

Mod. CF110 Maxicook

Manual de Instrucciones (ES)

Manuel d'Instructions (FR)

Manuale di istruzioni (IT)

Handbuch (DE)



Apreciado Cliente,

Enhorabuena por la compra de nuestro robot de cocina MaxiCook SuperChef CF110 y gracias por la confianza puesta en nuestros productos.

MaxiCook SuperChef es un robot de cocina inteligente que le facilitará la tarea diaria de cocinar. Podrá cocinar todo tipo de platos utilizando las diferentes funciones: hervir, cocinar al vapor, guisar, horno, etc...

Además con tan solo introducir los 4 persone ingredientes en crudo y programar a qué hora quiere tener la comida preparada, el robot de cocina MaxiCook SuperChef cocinará por usted.

Podrá programar el robot de cocina MaxiCook SuperChef hasta con 24 horas de antelación.

El robot de cocina MaxiCook SuperChef dispone de un sistema inteligente que varía automáticamente la temperatura de cocción, evitando que la comida quede cruda o se queme. También permite una cocción homogénea de los alimentos gracias al sistema de cocción tridimensional que refuerza los sabores y valores nutricionales.

Junto con el robot de cocina MaxiCook SuperChef incluimos un práctico libro de recetas con gran variedad de platos. Le invitamos a visitar nuestra página web: www.superchef.es, donde podrá formar parte del Club SuperChef ,

También encontrará más recetas y le podremos resolver cualquier duda que le pudiera surgir.

De nuevo, muchas gracias por comprar nuestros productos y esperamos que disfrute cocinando con MaxiCook SuperChef.

Regístrese en [www. Superchef.es](http://www.Superchef.es) y recibirá nuevas recetas y más información sobre novedades.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos se deben seguir precauciones básicas de cuidado como las que detallamos a continuación.

1. No deje el electrodoméstico enchufado. Desenchufe su electrodoméstico cuando no lo esté usando.
2. No lo utilice en el exterior o en superficies húmedas.
3. Este electrodoméstico no es un juguete, no permita que sea utilizado por niños.
4. Utilícelo tan solo como se explica en este manual. Utilice tan sólo los accesorios recomendados por el fabricante.
5. No utilice su robot de cocina si el enchufe o el cable eléctrico están dañados. Si no funciona como debería, se ha mojado, dañado, etc., llévelo inmediatamente al Servicio Técnico más cercano.
6. No coja su electrodoméstico por el cable ni tire de él. No pellizque el cable con puertas, esquinas ni superficies cortantes. Evite que el cable toque superficies calientes.
7. No desenchufe su electrodoméstico tirando del cable eléctrico.
Para desenchufarlo tire del enchufe, no del cable.
8. No desenchufe el robot de cocina MaxiCook SuperChef con las manos húmedas.
9. Si coloca el robot encima de su vitro-cerámica asegúrese de que está totalmente fría y apagada.
10. No coloque ningún objeto en las aberturas. No utilice el robot de cocina MaxiCook SuperChef con las aberturas de la tapa superior bloqueada.
11. Pare el robot antes de desenchufarlo.
12. El robot de cocina MaxiCook SuperChef emite vapor mientras esté cocinando. Por favor tenga precaución al abrir la tapa.
13. No cubra la válvula situada en la cubierta superior. Esta válvula puede desprender calor, cuidado al manipularla.
14. Cuando abra la tapa, tenga precauciones para evitar quemarse con el vapor.
15. No intente reparar su MaxiCook SuperChef por su cuenta. Llévelo siempre a un Servicio Técnico autorizado por el fabricante.

DESCRIPCIÓN DE PARTES Y COMPONENTES

El robot de cocina MaxiCook SuperChef CF110 incluye los siguientes componentes:

- 1) Válvula / Difusor
- 2) Botón de abertura
- 3) Panel de control
- 4) Cable eléctrico extraíble



NOTA: El fabricante se reserva el derecho a modificar modelos y características sin previo aviso. Especificaciones técnicas validas salvo error tipográfico.

FUNCIONAMIENTO DEL ROBOT DE COCINA MAXICOOK SUPERCHEF

- 1) La válvula debe estar colocada correctamente y con el difusor colocado ya que éste regula la salida de vapor.
- 2) Para abrir la tapa presione el botón de abertura.
- 3) El panel de control es fácil y sencillo de utilizar (ver apartado panel de control)
- 4) El cable eléctrico es extraíble, asegúrese de que está correctamente colocado ya que de lo contrario el robot de cocina MaxiCook SuperChef no funcionará.

