

Manuel d'instructions pour le robot de cuisine Newcook

Newcook

Indice

Garantie

Avant de commencer

Instructions

Sécurité d'usage

Caractéristiques du produit

Parties et accessoires

Menus et panneau de contrôle

Avant de commencer à cuisiner

Comment cuisiner

Programmer un plat

Nettoyage du robot

Service d'assistance technique

Astuces de cuisines

Notes

Page 8: Garantie

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication de votre Robot de cuisine Newcook en référence à la législation en vigueur, excepter les pièces remplaçables telles que les couvercles intérieurs, les cercles de silicone ou encore la batterie et les accessoires. En cas de mauvais usage de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se porte pas responsable de la réparation. Le service de garantie du Robot de cuisine Newcook reprend votre robot à votre domicile (Newcook ne reprendra pas les accessoires tels que le verre doseur, le plaque de cuisson, etc... et c'est pourquoi il ne se rend pas responsable de possibles égarements) et vous le rend dans un délai de 30 jours en parfait état.

Afin de bénéficier du service de garantie, il est fondamental de joindre la facture d'achat où sont mentionnés la date d'achat, le distributeur agréé et ainsi, le numéro de garantie facilite le service à la clientèle après avoir activé votre garantie au moment de l'achat.

Pour contacter le service technique, il est possible de les joindre par téléphone en appelant le: 902 105 582, par e-mail à l'adresse compras@newlux.net ou par courrier à l'adresse Naturhogar SL, Apartado de correos nº25, Muchamiel Alicante C.P. 03110.

Page 9 : Avant de commencer

- Lire attentivement les instructions de ce manuel.
- Ne pas verser différents liquides sur n'importe quelle partie électrique du Robot de cuisine Newcook.
- Ne pas laisser à la portée des enfants.
- Ne pas allumer si une partie est endommagée.
- Les accessoires doivent seulement être utilisés pour le Robot de cuisine Newcook, sinon ils pourraient s'avérer être irréparables.
- Ne pas exposer au soleil ni à d'autres éléments climatiques.
- Ne pas utiliser le Robot de cuisine Newcook ni sur, ni autour de sources de chaleur telles que les fours, les fours à micro-ondes, les plaques vitrocéramiques, cela risquerait de l'endommager.
- Ne pas utiliser le Robot de cuisine Newcook pour d'autres fonctions que cuisiner.
- Laver le Robot de cuisine Newcook avec la fonction vapeur, un litre d'eau et une couche de vinaigre avant de commencer.
- Conserver ce manuel.
- Ne pas s'approcher de la vapeur expulsée par le robot, celle-ci étant très chaude.

Page 12 : Sécurité d'usage

- N'allumez pas le robot de cuisine Newcook si le couvercle n'est pas à sa place.
- N'appuyez pas sur le bouton Annuler ou le couvercle pendant que vous cuisinez.
- Maintenir le couvercle et le cercle de silicone propre afin d'éviter que de mauvaises odeurs et saveurs se propage dans vos plats.
- Placez le Robot de cuisine Newcook sur des surfaces planes et stables afin de minimiser le risque d'accident.
- Ne pas utiliser la cuillère pour des actions autres que la cuisine dans le Robot de cuisine Newcook.
- Ne pas utiliser le menu chauffer ou réchauffer avec la cuillère ou d'autres ustensiles à l'intérieur du récipient.
- Utiliser des ustensiles de matériel non corrosifs comme des matières plastiques ou silicones.
- Ne pas démonter le Robot de cuisine Newcook, en cas de panne, vous ne pourrez plus bénéficier de la garantie.
- Ne mettez pas de chiffons ou autres objets au niveau de la sortie de vapeur pour ne pas l'obstruer.
- Ne placez pas de l'eau dans le Robot de cuisine Newcook si vous n'êtes pas en train de cuisiner.
- Si un dysfonctionnement se produit lorsque vous cuisinez, ne forcez pas l'ouverture pour que le robot s'ouvre.
- Quand vous utilisez la fonction de cuisine vapeur, versez 2 verres d'eau à l'intérieur du récipient.
- Ne laissez pas les enfants manipuler le Robot de cuisine Newcook, celui-ci produisant de hautes températures et expulsant de la vapeur.
- Prenez soin de ne pas éteindre le Robot de cuisine Newcook pendant qu'il est en mode chaud.
- Maintenez le couvercle fermé en mode chaleur afin de préserver au mieux vos plats.
- Le Robot de cuisine Newcook maintient durant 12 heures dans de parfaites conditions la majeure partie de vos plats, par la suite, ils peuvent perdre le goût ou la texture partiellement.
- N'utilisez pas d'éléments toxiques près du Robot de cuisine Newcook, cela est très dangereux, et pourrait s'infiltrer dans la nourriture.

