

 **KOHERSEN®**

*My***cook**

Wielofunkcyjny robot kuchenny
z technologią indukcji

Instrukcja obsługi



Distributed by

DLF

© DLF Sp. z o.o.

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zakup wielofunkcyjnego robota kuchennego z technologią indukcji KOHERSEN.

Jego najwyższa jakość, najnowsze technologie w nim zastosowane, design i funkcjonalność gwarantują satysfakcję i zadowolenie zarówno amatorom gotowania jak i mistrzom sztuki kulinarnej.

Robot Kohersen zastępuje większość urządzeń kuchennych AGD, jest zaawansowany technologicznie dlatego, aby w bezpieczny sposób i w pełni wykorzystać jego możliwości, należy zapoznać się z niniejszą „Instrukcją obsługi”.

Zachęcamy do korzystania z przepisów z Książki kucharskiej oraz regularnego odwiedzania naszej strony internetowej www.kohersen.pl i profilu Kohersen Polska na Facebook’u, gdzie znajdą Państwo najnowsze inspiracje kulinarne zamieszczone zarówno przez naszych specjalistów jak i użytkowników.

Służymy wszelką pomocą, a w przypadku jakichkolwiek pytań i uwag prosimy o kontakt z naszym Biurem Obsługi Klienta.

Zespół Kohersen Polska

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM | 2 |
| PORADY I UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 2 |
| ŚRODOWISKO UŻYCIA LUB PRACY | 2 |
| BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE | 2 |
| BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE | 2 |
| UWAGI I ZALECENIA | 2 |
| CZĘŚCI SKŁADOWE | 4 |
| OPIS AKCESORIÓW | 6 |
| DOZOWNIK Z MIARKĄ | 6 |
| POKRYWKA NACZYNIA GŁÓWNEGO | 6 |
| NACZYNIE GŁÓWNE | 7 |
| PODSTAWKA Z MOCOWANIEM DO NACZYNIA GŁÓWNEGO | 9 |
| ZESPÓŁ NOŻY | 9 |
| ŁOPATKA | 10 |
| MOTYLEK | 10 |
| KOSZYCZEK DO GOTOWANIA NA PARZE | 11 |
| AKCESORIA DO GOTOWANIA NA PARZE | 12 |
| SPOSÓB UŻYCIA | 13 |
| PANEL URZĄDZENIA | 13 |
| KORPUS ROBOTA | 13 |
| WYŚWIETLACZ CYFROWY | 14 |
| PRZYCISKI DO USTAWIANIA CZASU | 15 |
| PRZYCISK FUNKCJI SAUTÉ | 15 |
| PRZYCISK WYRABIANIA CIASTA | 15 |
| PRZYCISK PRĘDKOŚCI TURBO | 15 |
| PRZYCISK WAGI | 16 |
| GOTOWANIE W URZĄDZENIU W WYSOKICH TEMPERATURACH | 16 |
| UŻYWANIE URZĄDZENIA PRZY WYŁĄCZONEJ TEMPERATURZE | 17 |
| ODBLOKOWANIE URZĄDZENIA (TRYB STAND BY) | 18 |
| CZYSZCZENIE | 18 |
| USTERKI I ICH ROZWIĄZYWANIE | 19 |
| EKOLOGIA, NAPRAWA I UTYLIZACJA URZĄDZENIA | 21 |
| CHARAKTERYSTYKA | 21 |

Przed pierwszym użyciem

Porady i uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję przed włączeniem urządzenia i przechowywać ją na wypadek późniejszych wątpliwości. Nieprzestrzeganie zapisów niniejszej instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Przed pierwszym użyciem należy odbezpieczyć wagę urządzenia, a w przypadku transportu należy każdorazowo ją zabezpieczyć w sposób podany na stronie 14.
- Przed pierwszym użyciem, należy umyć wszystkie części produktu, które mogą mieć kontakt z żywnością, postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w dziale czyszczenie oraz w szybkim starcie.
- Nie używać ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz (np. ogród, taras, itp.).
- Jeżeli przewód zasilania urządzenia ulegnie uszkodzeniu, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci, aby zapobiec możliwości porażenia prądem i oddać urządzenie do autoryzowanego serwisu.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli upadło, zostało uszkodzone w widoczny sposób lub jeśli nie jest szczelne.
- Nie należy ciągnąć za kabel elektryczny. Nie wolno używać go do podnoszenia, przeciągania urządzenia.
- Nie należy dopuścić do kontaktu kabla z rozgrzаныmi powierzchniami urządzenia.
- Należy wyjąć odpowiednią długość kabla, aby używać urządzenia bez ryzyka wypadku.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.

Środowisko użycia lub pracy

- Urządzenie wykorzystuje do obróbki termicznej technologię indukcji.
- Nie należy umieszczać na powierzchni pracy przedmiotów metalowych jak noże, widelce i łyżki oraz pokrywki, gdyż mogą ulec nagrzananiu.
- Podczas pracy robota należy ograniczyć dostęp do urządzenia dzieciom oraz osobom, które nie zapoznały się z instrukcją.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni, oddalanej od innych źródeł ciepła i nienarażonej na kontakt z wodą.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym kablem bądź wtyczką.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, należy sprawdzić, czy wskazane napięcie na tablicy znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci.
- Podłączyć urządzenie do gniazda posiadającego uziemienie o natężeniu 16 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna odpowiadać uziemieniu w gniazdku. Nigdy nie należy modyfikować wtyczki samemu oraz nie wolno używać przejściówek.

