuchillas de acero inoxidable	43
Cesta	43
Paleta mezcladora	44
Tapa	44
Espátula	44
Tapón dosificador	44
Vapore (accesorio opcional)	45
Ventajas de la cocina al vapor	45
Modo de uso del Vapore	45
Inserción y extracción de la tarjeta de memoria	45
Encendido y apagado	45
Ayuda	46
Antes de empezar: lea estas instrucciones importantes	46
Limpieza	46
Características técnicas	47
Atención al cliente y servicio técnico	47
Copyright	47
Desecho de los dispositivos electrónicos usados	47
Declaración de conformidad	47

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE
TR
NO

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 Vapore 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.

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



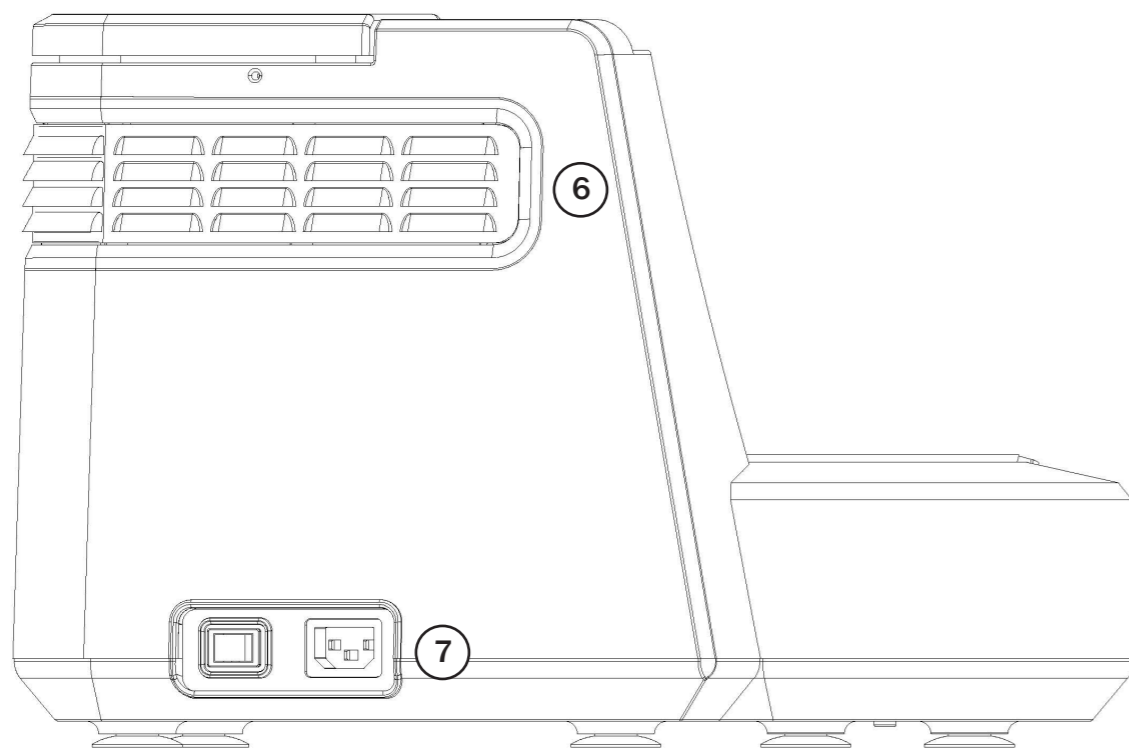
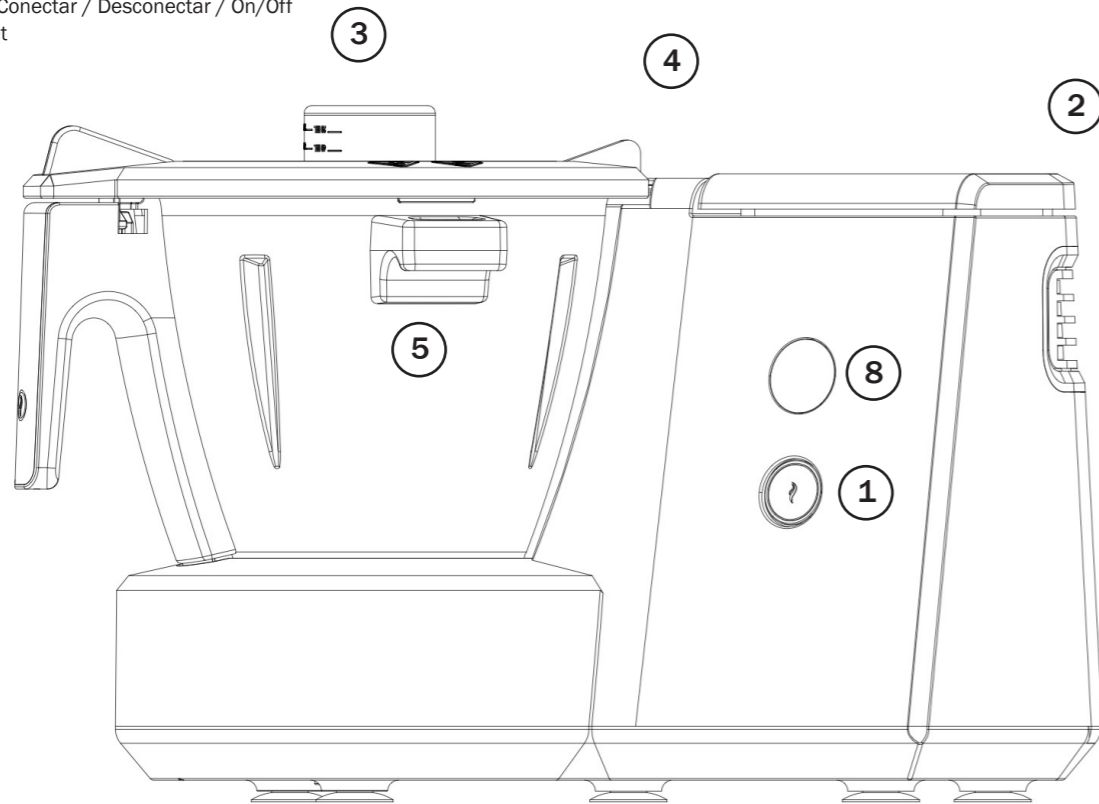
Este símbolo señala las advertencias que debe leer antes de usarlo:

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.
	La luz azul del botón de conexión parpadea. El SC400 tiene un error de comunicación con el módulo operativo de la tableta Yumi 3.0 o la conexión se ha interrumpido.	Vuelva a conectar el Yumi 3.0 con el Supercook
	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. Botón de estado y emparejamiento inalámbrico
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 / On/Off
8. Magnet

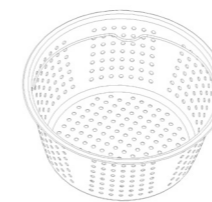


La unidad de control “Yumi 3.0” tablet

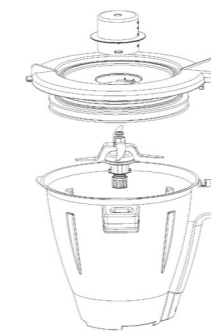
Consulte el manual de la tableta Yumi 3.0.



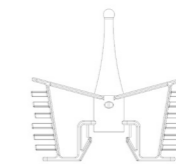
Accesorios



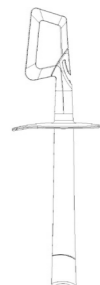
Cesta



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



Paleta mezcladora



Espátula

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

Primeros pasos

Tableta Yumi 3.0

1. Cargue la tableta Yumi 3.0 con el adaptador de corriente suministrado.
2. Encienda la tableta Yumi 3.0 y abra la aplicación SUPERCOOK SMART. Si ya es miembro de Supercook, puede utilizar sus datos de inicio de sesión existentes. Si no es así, regístrese y siga los pasos de la aplicación..

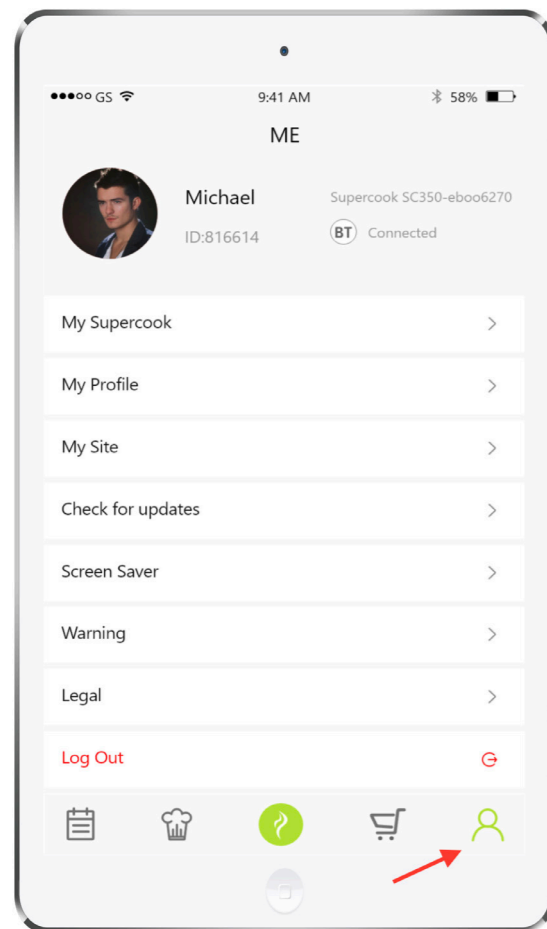


3. Familiarícese con el Supercook como se describe en las instrucciones de funcionamiento, observe las instrucciones de seguridad.
4. Encienda el Supercook y conecte la tableta Yumi 3.0 al Supercook.

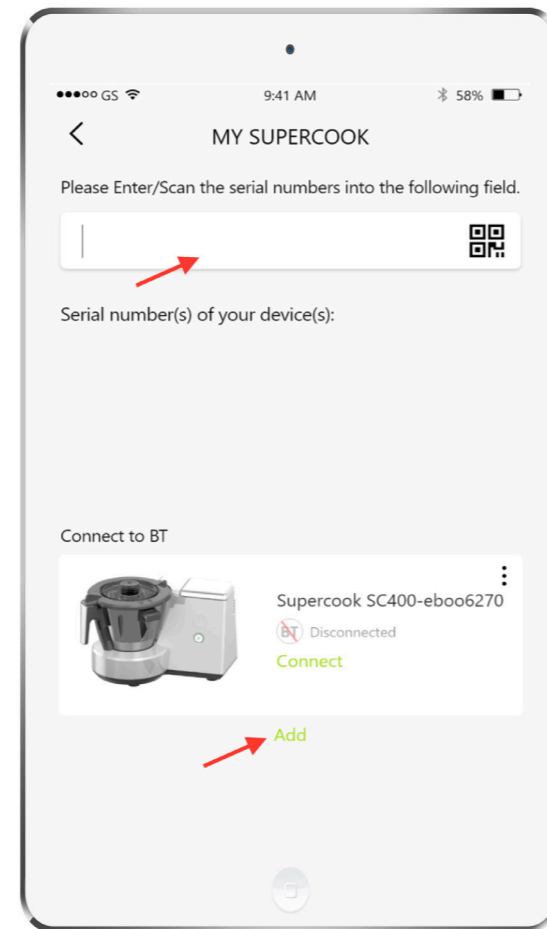
Conecte la tableta Yumi 3.0 al Supercook

1. En la aplicación, haga clic en el icono Perfil.
2. Haga clic en MI SUPERCOOK, agregue su número de serie y luego conecte el Supercook. Siga los pasos de la aplicación. El Supercook se conecta tan pronto como el botón 1 es azul iluminado

Perfil



MY SUPERCOOK



Preparación



Recipiente de acero inoxidable

1. El recipiente posee una capacidad de 3.2 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 (3.2 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.

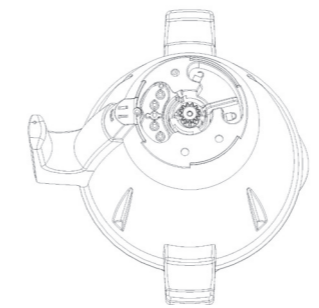
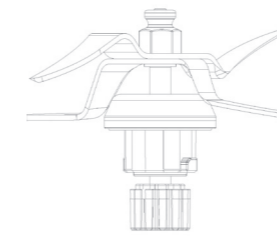
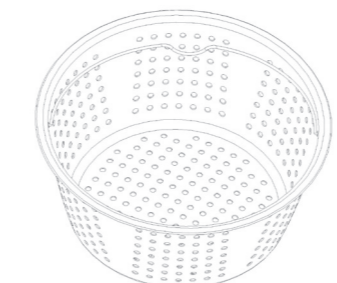


Fig. 1



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).

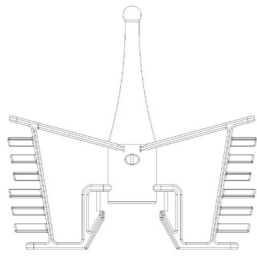


1. ¡Las cuchillas están muy afiladas! Tenga mucho cuidado cuando las instale y desinstale.
2. Compruebe siempre que el anillo de estanquidad esté bien encajado en el soporte de las cuchillas. Si no lo está, podría derramarse el contenido del recipiente y averiar el robot de cocina.
3. Cuando ponga los 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

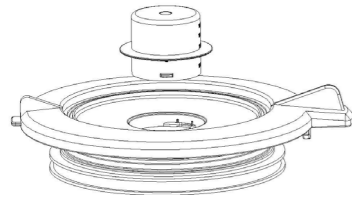


Paleta mezcladora

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 tardan 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.



Encendido y apagado

Encienda el módulo de control de la „tableta Yumi 3.0“ y conéctelo de forma inalámbrica al Supercook SC400, primeros pasos.

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 introduzca 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.

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.

Consejos y ayuda

La aplicación Supercook Smart se desarrolla continuamente, por lo que por razones ecológicas nos hemos abstenido de entrar en todos los detalles de las instrucciones. La aplicación Supercook Smart se explica por sí misma.

Puede encontrar consejos y ayuda para usar Supercook SC400 en nuestro canal internacional de YouTube

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY9Ow>



Características técnicas

Robot de cocina SUPERCOOK	
Consumo	
Cocinar	1000 vatios
Mezclar	1000 vatios (Total 1100 watt)
Volume	4.5 litro (3.2 litro)
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~50/60 Hz
Unidad de control	
Conexión	12V
Pantalla LCD de la unidad de control	8.0 pulgadas
Tarjeta de memoria incluida	<> 64GB
Vapores (Set de bandejas para cocinar al vapor) (opcional)	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, llame a nuestra Línea directa o diríjase al distribuidor al que compró el robot de cocina.

Servicio online / Contacto internacional
Internet: www.supercook.me
E-mail: support@supercook.me

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
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.me

Copyright

Copyright 2021. 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 Supercook Ltd & Michael Roessler.

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

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AFPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Manuale dell'utente SUPERCOOK

Italiano

Indice

Introduzione	50
Esempi di impiego del robot da cucina multifunzione	50
Istruzioni sul prodotto e sulla sicurezza	50
Istruzioni per la manutenzione	50
Utilizzo delle istruzioni operative	51
Schermo e messaggi d'errore	51
Panoramica del robot da cucina – visione anteriore e posteriore	52
Panoramica dell'unità di controllo "Yumi"	53
Accessori	53
Cenni preliminari	54
Preparazione	55
Recipiente in acciaio inox	55
Lame in acciaio inox	55
Cestello	55
Miscelatore	56
Coperchio	56
Spatola	56
Tappo dosatore	56
Vapore (accessorio opzionale)	57
Benefici della cottura a vapore	57
Utilizzo di Vapore (set di vassoi per la cottura a vapore)	57
Inserimento e rimozione della scheda di memoria	57
Accensione e spegnimento	57
Aiuto	58
Istruzioni importanti prima di iniziare	58
Pulizia	58
Specifiche tecniche	59
Assistenza e servizio clienti	59
Copyright	59
Smaltimento dei dispositivi elettronici usati	59
Dichiarazione di conformità	59

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE
TR
NO

Introduzione

Grazie per avere acquistato questo Robot da cucina SUPERCOOK. Leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo in un luogo sicuro per future consultazioni. Ci auguriamo che l'impiego di questo robot risulti piacevole e porti buoni risultati.

Esempi di impiego del robot da cucina multifunzione

- Per passati di verdure e frutta, salse e zuppe.
- Mescola frappè e cocktail.
- Polverizza lo zucchero e i peperoncini secchi.
- Tritura mandorle e nocciole.
- Grattugia frutta e verdure.
- Sminuzza cipolle e noci.
- Utilizzare le apposite fruste per emulsionare maionese e creme.
- Grattugia finemente formaggi, pangrattato e patate.
- Mescola impasti morbidi, meringhe e panna
- Impasta pasta lievitata e pasta di pane
- Riscalda, frigge e cuoce a temperature da 40 a 130 °C
- Cuoce a vapore nel Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) o nel cestello

Istruzioni sul prodotto e sulla sicurezza

Leggere attentamente queste informazioni importanti prima di utilizzare il robot da cucina multifunzione:

1. Prima di iniziare: estrarre dalla scatola il robot da cucina e tutti gli accessori.
2. Non mettere in funzione il dispositivo su superfici umide o bagnate.
3. Per garantire la sicurezza, collegare il robot all'alimentazione di rete tramite una spina standard a 3 poli. Accertare la compatibilità fra la rete elettrica e le informazioni su tensione ed elettricità presenti sull'etichetta del robot. Collegamenti errati possono rendere nulla la garanzia.
4. Quando si utilizzano apparecchiature elettriche sussiste sempre il rischio di elettrocuzione, che può causare ferite o morte. Di conseguenza, è necessario attenersi sempre alle istruzioni.
5. plawa o il distributore non possono essere ritenuti responsabili per danni causati da una cattiva alimentazione elettrica o da un'errata installazione. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.
6. Il materiale da imballo, soprattutto pellicole, buste e polistirolo, devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
7. Durante il primo utilizzo potrebbe prodursi un odore particolare. Ciò non costituisce un pericolo.
8. Non immergere il robot, l'unità di controllo o il cavo elettrico in acqua.
9. Non coprire il robot con tovaglioli, panni, ecc.
10. Mantenere una distanza sufficiente da altre fonti di calore, come fornelli, per evitare danni al dispositivo.
11. Questo robot da cucina non è un giocattolo e, di conseguenza, deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
12. Posizionare il cavo in modo tale che non venga schiacciato, danneggiato o non entri in contatto con superfici calde.
13. Nel caso in cui si utilizzi una prolunga:
 - a. il cavo deve essere dotato di messa a terra
 - b. adottare tutte le precauzioni necessarie per garantire che il cavo non ostacoli il passaggio
14. Evitare che il cavo penzoli e scollegarlo dall'alimentazione di rete impugnando la spina e mai tirando il cavo stesso.
15. Non utilizzare il robot da cucina:
 - a. se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati
 - b. in caso di malfunzionamenti, cadute o evidenti segni di danneggiamento.
16. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
17. Questo robot da cucina è stato progettato unicamente per un uso domestico e per funzionare in luoghi chiusi.
18. Non tentare mai di riparare da soli il dispositivo. Non sostituire o modificare il cavo, la spina o altri componenti. Rivolgersi sempre a personale autorizzato o alla hotline.

19. In caso di malfunzionamenti o danni, scollegare dall'alimentazione di rete.
20. plawa o il distributore non possono essere ritenuti responsabili per danni causati da un utilizzo improprio o errato del dispositivo.
21. Il robot da cucina non è una friggitrice. Non tentare mai di friggere del cibo in esso.
22. Non inserire oggetti nei fori presenti sul dispositivo.
23. Scollegare il robot dall'alimentazione:
 - a. durante le operazioni di pulizia
 - b. quando rimane inutilizzato
 - c. in caso di mancanza di elettricità
24. Le persone inesperte di tali dispositivi, quelle con disabilità fisiche, mentali, psicologiche e sensoriali e i bambini devono utilizzare questo dispositivo sotto la supervisione di un adulto o di qualcuno responsabile per la sicurezza. Controllare che i bambini non giochino con il robot.
25. Questo dispositivo è stato progettato per essere utilizzato come elettrodomestico, per esempio:
 - nelle cucine riservate al personale in negozi, uffici e altre aree commerciali
 - in tenute agricole
 - dai clienti in hotel, alberghi, ecc.
 - nei bed&breakfast

Istruzioni per la manutenzione

Maneggiare con cura il robot da cucina e gli accessori. Il rispetto delle seguenti raccomandazioni consentirà di mantenere valida la garanzia e, di conseguenza, la possibilità di eventuali reclami.

1. Spegner il robot in caso di non utilizzo per lunghi periodi di tempo.
2. Prima di pulirlo, lasciar raffreddare il dispositivo.
3. In caso di contatto con gli alimenti, pulire tutti i componenti e gli accessori.
4. Utilizzare un panno morbido e leggermente inumidito per pulire il recipiente in acciaio inox del robot.
5. I contatti presenti sotto al recipiente in acciaio inox devono essere mantenuti puliti e asciutti.
6. Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
7. Dopo ogni utilizzo, per prevenire la presenza di germi, pulire il robot e le guarnizioni.
8. Non utilizzare mai detersivi abrasivi o caustici.
9. Rimuovere il calcare con aceto.
10. Eventuali macchie sugli accessori di plastica conseguenti all'utilizzo di carote, pomodori o spezie presenti nel curry sono normali. Tali macchie possono essere eliminate strofinando la parte con un panno imbevuto d'olio. Sciacquare quindi rapidamente con acqua calda, poi con acqua fredda e poco detersivo.
11. Utilizzare il robot da cucina attenendosi a queste istruzioni operative.

Utilizzo delle istruzioni operative



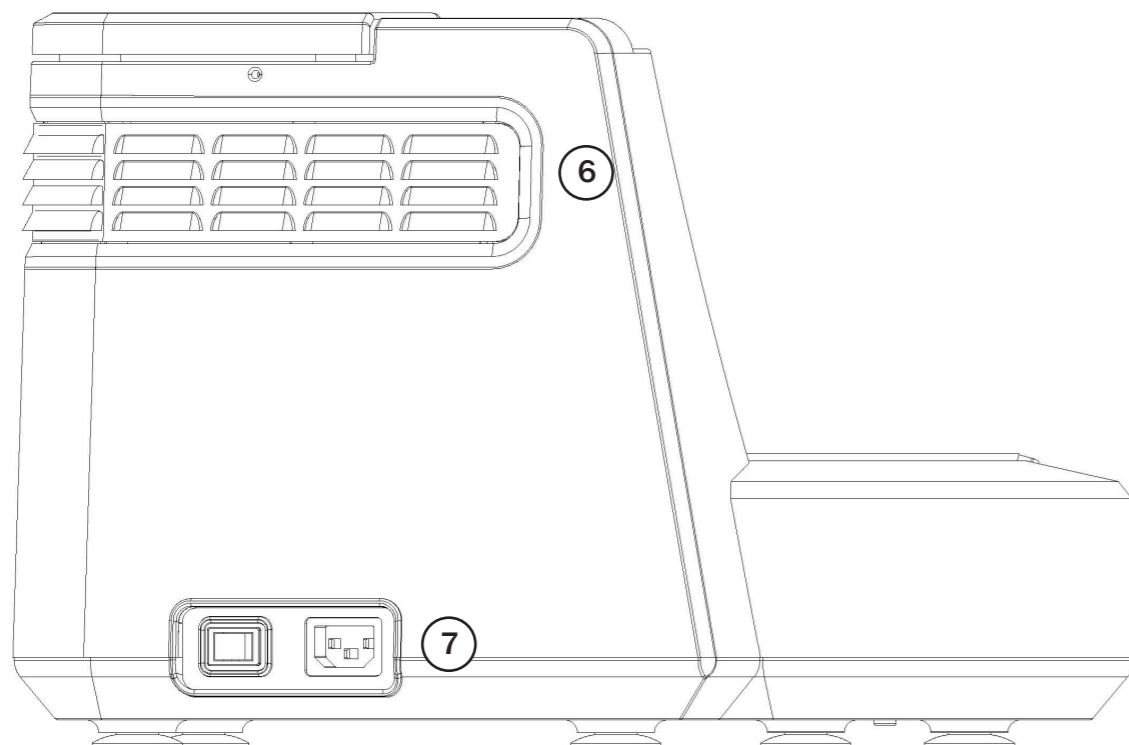
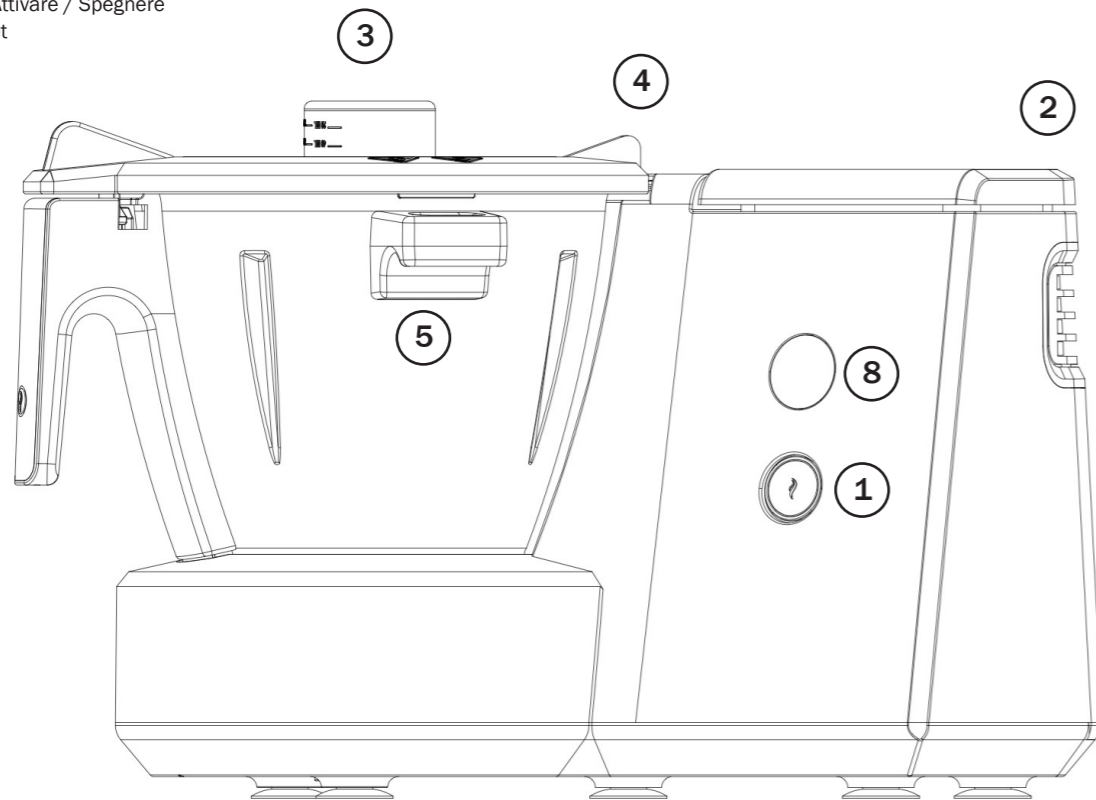
Questo simbolo indica un avvertimento da leggere prima di utilizzare il dispositivo:

Schermo e messaggi d'errore

Simbolo / Domanda / Descrizione dell'errore	Spiegazione	Soluzione
	Il recipiente in acciaio inox non è chiuso correttamente o l'interruttore di sicurezza non funziona.	Controllare nuovamente la chiusura.
	La spia blu sul pulsante di connessione lampeggia. L'SC400 ha un errore di comunicazione con il modulo operativo del tablet Yumi 3.0 o la connessione è stata interrotta	Ricollegare Yumi 3.0 con Supercook.
	Il motore è sovraccarico.	Spegnere il robot da cucina e attendere qualche minuto fino a quando il motore non si è raffreddato.
Il robot da cucina si ferma quando si usa il miscelatore.	Il robot da cucina è dotato di uno speciale sistema di controllo. La velocità può variare e la rotazione viene interrotta a intervalli di 2 sec. Ciò significa che il robot da cucina inizia a emettere un rumore insolito. È un fenomeno normale. Questo rumore indica che la velocità delle lame in acciaio inox viene regolata per evitare un surriscaldamento del motore.	Rimuovere parte dell'impasto o aumentare la velocità a un massimo di 3.
La velocità è irregolare o il motore si blocca.		Aumentare la velocità da 1 a 2 o da 2 a 3.
Le lame in acciaio inox girano lentamente durante la preparazione dell'impasto.	Controllare di non aver superato la quantità massima di 500 g di farina.	Rimuovere parte dell'impasto dal recipiente in acciaio inox.
Dal robot da cucina fuoriesce fumo.	Il motore è bollente e la protezione anticorrosione sull'avvolgimento sta evaporando.	Ciò è innocuo e cesserà dopo un utilizzo un po' più prolungato dell'unità.
Il robot da cucina non funziona alla temperatura impostata se la velocità è impostata su 5.	La temperatura può essere impostata solo con le velocità da 1 a 4.	Cambiare l'impostazione della velocità da 1 a 4.
Difficoltà nel corretto posizionamento del recipiente in acciaio inox.	Con l'utilizzo questa operazione diventerà più facile, in quanto la guarnizione di silicone si altera per il calore e l'umidità, pur mantenendo la sua funzione.	Ungere leggermente con olio la guarnizione o inumidirla.
Il robot da cucina viene utilizzato? La base del recipiente in acciaio inox mostra segni e umidità residua alla consegna.	Prima della consegna tutti i componenti del robot da cucina vengono sottoposti a test. Il recipiente in acciaio inox viene riempito di acqua e portato a ebollizione. Come avviene in lavastoviglie, su di esso possono rimanere tracce di umidità. Tali tracce possono lasciare leggeri segni sulla base del recipiente in acciaio inox, che non alterano la sicurezza.	Per rimuovere i segni, utilizzare un comune pulitore per acciaio inox.
Al primo utilizzo o a pieno carico si odono rumori.	Durante il primo utilizzo o a pieno carico il motore può surriscaldarsi ed emettere rumori insoliti. Come nel caso di molti motori elettrici, il motore utilizza spazzole che necessitano di un rodaggio iniziale. Tali rumori, quindi, non devono preoccupare.	Dopo un'operazione impegnativa, per es. un impasto consistente, lasciar raffreddare il robot da cucina. Una volta raffreddato, il robot da cucina ritornerà completamente operativo.
Segnale acustico.	Al raggiungimento della corretta temperatura, l'unità emette un segnale acustico.	Inoltre, il segnale acustico indica che il tempo preimpostato è trascorso.

