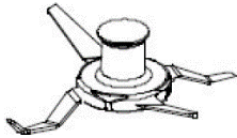


FAQ - Powerchef SCCM2145S

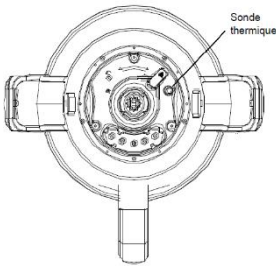
Service après-vente, problèmes techniques

Q : La lame s'est tordue dès ma première préparation.



R : Le couteau n'est pas endommagé, vous pouvez le constater en regardant sa forme spécifique dans votre manuel, il a une lame plus incurvée afin de mieux mélanger les ingrédients.

Q : Mon robot ne chauffe plus ou ne monte pas à la température demandée.



R : Après avoir réservé la préparation et refroidi le bol, il suffit de réinitialiser la sonde thermique placée sous le bol (bouton en silicone) en appuyant avec le doigt jusqu'à entendre un « clic ».

Q : Pourquoi j'ai cassé mon fouet ?

R : Il est important de bien vérifier que le fouet est bien emboîté sur la lame. Avec le bol sur sa base, insérez la lame, puis insérez le fouet et tournez légèrement l'ensemble dans n'importe quelle direction.

Si vous devez insérer le fouet au milieu d'une recette, nettoyez un peu la partie supérieure de la lame avec la spatule pour que les aliments n'empêchent pas le fouet de descendre jusqu'à sa position de verrouillage.

Pour le programme de nettoyage, utilisez uniquement la lame.

Q : Un message d'erreur est apparu à l'écran pendant la recette.

R : Le robot est équipé d'une sécurité qui minimise les risques de surcharge du moteur (trop-plein ou préparation trop épaisse). Pour y remédier, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir environ 20 à 30 minutes. Après ça, le problème devrait être réglé. Si vous constatez toujours que le robot cuiseur ne parvient pas à s'allumer, répétez la procédure de refroidissement. Si rien d'autre ne fonctionne, contactez le SAV.

Q : J'ai égaré le panier à vapeur.

Q : J'ai perdu le poussoir.

Q : J'ai cassé mon fouet.

R : Nous vous remercions de consulter notre site internet de vente de pièces détachées et de consommables : www.expercare.fr

Utilisation de votre nouveau robot

Q : Je ne parviens pas à me connecter en wifi : mot de passe correct, proche de la box.

R : Ce problème provient du protocole de sécurité wifi que la box utilise. La box doit fonctionner avec le dernier protocole (WPA2), vous devez effectuer une mise à jour du logiciel de la box.

Q : Ai-je besoin de la connexion wifi pour réaliser les recettes ?

R : Non, la connexion wifi est uniquement requise pour les mises à jour des recettes.

Q : Comment puis-je voir les prochaines étapes de la recette pendant une recette en cours ?

R : En cliquant sur la petite icône avec deux couverts en bas à droite de l'écran. Ensuite, en déplaçant le curseur à droite de l'écran de haut en bas, vous pourrez suivre les étapes numérotées de la recette. Vous pouvez quitter la vue complète et revenir à la préparation de la recette en cliquant en haut, en dehors de la fenêtre qui s'affiche.

Q : Jusqu'à quelle température chauffe mon robot ?

R : En mode manuel, le robot peut chauffer de 37°C jusqu'à 130°C *, et vous avez la possibilité de modifier la température par palier de 1°C.

*Certaines recettes automatiques du PowerChef peuvent cuire jusqu'à 160°C, mais le mode manuel est limité à 130°C.

Q : Quelles sont les vitesses du moteur ?

R : Les vitesses sont réglables de 1 à 12.

Pour des raisons de sécurité, lorsque la cuisson est active, le robot limite sa vitesse à 3.

Comment nettoyer et entretenir votre robot

Q : Comment nettoyer mon robot ?

R : Après avoir éteint et débranché le cordon d'alimentation, il est recommandé de rincer l'intérieur du bol à l'eau chaude et les accessoires immédiatement après avoir utilisé le robot.

Si une marque de brûlure est présente sur le fond du bol, privilégier de faire tremper l'intérieur du bol et frottez avec une éponge de temps en temps le fond du bol jusqu'au décollement des aliments.

Vous pouvez également lancer le programme de nettoyage.

Q : Tous les accessoires vont-ils au lave-vaisselle ?

R : Tous les accessoires de votre robot vont au lave-vaisselle (à l'exception du bloc moteur).

Q : Certains aliments peuvent colorer le plastique. Comment le nettoyer ?