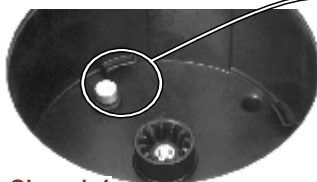
Bezpieczeństwo osobiste

- Należy przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności, aby nie uruchomić urządzenia przypadkowo.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia kiedy jest włączone.
- Nie dotykać metalowych części lub korpusu urządzenia, kiedy jest włączone, ponieważ może to spowodować poparzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli osoba obsługująca posiada implanty medyczne (np. rozrusznik serca).

Uwagi i zalecenia

- Nie należy używać urządzenia, gdy akcesoria lub części w nim zainstalowane mają uszkodzenia. Należy je niezwłocznie wymienić.
- Należy sprawdzać okresowo, czy uszczelka pokrywki jest w dobrym stanie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli akcesoria lub części nie są odpowiednio zainstalowane.
- Nie używać urządzenia, jeśli akcesoria lub elementy eksploatacyjne dołączone do niego ulegną awarii. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia jeśli akcesoria lub elementy eksploatacyjne nie są odpowiednio połączone.

- Nie należy używać urządzenia z pustym naczyniem głównym.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli przełącznik włącz/wyłącz działa nieprawidłowo.
- Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest podłączone do źródła zasilania.
- Nie należy obciążać ponad normy (specyfikacja na stronie 21).
- Nie należy przekraczać poziomu MAKSYMALNEGO.
- Należy odłączyć urządzenie od prądu, gdy nie pracuje, jak również przed każdym myciem, przenoszeniem, zmianą akcesoriów i napętnieniem.
- Urządzenie KOHERSEN przeznaczone do użytku domowego w zakresie przygotowania żywności oraz w podobnych obszarach zastosowań.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych zdolnościach manualnych, sensorycznych, umysłowych lub przez osoby z ograniczonym doświadczeniem i wiedzą, jeśli znajdują one pod nadzorem lub przeszły instruktaż dotyczący użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i zrozumiwały ryzyko związane z tym użytkowaniem.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny być pod nadzorem, by zapewnić, że nie będą bawiły się urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane jedynie do użytku domowego, nie do użytku przemysłowego.
- Mycie i konserwację, które powinien wykonywać użytkownik nie powinny być wykonywane przez dzieci młodsze niż 8 lat i powinno się to odbywać pod kontrolą rodziców.
- Należy utrzymywać podłączone do sieci urządzenie poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Urządzenie powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci i/lub osób niepełnosprawnych, które nie są pod nadzorem.
- Nie używać urządzenia podłączonego do programatora, wyłącznika czasowego lub innego urządzenia, które włączają je automatycznie.
- Nie odkładać urządzenia, jeśli nadal jest nagrzane.
- Należy upewnić się, czy otwory wentylacyjne urządzenia nie zostały zapchane przez kurz, zanieczyszczenia lub inne obiekty.
- Aby zapobiec złemu funkcjonowaniu urządzenia należy utrzymywać urządzenie w dobrym stanie oraz sprawdzać czy części ruchome nie są zniekształcone lub stępione.
- W celu odpowiedniego użytkowania, należy utrzymywać w czystości elementy naczyńia głównego takie jak: spód i czujnik temperatury (obrazki 1 i 2).
- Przed uruchomieniem noży należy sprawdzić stan zamknięcia naczyńia głównego.
- Nie należy zdejmować pokrywki, podczas gdy płyn znajdujący się w naczyńiu głównym jest w stanie wrzenia.
- Nie należy zostawiać urządzenia bez opieki.
- Należy być szczególnie ostrożnym podczas montażu i demontażu akcesoriów. Ponieważ noże są naostrzone, należy podchodzić do nich ze szczególną uwagą, unikając bezpośrednio kontaktu z ich ostrzami.
- Wszelkie nieprawidłowe użycie, niezgodne z instrukcją, może powodować niebezpieczeństwo, a dodatkowo utratę gwarancji i odpowiedzialności producenta i sprzedawcy za ewentualne szkody.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia ulegnie zniszczeniu musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis. Nie wolno nigdy samemu rozkładać urządzenia lub naprawiać go, grozi to niebezpieczeństwem.



Obrazek 1



Obrazek 2

Części składowe

(Obrazki 3 i 4)



- A Korpus robota
- B Dozownik z miarką
- C Pokrywka naczynia głównego
- D Uszczelka pokrywki
- E naczynie główne
- F Koszyczek do gotowania na parze
- G Zespół noży
- H Uszczelka zespołu noży
- I Podstawa z mocowaniem do naczynia głównego
- J Motylek
- K Łopatka
- K2 Rączka do koszyczka
- L Misa do gotowania na parze
- M Piętro do gotowania na parze
- N Pokrywka
- O Uszczelka

Obrazek 3



Obrazek 4

Po rozpakowaniu

Urządzenie jest początkowo zapakowane w pozycji innej niż użytkowa.