Panoramica del robot da cucina – visione anteriore e posteriore

1. Associazione wireless e pulsante di stato
2. Bilancia graduata (accessorio opzionale)
3. Tappo dosatore
4. Coperchio
5. Recipiente in acciaio inox
6. Foro di ventilazione
7. Tasto Attivare / Spegner
8. Magnet

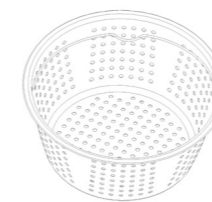


Panoramica dell'unità di controllo "Yumi"

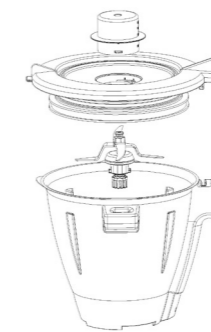
Fare riferimento al manuale del tablet Yumi 3.0 ..



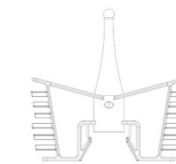
Accessori



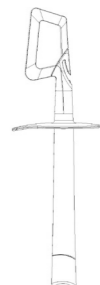
Cestello



Tappo dosatore, Coperchio, Lame in acciaio inox,
Recipiente in acciaio inox



Miscelatore



Spatola

- D
- GB
- FR
- ES
- IT**
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

Cenni Preliminari

Tablet Yumi 3.0

1. Caricare il tablet Yumi 3.0 con l'adattatore di alimentazione in dotazione.
2. Accendi il tablet Yumi 3.0 e apri l'applicazione SUPERCOOK SMART. Se sei già un membro di Supercook, puoi utilizzare i tuoi dati di accesso esistenti. In caso contrario, registrati e segui i passaggi nell'applicazione.

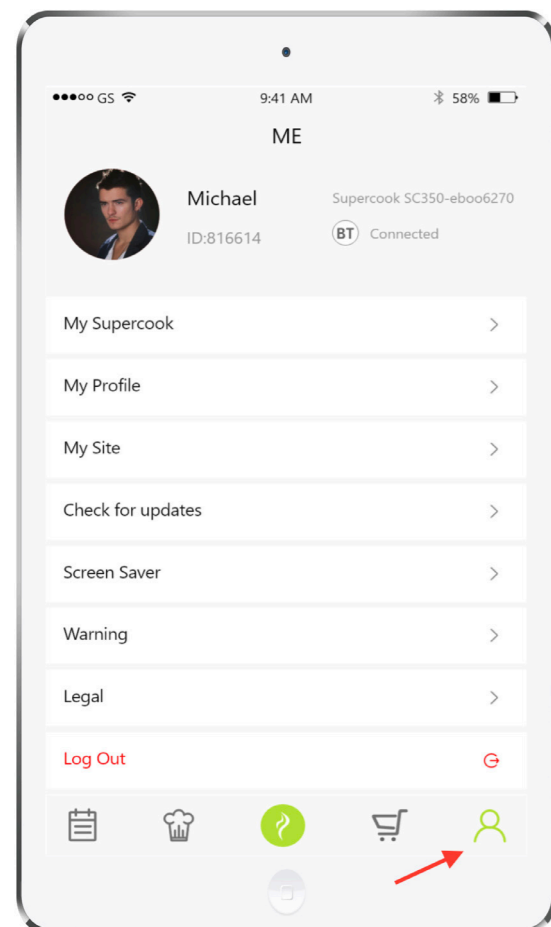


3. Familiarizzare con Supercook come descritto nelle istruzioni per l'uso, osservare le istruzioni di sicurezza
4. Accendere il Supercook e collegare il tablet Yumi 3.0 al Supercook.

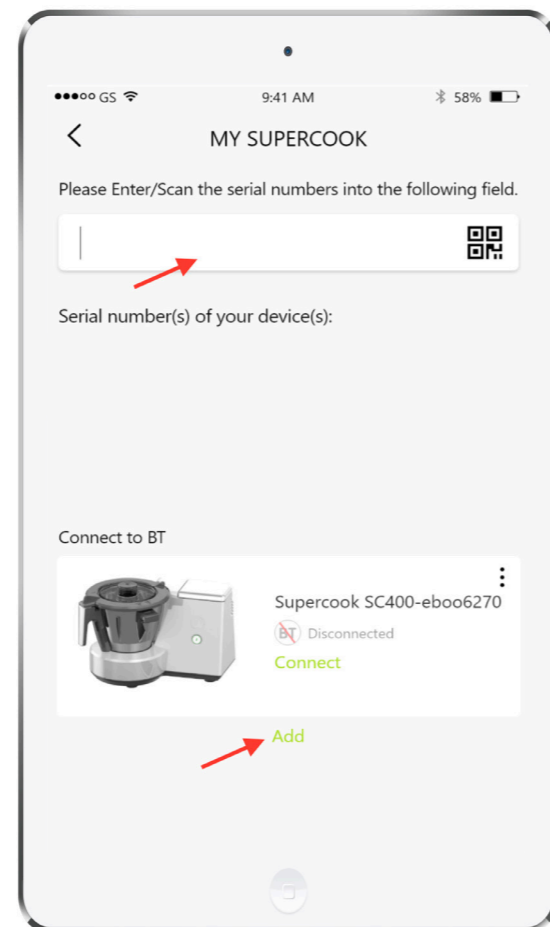
Collega il tablet Yumi 3.0 al Supercook

1. Nell'applicazione, fare clic sull'icona Profilo ..
2. Fare clic su IL MIO SUPERCOOK, aggiungere il numero di serie e quindi collegare il Supercook. Segui i passaggi nell'applicazione. Il Supercook è collegato non appena il pulsante 1 è blu illuminato

Profil



MY SUPERCOOK



Preparazione



Recipiente in acciaio inox

1. Il recipiente in acciaio inox ha una capacità di 2 litri ed è dotato di una scala graduata sia all'interno sia all'esterno.
2. Dopo aver inserito correttamente le lame in acciaio inox nel recipiente in acciaio inox, posizionare quest'ultimo nell'apposito alloggiamento sul robot. Esercitare quindi una leggera pressione fino a quando il recipiente in acciaio inox non si aggancia ai contatti e al meccanismo di funzionamento.



1. Il cibo nel recipiente in acciaio inox non deve superare i 2 litri. In caso contrario, non è possibile garantire la sicurezza del funzionamento e la qualità delle preparazioni potrebbe risultare compromessa.
2. Quando si stacca il recipiente in acciaio inox dal robot da cucina accertarsi che il contenuto non fuoriesca. In caso di alimenti caldi ciò potrebbe causare ustioni.
3. Nel caso in cui non si riuscisse ad agganciare il recipiente in acciaio inox al meccanismo sul robot, girare delicatamente la testina delle lame in acciaio inox.

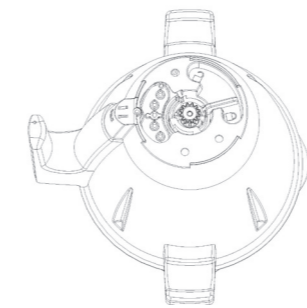
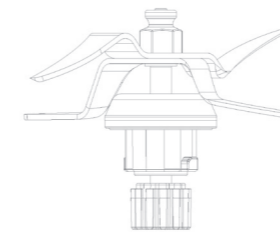


Fig. 1

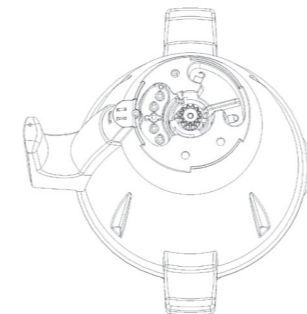


Fig. 2

Lame in acciaio inox

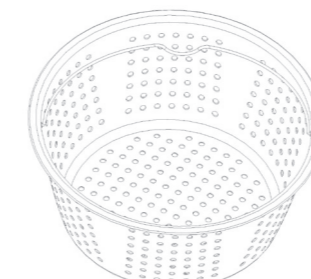
1. Alla consegna, le lame in acciaio in inox sono inserite nel recipiente in acciaio inox.
2. Per rimuoverle, mettere il recipiente in acciaio inox in posizione verticale. Per sganziare le lame in acciaio, spingere la leva verso il basso in senso antiorario. (vedere fig.1)
3. Per inserire le lame in acciaio inox, posizionarle correttamente nel recipiente in acciaio inox e spingere la leva verso l'alto in senso orario. (vedere fig.2)



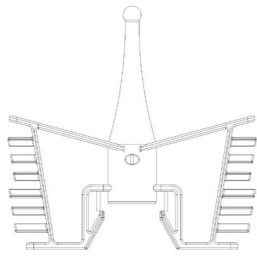
1. Le lame in acciaio inox sono molto affilate! Prestare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio.
2. Accertarsi che la guarnizione sia collocata in posizione corretta sul supporto delle lame in acciaio inox. Se così non fosse, il contenuto del recipiente in acciaio inox potrebbe fuoriuscire e danneggiare il robot.
3. Quando si aggiunge cibo, accertarsi che esso non blocchi le lame in acciaio inox.
4. Dopo ogni lavorazione, prima di rimuovere le lame in acciaio inox farle raffreddare completamente.
5. La quantità massima lavorabile è 500 g di farina per l'impasto del pane.

Cestello

1. Il cestello viene utilizzato per cuocere a vapore piccole quantità di cibo, posizionandolo direttamente nel recipiente in acciaio inox.
2. La scanalatura laterale consente di estrarlo facilmente con l'aiuto del miscelatore.



Preparazione

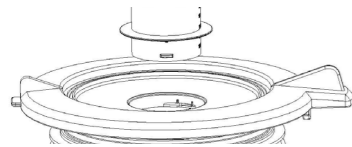


Miscelatore

Il miscelatore si inserisce sulle lame in acciaio inox con una leggera resistenza. Risulta perfetto per produrre dessert cremosi, meringhe e per montare la panna. Può essere utilizzato solo con le velocità da 1 a 4.



Non utilizzare il miscelatore insieme alla funzione Turbo. Quando si aggiunge cibo, accertarsi che esso non blocchi il miscelatore. Il miscelatore non è adatto a impastare impasti consistenti. Per esempio, per impastare pane o pizza si devono utilizzare le lame in acciaio inox. Non utilizzare il miscelatore insieme alla spatola.



Coperchio

1. Inserire correttamente la guarnizione nel coperchio per evitare perdite.
2. Posizionare il coperchio diagonalmente, in cima al recipiente in acciaio inox.
3. Ruotarlo in senso orario fino a quando la tacca sul fondo della parte anteriore del coperchio non si inserisce nel relativo alloggiamento del robot.
4. Il robot si accende solo se il coperchio si trova in posizione corretta.
5. Il coperchio è dotato di un foro superiore per facilitare l'inserimento degli ingredienti.

Spatola

1. Utilizzare questo accessorio per rimuovere o mescolare gli ingredienti.
2. La spatola non è progettata per entrare in contatto con le lame in acciaio inox durante l'inserimento degli ingredienti tramite il foro sul coperchio.



Tappo dosatore

1. Il tappo dosatore ha la capacità di 100 ml ed è rimovibile.
 - a. Ciò per facilitare l'inserimento degli ingredienti.
 - b. Non appena il tappo dosatore viene inserito nel coperchio, la temperatura rimane costante.
 - c. Ciò facilita il controllo dell'uscita del vapore.



1. Il tappo dosatore può essere rimosso solo con le velocità da 1 a 3. In caso contrario, gli ingredienti potrebbero schizzare provocando ustioni.
2. A velocità superiori si consiglia di tenere fermo il tappo dosatore per evitare fuoriuscite.



Preparazione



Panoramica di Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore)

1. Coperchio
2. Vassoio piatto per la cottura a vapore
3. Vassoio profondo per la cottura a vapore
4. Ricevitore di condensa per la raccolta dei fluidi

Vapore (accessorio opzionale)

Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) viene utilizzato per cuocere i cibi preservando le vitamine in essi contenute. Quello a vapore è uno dei metodi di cottura più sani.

Benefici della cottura a vapore

1. Conservazione di vitamine e nutrienti.
2. Risparmio di tempo – possibilità di cuocere più cibi contemporaneamente
3. Alimentazione sana, a basso contenuto di sale e grassi
4. Conservazione della morbidezza dei cibi
5. Nessuno scambio di sapori

Utilizzo di Vapore (set di vassoi per la cottura a vapore)

1. Riempire il recipiente in acciaio inox con almeno 700 ml di acqua o di altri liquidi per la cottura a vapore, come brodo.
2. Ungere la parte interna del recipiente affinché il cibo non si attacchi.
3. Mettere gli ingredienti sui vassoi per la cottura a vapore. Accertarsi di aver posizionato nel vassoio più profondo gli alimenti che richiedono tempi di cottura maggiori. Lasciare liberi alcuni dei fori per far passare il vapore.
4. Posizionare Vapore (set di vassoi per la cottura a vapore) direttamente sul coperchio, senza il tappo dosatore.
5. Controllare che i vassoi per la cottura a vapore siano inseriti l'uno nell'altro correttamente e che il coperchio sia chiuso saldamente, in modo che il vapore non possa fuoriuscire.



1. Quando si utilizza Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore), tenere sempre a mente che da esso esce vapore bollente che si condensa nel raccoglitore. Attenzione – rischio di scottature!
2. Impugnare i recipienti solo dai manici.
3. Prestare attenzione quando si rimuove il ricevitore di condensa.
4. Il ricevitore di condensa è di materiale plastico resistente al calore, fino a circa 90°C.
5. Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) non è adatto a microonde, forno o altre fonti di calore.



Accensione e spegnimento

Accendere il modulo di controllo „Yumi 3.0 tablet“ e collegarlo in modalità wireless a Supercook SC400, fare riferimento a Primi Passi

Istruzioni importanti prima di iniziare

1. Utilizzare sempre il robot da cucina multifunzione su una superficie piana, pulita, stabile e che non emetta calore.
2. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
3. Pulire tutti gli accessori.
4. Non inserire mai le mani nel robot da cucina multifunzione mentre è in funzione.
5. Accertarsi che le guarnizioni impiegate siano sempre pulite e integre.
6. Il robot da cucina è dotato di un meccanismo di sicurezza interno. Nel caso in cui il recipiente in acciaio inox non sia chiuso correttamente, il dispositivo non entrerà in funzione.
7. Scollegare il robot da cucina dall'alimentazione:
 - a. in caso di danni o malfunzionamenti del dispositivo
 - b. in caso di caduta del dispositivo.
 - c. in caso di danni visibili ai componenti o di mancanza di alimentazione di rete.
8. Non lasciare incustodito il robot da cucina.
9. Utilizzare solo gli accessori consigliati da plawa.

Pulizia

1. Pulire il robot da cucina prima di utilizzarlo per la prima volta e dopo ogni uso, e pulire tutti i componenti e gli accessori che entrano in contatto con gli alimenti. **Accertarsi che il robot da cucina sia completamente freddo prima di iniziare le operazioni di pulizia.**
2. Prima di effettuare la pulizia, scollegare la spina dalla presa dell'alimentazione di rete.
3. I contatti presenti sotto al recipiente in acciaio inox devono essere mantenuti puliti e asciutti.
4. Rimuovere le lame in acciaio inox multifunzione dal recipiente prima di procedere alla pulizia. Rimuovere anche le due guarnizioni (lame in acciaio inox multifunzione/coperchio) dato che potrebbero essersi depositati dei resti di cibo al di sotto degli anelli. Prestare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio.
5. Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
6. Dopo ogni utilizzo, per prevenire la presenza di germi, pulire il robot e le guarnizioni.
7. Utilizzare un panno morbido e leggermente inumidito per pulire il recipiente in acciaio inox del robot da cucina.
8. Non utilizzare mai detersivi abrasivi o caustici. Potrebbero danneggiare la superficie.
9. Eventuali macchie sugli accessori di plastica conseguenti all'utilizzo di carote, pomodori o spezie presenti nel curry sono normali. Tali macchie possono essere eliminate strofinando la parte con un panno imbevuto d'olio. Sciacquare quindi rapidamente con acqua calda, poi con acqua fredda e poco detersivo.

Suggerimenti e aiuto

L'applicazione Supercook Smart è in continuo sviluppo, per motivi ecologici abbiamo quindi evitato di entrare in ogni dettaglio nelle istruzioni. L'applicazione Supercook Smart è autoesplicativa.

Suggerimenti e assistenza per l'utilizzo di Supercook SC400 sono disponibili sul nostro canale YouTube internazionale.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY90w>



Specifiche tecniche

Robot da cucina SUPERCOOK	
Consumo elettrico	
Cottura	1000 Watt
Mescolatura	1000 Watt (Total 1100 Watt)
Capacità	4.5 (3.2)litri
Temperatura minima	40 °C
Temperatura massima	130 °C
Velocità	10 + turbo
Velocità motore di miscelazione	20.000 rpm
Segnali acustici	Si
Tensione di rete/Frequenza	230 V~50/60Hz
Unità di controllo	
Connessione	12 V dalla presa alla spina
Schermo LCD dell'unità di controllo	8.0"
Scheda di memoria	
Capacità di memoria (inclusa)	<> 64 GB
Vapore (Set di vassoi per cottura al vapore) (opzionale)	circa 23,1 x 19,2 cm (circa le dimensioni di un foglio A4)

Data la sua crescita continua, il produttore si riserva il diritto di modificare il prodotto, inclusi gli accessori, l'imballaggio, le istruzioni e il ricettario, in qualsiasi momento, senza autorizzazione preventiva.

Assistenza e servizio clienti

Si necessita di assistenza? Per ulteriori questioni, visitare il sito www.supercook.it, contattare la nostra hotline o consultare il rivenditore da cui è stato acquistato il robot da cucina multifunzione.

Assistenza online /Contatti internazionali:
Internet: www.supercook.it
E-mail: support@supercook.me

In caso di restituzione del prodotto, sarà necessario un numero RMA (Return Merchandise Authorization), che deve essere scritto chiaramente sulla confezione. Ulteriori informazioni sulla restituzione della merce sono disponibili telefonicamente presso le nostre linee di assistenza o alla voce „Service & Support“ (“Assistenza & Supporto”) sul sito SUPERCOOK.

Produttore
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.me

Copyright

Copyright 2021. Questo manuale dell'utente contiene informazioni coperte da copyright. Tutti i diritti riservati. È vietato riprodurre queste istruzioni operative con qualsiasi mezzo e in qualsivoglia forma – meccanica, elettronica o altro – senza il precedente consenso scritto del produttore. SUPERCOOK è un marchio di Supercook Ltd. & Michael Roessler

Smaltimento dei dispositivi elettronici usati

Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il dispositivo non deve essere smaltito fra i normali rifiuti domestici, ma portato a un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità governative locali, gli enti preposti a tale servizio o il negozio in cui si è acquistato il dispositivo.



Dichiarazione di conformità

Si conferma che questo specifico prodotto è conforme alle Direttive

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AFPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Manual do utilizador SUPERCOOK

Português

Conteúdo

Introdução	62
Exemplos de utilização da máquina de cozinha multifuncional	62
Instruções do produto e de segurança	62
Cuidados	62
Utilização destas instruções de utilização	63
Mensagens do ecrã e de erro	63
Visão geral das vistas dianteira e traseira da máquina de cozinha	64
Visão geral da unidade de controlo "Yumi"	65
Acessórios	65
Os primeiros passos	66
Preparação	67
Recipiente	67
Faca	67
Cesto de cozedura	67
Batedor de varas	68
Tampa	68
Espátula	68
Copo de medida	68
Tabuleiro de vapor Vapore (acessório opcional)	69
Benefícios de cozinhar a vapor	69
Utilizar o tabuleiro de vapor Vapore	69
Inserir e retirar o cartão de memória	69
Ligar e desligar	69
Ajuda	70
Instruções importantes antes de começar	70
Limpeza	70
Especificações técnicas	71
Assistência e apoio ao cliente	71
Copyright	71
Descarte de dispositivos eletrónicos usados	71
Declaração de conformidade	71

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE
TR
NO

Introdução

Obrigado por adquirir a máquina de cozinha SUPERCOOK. Leia o manual do utilizador cuidadosamente e guarde-o num lugar seguro de modo a poder consultá-lo mais tarde. Esperamos que goste de utilizar a máquina de cozinha e que ela produza bons resultados.

Exemplos de utilização da máquina de cozinha multifuncional:

- Fazer puré de fruta, legumes, molhos e sopas
- Misturar batidos e cocktails.
- Pulverizar açúcar e pimentões secos
- Moer amêndoas e avelãs
- Ralar fruta e legumes
- Picar cebolas e nozes
- Usar o agitador para emulsionar maionese e cremes
- Ralar queijo, migalhas de pão e batatas
- Misturar massas leves, merengues e chantili
- Amassar fermento e massa de pão
- Aquecer, fritar ou cozer a temperaturas de 40 a 130 °C.
- Cozinhar a vapor no tabuleiro de vapor Vapore ou no cesto de cozedura

Instruções do produto e de segurança

Leia as seguintes instruções importantes com cuidado antes de utilizar pela primeira vez a máquina de cozinha multifuncional:

1. Antes de começar: Retire da caixa a máquina de cozinha e todos os acessórios.
2. Não utilize a máquina de cozinha em superfícies molhadas ou húmidas.
3. De modo a garantir uma utilização segura da máquina de cozinha, deverá ligá-la à rede elétrica através de uma tomada padrão de 3 pinos. Verifique que o seu sistema elétrico está em conformidade com a informação de energia e tensão presente na etiqueta de classificação da máquina de cozinha. Ligações incorretas fazem caducar a garantia.
4. Com todos os dispositivos elétricos, há o risco de eletrocussão que pode causar ferimentos ou até mesmo a morte. É portanto importante respeitar sempre as instruções de segurança.
5. A plawa ou o distribuidor não aceitam qualquer responsabilidade por danos causados como resultado de alimentação elétrica insuficiente ou instalação incorreta no edifício. Se tiver qualquer dúvida, consulte um eletricitista qualificado.
6. Mantenha o material de embalagem, especialmente películas de embalagem, sacos e poliestireno, fora do alcance das crianças.
7. Quando utilizada pela primeira vez, pode aparecer algum cheiro. Isto não é perigoso.
8. Não mergulhe na água a máquina de cozinha, a unidade de controlo ou o cabo de alimentação.
9. Nunca cubra a máquina de cozinha com toalhas de chá, panos, etc..
10. Mantenha o dispositivo suficientemente afastado de outras fontes de calor, tais como placas, a fim de evitar danos no mesmo.
11. Esta máquina de cozinha não é um brinquedo e deve ser mantida fora do alcance das crianças.
12. Coloque o cabo de tal forma que ele não fique esmagado ou dobrado ou esteja em contacto com superfícies quentes.
13. Se estiver a utilizar uma extensão:
 - a. o cabo deve estar ligado à terra
 - b. tome todas as precauções necessárias para garantir que não se tropece no cabo.
14. Nunca permita que o cabo de alimentação balance livremente e nunca o desligue puxando o cabo; puxe sempre pela ficha.
15. Não utilize a máquina de cozinha:
 - a. se o cabo ou a ficha estiverem danificados
 - b. se não estiver a funcionar corretamente, se a máquina de cozinha caiu ou mostrar sinais exteriores de danos.
16. Não mova a máquina de cozinha enquanto ela estiver a trabalhar.