Page 14: Caractéristiques du produit

1. Le Robot de cuisine Newcook cuisine de toutes les manières possibles mariant les saveurs et textures les plus traditionnelles, pour cela il utilise des capteurs de température en obtenant des types distincts de cuisine dans le même robot.
2. Il maintient la nourriture chaude quand il s'arrête de cuisiner automatiquement et ne détériore ni la qualité, ni la texture, ni la saveur des aliments. Vous pourrez profiter de votre nourriture chaude à n'importe quel moment, même avec beaucoup de retard.
3. Fonction de rechauffer, le Robot de cuisine Newcook intègre un système de cuisson doux grâce auquel vous pourrez réchauffer vos plats directement depuis le réfrigérateur sans perdre pour autant la qualité des aliments puisqu'il chauffe du solide et du liquide.
4. Intelligence artificielle: le Robot de cuisine Newcook intègre un système intelligent qui détecte la température à l'intérieur du récipient, ajustant la puissance de cuisson avec le menu sélectionné. Aussi, il permet de cuisiner à temps égal, un plat que ce soit pour un ou 10 convives car il adapte la puissance à la quantité d'aliments présents pour le meilleur résultat.
5. Types de cuisine distincts: Avec le Robot de cuisine Newcook, vous disposez de 8 manières de profiter de votre nourriture, vous pouvez en effet cuisiner toutes les recettes : fris, à la vapeur, à feux lent, soupes, pâtes, riz et encoré plus de plats traditionnels.
6. Système de mémoire: Le Robot de cuisine Newcook dispose d'un système de mémoire qui garantie, en cas de panne d'électricité, la reprise de la cuisson de la recette quand le courant revient.

Parties et accessoires

1. Poignée de transport: située dans la partie supérieure de la machine. Vous pourrez prendre le Robot de cuisine Newcook et le déplacer facilement.
2. Bouton: Il suffit simplement d'appuyer sur le bouton pour ouvrir le Robot de cuisine Newcook.
3. Ecran: Depuis ce panneau de contrôle vous pourrez contrôler toutes les fonctions du Robot de cuisine Newcook.
4. Récipient: En alliage d'aluminium pour une meilleure capacité de répartition de la chaleur. Recouvert de plus de 3 couches d'anti adhérent de résistance maximum.
5. Cercle de silicone.

Accessoires:

Plaque de cuisson, récipient, spatule, cuillère, verre doseur et manuel d'instructions.

Menus et panneau de contrôle

- Guiso: Ce menu est utilisé quand vous souhaitez cuisiner comme avec une casserole avec le couvercle fermé.
- Planche: Ce menu est fait pour être utiliser avec le couvercle fermé et sa puissance est intermédiaire, idéal pour cuisiner des légumes ou de la viande à la planche.
- Feux lent: Ce menu sert à préparer des ragouts, plat nécessitant beaucoup de cuisson, ce menu peut durer jusqu'à 15 heures 50 minutes, pour être cuisiner à une faible puissance.
- Vapeur: Spécialement conçu pour être utiliser avec 1 à 2 verres d'eau et la plaque de cuisson.
- Frire: ce menu dispose de beaucoup de force c'est pourquoi il est idéal pour faire sur le moment des choses de manière rapide comme de la ratatouille et préchauffer le récipient pour continuer de cuisiner avec le menu sélectionné. Aussi, vous pouvez l'utiliser avec le couvercle fermé.
- Four: Il peut s'utiliser avec ou sans plaque de cuisson. Il atteint une température de 170 degrés et est programmable jusqu'à 330 minutes, c'est le menu qui a le plus de puissance du Robot de cuisine Newcook.
- Réchauffer: Fonction préconfiguré pour chauffer n'importe quel plat depuis le réfrigérateur en seulement 9 minutes.
- Chauffer: Ce menu apparaît automatiquement à la fin de tous les menus, ainsi, il est utilisé pour maintenir la nourriture récemment faite au chaud.
- Symbole tournant: Il apparaît quand vous êtes en train de cuisiner, il signifie que le robot se préchauffe, sa durée est variable et dépend du menu, de la quantité et du type de nourriture que vous allez préparer.