R : Certains ingrédients colorés comme le curry, la tomate, la carotte, etc. peuvent tacher les composants plastiques, et cet effet de coloration ne peut pas toujours être évité. Cette coloration n'a aucun effet sur votre santé ni sur le fonctionnement des accessoires.

Afin d'atténuer la coloration, frottez les zones tachées avec un chiffon ou un essuie-tout imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

Il est indispensable de procéder à ce nettoyage immédiatement après utilisation pour atténuer la coloration.

Une petite astuce : les rayons du soleil peuvent se révéler efficaces sur certaines colorations ; vous pouvez donc placer vos accessoires quelques heures au soleil, la coloration s'atténuera !

Q : La nourriture a brûlé au fond du bol et s'est attachée, comment le nettoyer ?

R : Il y a plusieurs solutions, vous pouvez, par exemple, mettre un fond d'eau et laisser tremper avec du bicarbonate de soude, ou du citron, ou du liquide vaisselle.

Vous pouvez aussi faire chauffer dans le bol, de l'eau avec du vinaigre blanc et quelques gouttes de liquide vaisselle, et ensuite laissez reposer un peu avant de le nettoyer. Si tout n'est pas parti, recommencez l'opération.


Une astuce particulièrement efficace consiste à mettre une pastille de lave-vaisselle et un peu d'eau chaude et laisser tremper un moment.

Recettes, résultats culinaires

Q : Pour combien de personnes peut-on cuisiner ?

R : Le nombre de personnes est indiqué dans chaque recette. Il peut varier entre 4 et 8 personnes.

Q : Comment puis-je retrouver mes recettes favorites ?

R : Il est possible d'ajouter vos recettes préférées dans vos favoris. Pour cela, appuyez sur le logo . Pour les retrouver, allez sur l'écran principal des recettes et appuyez sur le logo avec les trois points dans le coin supérieur droit.

Q : Comment éviter, sur les préparations qui doivent être cuites, que la nourriture reste attachée au bol ?

R : Avant de commencer une recette où il y aura une cuisson, nous conseillons d'huiler le fond du bol avec un papier absorbant imbibé. Cet entretien régulier permettra aux aliments de ne pas adhérer au bol. Pour les préparations sucrées, utilisez un peu de jus de citron à la place de l'huile.

Q : Quand a lieu la mise à jour des recettes ?

R : Les nouvelles recettes sont automatiquement envoyées dans le robot le 10 de chaque mois, sous réserve d'une connexion internet.

Q : Le mélange ne s'effectue pas correctement, ou les ingrédients ne sont pas complètement cuits.

R : Cela peut provenir du fait que la recette en question peut nécessiter un peu plus de temps de cuisson.

Bien que théoriquement les aliments ont un temps de cuisson défini dans les recettes, celui-ci peut varier en fonction de plusieurs facteurs :

- Température de l'aliment au moment de la recette ;
- Si vous ne sortez pas les ingrédients du réfrigérateur et qu'ils ne sont pas à température ambiante ;
- Origine et état de maturité des ingrédients.

Q : Je ne trouve pas comment réchauffer un plat préparé à l'avance.

R : Vous devez passer en mode manuel et choisir la température, la durée, etc. selon la préparation que vous souhaitez réchauffer.

Messages d'erreurs et solutions

Problème rencontré	Explication	Solution
Je n'arrive pas à ouvrir le couvercle.	Il se peut que le joint en silicone soit peu flexible du fait du produit neuf.	Tournez le couvercle dans le sens horaire puis huilez le joint en silicone avec de l'huile de cuisson.
Je n'arrive pas à fermer le couvercle sur le bol.	Le bol n'est pas enfoncé dans la base.	Retournez le bol et vérifiez que l'axe d'entraînement est correctement installé. Il faut que les flèches soient en face des cadenas.
	Le couvercle est mal installé.	Ouvrez le couvercle et repositionnez-le bien en veillant à bien disposer les ergots du couvercle dans les interstices.
		Il se peut qu'après le nettoyage du couvercle vous ayez enlevé le joint en silicone. Repositionnez-le correctement : la partie la plus épaisse doit être enfoncée dans le fond du couvercle.
Je n'arrive pas à enlever l'accessoire.	Des aliments sont coincés dans l'axe.	Enlevez le bol de sa base et remplissez le bol d'eau bouillante puis laissez tremper 15 à 20 minutes. Puis réessayez d'enlever l'accessoire.
L'écran n'affiche pas la bonne température. Le bol ne chauffe pas.	Le bol ne chauffe plus.	Réinitialisez la sonde thermique. Voir le chapitre dédié.
	L'écran n'indique pas la température en temps réel et le bol ne chauffe pas.	Le robot a déclenché la protection anti-chauffe. Il faut que le bol refroidisse. Puis réinitialisez la sonde thermique.


Connection wifi et mise à jour

Le Powerchef peut se connecter en wifi à votre réseau WIFI afin de bénéficier des dernières mises à jour liées à l'ajout de nouvelles recettes ainsi qu'aux améliorations liées à de nouvelles fonctionnalités ou ergonomie graphiques.

Le robot fonctionne très bien sans connexion Wifi, cependant, le robot ne pourra pas vous mettre à jour les dernières versions.

Comment connecter mon Powerchef au wifi ?

Au déballage du robot, le wifi est par défaut désactivé.

1. Appuyez sur le logo des paramètres  ;
2. Appuyez sur Paramètres réseau ;
3. Activez le réseau wifi ;



4. Une fois le réseau activé, choisissez votre réseau domestique ;
5. Entrez votre mot de passe, appuyez sur « connexion » ;
6. Le Powerchef est connecté lorsque le mot « connecté » apparaît.

Lors de la prochaine utilisation du produit, le Powerchef sera connecté par défaut sur le dernier réseau wifi connecté.



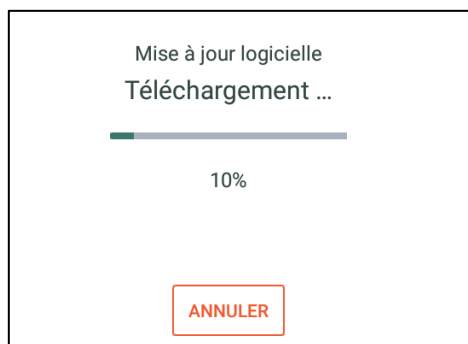
Conseil : Si vous avez des difficultés à vous connecter sur votre réseauwifi, le Powerchef peut se connecter sur un réseau 4G en « partage de connexion » avec un smartphone.

Comment savoir si une mise à jour est disponible ?

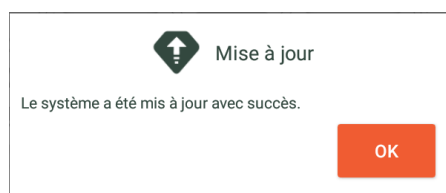
A l'allumage du Powerchef (sous connexion wifi) un message vous informera qu'une mise à jour est disponible avec le message ci-dessous. Si vous acceptez, la mise à jour se lance automatiquement.



Appuyez sur OUI pour lancer le téléchargement de la mise à jour.



Une fois la mise à jour terminée, le message suivant vous sera indiqué :

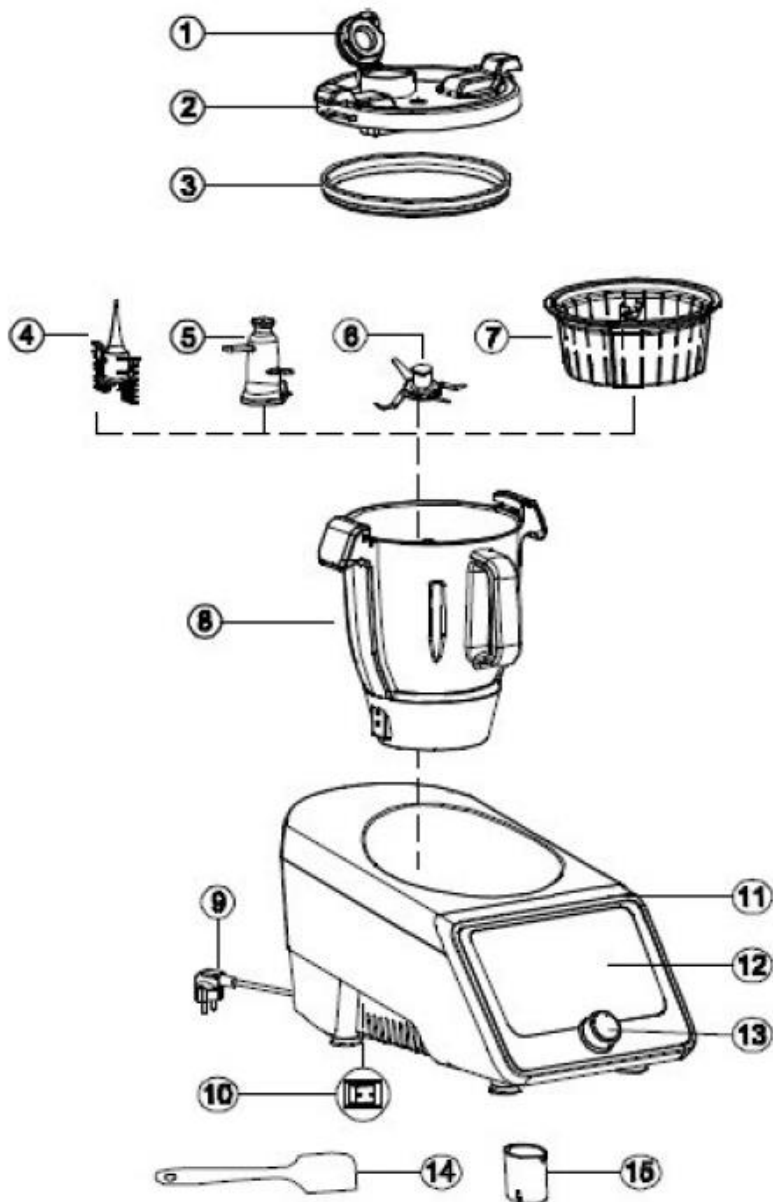


Si par hasard, vous avez omis de lancer la mise à jour par cette procédure, vous pouvez également activer les mises à jour à partir du menu d'accueil en appuyant sur le volet « Ajout de recettes »





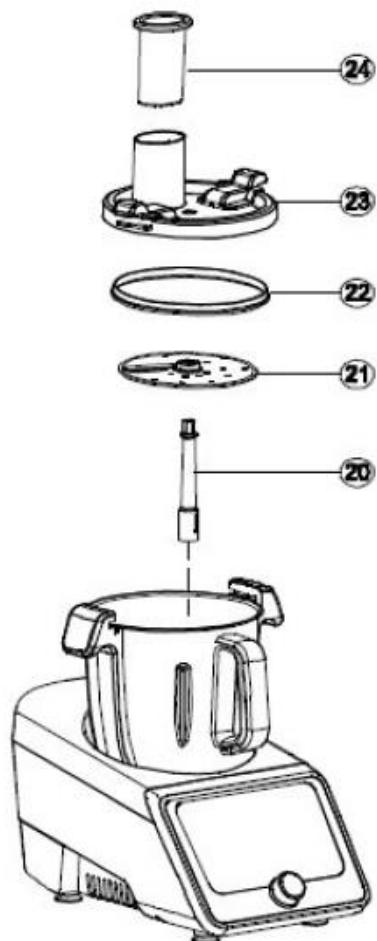
Powerchef en mode cuisson



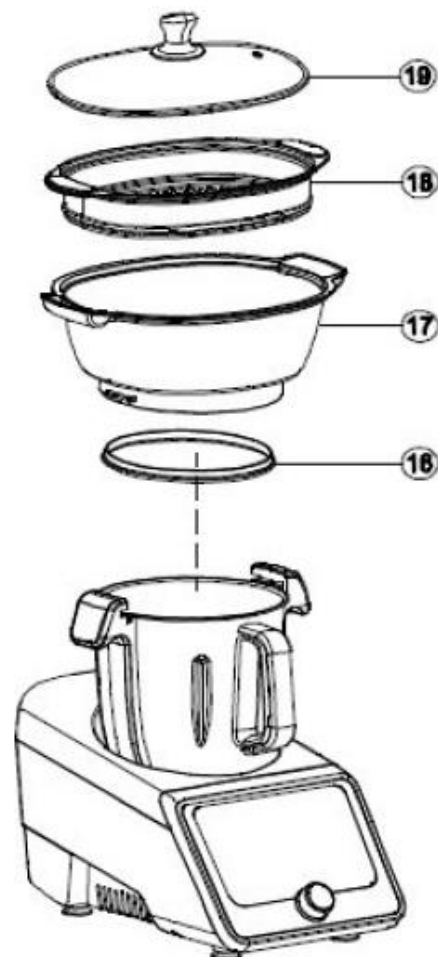
1. Orifice du couvercle
2. Couvercle de cuisson
3. Joint en silicone pour couvercle de cuisson
4. Fouet
5. Pale de mélange
6. Lame
7. Panier de cuisson interne
8. Bol en inox
9. Prise d'alimentation
10. Interrupteur
11. Base de l'appareil
12. Panneau de contrôle
13. Bouton de contrôle
14. Spatule
15. Accessoires pour retirer le panier de cuisson



Powerchef en
mode râpe à
légume



Powerchef en
mode vapeur



- 16. Joint en silicone du panier vapeur
- 17. Base du grand panier vapeur
- 18. Plateau du grand panier vapeur
- 19. Couvercle du grand panier vapeur

- 20. Axe d'entraînement
- 21. Disque réversible pour râper/trancher
- 22. Joint en silicone pour couvercle spécial râper/trancher
- 23. Couvercle spécial râper/trancher
- 24. Poussoir



ATTENTION : Prenez soin de ne pas confondre les 2 couvercles, l'un sert à la cuisson (avec l'orifice), l'autre (avec la grosse goulotte) sert à la découpe des légumes et non à la cuisson.