17. Esta máquina de cozinha foi concebida exclusivamente para uso doméstico e em interiores.
18. Nunca tente reparar a máquina de cozinha você mesmo. Não substitua ou modifique o cabo elétrico, a fonte de alimentação ou outros componentes. Consulte sempre um técnico autorizado ou a linha direta.
19. Se a unidade não funcionar corretamente ou estiver danificada, desligue-a da rede elétrica.
20. A plawa ou o distribuidor não aceitam qualquer responsabilidade por danos causados como resultado de uso impróprio ou incorreto da máquina de cozinha.
21. A máquina de cozinha não é uma fritadeira. Sob nenhuma circunstância deve tentar fritar alimentos na máquina de cozinha.
22. Não insira objetos nos orifícios do dispositivo.
23. Desligue a máquina de cozinha da rede elétrica:
 - a. ao limpar
 - b. quando não está em utilização
 - c. no caso de uma falha de energia.
24. Pessoas com pouca experiência ou conhecimento no manuseio destes dispositivos, pessoas com capacidades físicas, psicológicas, mentais e sensoriais limitadas, e crianças, só devem utilizar a máquina de cozinha sob a supervisão ou instrução de uma pessoa que possa aceitar a responsabilidade pela segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com a máquina de cozinha.
25. Esta máquina de cozinha foi concebida para uso doméstico e similar como, por exemplo:
 - em cozinhas de empregados em lojas, escritórios e outras áreas comerciais
 - em propriedades agrícolas
 - por clientes em hotéis, motéis e outros alojamentos
 - em pensões

Cuidados

Manuseie a máquina de cozinha e acessórios com cuidado. As recomendações a seguir ajudarão a manter a sua garantia e asseguram que todas as reivindicações sob garantia são válidas.

1. Desligue a máquina de cozinha se não tenciona utilizá-la por um período prolongado.
2. Deixe a máquina de cozinha arrefecer completamente antes de a limpar.
3. Limpe todos os componentes e acessórios que entraram em contacto com os alimentos.
4. Utilize um pano macio, ligeiramente humedecido, para limpar a cavidade do recipiente da máquina de cozinha.
5. Os contactos debaixo do recipiente devem ser mantidos limpos e secos.
6. Todos os acessórios podem ser lavados em máquinas de lavar louça.
7. Para evitar a acumulação de germes, limpe a máquina de cozinha e os anéis de vedação após cada utilização.
8. Nunca utilize detergentes abrasivos ou adstringentes.
9. Quaisquer marcas de calcário podem ser retiradas com vinagre.
10. É normal ocorrer alguma descoloração nos acessórios de plástico devido ao betacaroteno das cenouras ou tomates ou especiarias com caril. Pode reduzir ligeiramente a descoloração humedecendo um pano com óleo de cozinha e esfregando a área com cuidado. Depois enxague rapidamente com água quente, depois com água fria e um pouco de detergente de lavagem líquido.
11. Utilize a máquina de cozinha apenas como descrito nestas instruções de utilização.

Utilização destas instruções de utilização



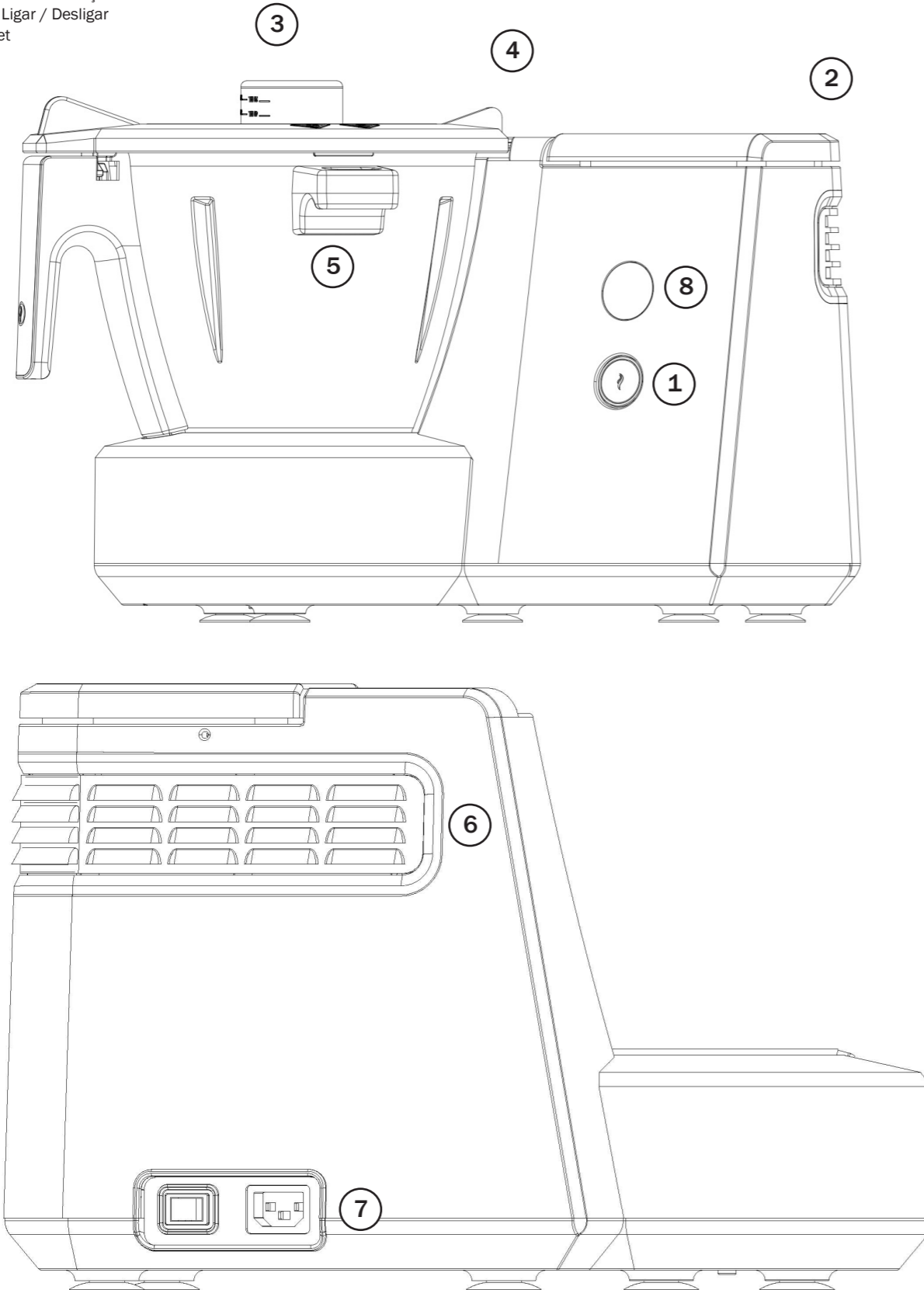
Este símbolo indica avisos que deve ler antes da utilização.

Mensagens do ecrã e de erro

Símbolo / Questão / Descrição do erro	Explicação	Solução
	O recipiente não está vedado corretamente ou o interruptor de segurança não está a funcionar.	Verifique novamente a vedação.
	A luz azul no botão de conexão pisca. O SC400 tem um erro de comunicação com o módulo operacional do tablet Yumi 3.0 ou a conexão foi interrompida	Por favor, reconecte o Yumi 3.0 com o Supercook.
	O motor está sobrecarregado.	Desligue a máquina de cozinha e espere alguns minutos até que o motor arrefeça.
A máquina de cozinha para quando o batedor de varas é utilizado.	A máquina de cozinha tem um sistema de controlo especial. A velocidade pode variar e a rotação é interrompida a intervalos de 2 segundos. Isto significa que a máquina de cozinha começa a fazer um barulho invulgar. Isto é normal. Este barulho significa que a velocidade da faca está a ser ajustada para evitar o sobreaquecimento do motor.	Retire parte da mistura ou aumente a velocidade até um máximo de 3.
A velocidade é irregular ou o motor está a prender.		Aumente a velocidade de 1 para 2 ou de 2 para 3.
A faca está a trabalhar muito lentamente ao preparar massa.	Verifique que não excedeu o máximo de 500 g de farinha.	Retire parte da mistura do recipiente.
Está a sair fumo da máquina de cozinha.	O motor está muito quente e a proteção contra corrosão no enrolamento está a evaporar.	Tal não constitui um problema, e cessa depois de utilizar a unidade durante mais algum tempo.
A máquina de cozinha não funciona com a definição de temperatura e a velocidade definida para 5.	A temperatura apenas pode ser definida para velocidades de 1 a 4.	Mude a definição de velocidade para uma de 1 a 4.
É difícil encaixar o recipiente.	Posicionar o recipiente fica mais fácil com o uso, uma vez que a selo de silicone altera-se em função do calor e humidade, ao formar uma vedação.	Esfregue um pouco de óleo de cozinha no selo de silicone ou humedeça-o.
Comprei uma máquina de cozinha já usada? A base do recipiente apresenta marcas e humidade residual na entrega.	Todas as unidades da máquina de cozinha são testadas antes da entrega. O recipiente é cheio com água e levado à ebulição. Tal como numa máquina de lavar loiça, humidade residual pode permanecer. Estes resíduos podem resultar em marcas ligeiras mas perfeitamente seguras na base do recipiente.	Para retirar as marcas, utilize um limpador inoxidável convencional, como o Sidol da Henkel.
Faz barulho na primeira utilização ou sob forte carga.	Na primeira utilização ou sob forte carga, o motor pode aquecer e fazer barulhos estranhos. Tal como em qualquer motor elétrico, por exemplo, numa via-férrea modelo ou numa autoestrada modelo, o motor utiliza escovas que precisam de ser “estreadas” para começar. Não se preocupe com os ruídos.	Deixe a máquina de cozinha arrefecer depois de ter estado a trabalhar muito, por exemplo, a amassar massa firme. A máquina de cozinha estará de novo completamente operacional depois de arrefecer.
Sinal sonoro.	A unidade faz um bip para o avisar que a máquina de cozinha alcançou a temperatura certa.	O sinal sonoro também indica que o tempo pré-definido terminou.

Visão geral das vistas dianteira e traseira da máquina de cozinha

1. Pareamento sem fio e botão de status
2. Balança de cozinha Libra (acessório opcional)
3. Copo de medida
4. Tampa
5. Recipiente
6. Abertura de ventilação
7. Botão Ligar / Desligar
8. Magnet

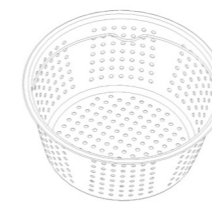


Visão geral da unidade de controlo “Yumi”

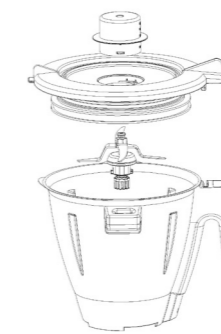
Consulte o manual do tablet Yumi 3.0.



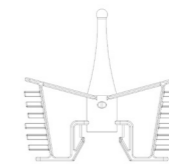
Acessórios



Cesto de cozedura



Copo de medida, Tampa, Faca, Recipiente



Batedor de varas



Espátula

Primeiros passos

Tablet Yumi 3.0

1. Carregue o tablet Yumi 3.0 com o adaptador de alimentação fornecido.
2. Ligue o tablet Yumi 3.0 e abra o aplicativo SUPERCOOK SMART. Se você já é um membro Supercook, você pode usar seus dados de login existentes. Caso contrário, cadastre-se e siga as etapas do aplicativo.



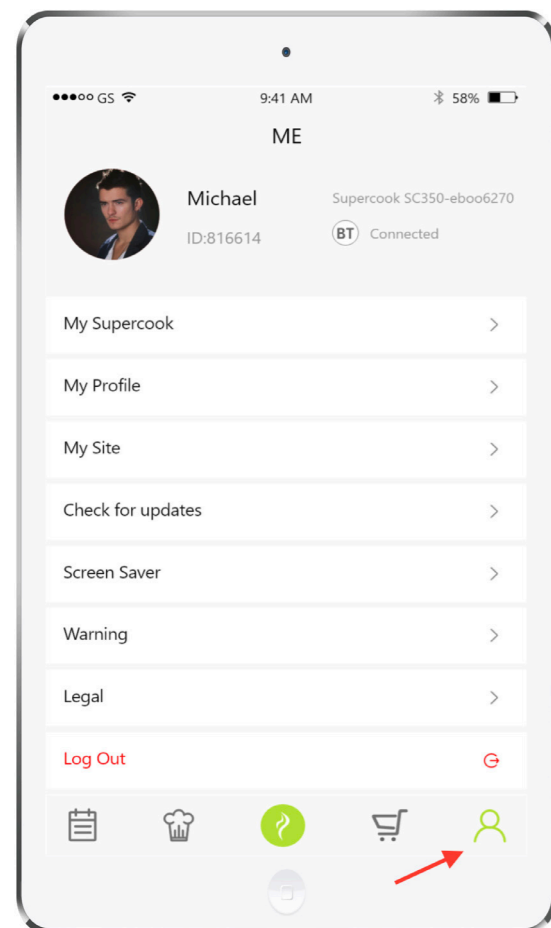
3. Familiarize-se com o Supercook conforme descrito nas instruções de operação, observe o instruções de segurança.

4. Ligue o Supercook e conecte o tablet Yumi 3.0 ao Supercook.

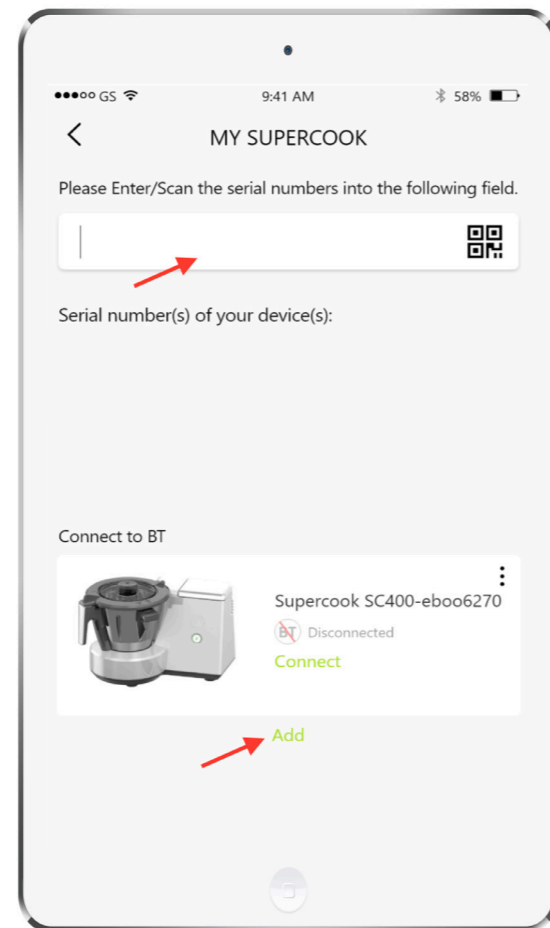
Conecte o tablet Yumi 3.0 ao Supercook

1. No aplicativo, clique no ícone Perfil.
2. Clique em MEU SUPERCOOK, adicione seu número de série e conecte o Supercook. Siga as etapas do aplicativo. O Supercook é conectado assim que o botão 1 fica azul iluminado

Perfil



MY SUPERCOOK



Preparação



Recipiente

1. O recipiente tem uma capacidade de 2 litros e uma útil escala de medição no lado de dentro e de fora.
2. Assim que a faca esteja devidamente encaixada no recipiente, coloque o recipiente na cavidade na máquina de cozinha. De seguida, pressione o recipiente para baixo com cuidado, até que envolva a engrenagem e os contactos.



1. Não encha o recipiente acima do nível máximo de 2 litros. De outro modo, não pode ser garantida uma utilização segura e a qualidade final dos seus pratos pode estar comprometida.
2. Quando retirar o recipiente da máquina de cozinha, certifique-se de que não derrama o conteúdo. Se o conteúdo estiver quente, pode queimar-se.
3. Se o recipiente não se envolver imediatamente com a engrenagem da máquina de cozinha, gire com cuidado a cabeça da faca.

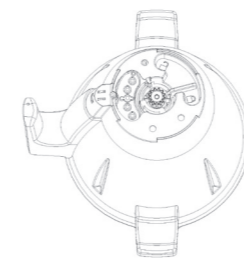
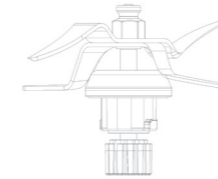


Fig. 1

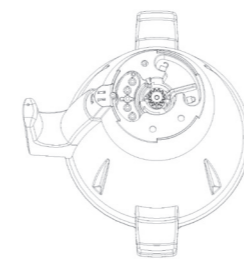


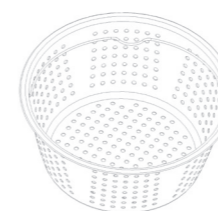
Fig. 2

Faca

1. Na entrega, a faca está encaixada no recipiente.
2. Para retirar a faca, coloque o recipiente numa posição vertical. Empurre a alavanca para baixo no sentido contrário dos ponteiros do relógio para libertar a faca. (ver Figura 1)
3. Para inserir a faca, coloque-a em posição e empurre a alavanca para cima no sentido dos ponteiros do relógio. (ver Figura 2)



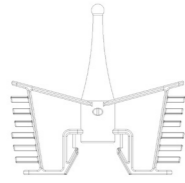
1. A faca é muito afiada! Tenha muito cuidado ao encaixá-la e retirá-la.
2. Assegure-se que o anel de vedação está devidamente encaixado no rolamento da faca. Se o anel de vedação não estiver encaixado, o conteúdo do recipiente pode verter e danificar a máquina de cozinha.
3. Ao adicionar alimentos, garanta que a faca não fica bloqueada.
4. Deixe a faca arrefecer completamente após cada processo de cozedura, antes de a retirar.
5. A quantidade máxima de processamento é de 500 g de farinha numa massa de pão firme.



Cesto de cozedura

1. O cesto de cozedura é utilizado para cozinhar a vapor pequenas quantidades de alimentos e encaixa diretamente no recipiente.
2. Existe uma reentrância no lado que faz com que seja fácil de retirar o cesto de cozedura com a ajuda da espátula.

Preparação

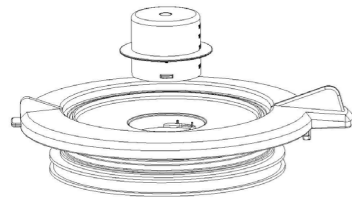


Batedor de varas

1. O batedor de varas é colocado sobre a faca com uma ligeira resistência.
2. O batedor de varas é perfeito para fazer, por exemplo, sobremesas cremosas, merengues e chantili.
3. O batedor de varas apenas pode utilizado nas velocidades 1 a 4.



1. O batedor de varas não deve ser utilizado em conjugação com o botão turbo.
2. Ao adicionar alimentos, garanta que o batedor de varas não fique bloqueado.
3. O batedor de varas não é apropriado para amassar massa firme. Utilize a faca para amassar, por exemplo, massa de pão ou piza.
4. O batedor de varas não deve ser utilizado em conjugação com a espátula.



Tampa

1. O anel de vedação deve ser encaixado na tampa para evitar potenciais derrames.
2. Coloque a tampa na diagonal na parte superior do recipiente.
3. Gire a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até que o entalhe na base da parte da frente da tampa encaixe na devida ranhura na máquina de cozinha.
4. A máquina de cozinha apenas pode ser ligada se a tampa estiver corretamente colocada.
5. A tampa tem uma abertura superior para facilitar a adição de ingredientes extra.



Espátula

1. Utilize este acessório para retirar ou misturar ingredientes.
2. A espátula foi concebida de modo a não entrar em contacto com a faca quando se adicionam ingredientes através da abertura superior.



Copo de medida

1. O copo de medida tem a capacidade de 100 ml e é amovível.
 - a. Isto torna mais fácil acrescentar ingredientes adicionais.
 - b. A temperatura é mantida assim que o copo de medida está sobre a tampa.
 - c. Isto controla a saída de vapor.



1. Retire o copo de medida apenas nas velocidades 1 a 3. De outro modo, os ingredientes podem saltar para fora e pode queimar-se.
2. Se estiver a usar uma velocidade superior, segure firmemente o copo de medida para evitar derrames.

Preparação



Visão geral do tabuleiro de vapor Vapore

1. Cobertura
2. Tabuleiro de vapor plano
3. Tabuleiro de vapor profundo
4. Coletor de condensação para recolher líquidos

Tabuleiro de vapor Vapore (acessório opcional)

O tabuleiro de vapor Vapore é utilizado para cozer os alimentos delicadamente, preservando as suas vitaminas. Cozer a vapor é uma das formas mais saudáveis de cozinhar.

Benefícios de cozinhar a vapor

1. As vitaminas e os nutrientes são preservados
2. Poupa tempo pois podem ser preparados diversos pratos ao mesmo tempo
3. Alimentos saudáveis, com pouco sal e gordura
4. Os alimentos retêm a água
5. Não há transferência de sabores

Utilizar o tabuleiro de vapor Vapore

1. Encha o recipiente com pelo menos 700 ml de água ou outro líquido fumegante, tal como caldo.
2. Lubrifique as taças de embutir de modo a que os alimentos não fiquem colados.
3. Coloque os ingredientes nos tabuleiros de vapor. Certifique-se que os alimentos que demoram mais a cozinhar são colocados no tabuleiro de vapor profundo. Deixe alguns dos buracos desimpedidos de modo a permitir que o vapor suba.
4. Coloque o tabuleiro de vapor Vapore diretamente sobre a tampa sem o copo de medida.
5. Verifique que os tabuleiros de vapor estão encaixados uns nos outros e que a tampa está devidamente encaixada de modo a que o vapor não possa fugir.



1. Ao manusear o tabuleiro de vapor Vapore, lembre-se que há vapor de água quente a sair dele e líquido no coletor de condensação. Aviso - risco de queimadura!
2. Segure nas taças de embutir apenas pelas asas.
3. Retire o coletor de condensação com cuidado.
4. O coletor de condensação é feito de plástico e resistente a temperaturas aproximadamente de 90 °C.
5. O tabuleiro de vapor Vapore não é apropriado para micro-ondas, fornos ou outras fontes de calor.



Ligar e desligar

Ligue o módulo de controle „Yumi 3.0 tablet“ e conecte-o sem fio ao Supercook SC400, consulte Primeiros passos

Instruções importantes antes de começar

1. Utilize sempre a máquina de cozinha multifuncional numa superfície plana que esteja limpa, seja estável, e não emita calor.
2. Retire todo o material de embalagem.
3. Limpe todos os acessórios.
4. Nunca coloque a sua mão na máquina de cozinha multifuncional enquanto ela está a girar.
5. Assegure-se que os anéis de vedação utilizados estão sempre limpos e não danificados.
6. A máquina de cozinha tem um mecanismo de segurança interno. Se o recipiente não estiver colocado corretamente na máquina de cozinha, ela não funcionará.
7. Desligue a máquina de cozinha da rede elétrica:
 - a. se o dispositivo estiver danificado ou não funcionar corretamente
 - b. se a máquina de cozinha caiu
 - c. se os componentes estiverem visivelmente danificados ou a fonte de alimentação estiver defeituosa.
8. Não deixe a máquina de cozinha sem supervisão.
9. Apenas utilize os acessórios recomendados pela plawa.

Limpeza

1. Limpe a máquina de cozinha antes da primeira e após cada utilização, e limpe todos os componentes e acessórios que entrem em contacto com os alimentos. Certifique-se de que a máquina de cozinha arrefeceu completamente antes de a começar a limpar.
2. Retire a ficha da tomada antes de limpar.
3. Os contactos no fundo do recipiente também devem ser mantidos limpos e secos.
4. Remova a faca multiuso de aço inoxidável sempre que limpar o recipiente. Remova igualmente os dois anéis de vedação, pois podem estar restos de comida debaixo deles. Como tal, tenha muito cuidado ao encaixá-la e retirá-la.
5. Todos os acessórios podem ser lavados em máquinas de lavar louça.
6. Para evitar a acumulação de germes, limpe a máquina de cozinha e os anéis de vedação após cada utilização.
7. Utilize um pano macio, ligeiramente humedecido, para limpar a cavidade para o recipiente da máquina de cozinha.
8. Não utilize quaisquer detergentes abrasivos ou adstringentes. Estes podem danificar a superfície.
9. É normal ocorrer alguma descoloração nos acessórios de plástico devido ao betacaroteno das cenouras ou tomates ou especiarias com caril. Pode reduzir ligeiramente a descoloração humedecendo um pano com óleo de cozinha e esfregando a área com cuidado. Enxague rapidamente com água quente, e depois com água fria e um pouco de detergente de lavagem líquido.

Dicas e ajuda

O aplicativo Supercook Smart está em constante desenvolvimento, por razões ecológicas, evitamos entrar em todos os detalhes nas instruções. O aplicativo Supercook Smart é autoexplicativo.

Dicas e ajuda para usar o Supercook SC400 podem ser encontradas em nosso canal internacional no YouTube

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY90w>



Especificações técnicas

Máquina de cozinha SUPERCOOK

Consumo de energia:	
Cozinhar	1.000 Watts
Misturar	1.000 Watts (Total 1100 Watts)
Capacidade	4.5 (3.2) litros
Temperatura mínima	40 °C
Temperatura máxima	130 °C
Níveis de velocidade	10 + turbo
Velocidade de mistura do motor	20.000 rpm
Bipes	Sim
Tensão de rede / Frequência	230 V~50/60 Hz
Unidade de controlo	
Ligação	Tomada de 12 V para ligar
Ecrã LCD para a unidade de controlo	8.0 polegadas
Cartão de memória	
Capacidade de memória	<-> 64 GB
Tabuleiro de vapor Vapore (opcional)	
Dimensões	Aproximadamente 23,1 cm x 19,2 cm (quase tamanho A4)

Como parte integrante do nosso desenvolvimento adicional em curso, reservamos o direito de alterar o produto, incluindo os acessórios, a embalagem, as instruções e o livro de receitas, a qualquer altura, e sem aviso prévio.

Assistência e apoio ao cliente

Necessita de assistência? Se tem questões adicionais, visite www.supercook.me, contacte a nossa linha direta de apoio ou consulte o revendedor onde comprou a sua máquina de cozinha multifuncional.

Assistência Online / Contacto Internacional
Internet: www.supercook.me
Correio eletrónico: support@supercook.de

Para qualquer retorno de produto, necessita de um número RMA (Autorização de Retorno de Mercadoria) que precisa de estar marcada de um modo claro na embalagem de retorno. Informações adicionais para o retorno de mercadorias estão disponíveis por telefone através das linhas diretas de apoio relevantes ou através de "Assistência & Apoio" no site da SUPERCOOK.

Fabricante
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.me

Copyright

Copyright 2021. Este manual de utilizador contém informação de direitos de autor. Todos os direitos reservados. Nenhuma parte destas instruções de utilização pode ser reproduzida por qualquer meio e sob qualquer forma – seja ela mecânica, eletrónica ou outra qualquer – sem o consentimento prévio e por escrito do fabricante. SUPERCOOK é uma marca da Supercook Ltd. & Michael Roessler.