Boutons

Min-: Appuyez sur ce bouton pour réduire le temps de cuisson ou augmenter de quelques minutes afin d'ajuster la cuisson du menu.

Hora +: Appuyez sur ce bouton pour ajuster le temps de cuisson ou augmenter l'heure pour le menu.

Rsv: Appuyez sur ce bouton pour choisir le menu.

Cuisiner: Appuyez sur ce bouton pour commencer le processus de cuisson, faites-le après avoir sélectionner le menu ou la selection de l'heure.

Menu: Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le menu désiré.

Temps: Appuyez sur ce bouton pour changer la puissance/température de chaque menu à n'importe quel moment. La puissance de cuisson s'indique avec les chiffres de l'écran situé à gauche, au total il y en a 3, le 1 est la puissance minimale et le 3 la puissance maximale. Par défaut, le 1 est sélectionné, la puissance minimale. La puissance se choisit en fonction du goût de l'utilisateur, c'est-à-dire, que si il aime la nourriture très cuite il sélectionne la puissance la plus importante, si il préfère la nourriture peu cuite il sélectionne la puissance la moins importante et si il aime les cuissons à point, il sélectionne la puissance intermédiaire.

Cancel: Sélectionnez pour fermer n'importe quelle fonction.

Chauffer: Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la fonction de maintenance. De plus, cette fonction se connecte automatiquement après chaque menu de manière infinie jusqu'à ce que son usage soit désactivé.

Réchauffer: Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la fonction Réchauffer, c'est un processus automatique de 9 minutes qui réchauffe la nourriture d'une manière saine et salubre depuis sa friture jusqu'au moment où elle est prête à manger.

Avant de commencer à cuisine

Dans le but de désinfecter tous types de substances nocives il est conseiller d'utiliser la fonction vapeur 8 minutes avec une mesure de vinaigre ou de citron et un demi litre d'eau.

Comment cuisiner

1. Laver le récipient intérieur et placer le à l'intérieur du Robot de cuisine Newcook avec les aliments.
2. Sélectionner un menu : Grâce au bouton menu sélectionnez le type de cuisson que vous préférez, le Robot de cuisine Newcook l'enregistrera.
3. Sélectionner le type de cuisson: Une fois le menu sélectionné, au moyen du bouton + augmenter le temps de cuisson et le bouton – pour le diminuer. Dans tous les menus il est possible de sélectionner de 1 à 99minutes le temps de cuisson dans le menu feux lent, le temps se modifie avec des intervalles de 10 minutes, de 10 à 990 minutes et dans un four jusqu'à 330 minutes.
4. Choisir la puissance: Une fois le temps de cuisson choisit, utilisez le bouton Temp pour ajuster la température à votre goût ou selon les indications de la recette.
5. Cuisiner: Une fois la puissance de cuisson établie, si vous souhaitez cuisiner sélectionnez le bouton Cocinar et si, au contraire, vous voulez accéder au mode programmé, sélectionnez le bouton Rsv.
6. Chauffer: Si vous voulez maintenir la nourriture chaude sélectionnez le bouton Calentar, si vous souhaitez réchauffer un plat, sélectionnez de nouveau le bouton Recalentar (2 fois), automatiquement vous entrez dans une fonction de 9 minutes de réchauffement et par la suite il se maintiendra au chaud indéfiniment.
7. Pendant que vous cuisinez avec votre Robot de cuisine Newcook le curseur en marche apparaît à l'écran, une fois les conditions idéales de cuisson atteignent, apparaîtra aussi le temps de la cuisson qui diminuera conformément à la recette.
8. Une fois la cuisson terminée, le processus d'ouverture apparaîtra dans l'écran : ---, à ce moment vous pouvez ouvrir le couvercle.
9. Après chaque menu, automatiquement se connecte de manière indéfinie le menu Caliente et ainsi la nourriture reste chaude et prête à manger.

Programmer un plat

RSV:

1. Une fois le menu sélectionné, le temps de cuisson et la puissance, si vous voulez programmer le repas appuyez sur le bouton "RSV".
2. L'heure de manger: grâce au bouton Hora + vous pouvez ajuster les heures et grâce au bouton Min- les minutes, ainsi vous pouvez sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que le menu soit prêt. Par exemple, s'il est 8 heures du matin et que vous voulez manger à 14h30, il faut programmer 6:30.
3. Appuyez sur la touche Cocinar (cuisiner) pour fixer l'heure de manger et apparaît alors à l'écran le temps restant pour que la nourriture soit prête à manger. Appuyez sur le bouton Temp pour observer la puissance et le temps de cuisson sélectionné à l'écran.
4. Rappelez vous que le mode que vous avez sélectionné indique dans combien d'heure vous voulez manger et non une heure où le robot va commencer à préparer la nourriture, le Robot de cuisine Newcook calculera automatiquement l'heure à laquelle il doit commencer à faire à manger pour que le repas soit prêt à l'heure souhaitée. Dans le cas où vous n'êtes pas arrivée à temps, rappelez-vous que le Robot de cuisine Newcook maintient la nourriture au chaud jusqu'à ce que vous annuliez ce menu.

Entretien du robot

Les éléments qui se salissent le plus à l'heure de cuisiner sont 3, récipient

Se lave avec un chiffon humide ou à la machine à laver avec de la mousse.
Se lave avec un chiffon humide ou à la machine à laver avec de la mousse.
Le récipient intérieur est en aluminium et est recouvert d'une couche hautement durable et d'anti adhérent. C'est pour cela que le nettoyer est facile, les restes de nourriture ne se collant pas. Pour le laver vous pouvez utiliser un chiffon humide ou une éponge avec du nettoyeur. Si vous souhaitez le laver en machine, cela est possible.

Il est souvent possible que le plastique du récipient soit sale, donc, avec un chiffon humide vous pouvez le nettoyer. Dans le cas où il y a des restes de nourritures à l'intérieur du robot, nettoyez attentivement avec un chiffon, n'oubliez pas que verser de l'eau à l'intérieur de la machine peut produire un court-circuit.

Service d'assistance technique (SAT)

Au cas où vous détecteriez un mauvais fonctionnement du Robot de cuisine Gourmet, avant d'appeler le service d'assistance technique, vérifiez les situations suivantes:

- Cuisinez-vous occasionnellement ou passez-vous beaucoup de temps à cuisiner? Est-il branché? La lumière s'est-elle éteinte pendant que vous cuisiniez? Avez-vous appuyé sur le bouton Annuler? Branchez le Robot de cuisine Newcook, recommencez à cuisiner et n'appuyez pas sur le bouton annuler pendant que vous cuisinez.
- Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle/ le récipient est-il placé correctement? Le couvercle est-il correctement fermé?/ placez bien le récipient et fermez le couvercle correctement.
- Si vous entendez d'étranges bruits pendant que vous cuisinez/ vérifiez qu'il n'y a pas de substances entre le couvercle et la résistance/ lavez ces substances.

SAT

Le service d'assistance technique du Robot de cuisine Newcook (détails techniques de la machine): 902 105 582

Téléphone des experts culinaires (pour des doutes culinaires): 902 105 582

Astuces de cuisine

Dans l'usage quotidien du Robot de cuisine Newcook, une fois que vous êtes habitué au fonctionnement, vous pouvez vous servir des conseils suivants:

- Le Robot de cuisine Newcook peut cuisiner comme vous avez envie, dans un récipient unique ou dans plusieurs, et dans le cas où avant de cuisiner ou programmer vous souhaitez faire une ratatouille, nous vous conseillons de choisir le menu Freír (frire) en laissant le couvercle ouvert et à puissance maximale, le récipient préchauffe l'huile qui est à l'intérieur et réalise la ratatouille dans ce menu pour poursuivre la recette.
- Pour faire du poisson ou de la viande à la planche, il est recommandé de chauffer le récipient vide ou avec un peu d'huile à l'intérieur pendant que vous préparez les ingrédients. Une fois le récipient chaud, introduisez les filets pour griller un côté du filet. Par la suite, retournez le filet et finissez de cuisiner le plat dans le menu correspondant.
- Si pendant que vous êtes en train de cuisiner, le plat ne vous semble pas réussi, cela peut être dû à deux motifs: Un, vous avez oublié de sélectionner la température correcte ou de 2, la qualité des aliments fait que le temps de cuisson nécessaire doit être plus ou moins long, rectifiez-le et reprenez la cuisson.
- Avec le Robot de cuisine Newcook, vous pouvez introduire tous types de moules, à condition qu'ils soient aptes pour un four ou une plaque, et, au cas où ils soient en métal, veillez à ne pas rayer la surface anti adhérente.
- Si vous voulez programmer une recette qui nécessite de frire, faites frire en premier et ensuite programmez le menu correspondant afin que la nourriture soit la plus savoureuse possible.