

# SuperChef

## Manual de Instrucciones



### *SuperChef* CF-100

**Nota:** lea estas instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico

## **Apreciado Cliente,**

Enhorabuena por la compra de CookFast SuperChef y gracias por la confianza puesta en nuestros productos.

CookFast 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 ingredientes en crudo y programar a que hora quiere tener la comida preparada, CookFast SuperChef cocinará por usted. Podrá programar CookFast SuperChef hasta con 24 horas de antelación.

CookFast 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.

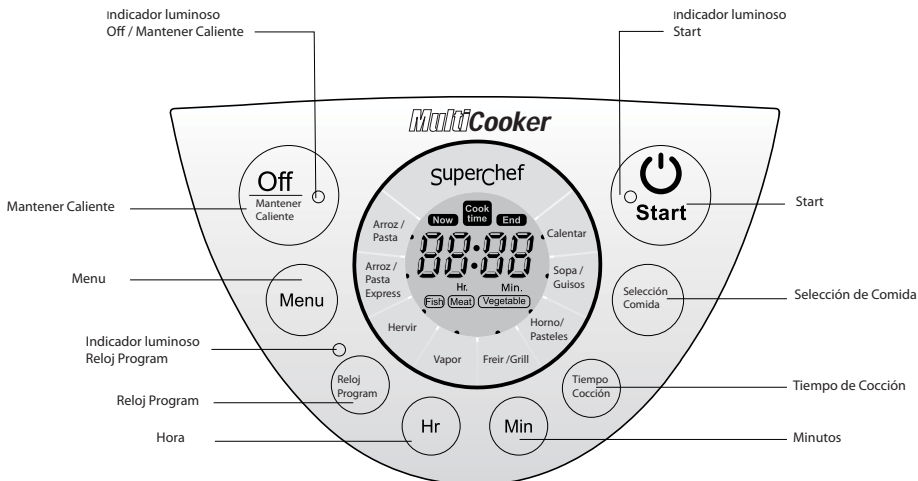
Junto con CookFast SuperChef, incluimos un práctico libro de recetas con gran variedad de platos. Visite nuestra página web: [www.superchef.es](http://www.superchef.es), donde encontrará más recetas y le podremos resolver cualquier duda, o si lo desea puede enviarnos sus propias recetas.

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

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

**AVISO: Para reducir el riesgo de fuego, shock eléctrico o daños:**

1. No deje el electrodoméstico enchufado. Desenchufe su electrodoméstico cuando no esté en uso.
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 solo 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 CookFast SuperChef con las manos húmedas.
9. No coloque ningún objeto en las aberturas. No utilice CookFast SuperChef con las aberturas de la tapa superior bloqueada.
10. Apague CookFast SuperChef antes de desenchufarlo.
11. CookFast SuperChef emitirá vapor mientras esté cocinando. Por favor tenga precaución.
12. No cubra la válvula situada en la cubierta superior.
13. Cuando abra la tapa, tenga precauciones para evitar quemarse con el vapor.
14. No intente reparar su CookFast SuperChef por su cuenta. Llévelo siempre a Servicios Técnicos autorizados por el fabricante. Una mala reparación puede causar daños a los usuarios.
15. Es un producto únicamente para USO DOMÉSTICO.
16. **GUARDE ESTE LIBRO DE INSTRUCCIONES**



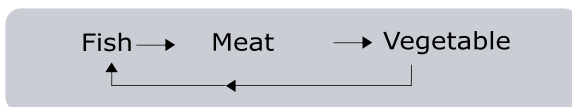
## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

### 1. START

Mientras CookFast SuperChef está en reposo ( Standby) elija una función y a continuación pulse START. El indicador luminoso situado en el interruptor START se iluminará. Esto significa que la función escogida está funcionando. Cuando el indicador luminoso parpadea significa que CookFast SuperChef está en reposo (Standby. )

### 2. SELECCIÓN DE COMIDA

Las funciones Vapor y Freir/Grill permiten seleccionar el tipo de comida. Pulsando Selección de Comida aparecerá en la pantalla: Fish (Pescado), Meat (Carne) y Vegetables (Vegetales). Pulsando repetidamente podrá escoger entre una de ellos. La que queda parpadeando es la escogida.



### 3. TIEMPO DE COCCIÓN

En las funciones Hervir, Vapor, Freir/Grill, Sopas/Guisos y Calentar se puede seleccionar el tiempo de cocción. Presione la tecla TIEMPO DE COCCION y ajuste el tiempo con las teclas MIN y HORA. CookFast

SuperChef tiene programado un tiempo mínimo y máximo para cada función.

#### 4. HORA y MIN

Presionando estas teclas se ajusta el reloj, se programa la hora que quiere que la comida esté preparada y se ajusta el tiempo de cocción. Ajuste del Reloj.

Mientras CookFast SuperChef está en reposo (Standby), presione Hora o Min durante unos segundos. La hora que aparece en la pantalla parpadeará. Presione las teclas Min y Hora para ajustar el reloj en la hora actual, seguidamente presione la tecla OFF Programación.

Seleccione RELOJ PROGRAM, y ajuste la hora con las teclas Hora y Min. Tiempo de cocción.

Pulse la tecla Tiempo de Cocción y a continuación ajuste el tiempo con las teclas Hora y Min.

#### 5. RELOJ PROGRAM.

En primer lugar escoja la función que quiere programar y ajuste el tiempo de cocción si es necesario, Pulse Reloj programa para ajustar la hora que quiere que CookFast SuperChef termine de cocinar. Indique la hora con las teclas Hora y Min, Presione la tecla START. La función Freir, no es programable.

#### 6. MENU

Cuando CookFast SuperChef está en reposo (Standby) pulse la tecla Menu para seleccionar las funciones de cocción.

En la pantalla aparecerá la marca '●' junto con la función seleccionada.

Pulsando sucesivamente irá pasando a través de todas las funciones, deténgase en la función escogida.



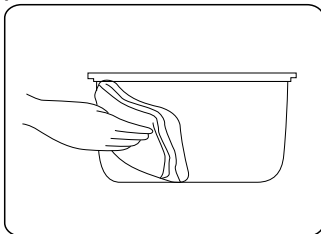
#### 7. OFF/MANTENER CALIENTE

Cuando CookFast SuperChef está en reposo (Standby), pulse esta tecla para iniciar la función Mantener Caliente. Cuando ajuste la hora del CookFast SuperChef, presione esta tecla para confirmar la hora. Pulse

esta tecla para finalizar cualquier función y volver a Standby.

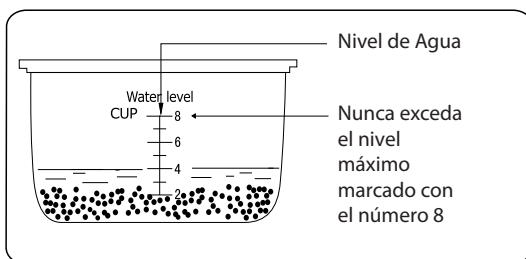
## PREPARACION

Antes de introducir el recipiente en el CookFast SuperChef asegúrese que la parte externa este totalmente seca y limpia. De esta forma evitará manchas en la parte interna del CookFast SuperChef.



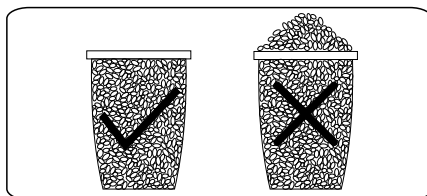
Utilice este Recipiente tan solo con CookFast SuperChef y no utilice ningún otro recipiente. Este recipiente se puede poner en el lavavajillas.

Nunca exceda el límite máximo de líquido marcado con 8.



Asegúrese que la tapa esta bien cerrada, o afectará la calidad de cocción.

El medidor esta pensado para ser utilizado según el dibujo:



## **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL CookFast SuperChef**

1. No sumerja el CookFast SuperChef en el agua ni lo ponga debajo del grifo. Tampoco eche agua o líquidos en la parte interior cuando el recipiente antiadherente no este colocado en el interior del CookFast SuperChef.
2. Limpie la parte interior del CookFast SuperChef con un paño húmedo, cuando el recipiente antiadherente no este colocado dentro del robot. No eche agua directamente, ni jabón ni productos abrasivos al objeto de limpiar el CookFast SuperChef, una vez quitado el recipiente antiadherente.
3. Antes de introducir el recipiente antiadherente en el CookFast SuperChef, asegurese de que dicho recipiente este completamente seco y limpio en su parte externa al objeto de evitar manchas en la parte interior del CookFast SuperChef.

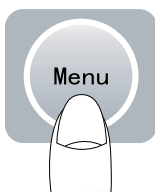
## DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES DE CookFast SuperChef

**PRECAUCIÓN: MIENTRAS ESTÁ COCINANDO TENGA MUCHO CUIDADO AL ABRR LA TAPA PARA EVITAR QUEMARSE CON EL VAPOR. NO CUBRA LA VALVULA SITUADA EN LA PARTE**

Después de introducir los ingredientes pulse la tecla Menu para seleccionar una función. La marca '●' aparecerá en la pantalla indicando la función seleccionada.

### ARROZ/PASTA y ARROZ PASTA/ EXPRESS

Seleccione Arroz/Pasta. La pantalla aparecerá como se muestra en el dibujo:



Es muy importante la relación agua/arroz (pasta). Un medidor de agua equivale a un medidor de arroz (pasta). Dependiendo del gusto de cada uno, utilice más o menos agua.

Seleccione Arroz/Pasta Exprés.

La pantalla aparecerá como se muestra en el dibujo:



El tiempo de cocción para estas dos funciones es diferente, oscila entre 40-50 minutos para la primera y 30-40 para la segunda. La diferencia está en el voltaje, la cantidad y calidad del arroz y de la cantidad y temperatura del agua.

Cuando esté en las funciones Arroz/Pasta el reloj empezará a contar hacia atrás cuando falten 15 y 8 minutos respectivamente. Una vez se acaba la cocción, CookFast SuperChef pasa a la función mantener caliente automáticamente.

Pulse Off/Mantener caliente para finalizar y pasar a Standby. Standby by tiene una potencia de 2 Vatios. Si no va a seguir cocinando recomendamos desenchufe CookFast SuperChef de la corriente para ahorrar energía.

## HERVIR

Llene el recipiente de agua sin exceder el límite máximo. Enchufe CookFast SuperChef a la corriente eléctrica. Pulse la tecla Menu y seleccione Hervir. La pantalla aparecerá como sigue:



Esta función permite ajustar el tiempo de cocción. Presionando la tecla Tiempo de Cocción y la tecla Min puede seleccionar entre 5 u 20 minutos. El tiempo de ebullición es desde que suena la alarma hasta que pasa a la función Mantener Caliente.

Pulse MENU, y seleccione Hervir. El indicador luminoso de la tecla Start se ilumina. Cuando el agua hierva sonará la alarma, y a partir de entonces empezará a contar el tiempo.

## SOPA/GUISOS

Pulsando la tecla Menu seleccionar Sopa/Guisos. La pantalla aparecerá como sigue:



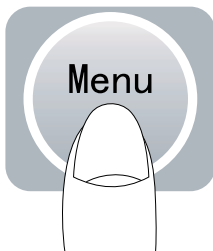
CookFast SuperChef pasará automáticamente a la función Mantener Caliente cuando acabe de cocinar.

Esta función permite seleccionar el Tiempo de Cocción. Pulse la tecla Tiempo de Cocción y con las teclas Hora y Min., seleccione el tiempo necesario, y pulse Start. Tiene un mínimo de 1 hora y un máximo de 4 horas

## CALENTAR



Enchufe CookFast SuperChef y seleccione con la tecla Menu, la función Calentar.



La pantalla aparecerá como sigue:



Presione Start, el indicador luminoso en la tecla Start se ilumina y el tiempo de cocción empezará a contar hacia atrás. Esta función tiene un tiempo programado de un mínimo de 8 minutos y un máximo de 25 minutos. Esta función permite seleccionar el tiempo de cocción.

## VAPOR

Coloque el accesorio para cocinar al vapor . Vierta agua en función de la comida que quiera preparar. Coloque los alimentos encima del accesorio de vapor.



Pulse la tecla Menu y seleccione VAPOR. La pantalla aparecerá como sigue:

Pulse Selección de Comida y elija el tipo de comida que desee: "fish" (pescado), "meat" (carne) o "vegetable" (vegetales). También puede seleccionar el tiempo de cocción, pulsando Tiempo de Cocción y la tecla Min. Se puede seleccionar entre 15 y 60 minutos. El tiempo programado es el tiempo total de cocción. El reloj contará hacia atrás. Pulse Start. Una vez acabe de cocinar, CookFast SuperChef pasará automáticamente a la función Mantener Caliente.

## FREIR/GRILL

Enchufe CookFast SuperChef y seleccione con la tecla MENU, la función FREIR/GRILL. La pantalla aparecerá como sigue:



Pulse Selección de Comida y elija el tipo de comida que desee: "fish" (pescado), "meat" (carne) o "vegetable" (vegetales). También puede seleccionar el tiempo de cocción, pulsando Tiempo de Cocción y la tecla Min. Se puede seleccionar entre 5 y 60 minutos. El tiempo programado es el tiempo total de cocción. El reloj contará hacia atrás. Pulse Start. En esta función, una vez acabe de cocinar no pasa a mantener caliente. Esta función no es programable.

## HORNO/PASTELES

Unte la base del recipiente con un poco de mantequilla o aceite.

Introduzca los ingredientes en el recipiente o la mezcla de los pasteles. Enchufe CookFast SuperChef y seleccione con la tecla MENU, la función HORNO/PASTELES.

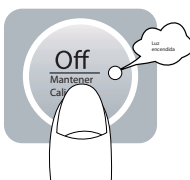
La pantalla aparecerá como sigue



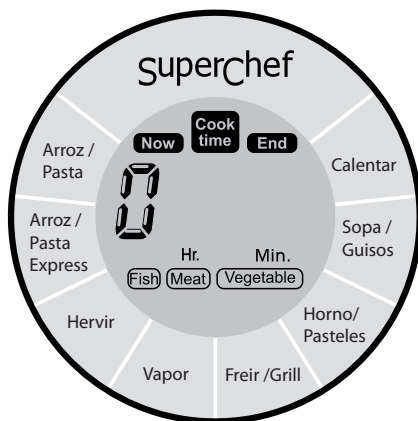
Pulse Start. Una vez acabe de cocinar, CookFast SuperChef pasará a la función Mantener Caliente. Esta función tiene un tiempo programado de 45 minutos, y no se puede modificar.

### **OFF/MANTENER CALIENTE**

Enchufe CookFast SuperChef y pulse Off/Mantener Caliente. El indicador luminoso se iluminará.



Si ha pasado a Mantener caliente desde otra función y sigue en marcha, la pantalla mostrará el tiempo que lleva funcionando:



El tiempo se muestra en horas., desde 1 a 24 horas.

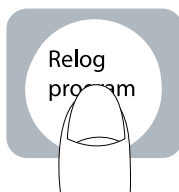
**Atención:** Se recomienda no utilizar esta función 24 horas seguidas.

## RELOJ PROGRAM

Seleccione primero la función que va a utilizar. Ajuste el tiempo de cocción si es necesario, a continuación presione la tecla Reloj Program, programe la hora. Esta función se utiliza para seleccionar la hora que quiere que CookFast SuperChef acabe de cocinar.

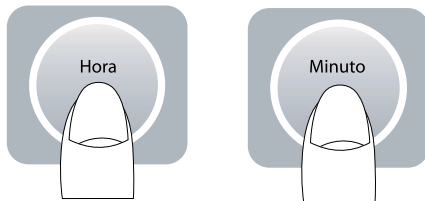
Reloj Program puede programarse con 24 horas de antelación. Por ejemplo, si queremos programar para que acabe de preparar arroz a las 18.30h, en la función ARROZ/PASTA Exprés.

Pulse Reloj Program. La pantalla mostrará la hora que queremos que acabe de cocinar parpadeando.

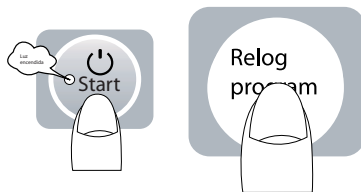


Las teclas Reloj Program y Start parpadean al mismo tiempo. La hora actual cambia a la hora programada para acabar de cocinar.

Pulse la tecla Hora para seleccionar 18 y pulse la tecla Min para seleccionar 30. a continuación presione START. La pantalla mostrará 18:30.



El intervalo de las horas es de 1 hora y de los minutos de 10 minutos.



Los indicadores luminosos de las teclas Reloj Program y Start se iluminan.

Su robot esta programado para tener la comida lista a las 18:30  
La pantalla muestra la hora que queremos que CookFast SuperChef acabe de cocinar.



**PRECAUCIÓN:** hay alimentos que deben mantenerse en la nevera. Por favor no programe comidas con mucha antelación si los ingredientes pueden estropearse.

## RELOJ

Enchufar CookFast SuperChef y mantenerlo en reposo( Standby).

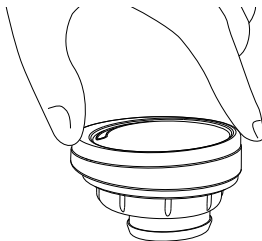
Pulsar las teclas Hora o Min continuamente durante unos segundos, la hora que aparece en la pantalla parpadeará. Pulse la tecla Hora, para ajustar la hora y la tecla MIN, para ajustar los minutos.

A continuación pulse Off/Mantener caliente, para confirmar la hora.

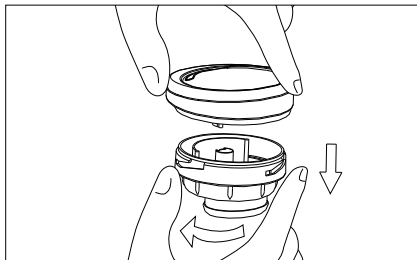
El sistema automáticamente confirmará la nueva hora después de 10 segundos sin nuevos ajustes.

## LIMPIEZA DE LA VALVULA DE VAPOR ACCESORIOS

1. Retirar la válvula



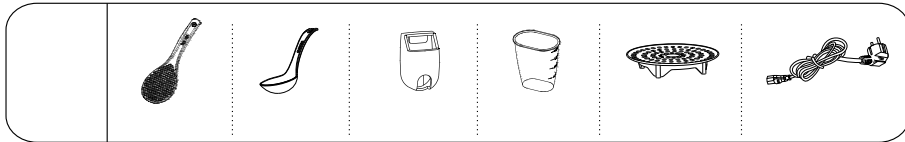
2. Girar y abrir la tapa de la válvula de vapor



3. Limpiarla

**Atención:** Para colocar la válvula, las flechas de la tapa y la base deben estar alineadas

## ACCESORIOS



Espátula

Cuchara

Soporte para la espátula.

Medidor

Accesorio para cocinar al vapor

Cable de conexión.

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

Modelo CF-100

Voltaje: 220V-240V 50Hz

Cable Eléctrico: 1.8 m

Potencia: 980 vatios

## 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, tendrá que llevarse al Centro de Asistencia Técnica junto con el certificado de garantía debidamente sellado y junto a la factura de compra, los gastos de posible transporte son a cargo del fabricante siempre y cuando el aparato este en garantía y el defecto sea de fabricación y no por negligencia del usuario.

La presente garantía es valida sólo si se acompaña junto a la factura de compra.

## **CERTIFICADO DE GARANTIA**

1- El aparato está garantizado por un período de dos años desde la fecha de adquisición. 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, 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 Excluidos de la garantía las intervenciones relacionadas con la instalación y la conexión a los sistemas de alimentación.

4- La garantía se excluye en todos los casos de uso indebido del aparato y en particular en caso de uso no doméstico.

5- Esta garantía no incluye la batería.

6- 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.

<b>FECHA DE COMPRA</b>	<b>SELLO DEL VENDEDOR</b>

**Central de Asistencia Técnica:**  
**Tel. 932048557**  
**sat@superchef.es**



**VENDALL COMERCIAL 2003 SL**

Sant Elies 34, 08006 Barcelona

Tel 932048557,

e-mail: [info@superchef.es](mailto:info@superchef.es)

[www.superchef.es](http://www.superchef.es)