Descarte de dispositivos eletrónicos usados

Este símbolo no produto ou na embalagem indica que não deve descartar-se do produto como se de lixo doméstico normal se tratasse. Em vez disso, deve levá-lo a um ponto de descarte para a reciclagem de dispositivos elétricos e eletrónicos. Para mais informações, contacte o seu município, instalações de eliminação de resíduos ou a loja onde comprou o produto.



Declaração de conformidade

Confirmamos que o produto especificado está em conformidade com as Diretivas

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AfPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Gebruikershandleiding SUPERCOOK

Nederlands

Inhoudsopgave

Inleiding	74
Voorbeelden van het gebruik van de multifunctionele kookmachine	74
Product- en veiligheidsinstructies	74
Onderhoudsinstructies	74
Gebruik van deze bedieningsinstructies	75
Scherminformatie en foutberichten	75
Overzicht van de voor- en achterkant van de SUPERCOOK	76
Overzicht van de ,Yumi'-bedieningseenheid	77
Accessoires	77
Aan de slag	78
Vorbereitung	79
Roestvrijstalen mengkom	79
Roestvrijstalen multifunctioneel mes	79
Kookschaal	79
Vlinder	80
Deksel	80
Spatel	80
Maatbeker	80
Vapore-stoomschaal (optioneel onderdeel)	81
Voordelen van stomen	81
De Vapore gebruiken	81
De geheugenkaart plaatsen en verwijderen	81
In- en uitschakelen	81
Belangrijke instructies voordat u aan de slag gaat	82
Reiniging	82
Technische specificaties	83
Service en klantenondersteuning	83
Copyright	83
Afvalverwerking van afgedankte elektronische apparaten	83
Verklaring van conformiteit	83

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL**
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze SUPERCOOK kookmachine. Lees de gebruikshandleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. We hopen dat u veel plezier beleeft aan uw kookmachine en dat deze goede resultaten oplevert.

Voorbeelden van het gebruik van de multifunctionele SUPERCOOK:

- Pureren: fruit, groenten, sauzen en soepen
- Mixen: shakes en cocktails
- Fijnstampen: suiker en gedroogde chilipepers
- Fijnhakken: amandelen en hazelnoten
- Raspen: fruit en groenten
- Fijnhakken: uien en noten
- Emulgeren: mayonaise en room
- Raspen: kaas, broodkruimels en aardappels
- Kloppen: licht deeg, meringues en slagroom
- Kneden: gist- en brooddeeg
- Opwarmen, aanfrituren en koken op temperaturen van 40°C tot 130°C.
- Stomen in Vapore-stoomschaal of kookschaal

Product- en veiligheidsinstructies

Lees de volgende belangrijke informatie grondig door voordat u de multifunctionele kookmachine voor het eerst gebruikt.

1. Voordat u begint: haal de kookmachine en alle accessoires uit de doos.
2. Gebruik de kookmachine niet op natte of vochtige oppervlakken.
3. De enige manier om ervoor te zorgen dat de kookmachine veilig werkt, is deze op het lichtnet aan te sluiten via een standaard 2-pins stopcontact. Controleer of het lichtnet overeenkomt met de stroom- en spanningsgegevens op het etiket van de kookmachine. Bij een onjuiste aansluiting vervalt de garantie.
4. Bij alle elektrische apparaten bestaat de kans op elektrocutie, wat kan leiden tot letsel of zelfs tot de dood. Daarom is het belangrijk dat u te allen tijde de veiligheidsinstructies naleeft.
5. plawa of de distributeur aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die wordt veroorzaakt door een ontoereikende stroomvoorziening of een onjuiste installatie in het gebouw. Raadpleeg bij twijfel een bevoegd elektricien.
6. Houd het verpakkingsmateriaal, met name verpakkingsfolie, zakken en plastic, buiten bereik van kinderen.
7. Bij het eerste gebruik kan er enige geur vrijkomen. Dit is niet gevaarlijk.
8. Dompel de kookmachine, de bedieningseenheid of het netsnoer niet onder in water.
9. Bedek de kookmachine nooit met theedoeken, handdoeken en dergelijke.
10. Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen, zoals kookplaten, om schade aan het apparaat te voorkomen.
11. Deze kookmachine is geen speelgoed en moet buiten bereik van kinderen worden gehouden.
12. Leg het snoer zodanig neer dat dit niet wordt geplet of verbogen en niet in contact komt met hete oppervlakken.
13. Bij gebruik van een verlengsnoer:
 - a. het snoer moet zijn geaard
 - b. neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat niemand over het snoer kan struikelen
14. Laat het netsnoer nooit loshangen en haal het nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Trek altijd aan de stekker.
15. Gebruik de kookmachine niet:
 - a. als het snoer of de stekker is beschadigd
 - b. als de machine niet correct werkt, als deze is gevallen of als er zichtbare tekenen van schade zijn.
16. Verplaats de kookmachine niet terwijl deze in werking is.
17. Deze kookmachine is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
18. Probeer de kookmachine nooit zelf te repareren. Vervang of wijzig nooit het netsnoer, de voeding of andere onderdelen. Neem altijd contact op met een bevoegd technicus of de hotline.

19. Als de bedieningseenheid niet goed werkt of beschadigd is geraakt, haalt u de stekker uit het stopcontact.
20. plawa of de distributeur aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die wordt veroorzaakt door een onjuist of foutieve bediening van de kookmachine.
21. De kookmachine is geen friteuse. U mag in geen geval proberen te frituren in de kookmachine.
22. Plaats geen voorwerpen in de openingen in de behuizing van het apparaat.
23. Haal de stekker van de kookmachine uit het stopcontact:
 - a. als u de machine reinigt
 - b. als de machine niet in gebruik is
 - c. bij een stroomstoring
24. Personen met weinig ervaring met of kennis van het werken met dergelijke apparaten, personen met beperkte fysieke, psychologische, mentale en zintuiglijke capaciteiten en kinderen mogen de kookmachine alleen gebruiken onder toezicht of instructie van een persoon die de verantwoordelijkheid voor de veiligheid kan aanvaarden. Let erop dat kinderen niet spelen met de kookmachine.
25. Deze kookmachine is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbaar gebruik zoals:
 - in keukens voor werknemers van winkels, kantoren en andere bedrijven
 - in landbouwbedrijven
 - door klanten in hotels, motels en andere accommodaties
 - in bed-and-breakfasts

Onderhoudsinstructies

Ga zorgvuldig om met de kookmachine en de accessoires. Als u de onderstaande aanbevelingen opvolgt, zorgt u ervoor dat de garantie van kracht blijft en dat garantieclaims rechtsgeldig zijn.




1. Zet de kookmachine uit als u deze gedurende langere tijd niet gebruikt.
2. Laat de kookmachine volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
3. Reinig alle onderdelen en accessoires die in contact komen met voedsel.
4. Gebruik een zachte, licht bevochtigde doek om de inkeping voor de kom in de kookmachine te reinigen.
5. De contacten op de onderkant van de kom moeten schoon en droog blijven.
6. Alle accessoires zijn afwasmachinebestendig.
7. Om ophoping van bacteriën te voorkomen, moet u de kookmachine en afdichtingsringen na elk gebruik reinigen.
8. Gebruik nooit schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
9. Kalkaanslag kan worden verwijderd met azijn.
10. Het is normaal dat er enige verkleuring optreedt in de plastic accessoires door bètacaroteen in wortels, tomaten of kruiden in curry. U kunt de verkleuring iets verminderen door een doek te bevochtigen met slaolie en zachtjes over het gedeelte te wrijven. Spoel het vervolgens snel af met warm water en daarna met koud water en een beetje afwasmiddel.
11. Gebruik de kookmachine alleen zoals wordt beschreven in deze bedieningsinstructies.

Gebruik van deze bedieningsinstructies



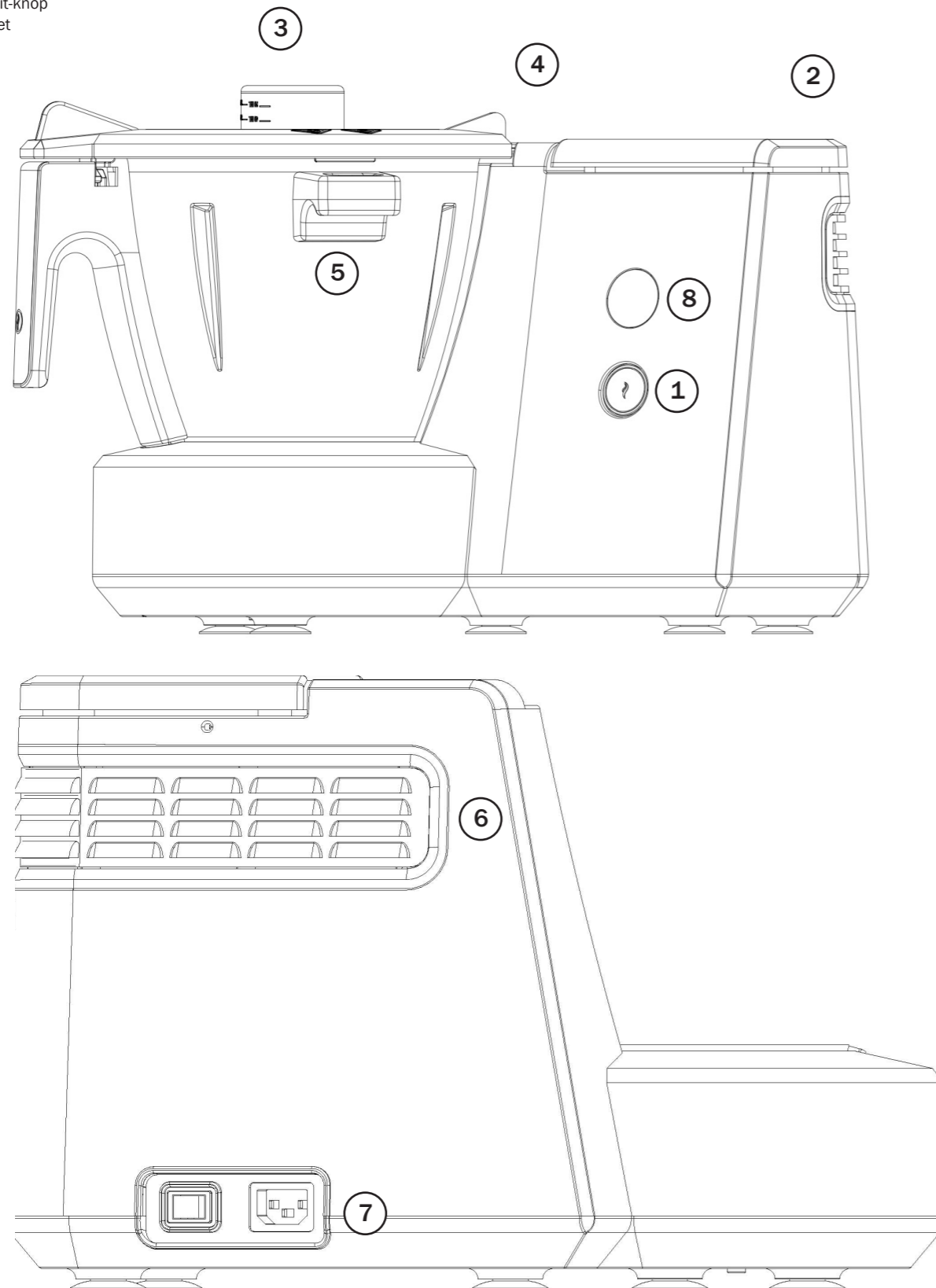
Dit symbool duidt op waarschuwingen die u moet lezen voor gebruik.

Scherm- en foutberichten

Symbool/vraag/ Beschrijving van fout	Uitleg	Oplossing
	Het deksel van de roestrijstalen kom is niet correct gesloten of de veiligheidsschakelaar is defect.	Controleer nogmaals de afdichting.
	Het blauwe lampje op de verbindingsknop knippert. De SC400 heeft een communicatiefout met de Yumi 3.0 tablet-bedieningsmodule of de verbinding is verbroken	Verbind de Yumi 3.0 opnieuw met de Supercook
	De motor is oververhit.	Schakel de kookmachine uit en wacht enkele minuten totdat de motor is afgekoeld.
De kookmachine stopt terwijl het vlinder wordt gebruikt.	De kookmachine heeft een speciaal aansturingssysteem. De snelheid kan variëren en de rotatie wordt onderbroken in intervallen van 2 seconden. Dit betekent dat de kookmachine een ongebruikelijk geluid maakt. Dit is normaal. Dit geluid betekent dat de snelheid van het mes wordt aangepast om te voorkomen dat de motor oververhit raakt.	Verwijder een deel van het mengsel of verhoog de snelheid tot maximaal 3.
De snelheid is onregelmatig of de motor hapert.	Het mes werkt zeer traag bij het bereiden van deeg.	Verhoog de snelheid van 1 naar 2 of van 2 naar 3.
Er komt rook uit de kookmachine.	De motor is erg warm en de bescherming tegen corrosie op de wikkelingen verdampt.	Dit is onschuldig en stopt zodra u het apparaat wat langer gebruikt.
De kookmachine werkt niet met de ingestelde temperatuur bij een snelheid van 5.	De kom kan moeilijk worden bevestigd.	Wijzig de snelheid in 1 tot 4.
Is de kookmachine gebruikt? Bij levering bevat de onderzijde van de kom vlekjes en vocht.	In de loop der tijd kan de kom steeds gemakkelijker worden geplaatst aangezien de siliconen afdichting verandert door de warmte en vochtigheid, maar nog steeds goed afdicht.	Wrijf een beetje slaolie op de siliconen afdichting of bevochtig deze.
Geluiden bij het eerste gebruik of bij een zwarte belasting.	Alle kookmachines worden voor levering getest. De kom wordt gevuld met water dat wordt gekookt. Net als bij een afwasmachine kan hierbij vocht achterblijven. Deze resten kunnen leiden tot lichte, maar veilige vlekjes op de onderkant van de kom.	U verwijdert de vlekjes met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal, zoals Sidol van Henkel.
Pieptoon	Bij het eerste gebruik en bij zware belasting kan de motor warm worden en vreemde geluiden produceren. Net als in elke elektrische motor, zoals in een modelspoorbaan of -racebaan, moeten de borstels worden 'ingereden'. Deze geluiden zijn normaal.	Laat de kookmachine afkoelen nadat deze hard heeft gewerkt, zoals bij het kneden van stevig deeg. De kookmachine kan weer normaal worden gebruikt nadat deze is afgekoeld.
	De bedieningseenheid geeft een pieptoon weer om aan te geven dat de kookmachine de juiste temperatuur heeft bereikt.	De pieptoon geeft ook aan dat de vooraf ingestelde tijd is verstreken.

Overzicht van de voor- en achterkant van de SUPERCOOK

1. Draadloze koppeling en statusknop
2. Libra-keukenweegschaal (optioneel accessoire)
3. Maatbeker
4. Deksel
5. Roestvrijstalen kom
6. Ventilatieopening
7. Aan/uit-knop
8. Magnet

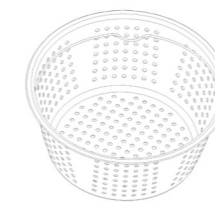


Overzicht van de ,Yumi'-bedieningseenheid

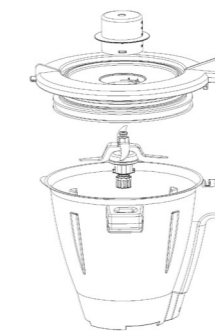
Raadpleeg de handleiding van de Yumi 3.0 tablet.



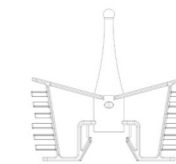
Accessoires



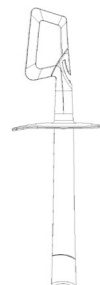
Kookschaal



Maatbeker, Deksel, Roestvrijstalen multifunctioneel mes, Roestvrijstalen kom



Vlinder



Spatel

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

Eerste stappen

Yumi 3.0 Tablet

1. Laad de Yumi 3.0-tablet op met de meegeleverde voedingsadapter.
2. Schakel de Yumi 3.0-tablet in en open de SUPERCOOK SMART-toepassing. Als je al Supercook-lid bent, kun je je bestaande inloggegevens gebruiken. Zo niet, registreer je dan en volg de stappen in de applicatie..

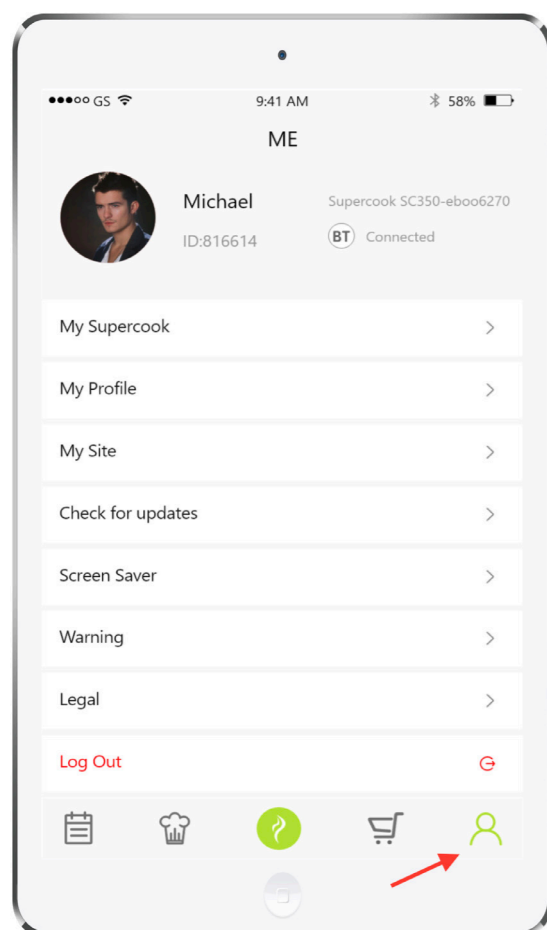


3. Maak u vertrouwd met de Supercook zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing, neem de veiligheidsinstructies
4. Zet de Supercook aan en sluit de Yumi 3.0 tablet aan op de Supercook

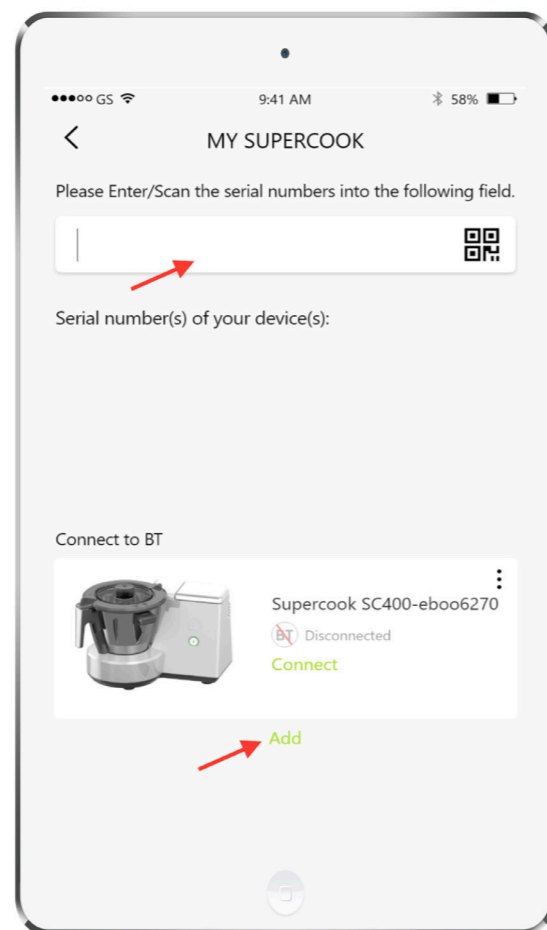
Verbind de Yumi 3.0 tablet met de Supercook

1. Klik in de applicatie op het profielpictogram ..
2. Klik op MIJN SUPERCOOK, voeg je serienummer toe en sluit vervolgens de Supercook aan. Volg de stappen in de applicatie. De Supercook is aangesloten zodra knop 1 blauw is verlicht.

Profil



MY SUPERCOOK



Vorbereitung

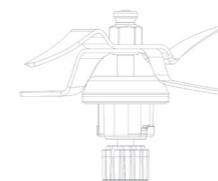


Roestvrijstalen mengkom

1. De roestvrijstalen mengkom heeft een capaciteit van 2 liter en een handige maataanduiding op de binnen- en buitenkant.
2. Nadat het mes correct in de kom is bevestigd, plaatst u de kom in de inkeping op de kookmachine. Druk de kom voorzichtig omlaag totdat deze vastklikt in de aandrijving en contact maakt.



1. Vul de kom niet boven het maximumniveau van 2 liter. Als u dat wel doet, kan een veilige werking niet worden gegarandeerd en komt de kwaliteit van de bereide gerechten mogelijk in gevaar.
2. Zorg dat u de inhoud niet morst wanneer u de kom uit de kookmachine verwijdert. Als de inhoud heet is, kunt u zich branden.
3. Als de kom niet direct vastklikt in de aandrijving van de kookmachine, draait u voorzichtig aan de kop van het mes.

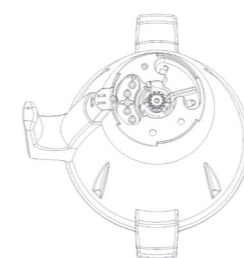


Roestvrijstalen multifunctioneel mes

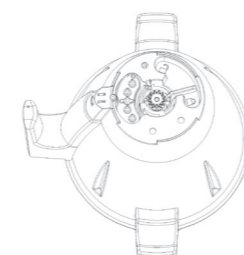
1. Bij levering is het roestvrijstalen multifunctionele mes in de roestvrijstalen kom bevestigd.
2. U verwijdert het mes door de kom verticaal te houden. Druk de hendel linksom omlaag om het mes los te maken (zie afbeelding 1).
3. U bevestigt het mes door dit op de juiste positie te plaatsen en de hendel rechtsom omhoog te duwen (zie afbeelding 2).



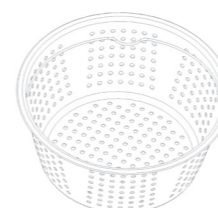
1. Het mes is zeer scherp! Wees zeer voorzichtig wanneer u dit plaatst en verwijdert.
2. Zorg dat de afdichtingsring correct op de houder van het mes is bevestigd. Als de afdichtingsring niet correct is geplaatst, kan de inhoud van de kom lekken en de kookmachine beschadigen.
3. Wanneer u voedsel toevoegt, dient u erop te letten dat het mes niet wordt geblokkeerd.
4. Laat het mes na elk kookproces volledig afkoelen voordat u het verwijdert.
5. De maximale bereidingshoeveelheid is 500 gram bloem in een stevig brooddeeg.



afb. 1



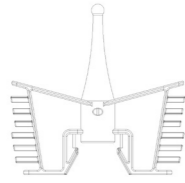
afb. 2



Kookschaal

1. Het kookschaal wordt gebruikt om kleine hoeveelheden voedsel te stomen en wordt rechtstreeks in de roestvrijstalen kom geplaatst.
2. In de zijkant bevindt zich een inkeping waardoor u het kookschaal gemakkelijk met de spatel kunt verwijderen.

Vorbereitung

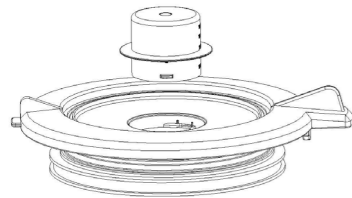


Vlinder

1. Het vlinder wordt op de meshouder geplaatst, waarbij u enige weerstand voelt.
2. Het vlinder is perfect om bijvoorbeeld romige desserts, meringues en slagroom te bereiden.
3. Het vlinder kan alleen worden gebruikt op de snelheden 1 tot en met 4.



1. Het vlinder mag niet worden gebruikt in combinatie met de turboknop.
2. Wanneer u voedsel toevoegt, dient u erop te letten dat het vlinder niet wordt geblokkeerd.
3. Het vlinder is niet geschikt om stevig deeg te kneden. Gebruik het mes om bijvoorbeeld brood- of pizzadeeg te kneden.
4. Het vlinder mag niet worden gebruikt in combinatie met de spatel.



Deksel

1. De afdichtingsring moet goed op het deksel zijn bevestigd om morsen te voorkomen.
2. Plaats het deksel diagonaal op de roestvrijstalen kom.
3. Draai het deksel rechtsonder totdat de uitstulping onder op de voorkant van het deksel in de inkeping in de kookmachine valt.
4. De kookmachine kan alleen worden ingeschakeld als het deksel correct is geplaatst.
5. Het deksel heeft een opening waardoor u gemakkelijk extra ingrediënten kunt toevoegen.



Spatel

1. Gebruik dit accessoire om ingrediënten te verwijderen of te mengen.
2. De spatel is zo ontworpen dat deze niet in contact komt met het mes wanneer ingrediënten worden toegevoegd door de bovenste opening.



Maatbeker

1. De maatbeker heeft een inhoud van 100 ml en is afneembaar.
 - a. Hierdoor kunt u gemakkelijk extra ingrediënten toevoegen.
 - b. De temperatuur blijft gehandhaafd zolang de maatbeker op het deksel is geplaatst.
 - c. Hiermee regelt u de stoomuitvoer.



1. Verwijder de maatbeker alleen op de snelheden 1 tot en met 3. Bij hogere snelheden kunnen ingrediënten naar buiten komen en kunt u brandwonden oplopen.
2. Als u de machine op een hogere snelheid gebruikt, houdt u de maatbeker goed vast om morsen te voorkomen.

Vorbereitung



Overzicht van de Vapore

1. Deksel
2. Plat stoomschaal
3. Diep stoomschaal
4. Condensopvang om vocht op te vangen

Vapore-stoomschaal (optioneel onderdeel)

Het Vapore-stoomschaal wordt gebruikt om voedsel zachtjes te koken waarbij de vitamines behouden blijven. Stomen is een van de gezondste manieren om te koken.

Voordelen van stomen

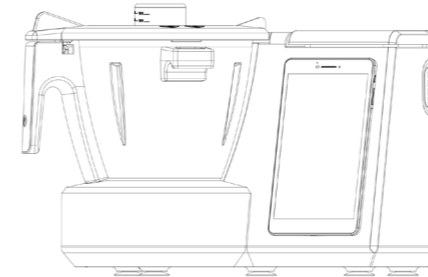
1. Vitamines en voedingsstoffen blijven behouden.
2. Bespaart tijdens aangezien meerdere gerechten tegelijk kunnen worden bereid.
3. Gezond voedsel met weinig zout en vet.
4. Het voedsel blijft vochtig.
5. Geen overdracht van smaakstoffen.