Obrazek 5

Aby wyjąć naczynie główne z korpusu robota, należy chwycić za rączkę, obrócić w kierunku wskazówek zegara aż do pozycji umożliwiającej podniesienie naczynia głównego (obrazek 5) i podnieść naczynie główne.

Opis Akcesoriów

Dozownik z miarką



Obrazek 6

Dozownik z miarką służy do odmierzania ilości różnych składników i ostony otworu naczynia głównego.

Jego maksymalna pojemność do krawędzi wynosi 100 ml.

Używając dozownika unikamy chlapania oraz utraty ciepła w trakcie gotowania.



Obrazek 7

Płynny można wlewać do naczynia głównego za pomocą dozownika z miarką przez otwór w pokrywce.

Pokrywka naczynia głównego



Obrazek 8

Pokrywka służy do zamykania naczynia głównego i do włączania czujników bezpieczeństwa. Posiada wejście w przedniej części, które dopasowuje się do dzioba naczynia głównego oraz perforowany języczek w części tylnej, który dopasowuje się do wejścia w rączce.

Pokrywka posiada również otwór w części centralnej służący do dodawania produktów spożywczych oraz wkładania łopatki w celu wymieszania składników. Zawiera uszczelkę silikonową, która sprawia, że płyny nie wylewają się.

WAŻNE! Nigdy nie należy używać pokrywy bez uprzedniego poprawnego montażu uszczelki

Silikonowa uszczelka umieszczona w pokrywie, zapobiega wylewaniu się płynów pomiędzy naczyniem głównym a pokrywką. W trakcie instalacji uszczelki silikonowej należy upewnić się, czy gruba część uszczelki z wytłoczonymi napisami przylega do wewnętrznej strony pokrywki naczynia głównego. Prawidłowe założenie uszczelki w pokrywie naczynia głównego (obrazki 9 i 10).



Obrazek 9



Obrazek 10

Ważne! Nigdy nie należy zdejmować pokrywki z naczynia głównego, gdy urządzenie pracuje. Zrobienie tego grozi wylaniem się produktów i poparzeniami. Przed zdjęciem pokrywki z naczynia głównego należy zatrzymać urządzenie Kohersen i odczekać kilka sekund, aż do całkowitego zatrzymania się zespołu noży.

naczynie główne

naczynie główne ma maksymalną pojemność 2 litrów.

W środku naczynia widoczne są oznaczenia 1 litr; 1,5 litra; 2 litry (obrazki 11 i 12).



Obrazek 11

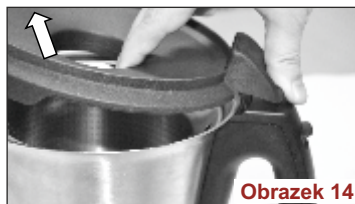


Obrazek 12

Aby zdjąć pokrywę z naczynia głównego, należy nacisnąć przycisk na ręczce w dół aż do odskoczenia pokrywki. Następnie podnieść pokrywę w kierunku strzałki w celu jej zdjęcia (obrazki 13 i 14).



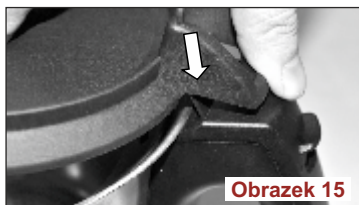
Obrazek 13



Obrazek 14

Aby zamontować pokrywkę na naczyniu głównym, należy:

1. Włożyć języczek do wejścia w rączce (obrazek 15), wpasować przednią część (obrazek 16).
2. Popchnąć pokrywkę w kierunku strzałki (obrazek 17a) aż do ustyszenia kliknięcia, które oznacza, że pokrywa jest zamontowana prawidłowo.



Obrazek 15

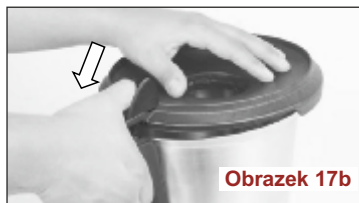


Obrazek 16



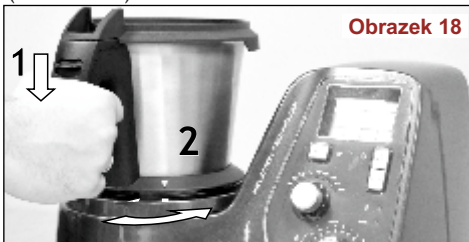
Obrazek 17a

Można też postępować tak, jak pokazano na obrazku 17b



Obrazek 17b

Aby zamontować naczynie główne w korpusie robota, należy chwycić za rączkę i umieścić w korpusie robota tak, aby strzałki z naczynia głównego zbiegały się ze strzałkami na korpusie robota. Następnie należy obrócić odwrotnie do kierunku wskazówek zegara aż do momentu, gdy strzałka z naczynia głównego zbiegnie się z rysunkiem kłódki na korpusie robota (obrazek 18).



Obrazek 18

Aby wymontować naczynie główne z korpusu robota, należy chwycić naczynie główne za rączkę i obrócić je zgodnie ze wskazówkami zegara aż do zbiegnięcia się obu strzałek, a następnie podnieść naczynie główne (obrazek 19).



Obrazek 19

Ważne! Z powodów bezpieczeństwa nie wolno zakładać ani zdejmować pokrywki z naczynia głównego, gdy jest ono zablokowane w korpusie robota.