Nunca introduzca alimentos o líquidos en el robot de cocina MaxiCook SuperChef si el Recipiente no esta colocado.

Antes de colocar el recipiente en el robot de cocina MaxiCook SuperChef asegúrese de que la parte externa este totalmente seca y limpia. De esta forma evitará que aparezcan manchas en la parte interna del robot de cocina MaxiCook SuperChef.



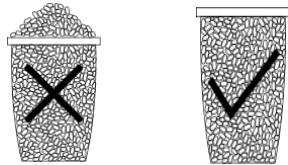
Nunca exceda nivel máximo 8 del interior del Recipiente.
No utilice cucharas o utensilios de metal ya que podría dañar el recubrimiento del recipiente.

SuperChef y no utilice ningún otro recipiente que no sea suministrado por el mismo fabricante.

Este recipiente se puede lavar en el lavavajillas.

El recipiente está revestido de un material que cumple con la normativa de la CE para el contacto con los alimentos.

El medidor esta pensado para ser utilizado según el dibujo:



Puede adquirir los accesorios sueltos en www.superchef.es o contacte con info@superchef.es

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

CANCEL/ KEEP WARM - OFF/ MANTENER CALIENTE (1)



La tecla Cancel interrumpe el proceso de cocción del robot de cocina MaxiCook SuperChef. También activa la función Mantener Caliente (KEEP WARM). Esta función mantendrá la comida caliente durante un tiempo máximo de 2 horas. La función Mantener Caliente se activa automáticamente al finalizar todas las funciones de cocción. Cuando se activa la función Mantener Caliente, se enciende el indicado luminoso.

START (2)

Si el robot de cocina MaxiCook SuperChef está enchufado a la red eléctrica, el robot se mantendrá en StandBy. Después de elegir la función deseada, presione la tecla Start para que el robot empiece a cocinar, el indicador luminoso de la función seleccionada quedará iluminado.

MENU- Function Selection (3)

La tecla Función selecciona las distintas funciones de cocción:
Arroz – Hervir – Guisos – Horno/Pasteles – Cocción Lenta – Freír – Vapor y Yogur

FUNCION		TIEMPO MÍNIMO	TIEMPO MÁXIMO	TIEMPO PREDETERMINADO
FRY	FREIR	5 min.	2 horas	42 min
OVEN	HORNO	45 min	45 min	45 min
DIY	DIY	5 min	12 horas	30 min
STEAM	VAPOR	5 min	2 horas	30 min
SLOW COOK	COCCION LENTA	5 horas	10 horas	5 horas
RICE	ARROZ/PASTA	-	-	-
BOIL	HERVIR	5 min	2 horas	30 min
STEW	GUISOS	20 min	4 horas	1 hora
YOGOURT	YOGUR	6 horas	12 horas	8 horas

Al presionar la tecla Function Selection, las distintas funciones se visualizan en el panel de control, presione la tecla Function Selection para moverse sobre las diferentes funciones de cocción.

La función seleccionada parpadeará. Presione la tecla Start y el robot de cocina MaxiCook SuperChef empezará a cocinar. La función seleccionada se visualizará en la pantalla.

Si se equivoca de función, interrumpa el proceso presionando la tecla OFF y repita el proceso. Navegando sobre las funciones, una vez está sobre una función, pasados 5 segundos la función se activará automáticamente sin necesidad de pulsar Start.

TIEMPO DE COCCIÓN (4)

Las funciones Vapor, Freír, Guisos, Calentar, Cocción lenta, Hervir y DIY, pueden seleccionar el tiempo de cocción. Una vez seleccionado la función de cocción y antes de pulsar Start, pulse sobre Program y podrá ajustar el tiempo de cocción con las teclas Hr/ Min.

CALENTAR – HEAT - TEMP. (5)

Con la tecla CALENTAR – HEAT podrá seleccionar la temperatura de la función DIY.

Puede seleccionar 7 temperaturas distintas: 40, 60, 80, 100, 120, 150 y 180° C.

Sólo podrá seleccionar la temperatura con la función DIY.

PROGRAM (6)

Puede programar todas las funciones excepto Cocción Lenta y Yogur para cocinar de forma diferida. Pulse Program y seleccione el tiempo restante para la hora deseada. Seleccione la función deseada y a continuación pulse Start. y programe en cuanto tiempo quiere que el robot empiece a cocinar. La función seleccionada se iluminará, y en la pantalla aparecerá el tiempo restante hasta que empiece a cocinar.

DESCRIPCION DE LAS FUNCIONES

* Arroz/Pasta (RICE)

El tiempo de cocción de estas dos funciones dependerá de la cantidad de ingredientes y de líquido que cocinemos y oscila entre 22-25 minutos. El tiempo puede variar en función de los ingredientes y el agua. No hace falta programar tiempo. El robot lo calcula de forma automática. No aparece el tiempo hasta los últimos 5 minutos que empezará la cuenta atrás.

* Freír (FRY)

Pulse la tecla FUNCIÓN y seleccione la función FREÍR

Esta función tiene un tiempo predeterminado de 42 min. Puede cambiar el tiempo de cocción.

Pulse la tecla Program, y con la tecla Hour – Min , seleccione entre 5 minutos y 59 minutos.

Presione la tecla Start para empezar a cocinar.

* Horno (BAKE):

Esta función tiene un tiempo programado de 45 minutos y no se puede modificar.

Una vez acabe de cocinar pasará automáticamente a la función Mantener Caliente.

*Horno Programable (DIY):

Esta función permite seleccionar el tiempo y la temperatura.

Pulse DIY. Se iluminará el indicador luminoso situado en Calentar /Heat. Pulse sobre esta tecla para cambiar la temperatura entre 40 y 180°.

Puede seleccionar entre 7 temperaturas distintas. 40, 60, 80, 100, 120, 150, 180° C.

Presione la tecla Program y con la tecla HR/Min seleccione el tiempo entre un mínimo de 20 minutos y un máximo de 2 horas.

Una vez acabe de cocinar pasará automáticamente a la función Mantener Caliente.

* Vapor (STEAM):

Coloque el accesorio para cocinar al vapor.

Vierta agua y coloque los alimentos encima del accesorio para cocinar al Vapor .

Pulse la tecla Función y seleccione la función VAPOR.

Puede cambiar el tiempo de cocción, pulsando Program, y utilizando la teclas Hour y Min .

El reloj contará hacia atrás un vez el agua empiece a generar vapor. En cuanto empiece la cuenta atrás incorpore la bandeja vapor con los ingredientes.

Una vez acabe de cocinar pasará automáticamente a la función Mantener Caliente.

* Cocción Lenta (SLOW COOK)

Seleccione la función Cocción Lenta. En la pantalla aparecerá 5 horas como hora predeterminada. Puede seleccionar el Tiempo de Cocción. Pulse la tecla Tiempo de Cocción y

con las teclas +/-, seleccione el tiempo entre un mínimo de 5 Horas y un máximo de 10 Horas.

El reloj contará hacia atrás. Cuando finalice pasará automáticamente a mantener caliente

* Hervir (BOIL):

Llene el recipiente de agua sin exceder el límite máximo marcado.

Pulse la tecla Function Selection y seleccione Hervir.

Esta función tiene un tiempo predeterminado de 30 minutos. Puede modificarlo presionando la tecla Program y con la tecla Hr/Min puede seleccionar entre 5 y 2 horas. Presione la tecla Start. El tiempo programado empezara a contar cuando el agua alcance los 100° C y entre en ebullición. En ese momento sonará una alarma y a partir de entonces empezará a contar hacia atrás el tiempo programado. Incorpore los ingredientes cuando empiece a hervir.

* Guisar (STEW):

Seleccione la función Guisar. En la pantalla aparecerá 1 hora como tiempo predeterminado.

Esta función permite cambiar el Tiempo de Cocción. Pulse la tecla Program y con las teclas Hr/Min., ajuste el tiempo entre 20 minutos y un máximo de 4 horas.

El reloj contara hacia atrás. Cuando finalice pasara automáticamente a mantener caliente

* Yogur (YOGOURT):

Esta función le permitirá la elaboración de yogur gracias a su sistema de mantener la temperatura constante a baja temperatura. El tiempo predeterminado de esta función son 8 horas y puede ser ajustada a un mínimo de 6 horas o hasta un máximo de 12 horas.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL ROBOT DE COCINA MAXICOOK SUPERCHEF.

1. NO SUMERJA EL ROBOT DE COCINA EN EL AGUA NI LO PONGA DEBAJO DEL GRIFO. TAMPOCO VIERTA AGUA O LIQUIDOS EN LA PARTE INTERIOR DEL ROBOT CUANDO EL RECIPIENTE ANTIADHERENTE NO ESTE COLOCADO EN EL INTERIOR DEL ROBOT.
2. LIMPIE LA PARTE INTERIOR CON UN PAÑO HÚMEDO, CUANDO EL RECIPIENTE ANTIADHERENTE NO ESTE COLOCADO DENTRO DEL ROBOT. NO ECHE AGUA DIRECTAMENTE, NI JABÓN NI PRODUCTOS ABRASIVOS PARA LIMPIAR EL ROBOT DE COCINA. UNA VEZ QUITADO EL RECIPIENTE ANTIADHERENTE.
3. ANTES DE COLOCAR EL RECIPIENTE ANTIADHERENTE EN EL ROBOT DE COCINA. QUE ESTÉ COMPLETAMENTE SECO EN SU PARTE EXTERNA AL OBJETO DE EVITAR MANCHAS EN LA PARTE INTERIOR DEL ROBOT.

POSIBLES PROBLEMAS:

- El robot no funciona. Asegúrese que el cable de conexión esta bien colocado.
- Por error se vierte líquido sin tener colocado el recipiente. En la parte inferior del robot de cocina hay unas aberturas pensadas para que el líquido pueda salir. Seque con un paño seco el interior y déjela secar durante 24 horas con la tapa abierta. Si transcurrido este tiempo no funciona, diríjase al servicio técnico más cercano.

GARANTÍA

Superchef, garantiza el funcionamiento de este producto durante 2 años a partir de la fecha de adquisición o compra, siempre que se sigan estrictamente las instrucciones de uso y de acuerdo con los siguientes puntos:

MODALIDAD DE ASISTENCIA

La reparación tiene que ser efectuada exclusivamente por medio de nuestros centros de asistencia técnica. El aparato defectuoso, si está en garantía, deberá llevarse al Centro de Asistencia Técnica junto con el certificado de garantía y la factura de compra.

Esta garantía sólo es válida si se acompaña con la factura de compra.

Consulte el servicio técnico en la Web www.superchef.es

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. El aparato está garantizado por un período de dos años desde la fecha de adquisición, la garantía cubre los defectos de fabricación, salvo la intervención de terceros en las reparaciones. Es imprescindible presentar la factura de compra junto con este certificado.
 2. La garantía incluye la sustitución o reparación gratuita de las partes que componen el aparato que resulten defectuosas en origen por defecto de fabricación.
 3. No están cubiertas por la garantía todas las partes que resulten defectuosas por negligencia, golpes o mal uso (por no observar las instrucciones de uso del aparato), por deficiente instalación o mantenimiento, por reparaciones efectuadas por personal no autorizado, por daños de transporte, o bien por circunstancias que no estén relacionadas a defectos de fabricación del aparato. Están excluidas de la garantía las intervenciones relacionadas con la instalación y la conexión a los sistemas de alimentación
 4. Si el aparato incluye algún tipo de batería, esta tiene una garantía de 1 año.
 5. Las piezas de desgaste (Juntas de estanqueidad, cuchillas, cubeta, cucharas, medidor etc.) tienen una garantía de 1 año, excluyéndose por rotura o desgaste causados por el uso propio.
 6. La garantía no cubre los daños o averías provocados por un uso indebido del aparato y, en particular, en caso de uso no doméstico o uso industrial.
 7. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños, que pueden, directa o indirectamente, derivar hacia personas, cosas o animales domésticos como consecuencia de la falta de observación de todas las prescripciones indicadas en el Manual de instrucciones y concernientes, especialmente, a las advertencias en el tema de instalación, uso y mantenimiento del aparato.
 8. Esta garantía queda anulada en caso de reparación por terceros no autorizados
- Para información más detallada contacte con info@superchef.es.

Especificaciones Técnicas

Model CF110 MaxiCook

Voltage: 220-240V

Frecuency: 50Hz/60HZ

Power: 800W

Capacity: 4L