De Vapore gebruiken

1. Vul de roestvrijstalen kom met ten minste 700 ml water of andere stoomvloeistof zoals bouillon.
2. Vet de gebruikte schalen in zodat het voedsel niet aankeekt.
3. Plaats de ingrediënten in de stoomonderdelen. Zorg dat u voedsel dat langer moet stomen in het diepe stoomschaal plaatst. Houd enkele openingen vrij zodat de stoom kan opstijgen.
4. Plaats de Vapore recht op het deksel zonder de maatbeker.
5. Controleer of de stoomonderdelen goed op elkaar zijn geplaatst en het deksel correct is bevestigd, zodat de stoom niet kan ontsnappen.



1. Wanneer u het Vapore-stoomschaal aanraakt, moet u er rekening mee houden dat er hete waterdamp uitkomt en dat de condensopvang hete vloeistof bevat. Waarschuwing: risico op brandwonden!
2. Houd de schalen alleen vast aan de handvaten.
3. Verwijder de condensopvang voorzichtig.
4. De condensopvang is gemaakt van plastic en hittebestendig tot circa 90°C.
5. Het Vapore-stoomschaal is niet geschikt voor magnetrons, ovens of andere warmtebronnen.



In- en uitschakelen

Schakel de bedieningsmodule „Yumi 3.0 tablet“ in en verbind deze draadloos met de Supercook SC400, zie Eerste stappen

Belangrijke instructies voordat u aan de slag gaat

1. Gebruik de multifunctionele kookmachine altijd op een horizontaal, schoon en stabiel oppervlak dat geen warmte afgeeft.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
3. Reinig alle accessoires.
4. Houd uw hand nooit in de multifunctionele kookmachine terwijl deze in bedrijf is.
5. Zorg dat de gebruikte afdichtingsringen altijd schoon en onbeschadigd zijn.
6. De kookmachine heeft een intern veiligheidsmechanisme. Als de roestvrijstalen kom niet correct in de kookmachine is geplaatst, werkt deze niet.
7. Haal de stekker van de kookmachine uit het stopcontact:
 - a. als het apparaat beschadigd is of niet goed werkt.
 - b. als de kookmachine is gevallen.
 - c. als onderdelen zichtbaar beschadigd zijn of als de stroomvoorziening gebrekkig is.
8. Laat de kookmachine niet onbeheerd achter.
9. Gebruik alleen accessoires die zijn aanbevolen door plawa.

Reiniging

1. Reinig de kookmachine voor het eerste gebruik en na elk gebruik, en reinig alle onderdelen en accessoires die in contact komen met voedsel. Zorg dat de kookmachine volledig is afgekoeld voordat u deze gaat reinigen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de machine gaat reinigen.
3. De contacten op de onderkant van de roestvrijstalen kom moeten ook schoon en droog blijven.
4. Verwijder het roestvrijstalen multifunctionele mes uit de kom telkens wanneer u deze reinigt. Verwijder ook de twee afdichtingsringen aangezien er voedselresten kunnen achterblijven onder deze ringen. Wees daarom zeer voorzichtig wanneer u dit plaatst en verwijderd.
5. Alle accessoires zijn afwasmachinebestendig.
6. Om ophoping van bacteriën te voorkomen, moet u de kookmachine en afdichtingsringen na elk gebruik reinigen.
7. Gebruik een zachte, licht bevochtigde doek om de inkeping voor de kom in de kookmachine te reinigen.
8. Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
9. Het is normaal dat er enige verkleuring optreedt in de plastic accessoires door bètacaroteen in wortels, tomaten of kruiden in curry. U kunt de verkleuring iets verminderen door een doek te bevochtigen met slaolie en zachtjes over het gedeelte te wrijven. Spoel het vervolgens snel af met warm water en daarna met koud water en een beetje afwasmiddel.

Tips en hulp

De Supercook Smart-applicatie is continu in ontwikkeling, om ecologische redenen hebben we daarom afgezien van elk detail in de instructies. De Supercook Smart-applicatie spreekt voor zich.

Tips & hulp voor het gebruik van de Supercook SC400 vind je op ons internationale YouTube-kanaal.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY9Ow>



Technische specificaties

SUPERCOOK kookmachine	
Stroomverbruik	
Koken	1000 Watt
Mixen	1000 Watt (Total 1100 Watts)
Capaciteit	4.5 (3.2) liters
Minimumtemperatuur	40 °C
Maximumtemperatuur	130 °C
Snelheidsniveaus	10 + turbo
Motormixsnelheid	20,000 tpm
Pieptonen	Ja
Voltage/ frequentie lichtnet	230 V~50/60 Hz
Bedieningseenheid Aansluiting LCD-scherm van bedieningseenheid	12V-aansluiting 8.0 inch
Geheugenkaart Geheugencapaciteit	<> 64 GB
Vapore-stoomonderdeel (optioneel) Afmetingen	ca 23,1 x 19,2 cm (bijna A4-formaat)

Aangezien we onze producten voortdurend blijven ontwikkelen, houden we ons het recht voor het product, inclusief accessoires, verpakking, instructies en kookboek, op elk moment zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Service en klantenondersteuning

Hebt u hulp nodig? Als u nog vragen hebt, gaat u naar www.supercook.me of neemt u contact op met onze ondersteuningshotline of met de leverancier waar u de multifunctionele kookmachine hebt gekocht.

(Gratis nummer vanaf een vaste lijn)

Online service/ internationaal contact
Internet: www.supercook.me
E-mail: support@supercook.me

Als u een product wilt retourneren, hebt u een RMA-nummer (Return Merchandise Authorization) nodig dat duidelijk moet worden vermeld op de verpakking. Meer informatie over het retourneren van producten is telefonisch beschikbaar via de ondersteuningshotline of via 'Service en ondersteuning' op de SUPERCOOK-website.

Fabrikant
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.me

Copyright

Copyright 2021. Deze gebruikershandleiding bevat auteursrechtelijk beschermde informatie. Alle rechten voorbehouden. Geen enkel onderdeel van deze bedieningsinstructies mag worden gereproduceerd met welke middelen en in welke vorm dan ook, mechanisch, elektronisch of anderszins, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. SUPERCOOK is een merk van Supercook Ltd. & Michael Roessler.

Afvalverwerking van afgedankte elektronische apparaten

Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid bij het huisvuil, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Neem voor meer informatie contact op met de gemeente, de afvalverwerkende instantie of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Verklaring van conformiteit

Hierbij verklaren we dat dit product voldoet aan de richtlijnen

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AFPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Руководство пользователя кухонного комбайна SUPERCOOK

Русский

Содержание

Введение	86
Примеры применения многофункционального кухонного комбайна	86
Инструкции по эксплуатации и правила безопасности	86
Инструкции по уходу	86
Работа с руководством по эксплуатации	87
Символы на дисплее и сообщения об ошибках	87
Описание кухонного комбайна: вид спереди и сзади	88
Описание пульта управления "Yumi"	89
Принадлежности	89
Дополнительные принадлежности	89
Начало работы	90
Подготовка	91
Чаша	91
Нож	91
Корзина для приготовления на пару	91
Мешалка-венчик	92
Крышка	92
Лопатка	92
Мерный колпачок	92
Пароварка (дополнительное оборудование)	93
Преимущества приготовления пищи на пару	93
Работа в режиме пароварки	93
Установка и извлечение карты памяти	93
Включение и выключение	93
использованием комбайна	94
Чистка	94
Технические характеристики	94
Техническая поддержка и обслуживание клиентов	95
Заявление об авторских правах	95
Утилизация использованных электронных приборов	95
Заявление о соответствии	95

D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE
TR
NO

Введение

Благодарим за покупку кухонного комбайна SUPERCOOK. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя и сохраните его в надежном месте, чтобы при необходимости воспользоваться им. Мы надеемся, что кухонный комбайн принесет вам удовольствие от работы, и вы останетесь довольны результатом.

Примеры применения многофункционального кухонного комбайна

- Приготовление пюре из фруктов и овощей, а также приготовление соусов и крем-супов
- Приготовление шейков и коктейлей
- Приготовление сахарной пудры и порошка из сухого перца
- Измельчение миндаля и фундука
- Нарезка фруктов и овощей
- Измельчение лука и орехов
- Приготовление майонеза и кремов с помощью специальной мешалки
- Натирание на терке сыра, хлебных крошек и картофеля
- Сбивание легкого теста, смеси для меренг и сливок
- Замешивание дрожжевого теста
- Подогревание, обжаривание и приготовление при температуре от 40 ° до 130 °С.
- Приготовление в пароварке или корзине для приготовления на пару

Инструкции по эксплуатации и правила безопасности

Внимательно прочитайте изложенную далее важную информацию, прежде чем приступить к использованию многофункционального кухонного комбайна.

1. Перед началом: извлеките из коробки кухонный комбайн и все принадлежности.
2. Не используйте кухонный комбайн на мокрых или влажных поверхностях.
3. Единственный способ гарантировать безопасную работу кухонного комбайна – это подключать его к сети через стандартную 3-полюсную сетевую розетку. Убедитесь, что характеристики электросети соответствуют номинальным значениям мощности и напряжения, указанным на паспортной табличке кухонного комбайна. Неправильное подключение приводит к аннулированию всех гарантийных обязательств.
4. При использовании электроприборов всегда существует риск поражения электрошоком, что может привести к травмам или даже смерти. Поэтому чрезвычайно важно всегда соблюдать правила техники безопасности.
5. Компания Plawa и ее дистрибьютор не несут ответственности за убытки, возникшие в результате использования неправильного источника питания или неправильной установки в помещении. В случае возникновения сомнений обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.
6. Храните упаковочные материалы, особенно упаковочную пленку, пакеты и пенопласт, в недоступном для детей месте.
7. При первом использовании может выделяться необычный запах. Это не опасно.
8. Не погружайте кухонный комбайн, пульт управления и кабель питания в воду.
9. Никогда не накрывайте кухонный комбайн полотенцами, скатертями и т. п.
10. Держите прибор на достаточном расстоянии от прочих источников тепла, таких как варочные панели, чтобы предотвратить повреждения.
11. Кухонный комбайн не является игрушкой и должен храниться в недоступном для детей месте.
12. Размещайте кабель так, чтобы он ничем не расплющивался, не перегибался и не касался горячих поверхностей.
13. При использовании удлинителя:
 - а. кабель должен быть заземлен
 - б. следует принять все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не зацепился за кабель.
14. Следите, чтобы кабель питания не свисал свободно, и не выключайте прибор из сети, потянув за кабель питания – всегда беритесь за вилку.

15. Не используйте кухонный комбайн:
 - а. если его кабель питания или вилка повреждена
 - б. если прибор работает неправильно, если он падал, а также если на нем имеются явные повреждения.
16. Не перемещайте кухонный комбайн, когда он работает.
17. Этот кухонный комбайн предназначен исключительно для бытового использования и должен использоваться только в помещении.
18. Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно отремонтировать кухонный комбайн. Не заменяйте и не видоизменяйте кабель питания, источник питания и прочие компоненты. Всегда обращайтесь за помощью к авторизованному техническому специалисту или в службу технической поддержки.
19. Если комбайн неправильно работает или повредился, немедленно отключите его от сети.
20. Компания Plawa и ее дистрибьютор не несут ответственности за убытки, возникшие в результате ненадлежащего или неправильного применения кухонного комбайна.
21. Кухонный комбайн не выполняет функцию фритюрницы. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь жарить продукты в кипящем жире в данном кухонном комбайне.
22. Не вставляйте какие-либо предметы в отверстия на корпусе прибора.
23. Отключайте кухонный комбайн от сети:
 - а. перед очисткой
 - б. когда он не используется
 - в. в случае отключения электропитания.
24. Лица с недостаточным опытом или знаниями по обращению с подобными приборами, а также лица с ограниченными физическими, психологическими, умственными или сенсорными способностями и дети могут использовать кухонный комбайн только под наблюдением или руководством лица, ответственного за их безопасность. Необходимо следить за детьми, чтобы они не игрались с кухонным комбайном.
25. Этот кухонный комбайн предназначен для использования в домашних условиях или условиях подобных домашним, например,
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих заведениях
 - на фермах
 - клиентами в гостиницах, отелях и прочих жилых помещениях
 - в мини-отелях

Инструкции по уходу

Бережно обращайтесь с кухонным комбайном и его принадлежностями. Изложенные ниже рекомендации помогут вам сохранить гарантию и позволят получить гарантийное обслуживание.

1. Выключайте кухонный комбайн, если предполагается, что он не будет использоваться длительное время.
2. Перед очисткой дайте комбайну полностью остыть.
3. Очищайте все компоненты и принадлежности комбайна, которые соприкасаются с пищевыми продуктами.
4. Используйте мягкую слегка влажную ткань, чтобы очистить углубление для крепления чаши на комбайне.
5. Контакты под чашей всегда должны быть чистыми и сухими.
6. Все съемные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
7. Чтобы предотвратить образование плесени, очищайте комбайн и уплотнительные кольца после каждого использования.
8. Никогда не используйте абразивные и едкие чистящие средства.
9. Известковый налет можно удалить с помощью уксуса.
10. Некоторые продукты, например, морковь из-за содержащегося в ней бета-каротина, помидоры или такие специи, как карри, могут окрашивать пластиковые детали комбайна – это абсолютно нормальное явление. Можно немного уменьшить следы окрашивания, если слегка протереть это место смоченной в кулинарном масле салфеткой. Затем это место следует быстро ополоснуть сначала теплой водой, а потом холодной с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.
11. Используйте кухонный комбайн только согласно инструкциям, изложенным в настоящем руководстве.

Работа с руководством по эксплуатации



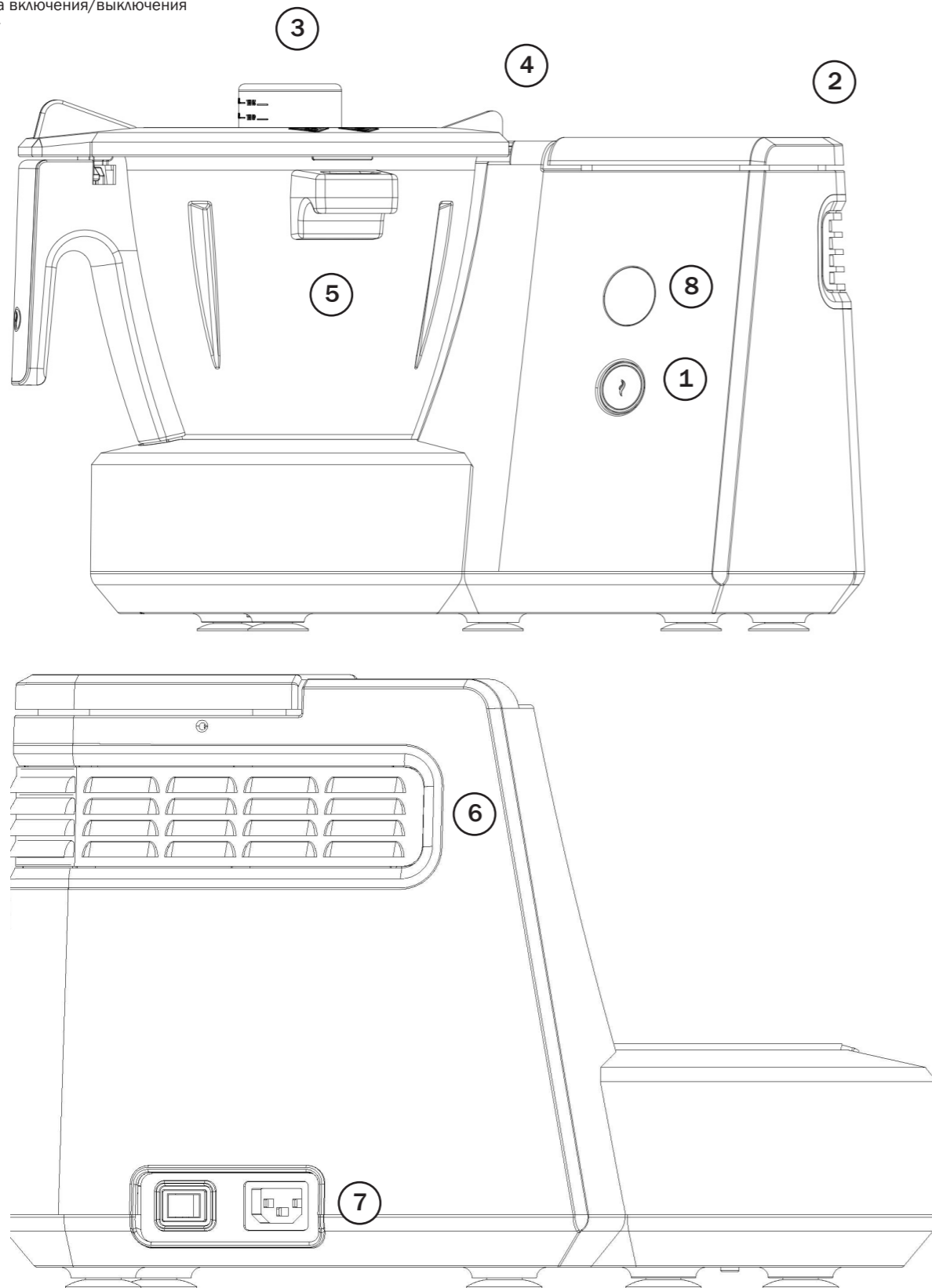
Этот символ означает предупреждение, с которым следует ознакомиться перед использованием комбайна:

Символы на дисплее и сообщения об ошибках

Символ / Вопрос / Описание ошибки	Объяснение	Решение
	Чаша установлена неплотно, или не работает аварийный выключатель.	Проверьте правильность установки чаши.
	Синий индикатор на кнопке подключения мигает. SC400 имеет ошибку связи с операционным модулем планшета Yumi 3.0 или соединение было прервано.	Почистите контакты пульта Yumi, включите и выключите комбайн и загрузите новейшую микропрограмму.
	Произошла перегрузка мотора.	Выключите кухонный комбайн на несколько минут, чтобы мотор охладился.
Кухонный комбайн останавливается, когда используется мешалка-венчик.	На кухонном комбайне предусмотрена специальная система контроля. Скорость может меняться, и вращение прерывается каждые 2 секунды. При этом кухонный комбайн издает необычные звуки. Это нормально. Эти звуки указывают на то, что происходит регулировка скорости ножа для предупреждения перегрева мотора.	Извлеките часть продуктов или не используйте скорость выше 3.
Неравномерная скорость, или мотор заедает.		Увеличьте скорость с 1 до 2 или с 2 до 3.
В процессе вымешивания теста нож работает очень медленно.	Убедитесь, что используется не больше 500 г муки.	Извлеките часть продуктов из чаши.
Из кухонного комбайна идет дым.	Мотор очень горячий и с обмотки испаряется коррозионная защита.	Это не несет вреда и прекратится после некоторого времени использования устройства.
Кухонный комбайн не работает при использовании температурного режима и скорости 5.	Температурный режим можно устанавливать только при скорости от 1 до 4.	Установите скорость от 1 до 4.
Чаша устанавливается с трудом.	По мере использования чаша будет устанавливаться легче, так как силиконовая прокладка немного деформируется под воздействием тепла и влаги, что, тем не менее, абсолютно не влияет на ее герметичность.	Нанесите немного кулинарного масла на силиконовую прокладку или увлажните ее.
Комбайн использовался? При распаковке на основании чаши видны следы использования и капли воды.	Перед отправкой все модули комбайна тщательно тестируются. Чаша наполняется водой и доводится до кипения. Как в случае с посудомоечной машиной, на приборе может оставаться вода. После ее высыхания на базе чаши могут оставаться следы капель, что не представляет никакой опасности.	Чтобы удалить эти следы, воспользуйтесь обычным средством для чистки изделий из нержавеющей стали, например, Sidol торговой марки Henkel.
Комбайн издает шум при первом использовании или при большой нагрузке.	При первом использовании и при большой нагрузке мотор может перегреваться и издавать необычные звуки. Как в любых других электромоторах, например, моторах игрушечной железной дороги или игрушечной автогонки, в двигателе применяются щетки, которые нуждаются в "обкатке" перед первым пуском. Этот шум не свидетельствует о неисправности.	Оставьте кухонный комбайн охладиться после сильной нагрузки, например, после замешивания плотного теста. После охлаждения мотора кухонный комбайн полностью восстановит свою работоспособность.
Комбайн издает короткие звуковые сигналы.	Пульт подает звуковые сигналы, чтобы предупредить о том, что комбайн нагрелся до заданной температуры.	Короткие сигналы также могут предупреждать о том, что истекло установленное время.

Описание кухонного комбайна: вид спереди и сзади

1. Беспроводное сопряжение и кнопка состояния
2. Кухонные весы Libra (дополнительное оборудование)
3. Мерный колпачок
4. Крышка
5. Чаша
6. Вентиляционная решетка
7. Кнопка включения/выключения
8. Магнит

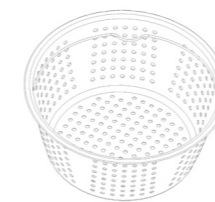


Описание пульта управления "Yumi"

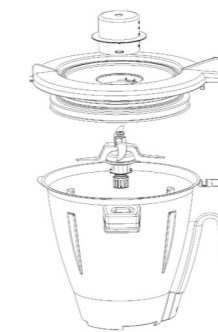
См. Руководство к планшету Yumi 3.0.



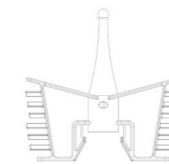
Принадлежности



Корзина для приготовления на пару



Мерный колпачок, крышка, нож, чаша



Мешалка-венчик



Лопатка

Первые шаги

Планшет Yumi 3.0

1. Зарядите планшет Yumi 3.0 с помощью прилагаемого адаптера питания.
2. Включите планшет Yumi 3.0 и откройте приложение SUPERCOOK SMART. Если вы уже являетесь участником Supercook, вы можете использовать существующие данные для входа. Если нет, зарегистрируйтесь и следуйте инструкциям в приложении..

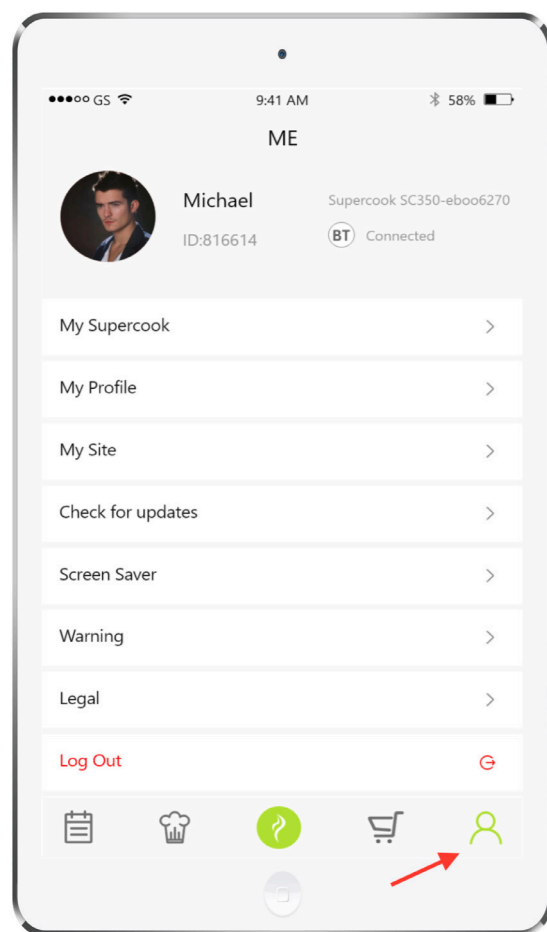


3. Ознакомьтесь с Supercook, как описано в инструкции по эксплуатации, соблюдайте инструкции по безопасности.
4. Включите Supercook и подключите планшет Yumi 3.0 к Supercook.

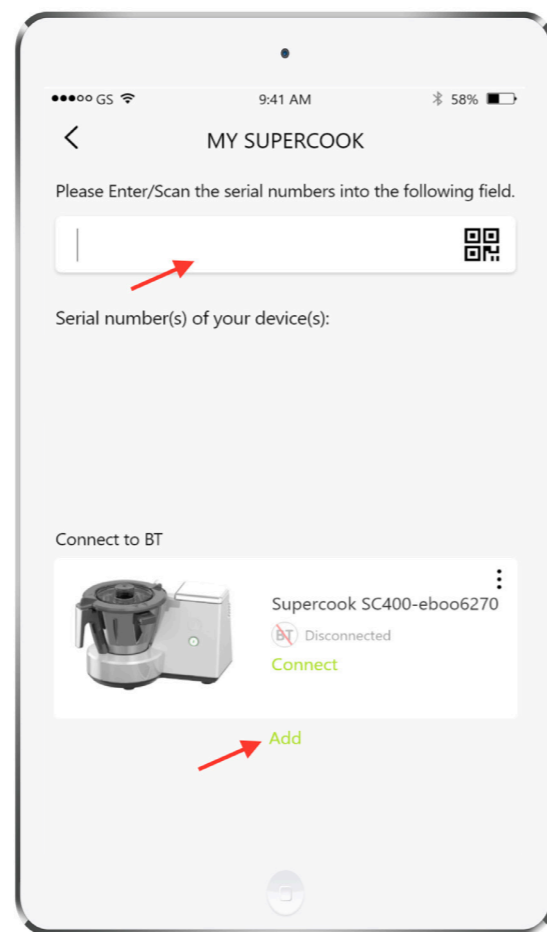
Подключите планшет Yumi 3.0 к Supercook

1. В приложении щелкните значок Профиль ..
2. Щелкните МОЯ СУПЕРКУЧКА, добавьте свой серийный номер и затем подключите Суперкуковку. Следуйте инструкциям в приложении. Supercook подключается, когда кнопка 1 становится синей, освещенный

Profil



MY SUPERCOOK



Подготовка

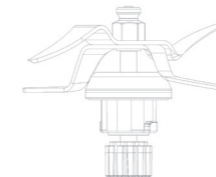


Чаша

1. Емкость чаши составляет 2 литра, на внутренней и внешней поверхности чаши нанесена удобная мерная линейка.
2. После правильной установки ножа в чашу, разместите чашу в специальном углублении на базе кухонного комбайна. Затем слегка надавите на чашу так, чтобы она сцепилась с зубчатым приводом и контактами.



1. Наполняя чашу, не превышайте максимальный уровень, который составляет 2 литра. Это может отрицательно повлиять на безопасность эксплуатации, а также снизить качество приготовленных блюд.
2. Снимая чашу с комбайна, будьте внимательны, чтобы не пролить ее содержимое. Если в чаше находятся горячие продукты, то существует риск получения ожогов.
3. Если чаша не сразу закрепляется на приводном валу комбайна, осторожно поверните головку ножа.



Нож

1. Чаша поставляется с установленным в ней ножом.
2. Чтобы снять нож, держите чашу вертикально. Переведите рычажок вниз против часовой стрелки, нож разблокируется. (См. рисунок 1)
3. Чтобы установить нож, вставьте его на место и переведите рычажок вверх по часовой стрелке. (См. рисунок 2)



1. Нож очень острый! Будьте осторожны, устанавливая и снимая его.
2. Убедитесь, что уплотняющее кольцо правильно расположено на подшипнике ножа. Если уплотняющее кольцо не установлено, то содержимое чаши может протечь и повредить кухонный комбайн.
3. Добавляя в чашу продукты, следите, чтобы они не блокировали нож.
4. Прежде чем снимать нож после использования, дайте ему полностью остыть.
5. Максимальное количество муки, которое может обрабатывать комбайн при приготовлении плотного теста, составляет 500 г.

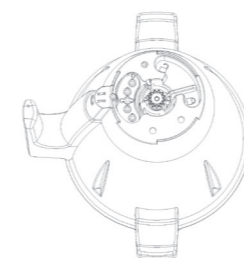


Рис. 1

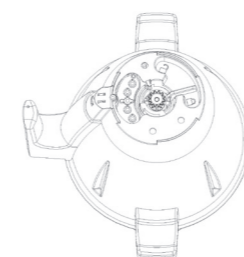
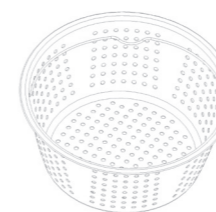


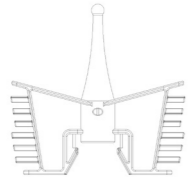
Рис. 2



Корзина для приготовления на пару

1. Корзина для приготовления на пару используется для приготовления небольшого количества продуктов и устанавливается непосредственно на чашу.
2. Сбоку на корзине предусмотрено специальное ушко, которое позволяет легко снять корзину с помощью лопатки.

Подготовка

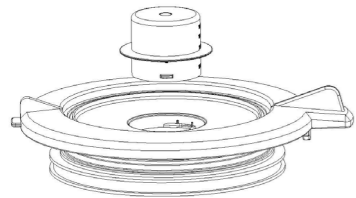


Мешалка-венчик

1. Мешалка-венчик устанавливается на нож в области крепления ножа с небольшим сопротивлением.
2. Мешалка-венчик идеально подходит для приготовления кремообразных десертов, меренг и сбивания сливок.
3. Мешалку-венчик можно использовать только при скорости от 1 до 4.



1. Мешалку-венчик нельзя использовать в турбо-режиме.
2. Добавляя в чашу продукты, следите, чтобы они не блокировали мешалку-венчик.
3. Мешалка-венчик не подходит для вымешивания тяжелого теста. Для вымешивания теста, например, для хлеба или пиццы используйте нож.
4. Мешалку-венчик нельзя использовать одновременно с лопаточкой.



Крышка

1. Чтобы предотвратить протекание продуктов, под крышку следует устанавливать уплотняющее кольцо.
2. Разместите крышку по диагонали сверху на чашу.
3. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы зубчик, предусмотренный под носиком крышки, вошел в соответствующий паз на корпусе чаши.
4. Кухонный комбайн включится только при правильной установке крышки.
5. На крышке предусмотрено специальное отверстие, через которое удобно добавлять ингредиенты.



Лопатка

1. Используйте этот инструмент, чтобы извлекать или перемешивать ингредиенты.
2. Нельзя допускать соприкосновения лопатки с ножом при добавлении ингредиентов через верхнее отверстие в крышке.



Мерный колпачок

1. Мерный колпачок имеет емкость 100 мл и снимается.
 - а. Использование колпачка облегчает добавку дополнительных ингредиентов.
 - б. Поддержание температуры осуществляется сразу же после установки мерного колпачка в крышку.
 - в. С помощью колпачка контролируется процесс выхода пара.



1. Мерный колпачок можно извлекать только при скорости от 1 до 3. При большей скорости ингредиенты могут быть выброшены из чаши, что может привести к ожогам.
2. Если используется высокая скорость, придерживайте мерный колпачок рукой, чтобы предотвратить разбрызгивание.

Подготовка



Описание пароварки

1. Крышка
2. Плоский лоток
3. Глубокий лоток
4. Контейнер для конденсата для скапливания испарившейся жидкости

Пароварка Varore (дополнительное оборудование)

Пароварка Varore используется для щадящего приготовления продуктов с максимальным сохранением их питательной ценности. Приготовление на пару является самым здоровым способом приготовления пищи.

Преимущества приготовления пищи на пару

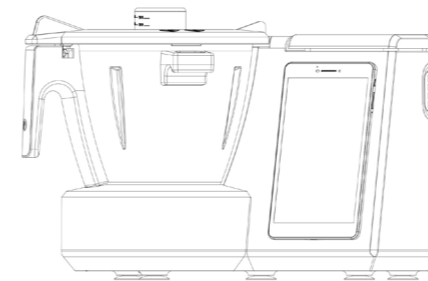
1. Сохранение витаминов и питательных веществ
2. Экономия времени, так как за раз можно приготовить несколько блюд
3. Здоровая пища, низкое содержание соли и жира
4. Продукты остаются сочными
5. Запахи продуктов не перемешиваются

Работа в режиме пароварки

1. Налейте в чашу минимум 700 мл воды или другой жидкости для приготовления, например, бульона.
2. Смажьте дно корзинок маслом, чтобы продукты не прилипали.
3. Выложите продукты на лотки. Продукты, которые готовятся дольше других, размещайте на глубокий лоток. Не закрывайте все отверстия в лотке продуктами, чтобы пар мог подниматься.
4. Установите пароварку Varore прямо на крышку, не устанавливая мерный колпачок.
5. Проверьте, что лотки установлены один на другой, и что крышка закрыта плотно и не пропускает пар.



1. Используя пароварку Varore, помните, что из нее выходит горячий пар, а в контейнере для конденсата скапливается горячая вода. Внимание! Опасность ожогов!
2. Держите корзинки и лотки только за ручки.
3. Осторожно извлекайте контейнер для конденсата.
4. Контейнер для конденсата изготовлен из термостойкого пластика и выдерживает температуру до 90 °C.
5. Пароварку Varore нельзя использовать в микроволновых печах, духовках и других нагревательных устройствах.



Включение и выключение

Включите модуль управления "Yumi 3.0 tablet" и подключите его по беспроводной сети к Supercook SC400, см. Начало работы.

Важные правила безопасности перед использованием комбайна

1. Пользуйтесь кухонным комбайном только на ровной, чистой и устойчивой поверхности, которая не нагревается.
2. Снимите все упаковочные материалы.
3. Помойте все принадлежности.
4. Ни в коем случае не погружайте руку в комбайн, когда он работает.
5. Убедитесь, что используемые уплотняющие кольца чистые и не повреждены.
6. Кухонный комбайн оснащен предохранительным механизмом. Если чаша установлена на базе кухонного комбайна неплотно, то он не запустится.
7. Отключайте кухонный комбайн от сети:
 - а. если прибор поврежден или не правильно работает
 - б. если он падал
 - в. если на нем есть механические повреждения или в случае отключения электропитания.
8. Не оставляйте кухонный комбайн без присмотра.
9. Используйте только дополнительные принадлежности, рекомендуемые Piawa.

Чистка

1. Чистите кухонный комбайн перед первым и после каждого использования, очищайте все компоненты и принадлежности, которые соприкасаются с пищевыми продуктами. Прежде чем приступать к очистке комбайна убедитесь, что он полностью остыл.
2. Перед чисткой обязательно извлеките штепсельную вилку из розетки.
3. Контакты под чашей также должны быть чистыми и сухими.
4. Каждый раз перед чисткой чаши снимайте универсальный нож из нержавеющей стали. Также снимайте два уплотнительных кольца, поскольку под ними могут собираться остатки еды.
5. Все съемные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
6. Чтобы предотвратить образование плесени, очищайте комбайн и уплотнительные кольца после каждого использования.
7. Используйте мягкую слегка влажную ткань, чтобы очистить углубление для крепления чаши на комбайне.
8. Не используйте абразивные и едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
9. Некоторые продукты, например, морковь из-за содержащегося в ней бета-каротина, помидоры или такие специи, как карри, могут окрашивать пластиковые детали комбайна – это абсолютно нормальное явление. Можно немного уменьшить следы окрашивания, если слегка протереть это место смоченной в кулинарном масле салфеткой. Быстро ополосните это место сначала теплой водой, а потом холодной с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Советы и помощь

Приложение Supercook Smart постоянно развивается, поэтому по экологическим причинам мы не вдавались в подробности в инструкциях. Приложение Supercook Smart говорит само за себя.

Советы и помощь по использованию Supercook SC400 можно найти на нашем международном канале YouTube.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY9Ow>



Технические характеристики

Кухонный комбайн SUPERCOOK	
Потребляемая мощность	1000 Вт
Приготовление	1000 Вт (Total 1100 Вт)
Смешивание	
Емкость	4.5 (3.2) литра
Минимальная температура	40 °C
Максимальная температура	130 °C
Режимы скорости	10 + турбо
Скорость смешивания мотора	20 000 об./мин.
Звуковой сигнал	Есть
Сетевое напряжение/Частота	230 В~50 Гц
Пульт управления	Разъем 12 В для штепсельной вилки
Соединение ЖК-дисплей пульта управления	8.0 дюйма
Карта памяти	<> 64 Гб
Объем памяти	
Пароварка (дополнительно)	прибл. 23,1 x 19,2 см (почти формат A4)
Размеры	

В связи с постоянным развитием и усовершенствованием мы сохраняем за собой право в любой момент и без предварительного уведомления изменять изделие, включая принадлежности, упаковку, инструкции по эксплуатации и кулинарную книгу.

Техническая поддержка и обслуживание клиентов

Вам нужна помощь? Если у вас возникли дополнительные вопросы, посетите наш веб-сайт www.supercook.me, либо обратитесь в службу оперативной технической поддержки или к дилеру, у которого был приобретен многофункциональный кухонный комбайн.

(Бесплатные звонки со стационарных телефонов)

Интернет-служба/Международные контакты
Интернет: www.supercook.me
Эл. почта: support@supercook.me

Если необходимо вернуть товар, то потребуются номер RMA (возврат некачественных или неисправных изделий производителю), который следует четко указать на упаковке возвращаемого изделия. Подробную информацию о возврате товара можно получить по телефону горячей линии или на веб-сайте SUPERCOOK в разделе "Техническая поддержка и обслуживание клиентов".

Производитель
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street Central
Hong Kong
www.supercook.me

Заявление об авторских правах

Авторское право 2016. Данное руководство содержит материалы, охраняемые авторским правом. Все права защищены. Запрещается полное или частичное воспроизведение настоящего руководства пользователя в любом виде и любыми средствами, включая механические, электронные и прочие средства копирования, без предварительного письменного разрешения производителя. SUPERCOOK является товарным знаком Supercook Ltd & Michael Roessler.

Утилизация использованных электронных приборов

Этот символ на изделии или его коробке означает, что данное изделие не следует выбрасывать с обычным бытовым мусором, вместо этого его следует отнести в пункт приема отработанного электрического и электронного оборудования на переработку. Более подробные сведения можно получить в местных органах самоуправления, местной организации по сбору и удалению отходов или в магазине, где был приобретен товар.



Заявление о соответствии

Настоящим подтверждается, что указанное изделие соответствует Директивам

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AfPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Kullanma Kılavuzu SUPERCOOK

Türkçe

İçindekiler

Giriş	122
Çok fonksiyonlu mutfak robotunun örnek kullanımları	122
Ürün ve güvenlik talimatları	122
Bakım talimatları	122
Bu işletim talimatlarının kullanımı	123
Ekran ve hata mesajları	123
Mutfak robotunun önden ve arkadan görünümü	124
Kontrol ünitesi „Yumi 3.0 tablet“ye genel bakış	125
Aksesuarlar	125
Opsiyonel aksesuarlar	125
İfk Adım	126
Hazırlık	127
Kap	127
Bıçak	127
Pişirme sepeti	128
Çirpici	128
Kapak	128
Spatula	128
Ölçü kabı	128
Vapore Buhar Tepsisi (Opsiyonel aksesuar)	129
Buharda pişirmenin faydaları	129
Vapore'nin kullanımı	129
Hafıza kartının takılması ve çıkartılması	129
Açma ve kapama	189
Başlamadan önce önemli talimatlar	130
Temizleme	130
Teknik özellikler	131
Hizmet ve müşteri desteği	131
Telif hakkı	131
Kullanılan elektronik cihazların atılması	131
Uygunluk beyanı	131

Giriş

SUPERCOOK mutfak robotunu satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve başka bir zaman kolay başvurabilmek için güvenli bir yerde saklayınız. Mutfak robotunuzu kullanırken beğeneceğinizi ve güzel sonuçlar üreteceğini umuyoruz.

Çok fonksiyonlu mutfak robotunun örnek kullanımları

- Meyve, sebze, sos ve çorba püreleme
- Frappe ve kokteyl karıştırma
- Şeker ve kurutulmuş biberi toz haline getirme
- Badem ve fındık öğütme
- Meyve ve sebze rendeleme
- Soğan ve kuruyemiş doğrama
- Çırpıcıyla mayonez ve krema hazırlama
- Peynir, ekme kırıntıları ve patates rendeleme
- Hamur, krema ve kremşanti karıştırma
- Hamur yoğurma ve mayalama
- 40° ile 130 °C arasında ısıtma, kızartma ve pişirme
- Tepsi veya sepette buharda pişirme

Ürün ve güvenlik talimatları

Çok fonksiyonlu mutfak robotunu ilk kez kullanmadan önce lütfen aşağıdaki bilgileri dikkatle okuyunuz:

1. Başlamadan önce: Mutfak robotunu ve bütün aksesuarları kutudan çıkarınız.
2. Lütfen ıslak ve nemli ortamda mutfak robotunu çalıştırmayınız.
3. Mutfak robotunu güvenli kullanım için lütfen toprak hattında kullanın. Elektrik hattının ve voltajının uyumlu olduğundan emin olunuz. Aksi kullanımlar garanti kapsamı dışındadır.
4. Tüm elektrikli cihazların elektrik çarpmasıyla yaralanma ve ölüme sebebiyet verme riski vardır. Bu sebeple güvenlik talimatlarına her zaman uymak önemlidir.
5. Plawa ya da distribütör, binadaki eksik güç veya yanlış montajdan kaynaklı hasarlarda sorumluluk kabul etmez. Eğer şüphe duyuyorsanız uzman bir teknisyene danışınız.
6. Paketleme malzemelerini, özellikle paketleme filmini, çantalarını ve polysterini çocuklardan uzak bir yerde saklayınız.
7. İlk kullanımda bir koku gelebilir. Bu tehlikeli değildir.
8. Mutfak robotunu, kontrol ünitesini veya elektrik kablosunu suya batırmayınız.
9. Mutfak robotunu havlu veya herhangi bir bezle örtmeyiniz.
10. Cihaza hasar vermemek için ocak gibi ısıtıcılardan uzak tutunuz.
11. Bu mutfak robotu oyuncak değildir ve çocuklardan uzak tutulmalıdır.
12. Kabloyu sıkışmayacak, dolaşmayacak veya sıcak yüzeylere temas etmeyecek şekilde uzatınız.
13. Eğer uzatma kablosu kullanıyorsanız:
 - a. Kabloda topraklama olmalıdır.
 - b. Düşme tehlikesi yaratmamak için lütfen kablo için gerekli önlemleri alınız.
14. Kablosundan sarkıtmayınız. Fişinden çekerken kablosundan çekmeyiniz.
15. Şu durumlarda mutfak robotunu kullanmayınız:
 - a. Kablo veya fiş hasarlıysa
 - b. Bir arıza veriyorsa, mutfak robotu düşmüşse veya görülebilir bir hasar izi varsa
16. Robot çalışırken kesinlikle hareket ettirmeyiniz, bir yerden bir yere taşımayınız.
17. Bu mutfak robotu ev kullanımı ve kapalı alanlar için tasarlanmıştır.
18. Kendi başınıza mutfak robotunu tamir etmeye çalışmayın. Kabloyu, güç kaynağını ve diğer parçaları değiştirmeyiniz. Her zaman yetkili teknisyene veya yardım hattına danışınız.
19. Eğer ünite arızalanırsa veya hasar görürse fişten çekiniz.
20. Plawa veya distribütör, mutfak robotundaki hatalı işlem den kaynaklı arızalardan sorumlu değildir.
21. Mutfak robotu fritöz değildir. Her ne koşulda olursa olsun fritöz yemeklerini mutfak robotuna koymayınız.
22. Lütfen cihazın üzerindeki açıklıklara herhangi bir obje sokmayınız.

23. Aşağıdaki durumlarda mutfak robotunun elektrik kablosunu fişten çekiniz:

- a. temizlerken
- b. kullanmıyorken
- c. elektrik kesintisi veya arızası varken

24. Bu tarz cihazlarda sınırlı tecrübesi ve bilgisi olan kişiler; sınırlı fiziksel, ruhsal, zihinsel ve duyuusal kapasitesi olan kişiler ve çocuklar mutfak robotunu sadece, güvenlik için sorumluluğu kabul eden kişilerin gözetim ve denetimi altında kullanılmalıdır. Çocukların mutfak robotuyla oynamamaları için gözetim altında olduklarından emin olunmalı.

25. Bu mutfak robotu evle ilgili aşağıdaki benzer uygulamalarda kullanılabilir. Örneğin:


- dükkan, ofis ve diğer ticari alanlardaki mutfaklarda
- tarımsal alanlarda
- müşteriler tarafından otellerde, motellerde ve diğer konaklama alanlarında
- oda kahvaltısı alanlarında

Bakım talimatları




Mutfak robotunu dikkatli taşıyın. Aşağıdaki tavsiyeler garanti kapsamındaki geçeriğini korumasına yardımcı olacaktır.

1. Eğer uzun bir süre için kullanmayı planlamıyorsanız mutfak robotunu kapatınız.
2. Mutfak robotunu temizlemeden önce robotun tamamen soğumasını bekleyiniz.
3. Mutfak robotunun yemekle temas eden bütün yüzeylerini ve aksesuarlarını temizleyiniz.
4. Kabın aralık ve girinti kısımlarını yumuşak, hafif nemlendirilmiş bir bezle temizleyiniz.
5. Kabın altındaki bağlantı noktası temiz ve kuru tutulmalıdır.
6. Bütün aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
7. Mikropların üremesine engel olmak için mutfak robotunu ve aksesuarlarını her kullanımdan sonra temizleyiniz.
8. Asla aşındırıcı ve sert deterjanlar kullanmayın.
9. Herhangi kireç tortusu sirke kullanılarak çıkarılabilir.
10. Plastik aksesuarlarda, havuçtaki beta-karoten veya domates veya körideki baharatlardan dolayı renk solması normaldir.Bu renk solmasını zeytin yağıyla hafifçe nemlendirilmiş bez ile ovarak azaltabilirsiniz.Bu işlemi yaptıktan hemen sonra ılık su ile durulayın ,soğuk sudan geçirin ve sıvı bir deterjanla temizleyiniz.
11. Mutfak robotunu sadece tarif edilen çalışma talimatlarına göre kullanınız.

Bu işletim talimatlarının kullanımı

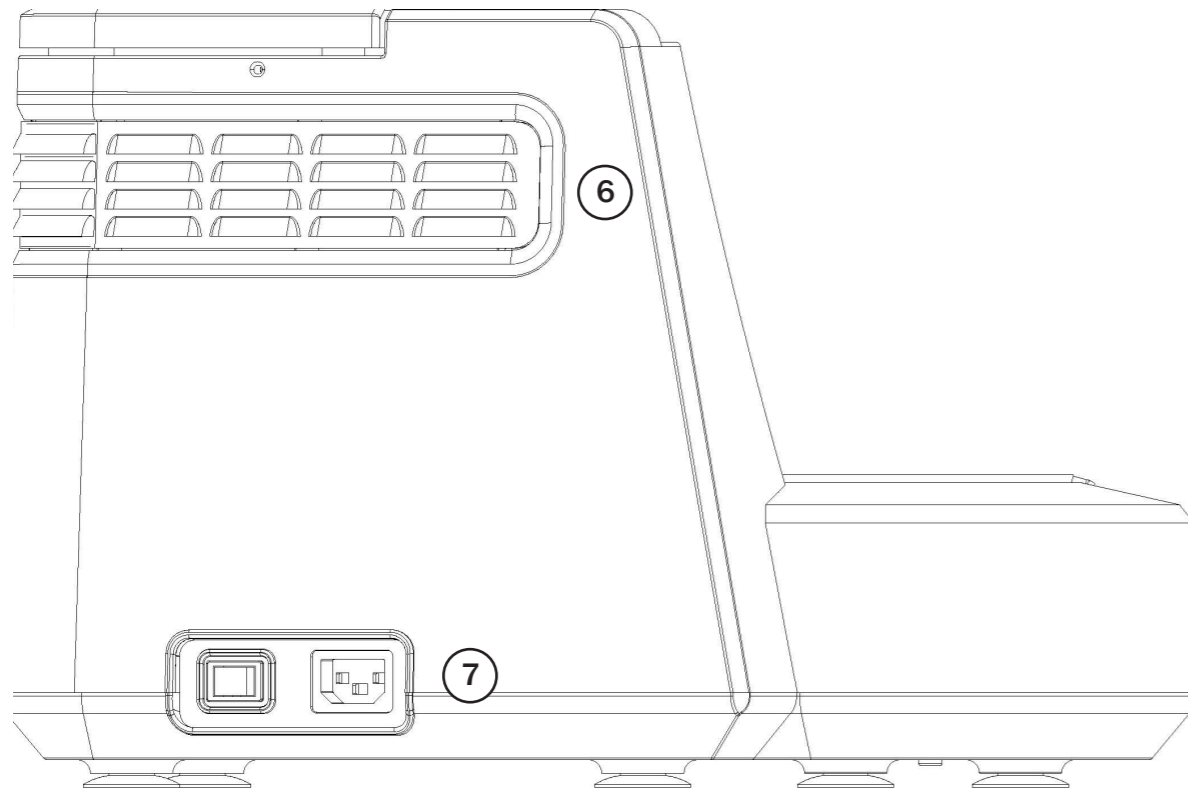
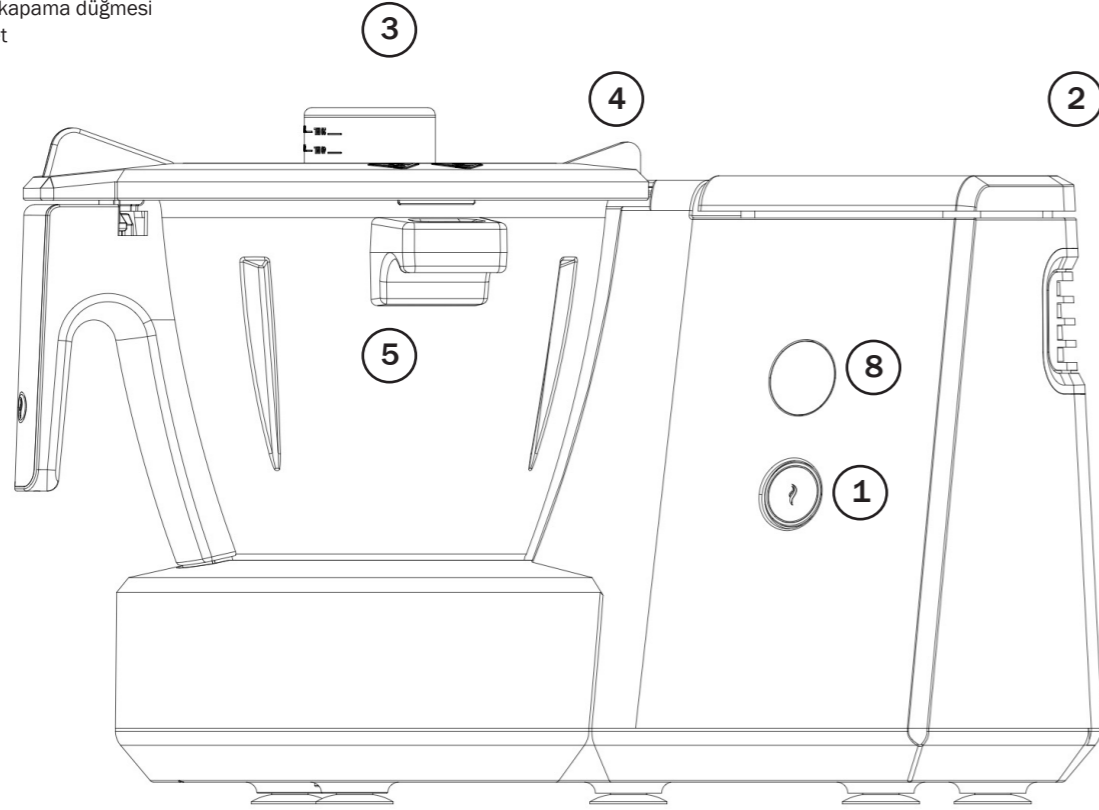
 Bu sembol, kullanmadan önce okumanız gereken uyarıları gösterir:

Ekran ve hata mesajları

Sembol / Soru / Hatanın tanımı	Açıklama	Çözüm
	Kabın kapağı düzgün yerleştirilmemiş veya kapatılmamış veya emniyet şalteri çalışmıyor.	Lütfen kapağı tekrar kontrol ediniz.
	Bağlantı düğmesindeki mavi ışık yanıp söner. SC400'de Yumi 3.0 tablet işletim modülüyle iletişim hatası var veya bağlantı kesildi.	Lütfen Yumi 3.0'ı Supercook ile yeniden bağlayın
	Motora aşırı yüklenilmiş.	Lütfen mutfak robotunu kapatınız ve motor soğuyana kadar bekleyiniz.
Çırpıcı kullanılırken mutfak robotu duruyor.	Mutfak robotu özel bir kontrol sistemine sahiptir. Hız değişebilir ve dönme hareketi 2 dakikalık süreyle kesintiye uğrayabilir. Bu, mutfak robotunun farklı bir ses çıkarmasıyla anlaşılabilir. Bu normaldir. Bu ses, motorun fazla ısınmasına engel olmak için bıçak hızının ayarlandığı anlamına gelir.	Karışımın bir kısmını çıkarın veya hızını en fazla 3'e çıkarın.
Hız düzenli değil veya motor takılıyor.		Hızını 1'den 2'ye veya 2'den 3'e yükseltin.
Hamuru hazırlarken bıçak çok yavaş çalışıyor.	Lütfen maximum miktar olan 500 gr undan fazla koyup koymadığınızı kontrol ediniz.	Kaptaki karışımın bir kısmını çıkarın.
Mutfak robotundan duman geliyor.	Motor çok ısınmıştır. Maximum dolm seviyesini kontrol ediniz.	Kaptaki karışımın bir kısmını çıkarın. Mutfak robotunun soğuması için yaklaşık 20 dakika bekleyin.
Mutfak robotu sıcaklık ayarlamasıyla ve 5 hızıyla çalışmıyor.	Sıcaklık sadece 1'den 4'e kadar olan hız seviyesinde ayarlanabilir.	Hız seviyesini 1'den 4'e kadar ayarlayın.
Kapak yerine zor yerleşiyor.	Isı ve neme göre kapak kullanıldıkça yerleşimi kolaylaşır.	Kapağın içindeki silikon contayı nemlendirin veya az miktarda yemek yağı sürün.
Mutfak robotu kullanılmış mı? Teslimde kap altında lekeler ve nem var.	Bütün mutfak robotları teslimden önce test edilir. Kap su ile doldurulur ve kaynamaya bırakılır. Bulaşık makinesinin yaptığı gibi üzerinde nem kaynaklı lekeler kalabilir. Bu kalıntılar kabın altında az görülse de, kesinlikle güvenilirdir.	Lekeleri çıkarmak için sıradan bir paslanmaz çelik yüzey temizleyicisi kullanınız.
İlk kullanıldığında veya motora aşırı yüklenildiğinde sesler çıkarıyor.	İlk kullanıldığı ve motora aşırı yüklenildiğinde motor ısısı artıp farklı sesler çıkarabilir. Tren veya otoyol maketi gibi herhangi elektrik motorlarında makine ilk çalıştığı zaman fırçayı kullanır. Bu sebeple sesler endişe edilecek bir sorun değildir.	Sert hamur yorma gibi mutfak robotuna zor işlemleri yaptırdıktan sonra soğuması için bekleyiniz. Mutfak robotu soğuduktan sonra bir sonraki işlem için tamamen hazır olacaktır.
Bip sesi geliyor	Bu ses mutfak robotunun doğru sıcaklığa ulaştığını belirtmek içindir.	Bu ses aynı zamanda önceden ayarlanmış sürenin dolduğunu gösterir.

Mutfak robotunun önden ve arkadan görünümü

1. Kablosuz eşleştirme ve durum düğmesi
2. Terazi (Opsiyonel aksesuar)
3. Ölçme kabı
4. Kapak
5. Kap
6. Havalandırma aralığı
7. Açma/kapama düğmesi
8. Magnet

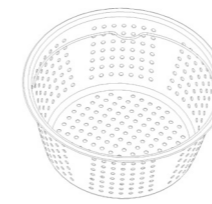


Kontrol ünitesi „Yumi 3.0 tablet“nin

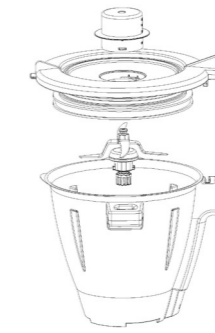
Lütfen Yumi 3.0 tablet kılavuzuna bakın.



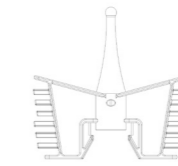
Aksesuarlar



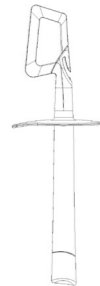
Pişirme sepeti



Ölçme kabı, kapak, bıçak, kap



Çırpıcı



Spatula

İlk adım

Yumi 3.0 Tablet

1. Lütfen Yumi 3.0 tableti verilen güç adaptörüyle şarj edin.
2. Yumi 3.0 tableti açın ve SUPERCOOK SMART uygulamasını açın. Zaten bir Supercook üyesiyseniz, mevcut giriş bilgilerinizi kullanabilirsiniz. Değilse, kaydolun ve uygulamadaki adımları izleyin..

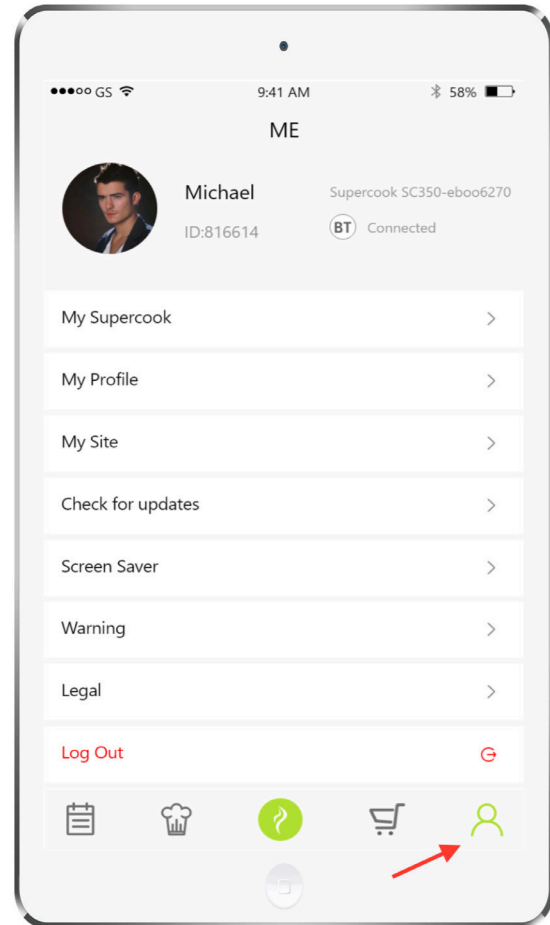


3. Supercook'u çalıştırma talimatlarında açıklandığı şekilde tanıyın, aşağıdakilere uyun.güvenlik talimatları
4. Supercook'u açın ve Yumi 3.0 tableti Supercook'a bağlayın

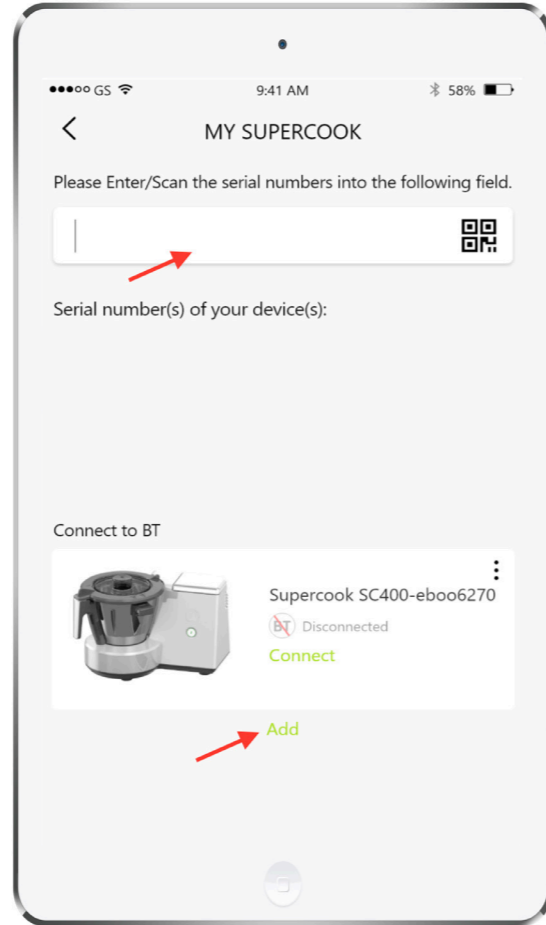
Yumi 3.0 tableti Supercook'a bağlayın

1. Uygulamada Profil simgesine tıklayın..
2. MY SUPERCOOK üzerine tıklayın, seri numaranızı ekleyin ve ardından Supercook'u bağlayın.Uygulamadaki adımları izleyin. Supercook, düğme 1 mavi yanar yanmaz bağlanır aydınlatılmış

Profil



MY SUPERCOOK



Hazırlık

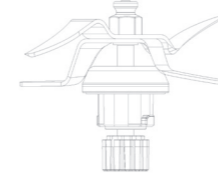


Kap

1. Kabin 2 litrelik kapasitesi vardır ve hem içinde hem de dışında ölçeklendirme mevcuttur.
2. Bıçak uygun bir şekilde kaba oturduğunda, kabı mutfak robotundaki yuvaya yerleştirin. Sonrasında kap hareket dışısına ve bağlantı noktalarına bağlanana kadar nazikçe aşağı bastırın.



1. Kabı maximum kapasite olan 2 litreden fazla doldurmayın. Aksi halde, bu durum garanti kapsamına girmez ve hazırlanan yemeğin kalitesi düzgün olmayabilir.
2. Kabı mutfak robotundan çıkartırken içindekileri dökmemeye çalışınız. Eğer içindekiler sıcaksa kendinizi yakmamak için dikkat etmelisiniz.
3. Eğer kap bağlantı noktasına hemen oturmuyorsa dikkatlice bıçağın başını döndürün.

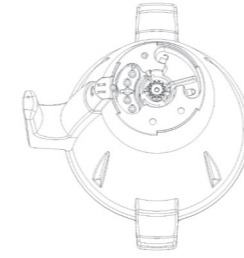


Bıçak

1. Ürün tesliminde bıçak kabın içine yerleştirilmiştir.
2. Bıçağı çıkarmak için kabı ters dikey şekilde tutunuz. Kabin altındaki kolu aşağıya doğru ittiniz. (Şekil 1)
3. Bıçağı tekrar yerine koymak için yuvasına yerleştiriniz ve kabin altındaki kolu yukarıya doğru ittiniz. (Şekil 2)



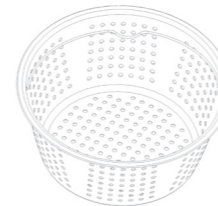
1. Bıçak oldukça keskindir! Lütfen çıkartırken ve yerleştirirken dikkat edin.
2. Conta bileziğinin bıçakla bağlantı noktasına uygun şekilde yerleştiğinden emin olunuz. Eğer conta bileziği düzgün yerleşmediyse, kabin içindekiler sızabilir ve mutfak robotuna zarar verebilir.
3. Yemeği kabın içine koyarken, bıçağı engellemediğinden emin olunuz.
4. Her pişirme aşamasından sonra bıçağı içinden çıkarmadan önce tamamen soğuduğundan emin olunuz.
5. Hamur için kabın içine koyulması gereken en fazla un miktarı 500 gramdır.



Şekil 1



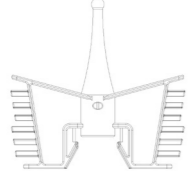
Şekil 2



Pişirme sepeti

1. Küçük yemek parçalarını buharda pişirebilen pişirme sepeti yemek kabının içine yerleştirilir.
2. Yemek sepetini spatula ile kolayca çıkarabilmek yanında bir ilave vardır.

Hazırlık

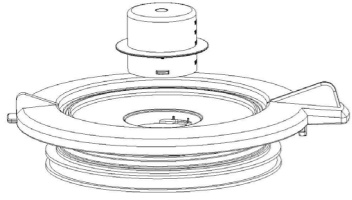


Çırpıcı

1. Çırpıcı, bıçağın üzerine yerleştirilir.
2. Çırpıcıyla kremalı tatlılar, köpük krema, kremsanti vb. yapmak mükemmeldir.
3. Çırpıcı sadece 1 ile 4 arasındaki hız seviyelerinde kullanılır.



1. Çırpıcı, turbo düğmesiyle birlikte kullanılmamalıdır.
2. Yemeği kaba eklerken, çırpıcıyı engellemediğinden emin olunuz.
3. Çırpıcı, hamur yoğurmak için uygun değildir. Pizza ve ekmeğin gibi yemekler için hamur yoğurma işlemlerinde bıçağı kullanınız.
4. Çırpıcı, spatula ile birlikte kullanılmamalıdır.



Kapak

1. Olası dökülmelere engel olmak için conta bileziği doğru yerleştirilmelidir.
2. Kapak, kabın üstüne çaprazlama yerleştirilir.
3. Ön kısmının altındaki anahtar dişi, ilgili boşluğa yerleşene kadar kapağı saat yönünde çeviriniz.
4. Kapak düzgün yerleştirildiği takdirde mutfak robotu çalışmaya başlar.
5. Kapağın üst kısmının ortasındaki açıklık ekstra malzemeleri kolayca eklemek içindir.

Spatula

1. Bu aksesuarı kabın içindeki malzemeleri almak veya karıştırmak için kullanınız.
2. Malzemeler kabın üstündeki açıklıktan eklendiği zaman spatula, bıçakla bağlantıya geçmemek için tasarlanmıştır.

Ölçme kabı

1. Ölçme kabı taşınabilir ve 100 ml'lik ölçümdür.
 - a. Ek malzemeleri eklemek için kolaylık sağlar.
 - b. Ölçme kabı kapağın üzerine yerleşir yerleşmez sıcaklık derecesini korumaya devam eder.
 - c. Kaptaki buhar çıkışını kontrol eder.



1. Ölçme kabını sadece 1'den 3'e kadar hız seviyelerinde yerinden çıkarınız. Aksi takdirde malzemeler dışarıya sıçrayabilir ve yanabilirsiniz.
2. Eğer yüksek hızda çalıştırıyorsanız sıçramaları önlemek için ölçme kabını sıkıca tutun.

Hazırlık



Vapore'nin görünümü

1. Kapak
2. Düz buhar tepsisi
3. Derin buhar tepsisi
4. Buğu tutucu

Vapore buhar tepsisi (Opsiyonel aksesuar)

Vapore buhar tepsisi yemeklerin vitaminini koruyarak pişirmeyi sağlar. Buharda pişirme, yemek yapmanın en sağlıklı yollarından biridir.

Buharda pişirmenin faydaları

1. Vitaminler ve besin maddeleri korunur.
2. Aynı anda birçok yemek hazırlanabildiği için zamandan kazanım sağlar.
3. Az tuzlu ve az yağlı sağlıklı yemekler pişirir.
4. Yemeklerdeki gerekli nemin tutulmasını sağlar.
5. Tatların karışmasına izin vermez.

Vapore kullanımı

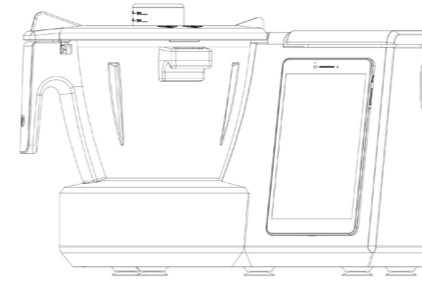
1. Kabı en az 700 ml su veya et suyu gibi diğer sıvılarla doldurunuz.
2. Kullanılacak tepsiyi yağlayın böylece yemekler yapışmaz.
3. Malzemeleri buhar tepsilerine yerleştirin. Uzun süre pişen yemeklerin derin buhar tepsisine konulduğundan emin olun. Buharın yükselebilmesi için bazı boşlukların aralıklı kalmasını sağlayınız.
4. Vapore buhar tepsisini ölçme kabını çıkartarak kapağın üzerine yerleştirin.
5. Buhar tepsilerinin birbirlerine geçişli olup olmadığını kontrol edin. Kapak tamamen kapandığı için buharın çıkmasına izin vermez.



1. Vapore buhar tepsisini ellediğinizde içerden sıcak buharın geldiğini unutmayın. Uyarı-yanma riski vardır!
2. Tepsileri sadece kulbundan tutunuz.
3. Buğu tutucuyu lütfen dikkatlice çıkarın.
4. Buğu tutucu, plastik ve yaklaşık 90 °C sıcaklığında ısıya dirençli malzemeden üretilmiştir.
5. Vapore buhar tepsisi mikrodalga, fırın vb. gibi aletler için uygun değildir.

Açma ve kapama

„Yumi 3.0 tablet“ kontrol modülünü açın ve kablosuz olarak Supercook SC400'e bağlayın, Başlarken ifk adım



Başlamadan önce önemli talimatlar

1. Mutfak robotunu her zaman düz, temiz, ısıdan uzak sabit bir yerde kullanınız.
2. Bütün paketi ve ambalajlarını sökünüz.
3. Tüm aksesuarları temizleyin.
4. Mutfak robotu çalışırken elinizi asla içine sokmayınız.
5. Tüm contaların her zaman temiz ve hasar görmemiş olduğundan emin olunuz.
6. Mutfak robotunun kendi güvenlik mekanizması vardır. Kap düzgün olarak yerine oturtulmadığı sürece makine çalışmayacaktır.
7. Mutfak robotunu aşağıdaki durumlarda fişten çekiniz:
 - a. Cihaz zarar görmüş yada çalışmıyorsa.
 - b. Cihaz düşürülmüşse.
 - c. Eğer parçalar veya fiş/kablo görünür bir şekilde zarar görmüşse.
8. Cihazı sürekli kontrolünüzün olduğu yerde tutunuz. Çocukları ve ehil olmayanların kullanımlarından sakınınız.
9. Sadece yetkili distribütörün önerdiği aksesuarları kullanınız.

Temizleme

1. Mutfak robotunuzu ilk kullanımdan ve sonraki her kullanımdan önce yiyeceklerle temas eden tüm parça ve aksesuarlarını temizleyiniz. Temizlemeye başlamadan önce cihaz ve parçalarının tamamen soğuduğundan emin olunuz.
2. Temizlemeden önce fişini çekiniz.
3. Kabin altındaki soket ve dişlilerinde kuru ve temiz olmasına özen gösteriniz.
4. Her iki contayı (bıçak ve kapak) yemek artıklarından arındırınız. Bıçak çok keskindir, yerine otururken ve çıkartırken çok dikkatli olunuz.
5. Bütün aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
6. Bakteri ürememesi için, mutfak robotunu ve contaları her kullanımdan sonra temizleyiniz.
7. Kapdaki yemek artıklarını temizleyebilmek için yumuşak ve hafif nemli bir bez kullanınız.
8. Aşındırıcı ve sert deterjan kullanmayınız. Bunlar yüzeye zarar verebilir.
9. Plastik aksesuarlarda, havuçtaki beta-karoten veya domates veya körideki baharatlardan dolayı renk solması normaldir. Bu renk solmasını zeytin yağıyla hafifçe nemlendirilmiş bez ile ovarak azaltabilirsiniz. Bu işlemi yaptıktan hemen sonra ılık su ile durulayın ,soğuk sudan geçirin ve sıvı bir deterjanla temizleyiniz.

İpuçları ve Yardım

Supercook Smart uygulaması sürekli olarak geliştirilmektedir, bu nedenle ekolojik nedenlerden dolayı talimatlarda her ayrıntıya girmekten kaçındık. Supercook Smart uygulaması kendini açıklayıcıdır.

Supercook SC400'ü kullanmak için ipuçları ve yardım, uluslararası YouTube kanalımızda bulunabilir.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY9Ow>



Teknik özellikler

SUPERCOOK Mutfak robotu	
Enerji tüketimi	
Pişirme	1000 Watt
Karıştırma	1000 Watt (Totql 1100 Watt)
Kapasite	4.5 (3.2) Liter
Minimum sıcaklık	40 °C
Maksimum sıcaklık	130 °C
Hız ayarları	10 + Turbo
Mixer dönüşü	20.000rpm
Sesli uyarı	Evet
Voltaj/ Frekans	230 V~50/60 Hz
Kontrol modül Bağlantısı LCD-görüntü	12V Soket 8.0 inch
Hafıza Kartı Hafıza kart kapasitesi	<> 64 GB
Vapore Buhar Tepsisi (Opsiyonel)	yaklaşık 23.1 x 19.2 cm (yaklaşık A4 boyutu)

Devam eden geliştirmelerimizle beraber, ürünün aksesuarlarını, ambalajını, kullanım kılavuzunu ve tarif kitabını, önceden bildirmeden değiştirme hakkını saklı tutarız.

Servis ve müşteri desteği

Yardıma mı ihtiyacınız var? Sorularınız varsa, lütfen www.supercook.me adresini ziyaret edin, destek hattımızı arayın yada makineyi aldığınız satış birimine danışın.

Online Service/ Internationaler Kontakt
Internet: www.supercook.me
Email: support@supercook.me

Ürün iadeleri için bir RMA(Ürün İade Numrasına) numarasına ihtiyacınız olacaktır. Bu numarayı iade kutusunun üstüne belirgin bir şekilde yazmanız gerekmektedir. Daha fazla bilgiyi destek hattımızdan yada supercook web sitesindeki servis&destek bölümünden elde edebilirsiniz.

Üretici
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street, Central
Hong Kong.
www.supercook.me

Telif hakkı

Telif hakkı 2021. Kullanma kılavuzundaki bilgiler teliflidir. Tüm hakları saklıdır. Kullanım talimatları üreticiden yazılı onay alınmadığı takdir hiçbir araçla ve formda çoğaltılamaz. SUPERCOOK bir Supercook Ltd. & Michael Roessler markasıdır.

Kullanılan elektrik cihazların atılması

Ürünlerin veya kutularının üzerindeki bu sembol ürünün normal evsel atıklar gibi atılmaması gerektiğini gösterir. Onun yerine elektronik eşyaların dönüştürüldüğü yerlere atılmalıdır. Daha fazla bilgi için bölge temsilcisine, artık boşaltım tesislerine veya satın aldığınız yere danışınız.



Uygunluk beyanı

Biz burada yönergelere uyan belirli ürünü onayladık.

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AFPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



Bruksanvisning SUPERCOOK

Norsk

Bruksanvisning

Introduksjon	134
Eksempler på bruksområder	134
Produkt- og sikkerhetsanvisninger	134
Vedlikeholdsråd	134
Hvordan du bruker denne bruksanvisningen	135
Merknader og feilmeldinger	135
Oversikt for- og bakside	136
Oversikt betjeningsmodul „Yumi 3.0 tablet“	137
Tilbehør	137
Første trinn	138
Forberedelse	139
Miksekjele	139
Miksekniv	139
Kokekurv	139
Visp	140
Lokk	140
Spesial-slikkepott	140
Målebeger	140
Vapore Dampeenhet (ekstra tilbehør)	141
Fordeler med dampkoking	141
Bruk av Vapore	141
Hjelp	142
Før første gangs bruk	142
Rengjøring	142
Teknisk informasjon	143
Kundeservice	143
Opphavsrett	143
Avhending av elektroniske apparater	143
Samsvarserklæring	143

Introduksjon

Gratulerer med din nye SUPERCOOK SC400 kjøkkenmaskin! Vennligst les denne bruksanvisningen nøye og oppbevar den på et trygt sted til senere bruk. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke maskinen på en sikker og riktig måte. Vi håper du får mye glede av SC400 kjøkkenmaskin og fremfor alt - bon appétit!

Noen eksempler på bruksområder for SC400 kjøkkenmaskin

- Mose frukt og grønnsaker til f.eks. sauser og supper
- Mikse shakes og cocktails
- Knuse f.eks. sukker eller tørket chili
- Male mandler og hasselnøtter
- Raspe frukt og grønnsaker
- Hakke løk og nøtter
- Lage mat med kremet konsistens f.eks. pureer
- Emulgere f.eks. majones
- Rive harde oster, poteter/grønnsaker eller lage griljermel
- Blande deig, vispe krem og stivpiske eggehvite
- Elte deig
- Varme, frese og koke mellom 40 og 130 grader
- Dampkoke mat

Produkt- og sikkerhetsanvisninger

Vennligst les følgende viktige informasjon nøye før du tar i bruk din kjøkkenmaskin:

12. Før føstegangsb bruk: Pakk ut kjøkkenmaskinen og alt tilbehør.
13. Bruk ikke maskinen på fuktige eller våte overflater.
14. Sikker bruk er bare mulig om maskinen kobles til strømmettet med en normert, jordet stikkontakt. Sjekk at strømmettet stemmer overens med kravene på klistremerket på maskinen. Ved feil tilkobling opphører garantien.
15. For alle elektroapparater gjelder fare for strømstøt som kan føre til skade eller død. Følg derfor alltid alle sikkerhetsregler.
16. plawa og/eller distributøren tar ikke ansvar for skader som skyldes feil i strømforsyningen eller det elektriske anlegget. Er du i tvil, så ta kontakt med en autorisert elektriker.
17. Oppbevar forpakkingsmaterialet slik at det er utilgjengelig for barn, spesielt plastfolier, poser og isopor.
18. Ved første gangs bruk kan det oppstå noe lukt. Dette er ikke helsefarlig.
19. Kjøkkenmaskinen, betjeningspanelet og strømkabelen må ikke komme i kontakt med vann.
20. Maskinen må aldri dekkes over med kjøkkenhåndklær, kluter eller lignende.
21. Hold alltid tilstrekkelig avstand til andre varmekilder som komfyr, kokeplater e.l. for å unngå skader på maskinen.
22. Denne kjøkkenmaskinen er ikke et leketøy og må holdes utilgjengelig for barn.
23. Legg alltid kabelen slik at den ikke blir klemt eller brent og tar skade.
24. Ved bruk av skjøtekabel:
 - Kabelen må være jordet.
 - Vær forsiktig og legg alltid kabelen slik at man ikke kan snuble i den.
25. La aldri kabelen henge ned og dra den bare ut ved å dra i kontakten – ikke i kabelen.
26. Bruk aldri maskinen:
 - Hvis kabelen eller kontakten er skadet.
 - Ved feilfunksjoner, om maskinen har falt ned eller har synlige skader.
27. Maskinen må ikke transporteres mens den er i bruk.
28. Maskinen er beregnet på privat bruk og kun for bruk innendørs.
29. Prøv aldri å reparere maskinen selv. Ukyndige reparasjoner er farlig. Ikke skift strømkabelen, strømforsyningen eller andre deler. Henvend deg til autoriserte teknikere eller til plawa-kundeservice.
30. Koble maskinen fra strømmettet ved feilfunksjon eller skade.
31. plawa og/eller distributøren tar ikke ansvar for skader som oppstår

grunnet feil bruk eller håndtering av maskinen.

32. Kjøkkenmaskinen SC400 er ikke en frityrmaskin. Den må derfor aldri benyttes til å friteres i.
33. Ikke før gjenstander inn i maskinen gjennom dens åpninger.
34. Koble SC400 av strømmettet:
 - Under rengjøringen
 - Når den ikke er i bruk
 - Ved strøbrudd
35. Personer med liten erfaring eller kunnskap i omgang med kjøkkenmaskiner samt personer med reduserte psykiske eller fysiske evner, samt barn skal bare bruke maskinen under oppsyn av en person som tar ansvar for sikkerheten. Barn må passes på for å sikre at maskinen ikke blir brukt i lek. Denne maskinen må ikke brukes av mennesker som ikke har satt seg godt inn i bruksanvisningen.
36. Maskinen er beregnet på bruk i private husholdninger og lignende.

Vedlikeholdsråd

Håndter maskinen og utstyret varsomt. Anbefalingene nedenfor skal hjelpe deg å ivareta garantien og sikre at eventuelle garantikrav er gyldige.

1. Koble maskinen fra strømmettet når den ikke skal brukes over lengre tid.
2. Maskinen må være avkjølt når den skal rengjøres.
3. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med mat.
4. Rengjør basen til beholderen på maskinen med en fuktig klut.
5. Kontaktene på undersiden av beholderen må holdes rene og tørre.
6. Alle tilhørende deler kan vaskes i oppvaskmaskinen.
7. For å unngå at det danner seg bakterier, rengjør maskinen og pakninger etter hver bruk.
8. Bruk aldri rengjøringsmidler som skrubber eller etser.
9. Eventuelle kalkflekker kan fjernes med eddik.
10. Det er ikke uvanlig at tomater, karri eller betakaroten i gulrøtter forårsaker misfarging av plastdeler. Misfargingen kan reduseres til en viss grad ved å fukte en klut med matolje og gni den misfargede delen inn med dette. Vask gjenstanden deretter raskt med varmt vann, deretter med kaldt vann og litt oppvaskmiddel.
11. Bruk kjøkkenmaskinen bare slik som det er beskrevet i denne bruksanvisningen.

Hvordan du bruker denne bruksanvisningen



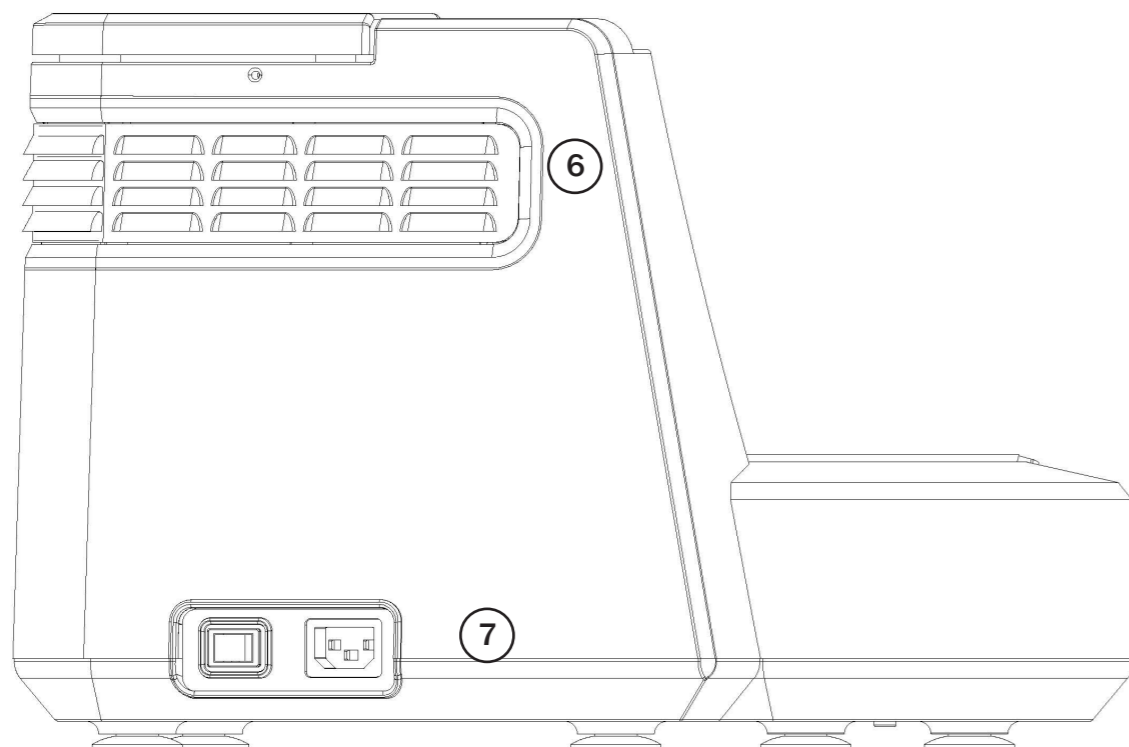
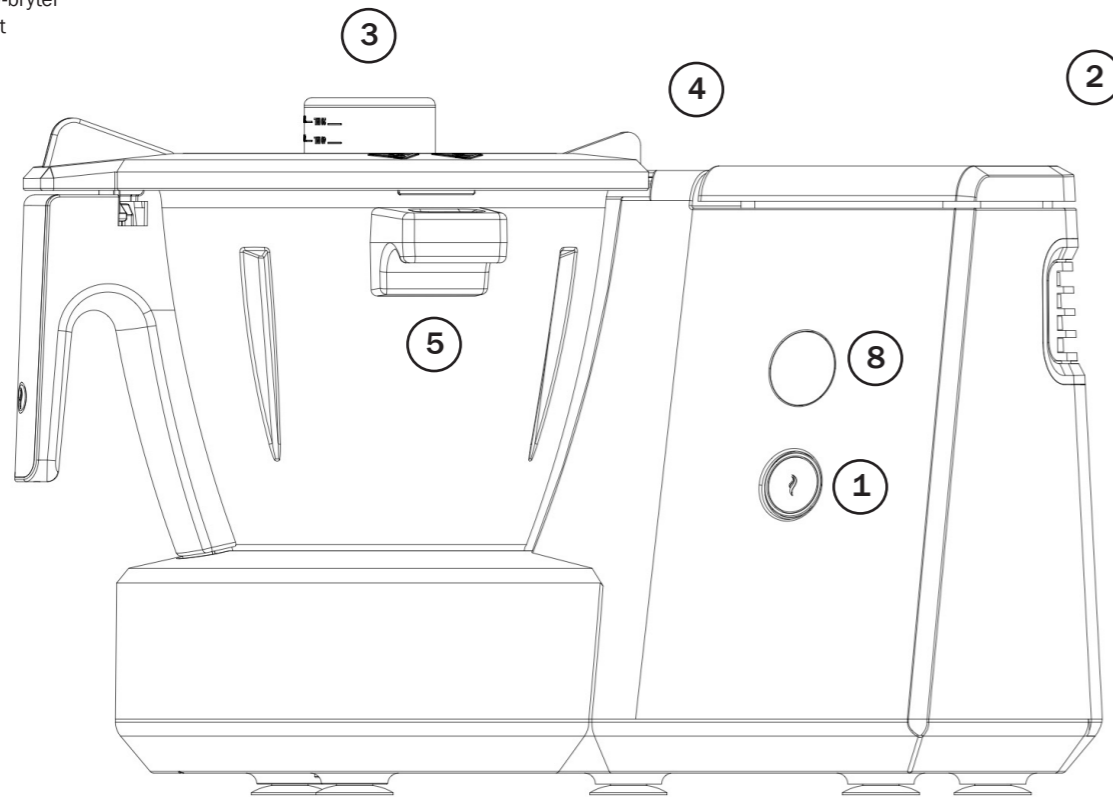
Dette symbolet viser advarsler som du må lese før bruk.

Merknader og feilmeldinger

Symbol / Spørsmål / Beskrivelse av feil	Årsak/forklaring	Løsning
	Beholderen er ikke stengt riktig eller sikkerhetsbryteren fungerer ikke.	Sjekk at lokket er stengt riktig.
	Det blå lyset på tilkoblingsknappen blinker. SC400 har en kommunikasjonsfeil med Yumi 3.0-nettbrettet, eller forbindelsen er avbrutt.	Koble Yumi 3.0 til Supercook på nytt
	Motoren er overbelastet.	Slå av SC400 og vent noen minutter til motoren er avkjølt.
SC400 stopper ved bruk av rørinnsatsen	SC400 er utstyrt med en spesiell reguleringsteknologi. Hastigheten kan variere og rotasjonen stopper i 2-sekunders-intervaller. Maskinen gir da fra seg en uvant lyd. Dette er normalt. Lyden viser at maskinen tilpasser hastigheten på kniven for å beskytte motoren mot overoppheting.	Ta ut en del av blandingen eller øk hastigheten til maks. 3.
Hastigheten er uregelmessig/ Motoren stopper periodisk		Øk hastigheten fra 1 til 2 eller fra 2 til 3
Kniven sliter med å tilberede deig.	Vennligst sjekk om du har brukt mer enn den maksimale mengden på 500 gram mel.	Fjern en del av blandingen.
Litt røyk kommer ut av maskinen.	Motoren er overopphetet. Sjekk maksimal fullmengde.	Fjern en del av blandingen. La maskinen avkjøle i ca. 20 minutter.
Maskinen jobber ikke ved temperatur og hastighet 5	Temperaturen kan bare stilles inn ved hastigheter opp til 4.	Reduser innstillingen for hastigheten til mellom 1 og 4
Det er vanskelig å sette beholderen inn i dokkingen.	Det blir etterhvert enklere å sette inn beholderen i dokkingen. Silikonpakningen blir mer smidig gjennom fukt og varme - men holder fortsatt tett.	Gni litt matolje på pakningen.
Er min SC400 brukt? Beholderen har flekker og fukt i bunnen.	Hver maskin blir testet før den blir sendt til kundene. Maskinen blir fylt med vann som blir kokt opp. Det kan føre til mindre flekker.	For å fjerne slike flekker bruk et vanlig rengjøringsmiddel for rustfritt stål.
Lukt ved første gangs bruk eller høy belastning.	Ved første gangs bruk eller ved sterk belastning kan det oppstå lukt grunnet oppvarming av motoren. Som i alle elektromotorer er det brukt «kull som må innkjøres». Lukten er vanlig og ikke farlig.	La maskinen avkjøles etter sterk belastning – for eksempel ved elting av tung deig. Etter avkjølingen kan den igjen brukes som vanlig.
Klarsignal høres	Når temperaturen eller tiden du har valgt er oppnådd høres et tydelig klarsignal.	-

Oversikt for- og bakside

1. Trådløs paring og statusknapp
2. Libra kjøkkenvekt
3. Målebeger
4. Lokk
5. Beholder
6. Åpning for lufting
7. På- /av-bryter
8. Magnet

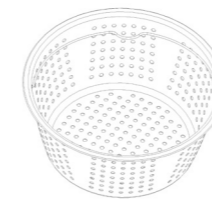


Oversikt betjeningsmodul YUMI 3.0

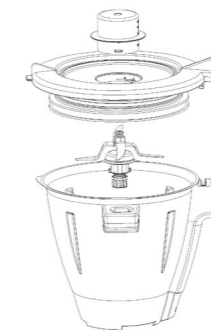
Se håndboken til Yumi 3.0-nettbrettet.



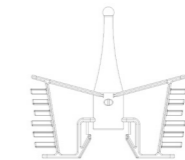
Tilbehør



Kokekurv



Målebeger, lokk,



Visp



Spesial-slikkepott

- D
- GB
- FR
- ES
- IT
- PT
- NL
- RUS
- AR
- HE
- TR
- NO

Første steg

Yumi 3.0 Tablett

1. Lad Yumi 3.0-nettbrettet med den medfølgende strømadapteren.
2. Slå på Yumi 3.0-nettbrettet og åpne SUPERCOOK SMART-applikasjonen. Hvis du allerede er Supercook-medlem, kan du bruke dine eksisterende påloggingsdetaljer. Hvis ikke, registrer deg og følg trinnene i applikasjonen.

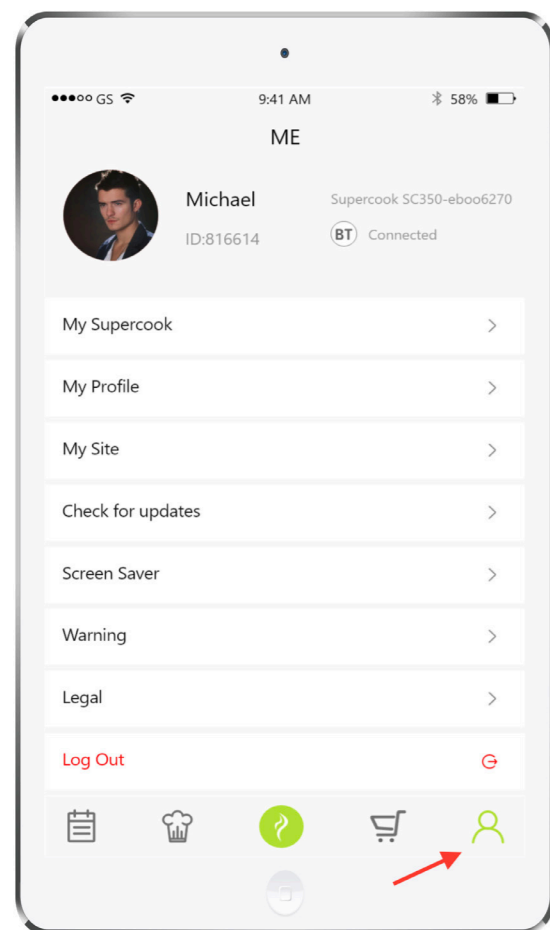


3. Gjør deg kjent med Supercook som beskrevet i bruksanvisningen, følg sikkerhetsinstruksjoner
4. Slå på Supercook og koble Yumi 3.0-nettbrettet til Supercook

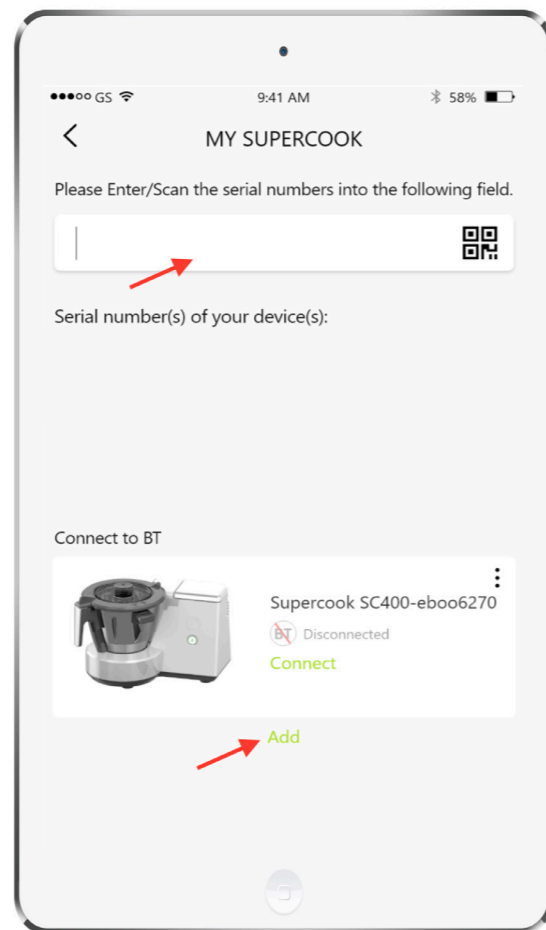
Koble Yumi 3.0-nettbrettet til Supercook

1. I applikasjonen klikker du på profilikonet ..
2. Klikk på MY SUPERCOOK, legg til serienummeret og koble deretter til Supercook. Følg trinnene i applikasjonen. Supercook kobles til så snart knapp 1 er blå opplyst

Profil



MY SUPERCOOK



Forberedelse

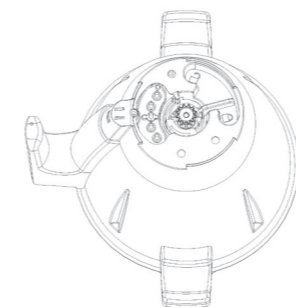
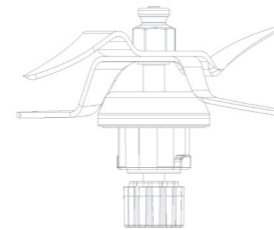


Abb. 1

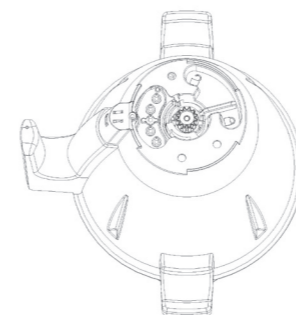
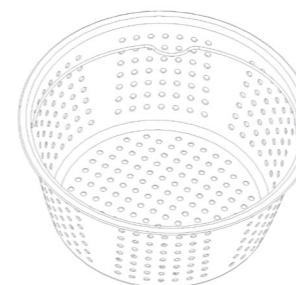


Abb. 2



Miksekjele

1. Beholderen har et innhold på opptil 2 liter. Den har en skala både på inn- og utsiden av beholder på baksiden en.
2. Når du har satt inn miksekniven på korrekt måte, sett beholderen på plass i maskinen. Trykk beholderen forsiktig nedover til den sitter godt på tannhjulene og kontaktene.



1. Fyll aldri beholderen med mer enn 2 liter. Ellers kan sikker drift ikke garanteres.
2. Når du tar ut beholderen av maskinen, pass på at du ikke søler ut noe av innholdet. Ved varmt innhold er det fare for å skâlde seg.
3. Hvis beholderen ikke setter seg rett på plass når du trykker den ned i maskinen, så vri litt forsiktig på miksekniven.

Miksekniv

1. Miksekniven er allerede satt inn ved leveranse av maskinen.
2. For å ta ut kniven setter du beholderen i vannrett posisjon. Skyv spaken mot klokken nedover for å frigj kniven.
3. For å sette inn miksekniven setter du den korrekt på plass og skyver spaken med klokken oppover.

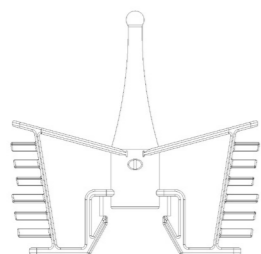


1. Miksekniven er skarp! Vær spesielt forsiktig når du tar den ut eller setter den inn!
2. Pass på at pakningen sitter korrekt på knivlageret. Hvis ikke pakningen sitter korrekt kan innholdet av beholderen renne ut og skade maskinen.
3. Når du fyller maskinen med mat, pass da på at dette ikke blokkerer kniven.
4. La kniven kjøle seg ned før du fjerner den etter bruk.
5. Ved en fast deig er den maksimale mel-mengden 500 gram.

Kokekurv

1. Kokekurven er ment til damping av mindre mengder mat. Den blir satt inn direkte i miksebeholderen.
2. En spesiell fordykning gjør det enkelt å ta ut kurven ved hjelp av spesial-slikkepotten.

Forberedelse

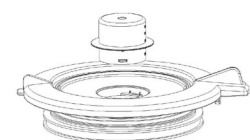


Visp

1. Vispen blir satt rett på miksekniven, diagonalt mellom knivene – du skal føle litt motstand når du setter den på – et lite «klikk».
2. Vispen egner seg perfekt til tilberedelse av mousse, stivpisket eggehvite og krem.
3. Vispen skal helst kun brukes med hastighet 1 til 4.



1. Ikke bruk vispen sammen med turbo-funksjonen!
2. Når du fyller beholderen med mat, pass da på at den ikke blokkerer vispen.
3. Vispen skal ikke brukes til å røre eller elte faste deiger. For elting av for eksempel brød- eller pizzadeig brukes kun miksekniven.
4. Ikke bruk spesial-slikkepotten når du bruker vispen.



Lokk

1. Lokket skal kun brukes med innsatt pakning for å unngå sprut og søl av mat.
2. Sett lokket skrått på toppen av miksebeholderen.
3. Vri lokket med klokken til «nesen» fremme på undersiden av lokket griper under den tiltenkte åpningen på maskinen.
4. Maskinen kan bare startes når lokket er satt på rett.
5. Lokket har en åpning i midten slik at det er lett å fylle beholderen med nye ingredienser.

Spesial-slikkepott

1. Bruk dette tilbehør for å ta ut mat eller for å røre ingredienser.
2. Slikkepotten er konstruert på en slik måte at den ikke kommer i kontakt med miksekniven når den blir brukt gjennom åpningen i midten av lokket.



Målebeger

1. Målebegeret har en kapasitet på 100 ml og kan tas ut.
 - På denne måten kan du lett fylle på flere ingredienser.
 - Målebegeret brukes for å stenge åpningen i lokket, slik at temperaturen holder seg inne i beholderen.
 - Med hjelp av målebegeret kan man regulere hvor mye damp som kommer ut av beholderen ved koking.



1. Fjern målebegeret kun ved hastighet 1 til 3! Ellers kan ingredienser bli kastet ut eller sprute ut av beholderen og det er fare for å skâlde seg.
2. Bruker du høye hastigheter anbefaler vi å holde fast målebegeret for å forhindre

Forberedelse



Vapore består av

1. Lokk
2. Flat dampgryte
3. Dyp dampgryte
4. Kondens- og dryppebrett

«Vapore» dampeenhet

Vapore dampe-opsats tilbereder maten skånsomt og hjelper deg å bevare vitaminer, mineraler og andre næringsstoffer. Dampkoking er en av de sunneste metodene å tilberede mat på.

Fordeler med dampkoking

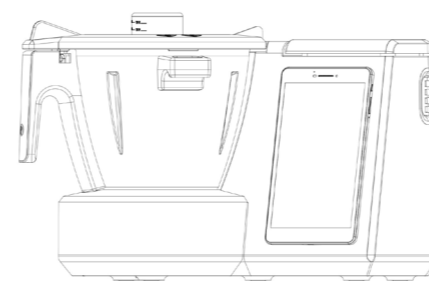
1. Tar vare på matens næringsstoffer, vitaminer og smak bedre
2. Tidsbesparende. Flere forskjellige retter kan tilberedes samtidig.
3. Sunn tilberedning. Lite salt og fett.
4. Maten forblir saftig.
5. Ingen overføring/blanding av smaksstoffer.

Bruk av Vapore

1. Fyll beholderen med minst 700 ml vann eller noe annet flytende som du vil bruke, f.eks. buljong.
2. Smør inn dampgryten for å unngå at ingrediensene setter seg fast.
3. Plasser ingrediensene i de to dampgrytene - de som trenger lengst dampetid i den dype gryten og de som trenger mindre dampetid i den flatere gryten. Ikke dekk alle åpninger da det hindrer dampen. Dampetid kan variere avhengig av f.eks. størrelse og kvalitet på ingrediensene.
4. Plasser Vapore direkte på lokket (ta bort målebegeret).
5. Kontroller at dampgrytene fester seg i hverandre og at damplokket sitter riktig på. Hvis ikke risikerer du å miste dampen utenfor maskinen.



1. Husk at ved bruk av Vapore kommer det het damp ut av maskinen og det befinner seg væske i kondens- og dryppbrettet. Ikke brenn deg!
2. Bruk bare håndtagene når du flytter på dampgrytene.
3. Vær forsiktig når du tar bort kondens- og dryppbrettet.
4. Kondens- og dryppbrettet er av kunststoff og tåler opp til/er varmebestandig opp til ca. 90C.



Slå av og på

Slå på kontrollmodulen „Yumi 3.0-nettbrett“ og koble den trådløst til Supercook SC400, se Første steg

Før første gangs bruk

1. Bruk alltid kjøkkenmaskinen på et jevnt, rent og stabilt underlag som ikke utstråler varme.
2. Fjern alt forpakkingsmaterieell.
3. Rengjør alt tilbehør.
4. Rør aldri roterende deler.
5. Sørg for at tetningsringene alltid settes på rene og uskadde.
6. SC400 har en intern sikkerhetsmekanisme: Om ikke beholderen er plassert riktig på kjøkkenmaskinen, starter den ikke.
7. Dra ut strømkontakten hvis:
 - maskinen har skader eller feilfunksjoner.
 - kjøkkenmaskinen har falt ned.
 - noen deler er synlig skadet eller om strømforsyningen er defekt.
8. Aldri gå fra maskinen når den er i bruk.
9. Bruk kun tilbehør som plawa anbefaler

Rengjøring

1. Rengjør hele kjøkkenmaskinen og alt tilbehør som kommer i kontakt med matvarer før du bruker maskinen første gang, og etter hvert bruk. Vær sikker på at maskinen er helt avkjølt før du rengjør den.
2. Dra ut strømkontakten før du rengjør maskinen.
3. Kontaktene på undersiden av beholderen må også holdes rene og tørre.
4. Fjerne miksekniven fra beholderen før du starter rengjøringen. Ta alltid ut pakningene (fra lokket og miksekniven) og rengjør disse. Her kan det lett samles matrester. Vær forsiktig, tenk på at miksekniven er veldig skarp!
5. Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.
6. For å unngå at det dannes bakterier er det viktig å rengjøre maskinen og pakningene etter hvert bruk.
7. Rengjør festet for beholderen på maskinen med en fuktig klut.
8. Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder slipemidler eller som etser. Det kan skade overflaten.
9. Det er vanlig at gulrøtter, tomater eller for eksempel karri kan føre til misfarging av plastdeler. Misfargingen kan til en viss grad reduseres ved å fukte en klut med matolje og gni den misfargede delen inn med dette. Vask gjenstanden etterpå med varmt vann, så med litt oppvaskmiddel og kaldt vann.

Tips og hjelp

Supercook Smart-applikasjonen utvikler seg kontinuerlig, av økologiske grunner har vi derfor avstått fra å gå i detalj i instruksjonene. Supercook Smart-applikasjonen er selvforklarende.

Tips og hjelp til bruk av Supercook SC400 finner du på vår internasjonale YouTube-kanal.

<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY90w>



Teknisk informasjon

SUPERCOOK SC400	
Effekt	
Oppvarming	1000 Watt
Mikse	1000 Watt, (Total 1100 Watt)
Maks. kapasitet beholder	4.5 Liter (3.2 Liter)
Minimum Temperatur	40 °C
Maksimum Temperatur	130 °C
Hastighetstrinn	10 + Turbo
Miksehastighet	20.000 Upm
Akustisk signal	ja
Spennning/frekvens	230 V~50/60Hz
Betjeningsmodul	
Strømforbindelse	12V støpsel til stikkontakt
LCD-Display	8.0"
Minnekort	
Minnekapasitet	<> 64 GB
Vapore mål (Ekstratilbehør)	ca. 23.1 x 19.2 cm (nesten A4)

Som en del av vår pågående videreutvikling, forbeholder vi oss retten til å gjøre endringer i produktet, tilbehøret, forpakkninger, bruksanvisningen og oppskrifter uten forvarsel.

Kundeservice

Dersom du trenger hjelp er du velkommen å besøke oss på www.supercook.no, ta kontakt med vår Support Hotline eller forhandleren du kjøpte maskinen av.

Service & Support Hotline (NO)

Online Service Norge
Internet: www.supercook.me
Email: support@supercook.me

Dersom maskinen din må returneres, trenger du et RMA nummer (returnnummer) som må være godt synlig på forsendelsen. Du må derfor anmelde din retur til oss FØR du sender den. Ytterligere informasjon om retur av maskinen får du per e-post eller på SUPERCOOK sin hjemmeside.

Produsent
Supercook Ltd.
Wilson House, 19-27 Wyndham Street Central
Hong Kong,
www.supercook.me

Opphavsrett

Copyright 2021. Denne bruksanvisningen inneholder informasjon som er beskyttet av opphavsretten. Alle rettigheter er forbeholdt. Det er ikke lov i noen form å reproducere deler av bruksanvisningen, verken digitalt, mekanisk eller i annen form, uten å først ha skriftlig tillatelse fra produsenten. SUPERCOOK er en merkevare som tilhører Supercook Ltd.& Michael Roessler.

Avhending av elektroniske apparater

Symbolet på dette apparatet eller forpakningen tilsier at produktet ikke kan behandles som vanlig husholdsavfall, men må fraktes til en gjenvinningsstasjon for elektroniske apparater. Dette utføres i tråd med de lokale retningslinjene for gjenvinning der du bor. Ytterligere informasjon finner du hos din kommune.



Samsvarserklæring

Vi bekrefter at dette produktet etterkommer følgende retningslinjer:

LVD2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
RoHS 2011/65/EU
EN60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-2-14:2006/A11:2012
EN 60335-2-15:2002/A11:2012
EN 62233:2008
AfPS GS 2014:01 PAK

1999/5/EG R&TTE Directive, EUT 2014/53/EU
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



SUPER COOK

CREATE. COOK. ENJOY



<https://www.youtube.com/channel/UCOG9AsZ0zGAjfnYKSEY90w>

www.supercook.me

SUPERCOOK is a brand of
Supercook Ltd & Michael Roessler.
8th Edition ©2021