Nie przekręcać na siłę, gdyż może ulec uszkodzeniu jedno lub kilka z zabezpieczeń. Aby móc zdjąć, bądź założyć pokrywkę na naczyniu głównym, należy obrócić je zgodnie ze wskazówkami zegara aż do zbiegnięcia się obu strzałek (obrazek 19). Nie włączać funkcji podgrzewania z pustym naczyniem głównym.

Podstawka z mocowaniem do naczynia głównego

Podstawka z mocowaniem do naczynia głównego zawiera zatrzask do mocowania zespołu noży (obrazek 20).



Obrazek 20



Obrazek 21

Podstawka służy do:

1. Zamontowania zespołu noży w naczyniu głównym.
2. Zamontowania naczynia głównego w korpusie robota.
3. Odstawienia gorącego naczynia głównego na każdej powierzchni bez ryzyka poparzeń (obrazek 21).

Zespół noży



Obrazek 22

Zespół noży posiada dwa boczne bolce, które służą do zamontowania go centralnie i prawidłowo w naczyniu głównym (obrazek 22).

Aby wyjąć zespół noży z naczynia głównego, należy:

1. Przesunąć zatrzask mocowania zespołu noży do pozycji otwartej i odciągnąć podstawkę od naczynia głównego, tak jak pokazują to strzałki (obrazki 23 i 24).



Obrazek 23



Obrazek 24

2. Wyjąć zespół noży zachowując ostrożność, aby się nie skaleczyć (obrazek 25).

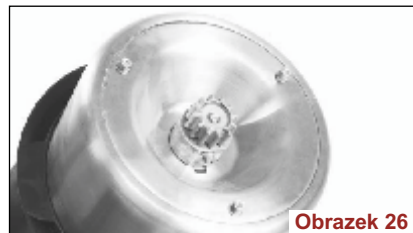
UWAGA! Nie chwycić za ostrza.



Obrazek 25

Aby zamontować zespół noży w naczyniu głównym, należy:

1. Umieścić zespół noży w miejscu do tego przeznaczonym w naczyniu głównym, uważając, aby się nie pokaleczyć (obrazek 25).
2. Odwrócić naczynie główne, trzymając równocześnie zespół noży (obrazek 26).



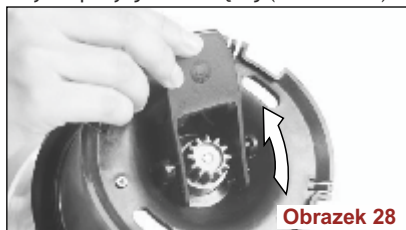
Obrazek 26

3. Wpasać podstawkę naczyń głównego (z zatraskiem do zamontowania zespołu noży w pozycji otwarte - „kółka otwarta” ku górze). Uchwyt dzbanka musi znajdować się na osi z zatraskiem po jego przeciwnej stronie - zamykać zatrask w kierunku uchwytu (obrazek 27).



Obrazek 27

4. Docisnąć zatrask mocowania zespołu noży do pozycji zamkniętej (obrazek 28).



Obrazek 28

Ważne! Zespół noży zawsze musi być umieszczony w podstawie z zatraskiem zamontowaną w prawidłowy sposób. Zespół noży musi zawsze posiadać poprawnie zamontowaną uszczelkę. Należy zachować szczególną ostrożność przy wyjmowaniu i wkładaniu zespołu noży, gdyż ostrza są bardzo ostre. Nigdy nie zanurzaj zespołu noży w wodzie, nie myj w zmywarce. Dostanie się wody do środka zespołu noży może spowodować jego uszkodzenie.

Łopátka



Obrazek 29

Łopátka służy do mieszania produktów spożywczych, zdejmowania przyklejonych produktów ze ścianek naczynia głównego i do opróżniania go.



Obrazek 30

Ważne! Nigdy nie wkładać łopatki do centralnego otworu w pokrywie, jeżeli na nożach zamontowany jest motylek (obrazek 30).



Obrazek 31

Uwaga! Nie używać zamiast łopatki innych akcesoriów kuchennych. Może to być niebezpieczne (obrazek 31) i powodować porysowanie ścian naczynia głównego i uszkodzenie noży.

Motylek



Obrazek 32

Motylek służy do:

1. Ubijania śmietany, kremu, żółtek.
2. Wymieszania produktów bez ich szatkowania.
3. Uniknięcia przyklejenia się produktów do naczynia głównego, gdy urządzenie pracuje przy wysokich temperaturach. Motylek można zamontować na zespole noży tylko w jednej pozycji.

Aby zamontować motylek, należy lekko wcisnąć go na zespół noży aż do usłyszenia kliknięcia, które oznaczać będzie prawidłowe zamontowanie (obrazek 33).

Uwaga! Zamontowanie motylka jest możliwe TYLKO w jednej pozycji (obrazek 34). Nie wciskać motylka na siłę.



Obrazek 33

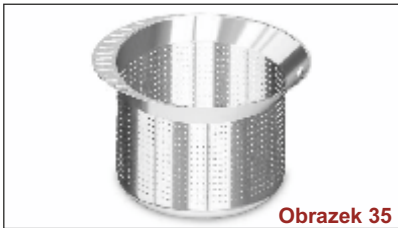
Aby wymontować motylek, należy pociągnąć go do góry (obrazek 34).



Obrazek 34

Ważne! Nie używać motylka przy prędkościach wyższych niż 5. Nigdy nie należy wkładać łopatek przez centralny otwór w pokrywie, jeżeli motylek jest zamontowany (obrazek 30).

Koszyczek



Obrazek 35

Koszyczek służy do:

1. Gotowania składników, które nie muszą być wymieszane bądź rozdrobnione (obrazek 36).



Obrazek 36

2. Przelewania, filtrowania wywarów, soków. Przy filtrowaniu należy przytrzymać koszyczek za pomocą rączki (obrazek 37).



Obrazek 37



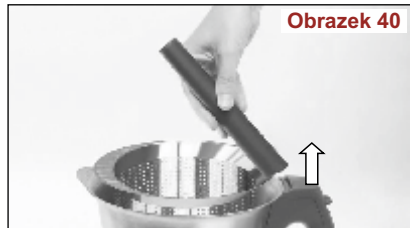
Obrazek 38

3. Uniknięcia rozlewania (obrazek 38).
4. Ujścia pary, gdy gotujemy przy wysokich temperaturach. W tym celu należy zamontować koszyczek w pozycji odwrotnej na pokrywie naczynia głównego, zdejmując przedtem dozownik z miarką (obrazek 39).



Obrazek 39

Aby wyjąć koszyczek z naczynia głównego należy włożyć rączkę do wejścia w koszyczku i robiąc dźwignię podnieść (obrazek 40).



Obrazek 40

5. Zmniejszenia objętości naczynia po zamontowaniu koszyczka wewnątrz naczynia głównego przy mieleniu niewielkiej ilości produktów np. kawy, cukru czy ryżu.

Aksesoria do gotowania na parze



Obrazek 41



Obrazek 42

Aksesoriami do gotowania na parze są:

E - Pokrywka

F - Piętro do gotowania

G - Misa do gotowania na parze wyprodukowana ze stali nierdzewnej. Posiada dwa boczne uchwyty z plastiku, stalową podstawkę służącą do zamontowania w naczyniu głównym i silikonową uszczelkę służącą do uszczelnienia naczynia głównego i tacy.

Aby zamontować misę do gotowania na parze w naczyniu głównym należy postępować następująco:

1. Zdjąć naczynie główne z korpusu robota.
2. Jednocześnie wpasować przednią i tylną część misy w naczynie główne (obrazek 43) i popchnąć w kierunku strzałki aż do usłyszenia kliknięcia, które oznacza, że misa została prawidłowo zamontowana.



Obrazek 43

Ważne! Misę ze stali należy zawsze montować i demontować z naczynia głównego kiedy naczynie jest odłączone od korpusu robota.

Ważne! Podczas gotowania na parze normalne jest nagrzewanie się urządzenia i jego akcesoriów, szczególnie części metalowych. Należy bardzo uważać przy manipulowaniu urządzeniem, gdyż istnieje ryzyko poparzeń.

Ważne! Misa metalowa musi mieć zawsze prawidłowo zamontowaną uszczelkę (obrazki 9 i 10).

Aby zdjąć misę z naczynia głównego należy nacisnąć przycisk na ręczce w dół aż do odskoczenia misy (44). Następnie podnieść misę w kierunku strzałki w celu jej wyjęcia (obrazki 44 i 45).



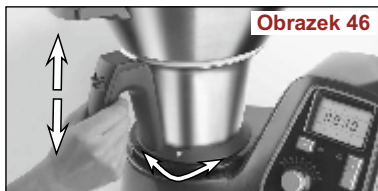
Obrazek 44



Obrazek 45

Przy czyszczeniu misy wskazane jest zdjęcie uszczelki w celu oddzielnego jej czyszczenia.

Aby zablokować lub odblokować cały komplet, (naczynie główne wraz z zamontowanymi akcesoriami do gotowania na parze) należy postępować tak samo jak z samym naczyniem głównym (obrazek 46).



Obrazek 46

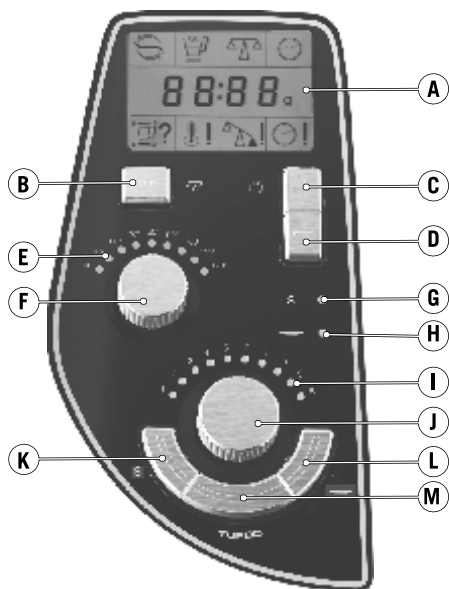
- A - Wyświetlacz cyfrowy
- B - Przycisk wagi
- C - Przycisk wyboru czasu (+)
- D - Przycisk wyboru czasu (-)
- E - Diody pokazujące temperaturę
- F - Pokrętło do ustawiania temperatury
- G - Dioda funkcji sauté
- H - Dioda funkcji wyrabiania ciasta
- I - Diody pokazujące prędkość
- J - Pokrętło do ustawiania prędkości
- K - Przycisk funkcji sauté
- L - Przycisk funkcji wyrabiania ciasta
- M - Przycisk funkcji TURBO

Korpus robota

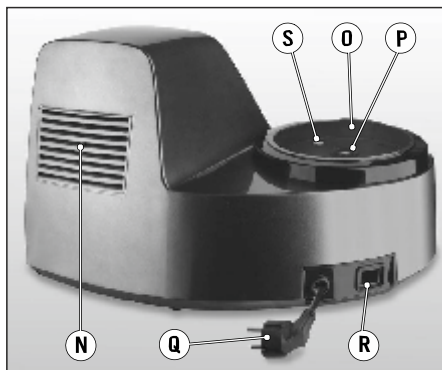
Obrazek 48

Sposób użycia

Panel urządzenia



Obrazek 47



- N - Kratka wentylacyjna
- O - Czujniki obecności naczynia głównego
- P - Mocowanie do zespołu noży
- R - Przycisk włącz/wyłącz
- S - Czujnik temperatury naczynia głównego
- Q - Przewód zasilający

Korpus robota ma fabrycznie zamontowaną blokadę wagi, która ma za zadanie uniknięcie uszkodzeń podczas transportu.

Uwaga! Należy odblokować wagę przed użyciem urządzenia.

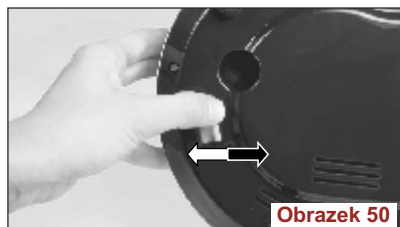
Aby odblokować wagę należy:

1. Obrócić delikatnie urządzenie, odkręcić do oporu śrubkę oznaczoną strzałką (obrazek 49).



Obrazek 49

2. Przesunąć żółty włącznik do pozycji „ON” - śruba musi zostać poluzowana (obrazek 50).



Obrazek 50

Uwaga! Za każdym razem, kiedy urządzenie będzie transportowane, mechanizm wagi musi być zablokowany zgodnie z instrukcją zamieszczoną poniżej.

Aby zablokować wagę należy:

1. Przesunąć żółty włącznik do pozycji OFF.
2. Przykręcić śrubkę do oporu.

Aby uruchomić robota gotującego należy:

Postawić urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, z dala od innych źródeł ciepła i wilgoci.

Nie zastaniać kratki wentylacyjnej w części tylnej urządzenia.

Podłączyć urządzenie do gniazdka.

Włączyć urządzenie przyciskając przycisk włącz/wyłącz. (obrazek 51).



Obrazek 51

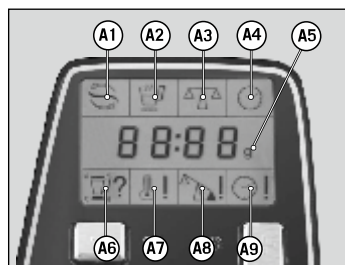
Urządzenie wykona autosprawdzenie, na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się 00:00 (obrazek 52).



Obrazek 52

Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Wyświetlacz cyfrowy



Obrazek 53

Ikony funkcji w części górnej wyświetlacza:

- A1 - Zespół noży w ruchu.
- A2 - Podgrzewanie włączone.
- A3 - Waga włączona.
- A4 - Licznik czasu włączony.

Ikony kontroli w części centralnej wyświetlacza:

- A5 - Licznik czasu / Licznik wagi. Symbol gramów (funkcja wagi).

Ikony informacyjne w części dolnej wyświetlacza:

- A6 - Brak naczynia głównego/źle zamknięte naczynie główne lub źle zamontowane naczynie główne w korpusie robota.
- A7 - naczynie główne i czujnik temperatury są gorące.
- A8 - Za duży ciężar lub wyjęto produkty po ważeniu.
- A9 - Odliczanie czasu zakończone.

Przyciski do ustawiania czasu**Obrazek 54**

W celu wyboru czasu działania należy użyć przycisków wyboru czasu C i D (obrazek 47). Maksymalny czas: 90 minut.

Skala zegara:

Od 0 do 1 minuty: sekunda po sekundzie

Od 1 minuty do 10 minut: po 30 sekund,

Od 10 minut do 90 minut: po 1 minucie

Przycisk funkcji sauté**Obrazek 55**

Ustaw czas oraz temperaturę sauté, następnie wciśnij przycisk S, aby włączyć funkcję sauté. Zapali się dioda funkcji sauté.

Na zakończenie funkcji sauté, jeśli wcześniej wybrano czas pracy, urządzenie wyda ostrzegawczy sygnał dźwiękowy, a wskaźnik świetlny zacznie mrużyć.

W celu zatrzymania:

1. Wcisnąć ponownie przycisk sauté.
2. Wyłączy się dioda funkcji sauté.

Przycisk funkcji WYRABIANIA CIASTA**Obrazek 56**

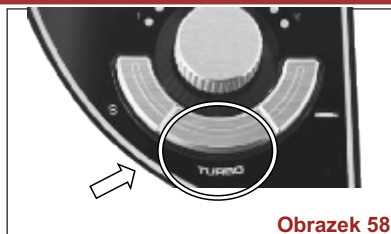
W celu włączenia funkcji WYRABIANIA CIASTA nacisnąć przycisk (obrazek 56). Zapali się niebieska dioda i urządzenie zaczyna odliczać czas. Nacisnąć przycisk w celu wyłączenia funkcji wyrabiania ciasta.

Gaśnie niebieska dioda. Po zakończeniu funkcji wyrabiania ciasta, jeśli wcześniej wybrano konkretny czas, urządzenie emituje sygnał ostrzegawczy i wyświetlacz cyfrowy mruży (obrazek 57).

**Obrazek 57**

Należy nacisnąć jeszcze raz przycisk wyrabiania ciasta, aby zatrzymać funkcję.

Ta funkcja jest odpowiednia do wyrabiania jednolitych mieszanek każdego typu ciast. Funkcję wyrabiania ciasta włącza się bez ustawiania dodatkowych parametrów takich jak czas, obroty, temperatura. Nie należy włączać tej funkcji jeżeli naczynie główne ma temperaturę powyżej 60°C (obrazek 53, A7).

Przycisk funkcji TURBO**Obrazek 58**

Nacisnąć przycisk, aby włączyć funkcję TURBO. Zapala się 10 diod świadczących o najwyższej prędkości (obrazek 58).

Jeżeli przyrządzamy posiłek z zimnych składników:

Kiedy przestajemy naciskać przycisk funkcji TURBO, zespół noży przestaje się natychmiast obracać. Gasną wszystkie diody.

Jeżeli pracujemy przy gorących składnikach:

Dla bezpieczeństwa i w celu uniknięcia rozlania podczas korzystania z TURBO prędkość będzie wzrastać, a zespół noży będzie w ruchu tylko przez 5 sekund, po czym zostanie zatrzymany (nawet jeśli cały czas naciskamy przycisk).

Ważne! Nie jest możliwa aktywacja funkcji TURBO przy prędkościach 1, 2 i 3.

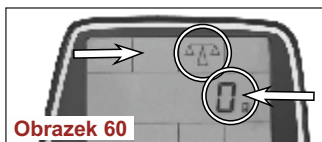
Podczas korzystania z TURBO urządzenie osiąga najszybszą i najmocniejszą prędkość, która jest idealna do rozdrabniania lub szatkowania twardych składników w dużej ilości. Po użyciu funkcji TURBO, jeżeli chcemy ponownie jej użyć, należy puścić przycisk TURBO i nacisnąć go jeszcze raz.

Przycisk wagi



Obrazek 59

Nacisnąć przycisk aby włączyć wagę. Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się symbol wagi i znak „0 g”.



Obrazek 60

Waga pozwala ważyć składniki od razu w naczyniu głównym.

Włożyć do naczynia głównego pierwszy składnik do ważenia i sprawdzić wagę. Nacisnąć przycisk, aby wyzerować wagę. Powtarzać tą czynność z każdym kolejnym składnikiem.

Jeżeli przekroczymy wagę jednego składnika bądź całości, pojawia się wiadomość nadwagi (obrazek 61).

WAŻNE! Nie wolno opierać się o zamontowane naczynie główne, ponieważ może to spowodować uszkodzenie wagi.



Obrazek 61

Na wyświetlaczu pojawi się wiadomość ujemnej wagi jeżeli wyjmemy składniki z naczynia głównego po ich zważeniu (obrazek 62).

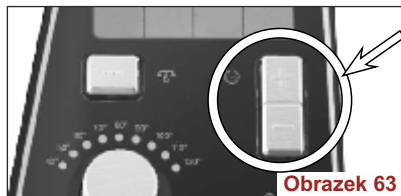


Obrazek 62

Gotowanie w urządzeniu w wysokich temperaturach

Aby używać robota do gotowania w wysokich temperaturach należy stosować się do poniższych instrukcji:

1. Należy ustawić czas. Naciskać przycisk „+” lub „-” w celu ustawienia czasu (obrazek 63).



Obrazek 63

2. Należy ustawić temperaturę. Kręcić pokrętkiem do ustawiania temperatury powoli w prawo bądź w lewo w celu ustawienia temperatury gotowania. Zapalają się na zielono diody pokazujące wybraną temperaturę (obrazek 64).



Obrazek 64

3. Należy ustawić prędkość. Kręcić pokrętłem do ustawiania prędkości w prawo bądź w lewo w celu ustawienia prędkości. Zapalają się na niebiesko diody pokazujące wybraną prędkość, a diody pokazujące temperaturę rozświetlają się na czerwono. Urządzenie zaczyna gotować (obrazek 65).



Obrazek 65

Uwaga! W wysokich temperaturach maksymalna prędkość jaką można ustawić to 5. Nie włączać wysokich temperatur, gdy naczynie główne jest puste.

Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, diody pokazujące temperaturę mrugają na czerwono, a noże zaczynają się kręcić z prędkością 1, aby uniknąć osadzania się lub przypalenia jedzenia (obrazek 66).



Obrazek 66

Aby zatrzymać urządzenie, należy kręcić pokrętłem prędkości w lewo, aż zgasną wszystkie diody pokazujące prędkość.

Ważne! Zawsze należy zatrzymywać urządzenie za pomocą pokrętła prędkości. Przed otwarciem pokrywki odczekać kilka sekund aż do całkowitego zatrzymania się zespołu noży. Nigdy nie otwierać pokrywki, gdy urządzenie pracuje. Grozi to wylaniem się produktów lub poparzeniami.

Po zakończeniu gotowania w wysokich temperaturach wyświetlacz pokazuje ikonę informacji: naczynie główne i czujnik temperatury są gorące (obrazek 66b).



Obrazek 66b

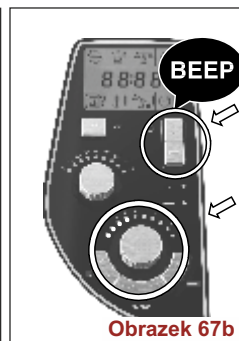
Aby pracować z urządzeniem przy wyłączonej temperaturze, należy najpierw schłodzić naczynie główne. W tym celu należy włączyć do naczynia głównego zimnej wody, a następnie połączyć z korpusem robota i odczekać aż ikonka informacji zgaśnie.

Używanie urządzenia przy wyłączonej temperaturze

Należy kręcić pokrętłem powoli w prawo bądź w lewo w celu nastawienia prędkości. Zapalają się na niebiesko diody wybranej prędkości i urządzenie zaczyna działać (obrazek 67a).



Obrazek 67a

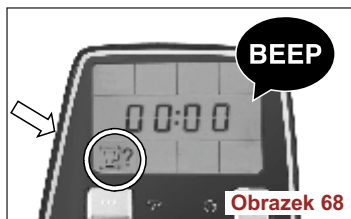


Obrazek 67b

Po zakończeniu, jeżeli wcześniej wybrano czas funkcjonowania, urządzenie emituje dźwięk i diody prędkości mrugają (obrazek 67b).

Aby zatrzymać, należy kręcić pokrętkiem do ustawiania prędkości w lewo aż do zgaszenia wszystkich diod prędkości.

Kiedy włączamy urządzenie, a naczynie główne lub pokrywka są źle zamontowane, urządzenie emituje dźwięk ostrzegawczy i wyświetla na wyświetlaczu cyfrowym ikonkę informacyjną (obrazek 68).



Odblokowywanie urządzenia (tryb Stand By)

Jeśli urządzenie pozostaje przez dłuższy czas nie używane przechodzi w tryb STBY, aby powrócić do trybu normalnej pracy należy nacisnąć przycisk wyboru czasu (+)



Czyszczenie

SAMOCZYSZCZENIE

Wnętrze naczynia głównego i ostrza zespołu noży można czyścić zapełniając do połowy naczynie główne wodą i wybierając na zimno (płukanie) lub gorąco (mycie) prędkość TURBO.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

Wyłączyć urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz, a następnie odłączyć urządzenie od sieci zasilania. Odczekać aż urządzenie będzie zimne. Czyścić korpus robota za pomocą mokrej szmatki z kilkoma kroplami detergentu. Wysuszyć.

Nie używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym pH bądź normalnym jak chlor. Nie używać chropowatych produktów do czyszczenia urządzenia.

Nie pozwolić na wlanie się wody lub innych płynów przez kratki wentylacyjne w urządzeniu.

Nie myć korpusu robota pod kranem. Nie zanurzać w wodzie bądź innym płynie.

Podczas czyszczenia należy uważać, aby nie skaleczyć się ostrzami zespołu noży.

Podczas czyszczenia pokrywki bądź misy zaleca się zdjęcie uszczelki w celu jej osobnego wymycia.

Wszystkie akcesoria, POZA ZESPOŁEM NOŻY, można myć w zmywarce. Można też myć akcesoria za pomocą płynu do mycia naczyń, gąbki i szczotek, które nie są chropowate.

Czyścić ostrza zespołu noży za pomocą szczotki, pod bieżącą wodą, tak by w kontakcie z wodą była tylko górna część zespołu noży (obrazek 70).








Ważne: Nigdy nie zanurzać zespołu noży w wodzie ani nie myć w zmywarce, gdyż jeśli dojdzie do kontaktu z wodą zniszczeniu może ulec wewnętrzny mechanizm.




Nie wkładać naczynia głównego z zamontowanymi nożami do zmywarki.

Jeśli naczynie główne wymaga mycia należy czyścić je z użyciem mokrej tkaniny lub miękkiej gąbki za pomocą ciepłej wody i płynu do naczyń.

Usterki i ich rozwiązywanie

Urządzenie posiada elektroniczne systemy bezpieczeństwa zaprojektowane, by chronić siebie i użytkownika przed przeciążeniem lub złym użytkowaniem. Urządzenie pokazuje ikony i wiadomości niebezpieczeństwa lub błędu na wyświetlaczu cyfrowym, a także emituje dźwięki.

| Usterka | Wiadomość na wyświetlaczu cyfrowym | Rozwiązanie |
|--|---|---|
| Przy ważeniu wyświetlacz cyfrowy pokazuje wiadomość - - - - g. |  | Po ważeniu zostały wyjęte składniki. Nacisnąć przycisk waga, aby wyzerować. |
| Przy ważeniu wyświetlacz cyfrowy pokazuje wiadomość 8888 g |  | Przekroczono wagę częściową (2000 g). Przekroczono wagę całkowitą (5000 g). Wyjąć składniki z naczynia głównego. |
| Wyświetlacz pokazuje ERR4 |  | Możliwe przeciążenie silnika. Wyjąć składniki z naczynia głównego. |
| