



Manuel d'utilisation SUPERCOOK

Français

Table des matières

Introduction	38	Réglages	46
Exemples d'utilisation du robot cuiseur	38	Date	46
Produit et instructions de sécurité	38	Horloge	46
Instructions d'entretien	38	Standby-Timer	47
Utilisation du présent manuel d'utilisation	39	Économiseur d'écran	47
Affichage et messages d'erreur	39	Langue	47
Présentation des vues avant et arrière du robot cuiseur	40	Volume	47
Présentation du module de commande « Yumi »	41	Diaporama	47
Accessoires	41	Mode Promotion/démo –	
Accessoires en option	41	À l'usage de nos revendeurs	48
Mise en route	42	Mise à jour du module de commande « Yumi »	48
Préparation	43	Version FW	48
Bol en acier inoxydable	43	Recettes : Collection	49
Couteau tout usage en acier inoxydable	43	Catégories de recettes	49
Panier de cuisson	43	Recettes : Cuisson	50
Fouet	44	Réglages de sécurité du robot cuiseur dans les options du menu : Recettes : Cuisson,	
Couvercle	44	Recettes : Favoris et Mes recettes	51
Spatule	44	Réglages préprogrammés	51
Bouchon doseur	44	Recettes : Favoris	52
Vapore (Plateau cuit-vapeur) (accessoire en option)	45	Mes recettes	52
Bénéfices de la cuisson à la vapeur	45	Aide	52
Utilisation du Vapore	45	Instructions importantes avant de commencer	52
Insertion et retrait de la carte mémoire	45	Nettoyage	52
Mise sous/hors tension	45	Spécifications techniques	53
Première mise sous tension du module de commande « Yumi »	46	Service technique et clientèle	53
Structure du menu	46	Copyright	53
		Mise au rebut des appareils électriques usagés	53
		Déclaration de conformité	53

Introduction

Merci d'avoir acheté le robot cuiseur 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 robot cuiseur et qu'il vous fournira de bons résultats.

Exemples d'utilisation du robot cuiseur

- Purées de fruits et de légumes
- Cocktails, milkshakes et smoothies
- Pulvériser du sucre, du chocolat, du pain sec, du parmesan, des glaçons...
- Hacher des noix, des noisettes, des amandes...
- Hacher des oignons, de l'ail, des échalotes, des herbes fraîches...
- Émulsionner sauces chaudes et froides, de la mayonnaise, de la chantilly...
- Mélanger des pâtes légères et des pâtes lourdes
- Pétrir des pâtes à pain, à brioches, à nouilles...
- Cuisiner de 40 à 130 °C
- Cuire à la vapeur

Produit et instructions de sécurité

Veuillez lire attentivement les informations importantes suivantes avant d'utiliser le robot cuiseur pour la première fois :

1. Avant d'utiliser votre appareil : retirez du carton le robot cuiseur et tous les accessoires.
2. N'utilisez pas le robot cuiseur sur des surfaces mouillées ou humides.
3. La seule façon de garantir le fonctionnement sécurisé du robot cuiseur 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 du robot cuiseur. 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 le robot cuiseur, le module de commande ou le câble d'alimentation dans l'eau.
9. Ne couvrez jamais le robot cuiseur 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. Ce robot cuiseur 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 le robot cuiseur :
 - a. si le câble ou la fiche est endommagé(e)
 - b. s'il ne fonctionne pas correctement, si le robot cuiseur est tombé ou présente des signes visibles de détérioration.
16. Ne déplacez pas le robot cuiseur pendant que vous l'utilisez.
17. Ce robot cuiseur est conçu exclusivement pour un usage domestique et en intérieur.

18. N'essayez jamais de réparer vous-même le robot cuiseur. 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 le robot cuiseur ne fonctionne pas correctement ou est endommagé, débranchez-le 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 du robot cuiseur.
21. Le robot cuiseur n'est pas une friteuse. En aucun cas vous ne devez tenter de faire frire des aliments dans le robot cuiseur.
22. N'insérez pas d'objets dans les orifices situés sur le boîtier de l'appareil.
23. Débranchez le robot cuiseur de l'alimentation secteur.
 - a. lorsque vous le nettoyez
 - b. lorsqu'il n'est pas utilisé
 - 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 le robot cuiseur 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 le robot cuiseur.

Instructions d'entretien

Manipulez avec soin le robot cuiseur et ses accessoires. Les recommandations ci-dessous vous permettront de préserver votre garantie et de vérifier sa validité.




1. Éteignez le robot cuiseur si vous ne prévoyez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
2. Laissez le robot cuiseur 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 légèrement humide pour nettoyer le logement du bol inox.
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 le robot cuiseur 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 au bêta-carotène présent 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 le robot cuiseur comme indiqué dans le présent manuel d'utilisation.

Utilisation du présent manuel d'utilisation



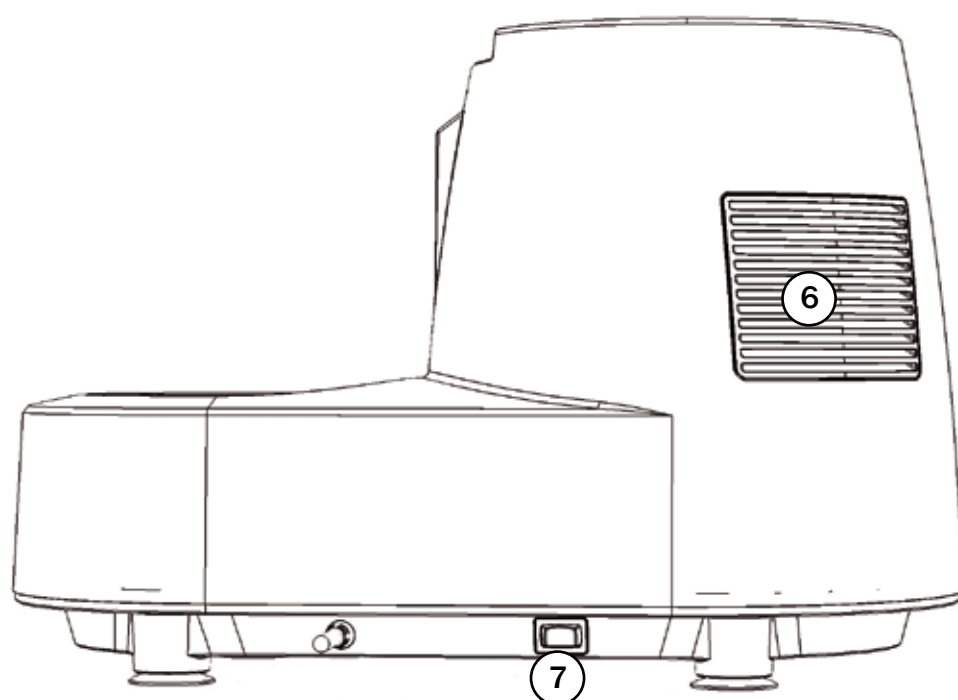
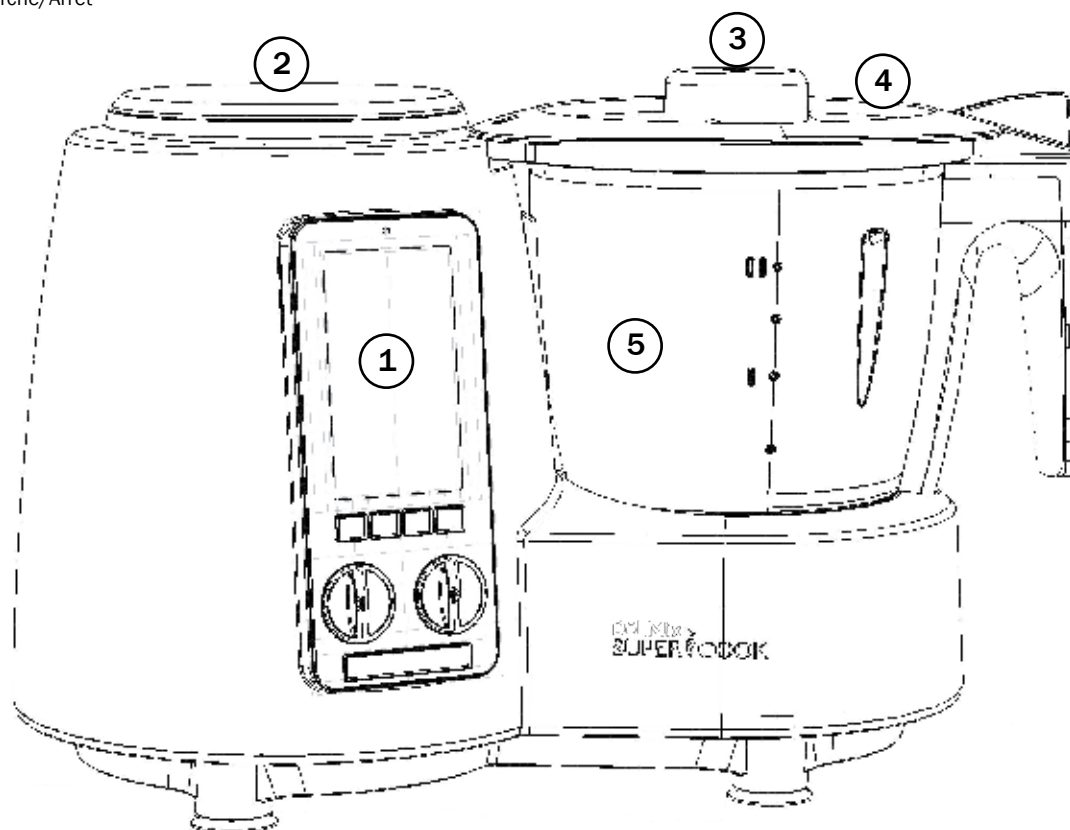
Ce symbole indique des avertissements que vous devez lire avant utilisation :

Affichage et messages d'erreur

Symbole/Question/ Description de l'erreur	Explication	Solution
	Le couvercle du bol est mal/pas fermé	Fermez convenablement le couvercle en veillant à ce que le joint soit parfaitement mis en place.
	Le robot cuiseur indique une erreur au niveau du circuit électrique.	Veillez contacter le centre technique local. Vous trouverez le numéro de téléphone sur www.supercook.fr ou dans les instructions.
	Surcharge moteur.	Éteindre le robot cuiseur et le laisser refroidir quelques minutes.
Le robot cuiseur s'arrête lorsque le fouet est utilisé. La vitesse est irrégulière.	Le robot cuiseur 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 le robot cuiseur commence à faire un bruit inhabituel. Cela est tout à fait normal. Ce bruit signifie que la vitesse du couteau est réglée pour éviter une surchauffe du moteur.	Retirez une partie du mélange ou augmentez la vitesse jusqu'à 3 maximum. 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.	Veillez 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 du robot cuiseur.	Le moteur est en surchauffe. Vérifiez le niveau de remplissage maximum.	Retirez un peu du mélange du bol en acier inoxydable. Laissez le robot cuiseur refroidir pendant environ 20 minutes.
Le robot cuiseur ne fonctionne pas avec la température réglée et la vitesse réglée sur 5.	La température peut uniquement être réglée 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.	À 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 du robot cuiseur 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 nettoyant 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 le robot cuiseur refroidir. Le robot cuiseur sera pleinement opérationnel après avoir refroidi.
Bruit des bips.	L'unité émet un bip pour vous indiquer que le robot cuiseur a atteint la bonne température.	Le bip indique aussi que la durée préprogrammée a expiré.

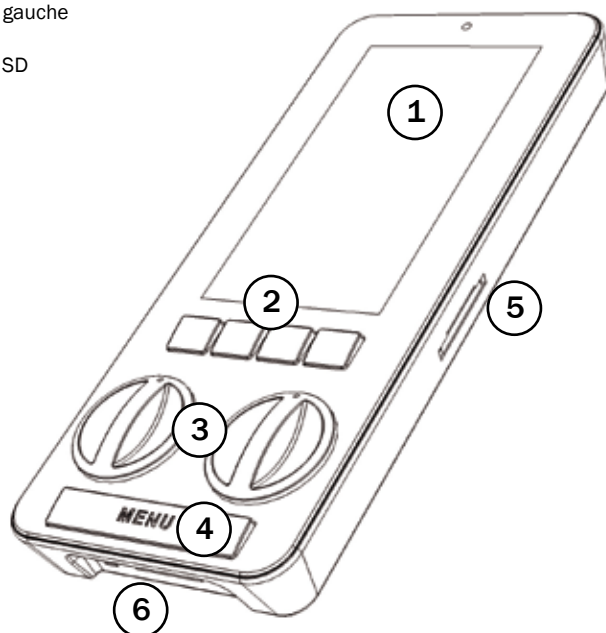
Présentation des vues avant et arrière du robot cuiseur

1. Module de commande « Yumi »
2. Balance de cuisine Libra (accessoire en option)
3. Bouchon doseur
4. Couvercle
5. Bol en acier inoxydable
6. Ouïes d'aération
7. Bouton Marche/Arrêt



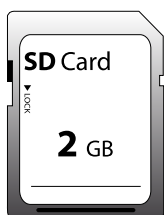
Présentation du module de commande « Yumi »

1. Écran LCD
2. 4 boutons de commande
3. Sélecteurs rotatifs droit et gauche
4. Bouton MENU
5. Emplacement pour cartes SD
6. Connecteur



D
GB
FR
ES
IT
PT
NL
RUS
AR
HE

Accessoires



Carte SD



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



Fouet



Spatule



Panier cuisson



Vapor, plateau cuit-vapeur en plastique

Accessoires en option

- Balance de cuisine numérique Libra de SUPERCOOK
- Plateau cuit-vapeur Vapore de SUPERCOOK en porcelaine/verre

Veillez consulter votre revendeur local ou le site Web www.supercook.fr, si vous avez des questions sur les accessoires supplémentaires.

Mise en route

Symboles généraux		Signification
	Calendrier *	Règle la date et le format de la date
	Langue *	Sélectionne la langue souhaitée. *Uniquement nécessaire lors de la première mise sous tension ou après avoir fait remplacer la batterie par le service d'assistance technique.
	Confirmer	Confirme la sélection
	Retour	Défile vers l'arrière
	Prochain	Défile vers l'avant
	Start	Contrôle la lecture
	Plus	Augmente la durée de la cuisson
	Moins	Diminue la durée de la cuisson
	Plus bas	Navigaion : Vers le bas ou latérale
	Plus haut	Navigaion : Vers le haut ou latérale
	Marche/Arrêt	Bascule le module de commande sous/hors tension
	Quit	Quitte le processus de cuisson pour des raisons de sécurité
	Pause	Le processus est interrompu, les réglages sont conservés
	Favoris	Appuyez sur ce symbole pour enregistrer la recette sélectionnée dans le menu Favoris.
	Stop	Arrête le processus.
	Vitesse	Niveaux de vitesse : 1 à 10 et fonction turbo
	Temps	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de cuisson ou de préparation : 1 seconde à 60 minutes max. • Lorsque vous lancez la fonction, l'horloge décompte en affichant la durée sélectionnée sur l'écran, en minutes et en secondes avec le symbole du temps. • La durée de cuisson ou de préparation peut être réglée à tout moment. • Pour lancer la préparation, vous devez régler la durée.
	Température	<ul style="list-style-type: none"> • La température démarre à 40 °C et peut être réglée jusqu'à la température maximale de 130 °C par paliers de 5 °C. • L'unité émet un bip pour vous indiquer que la bonne température a été atteinte. • Ce symbole clignote pendant quelques secondes dès que le robot cuiseur a atteint la température réglée. • Si vous préparez des aliments au-dessus de 50 °C, vous devez éviter d'utiliser le bouton Turbo. • Les températures supérieures à 100 °C sont destinées à la cuisson à la vapeur, le poêlage et l'ébullition.
	Continuer	Poursuit la cuisson manuellement après avoir terminé une recette.
	Précédent	Revenir à une étape de la recette dans une séquence (Recettes : Cuisson).
	Recommencer	Recommence le processus de cuisson à l'étape suivante après avoir arrêté le programme pour des raisons de sécurité.
	Attention	Attention : à lire!

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 du robot cuiseur. 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 du robot cuiseur, 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 le robot cuiseur, pivotez délicatement la tête du couteau.



Fig. 1



Fig. 2

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)



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 le robot cuiseur.
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.

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 le robot cuiseur.
4. Le robot cuiseur 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)

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

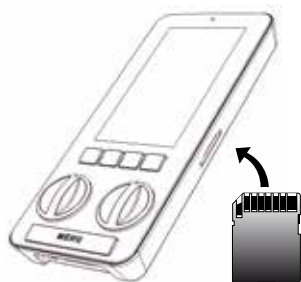
1. Les vitamines et les nutriments sont préservés.
2. Gain de temps. Permet de préparer plusieurs plats en même temps.
3. Alimentation saine, à faible teneur en sel et en graisse.
4. Les aliments ne sèchent pas.
5. Les goûts ne se mélangent pas.

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, un bouillon...
2. Graissez les plateaux 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 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 s'en évapore et qu'il y a du liquide dans le bac à condensation. Attention! Risque de brûlure!
2. Tenez les plateaux 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.



Insertion et retrait de la carte mémoire

Insérez la carte SD fournie dans l'emplacement prévu à cet effet dans le module de commande « Yumi ». Vérifiez que les contacts de la carte SD sont dirigés vers le haut. Enfoncez doucement la carte SD jusqu'à entendre un clic. Pour retirer la carte SD, enfoncez-la pour l'éjecter et enlevez-la.



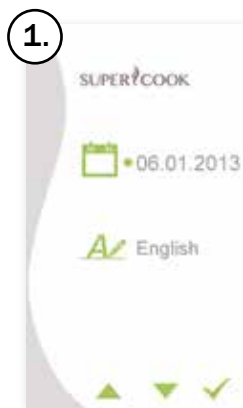
Mise sous/hors tension

Placez le module de commande « Yumi » dans le socle du robot cuiseur. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (7) et le robot cuiseur est prêt à être utilisé.

Première mise sous tension du module de commande

Lors de la première mise sous tension, vous êtes invité à régler la date, l'heure et la langue affichée à l'écran.

Modifiez les réglages du calendrier et de la langue en procédant comme suit :




1.

1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour basculer entre le calendrier et la langue et utilisez les sélecteurs rotatifs gauche et droit pour ajuster les réglages.
2. Confirmez vos réglages en appuyant sur le bouton ✓.

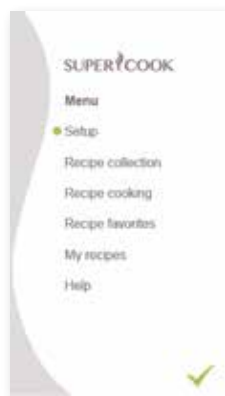


2.

3. Appuyez sur ou tournez un bouton de commande, sauf le bouton MENU. Cette opération vous permet de passer en mode de cuisson manuelle.
4. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour régler la température souhaitée.
5. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la vitesse.
6. Utilisez les boutons + et - pour régler la durée manuellement.
7. Le fait d'appuyer sur le bouton  permet d'augmenter la vitesse pendant une courte période (Turbo).

Structure du menu

Appuyez sur le bouton MENU pour accéder au menu principal.



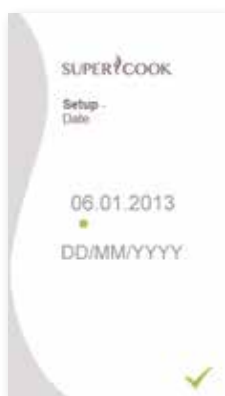
1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu.
2. Le point ● indique la position actuelle.
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.
4. Si nécessaire, fermez le menu en appuyant sur le bouton MENU.

Réglages

Vous pouvez régler divers paramètres dans le sous-menu Réglages.

Date

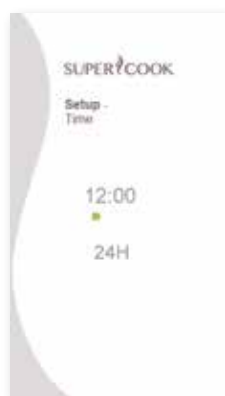
Comment changer la date :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Date (Date).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour basculer entre l'année, le mois et le jour.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Horloge

Comment changer l'heure :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Horloge (Time).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour basculer entre les heures et les minutes. Dans le même temps, vous pouvez régler l'heure au format 12 ou 24 heures.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Standby-Timer

Le mode Standby-Timer vous permet de régler une durée après laquelle le robot cuiseur bascule automatiquement en mode Standby (Veille). Après 1 minute en mode Standby (Veille), par exemple, l'écran s'éteint si l'économiseur d'écran n'est pas activé (voir Économiseur d'écran).

Comment changer le mode Standby-Timer :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Standby-Timer (Standby Timer).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Économiseur d'écran

L'économiseur d'écran s'affichera automatiquement une fois écoulé le temps programmé dans le mode Standby-Timer. Vous pouvez utiliser autant d'images personnalisées que vous le souhaitez pour l'économiseur d'écran. Veuillez noter que seuls des fichiers images peuvent être utilisés. Enregistrez-les dans le dossier système « 995SAVER » sur votre carte SD. Ils doivent être enregistrés au format suivant pour pouvoir s'afficher :

Exemple : XXX00001.jpg
XXX = 3 caractères max.
12345 = 5 chiffres max.
.jpg = format du fichier

Les fichiers doivent être numérotés à la suite et dans l'ordre : XXX00002.jpg, XXX00003.jpg, etc. La taille de l'image doit correspondre à la résolution d'affichage LCD de 480 x 272 pixels. Les images qui ne correspondent pas à cette taille sont automatiquement redimensionnées avec les proportions appropriées.

Comment changer l'économiseur d'écran :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Économiseur d'écran (Screen saver).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection. (Stop/Start)
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Langue

Comment changer la langue :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Langue (Language).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Volume

Utilisez ce réglage pour régler le volume des bips émis lors de la mise sous/hors tension de l'appareil, lorsque celui-ci atteint la température souhaitée ou lorsque le temps est écoulé.

Comment changer le volume :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Volume (Volume).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Diaporama

Utilisez ce réglage pour personnaliser l'affichage des images en mode Économiseur d'écran.

Comment régler le diaporama :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Diaporama (Slide show).
2. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la sélection.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ✓ pour confirmer.

Mode promotion/démo – À l'usage de nos revendeurs

Le mode Promotion offre un support de démonstration supplémentaire pour les revendeurs. Il permet d'afficher des informations relatives au produit sur l'écran LCD, lesquelles sont enregistrées dans le dossier système « 996PROMT ».

Si le mode Promotion est sélectionné, toutes les autres fonctions de l'appareil sont désactivées. Pour quitter le mode Promotion, appuyez simultanément pendant 10 secondes sur MENU et sur les deux boutons externes.



Pour des raisons de sécurité, retirez le couteau tout usage en acier inoxydable lorsque le robot cuiseur est exposé dans le magasin.

Comment activer le mode Promotion :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Mode Promotion (In-store promotion mode).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.
3. Pour quitter le mode Promotion, appuyez simultanément pendant 10 secondes sur MENU et sur les deux boutons externes.

Mise à jour du module de commande « Yumi »

Utilisez ce réglage pour mettre à jour le microprogramme du module de commande « Yumi ». Pour cela, téléchargez le tout dernier microprogramme du robot cuiseur sur le site Web www.supercook.fr. Extrayez le microprogramme du fichier compressé et copiez-le dans le répertoire racine de la carte SD.

Comment changer le microprogramme :



1. Insérez la carte SD dans le module de commande.
2. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Mise à jour unité de contrôle (Update control module).
3. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.
4. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Veillez allumer, puis éteindre le robot cuiseur. Après la mise à jour, le nouveau microprogramme s'affiche comme indiqué ci-dessous.

Version FW

Ce réglage vous permet d'afficher la version actuelle du microprogramme, le numéro de série de l'appareil ou un code QR. Vous trouverez plus d'informations sur la version actuelle du microprogramme sur le site Web www.supercook.fr. Vous devrez fournir le numéro de série pour toute demande de service et pour enregistrer le produit sur le site www.supercook.fr.

Affichage des informations du microprogramme :



1. Dans le menu Réglages, naviguez avec les boutons ▼ et ▲ et sélectionnez Version FW (FW version).
2. Utilisez le bouton ✓ pour revenir au menu Réglages.

Recettes : Collection

Recettes : Collection est votre livre de recettes numérique, que vous pouvez utiliser comme livre de référence. Il contient toutes les catégories de recettes, toutes les recettes et les instructions individuelles. Les catégories sont conçues pour vous permettre de trouver rapidement les recettes.

Une carte SD permet d'enregistrer au maximum 895 recettes, même si la mémoire est supérieure à 1 Go. En moyenne, une recette utilise environ 1 Mo par langue. Une carte SD de 1 Go est fournie avec l'appareil. Pour enregistrer le nombre maximum de 895 recettes sur le site www.supercook.fr dans plusieurs langues, il vous faudra une carte SD d'une capacité plus élevée.

Catégories de recettes

1. Hors d'œuvre
2. Soupes
3. Plats principaux – Poissons et viandes
4. Plats principaux végétariens
5. Accompagnements
6. Aliments pour bébés
7. Sauces chaudes
8. Sauces froides
9. Pâtisseries
10. Desserts
11. Boissons
12. Aliments pour animaux

Comment sélectionner une recette pour la consulter :

1.



1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu Recettes : Collection (Recipe collection).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.

2.



3. Un cercle ○ indique la catégorie actuelle.
4. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir et sélectionner la catégorie souhaitée.
5. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.
6. Ou appuyez sur le bouton ⏻ si vous voulez éteindre le module de commande.

3.



7. Utilisez le bouton ★ pour ajouter la recette à vos favoris.
8. Utilisez les boutons ◀ ▶ pour parcourir la catégorie sélectionnée et parcourir les différentes recettes.
9. Utilisez le bouton ✓ pour confirmer votre sélection.

4.



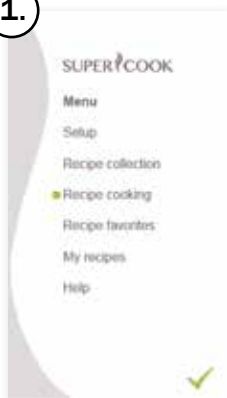
10. Utilisez les boutons ◀ ▶ pour parcourir les pages de recettes.
11. Utilisez le bouton ⏻ pour éteindre le module de commande.
12. Utilisez le bouton MENU pour quitter le sous-menu Recettes : Collection.

Recettes : Cuisson

Vous pouvez suivre les durées de préparation, les vitesses et les températures indiquées ou les ajuster vous-même manuellement.

Comment lancer la cuisson :

1.



1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir jusqu'à l'option de menu Recettes : Cuisson (Recipe cooking).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.

2.



3. Un cercle ○ indique la catégorie actuelle.
4. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir et sélectionner la recette souhaitée.
5. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.

3.



6. Utilisez le bouton ★ pour ajouter cette recette à vos favoris.
7. Utilisez les boutons ◀ ▶ pour parcourir la catégorie sélectionnée et parcourir les différentes recettes.
8. Lorsque vous avez choisi votre recette, confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.

4.



9. Utilisez le bouton ▶ pour lancer la préparation avec les réglages par défaut.
10. Utilisez le bouton || pour interrompre le réglage actuel. (Apparaît une fois que le processus est lancé. Voir étape 9).
11. Utilisez les boutons + et - pour régler la durée prédéfinie manuellement.
12. Utilisez le sélecteur rotatif gauche pour régler la température prédéfinie manuellement.
13. Utilisez le sélecteur rotatif droit pour régler la vitesse prédéfinie manuellement.

5.



14. Le fait d'appuyer sur le bouton 🌀 permet d'augmenter la vitesse pendant une courte période (Turbo).
15. Utilisez le bouton ↺ pour revenir à l'étape précédente, seulement si le processus de cuisson n'est pas encore activé.

6.



16. Ce rappel apparaît après 80 % de la durée de préparation préprogrammée.
17. Appuyez sur le bouton || pour mettre fin à l'étape et ajouter les ingrédients. La chauffe s'éteint automatiquement à la fin de l'étape. Le moteur continue, en fonction de la durée du processus de cuisson.



18. Vous pouvez désormais choisir d'utiliser le bouton **...** pour poursuivre le processus en cours avec les nouveaux réglages que vous avez sélectionnés.

OU



19. Appuyez sur le bouton **▶** pour continuer avec cette recette.



20. Si vous voulez poursuivre le processus manuellement, comme décrit à l'étape 18, l'image affichée à gauche apparaît. Une fois que vous avez procédé aux réglages, le robot cuiseur revient à l'étape 19 et vous pouvez continuer à suivre les étapes.

Cette boucle se répète à la fin de chaque étape.



21. Si vous n'intervenez pas avant la fin de la boucle et si la durée de sécurité expire, le moteur s'éteint. L'image affichée à gauche apparaît.
22. Appuyez sur le bouton **↺** et revenez à l'étape suivante de la recette qui a déjà commencé.
23. Utilisez le bouton **↵** pour quitter le mode Recettes : Cuisson.

Réglages de sécurité du robot cuiseur dans les options du menu :

Recettes : Cuisson, Recettes : Favoris et Mes recettes

Réglages préprogrammés

Le message « Cette phase se termine. » s'affiche sur l'écran au bout de 80 % de la durée préprogrammée (20 % restant). Par exemple, si la durée de préparation est 5 minutes, le robot cuiseur émet un bip lorsqu'il ne reste plus qu'une minute.

Si après cette étape vous ne procédez à aucun autre réglage, la chauffe se coupe automatiquement et le robot cuiseur continue de fonctionner pendant 1 à 5 minutes supplémentaires, selon la longueur de l'étape de la recette. Ceci est destiné à empêcher les aliments d'accrocher. Une fois ce temps écoulé, le robot cuiseur quitte automatiquement la recette et revient à la présentation des catégories. Vous avez désormais la possibilité d'utiliser le bouton **↺** pour revenir à l'étape suivante de la recette ou d'arrêter totalement le processus de cuisson à l'aide du bouton **↵**.

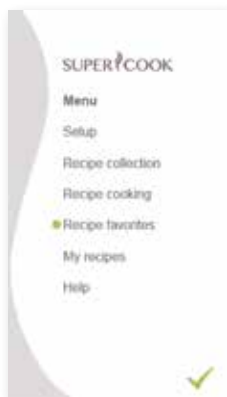


Si vous réglez manuellement la durée de préparation de la recette préprogrammée en ignorant le message de sécurité (20 % restant de la durée préprogrammée), alors le message « Cette phase se termine. » ne s'affiche pas. Cependant, les autres mécanismes de sécurité décrits ci-dessus se déclenchent. La chauffe se coupe à la fin de la durée de préparation. Le moteur s'arrête au bout d'une période définie.

Recettes : Favoris

Dans ce menu, vous trouverez tous vos favoris. Afin de lancer le processus de cuisson dans le menu Recettes : Favoris, suivez la description sous Recettes : Cuisson.

Cela vous permet d'accéder à vos favoris :



1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu Recettes : Favoris (Recipe favorites).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.

Mes recettes

Terminées les collections de recettes sur feuilles volantes, découpées dans les journaux ou téléchargées sur Internet. Le robot cuiseur est votre livre de recettes personnel. Vous pouvez créer, cuisiner, apprécier et collectionner vos propres recettes. Découvrez comment il fonctionne sur www.supercook.fr.

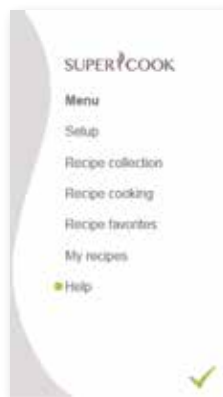
Afin de lancer le processus de cuisson dans le menu Mes recettes, suivez la description sous Recettes : Cuisson.



1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir jusqu'à l'option de menu Mes recettes (My recipes).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.
3. Sélectionnez la catégorie et suivez les instructions décrites sous Recettes : Cuisson (Recipe cooking).

Aide

Cette option du menu fournit des explications sur les symboles utilisés dans le module de commande « Yumi ».



1. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour parcourir le menu Aide (Help).
2. Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton ✓.

Instructions importantes avant de commencer

1. Utilisez toujours le robot cuiseur 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 le robot cuiseur pendant qu'il fonctionne.
5. Assurez-vous que les joints d'étanchéité utilisés sont toujours propres et ne sont pas endommagés.
6. Le robot cuiseur est doté d'un mécanisme de sécurité interne. Si le bol en acier inoxydable n'est pas correctement installé sur le robot cuiseur, il ne fonctionnera pas.
7. Débranchez le robot cuiseur de l'alimentation secteur.
 - a. si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement
 - b. si le robot cuiseur est tombé
 - c. si les composants sont visiblement endommagés ou si l'alimentation est défectueuse.
8. Ne laissez pas le robot cuiseur sans surveillance.
9. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par Plawa.

Nettoyage

1. Nettoyez le robot cuiseur 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 le robot cuiseur 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. Le couteau est très affûté! Aussi, faites très attention lorsque vous le mettez en place et le retirez.
5. Tous les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle, à l'exception du bol.
6. Afin d'éviter la formation de germes, nettoyez le robot cuiseur et les joints d'étanchéité après chaque utilisation.
7. Utilisez un tissu doux légèrement humide pour nettoyer le logement du bol inox.
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 au bêta-carotène présent 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.

Spécifications techniques

Appareil de cuisine SUPERCOOK

Consommation électrique	
Cuisson	1000 watts
Mélange	500 watts
Capacité	2 litres
Température minimale	40 °C
Température maximale	130 °C
Niveaux de vitesse	10 + turbo
Vitesse de mélange	20.000 tr/min
Bips	Oui
Tension principale/ Fréquence	230 V~50 Hz
Module de commande	
Connexion	Fiche 5 V à brancher
Écran LCD pour le module de commande	4.3 inches / 11 cm
Carte mémoire	
Capacité de la mémoire	1 Go -> 32 Go
Vapores (Plateau cuit-vapeur) (en option Vapores Plateau cuit-vapeur en céramique)	Environ : 23,1 x 19,2 cm (comparable au format A4)
Dimensions	

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 le robot cuiseur.

Ligne tél. SAV & Réparation (UE)
00800 75292 100

(N° gratuit)

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

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

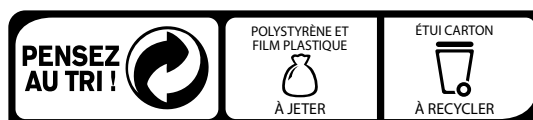
Fabricant
plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG
Bleichereistr. 18
73066 Uhingen
Germany

Copyright

Copyright 2013. 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 plawa-feinwerktechnik GmbH & Co. KG.

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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

Déclaration de conformité

Nous garantissons que le produit spécifié est conforme aux directives LVD 2009/95/CE, EMC 2004/108/CE et RoHS 2011/65/EU
EN 60335-2-14 : 2006+ A1:2008+A11:2012
EN 60335-2-15 : 2002+ A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 60335-1 : 2012
EM 62233 : 2008
EN 55014-1/A1 : 2009
EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009
EN 61000-3-3:2008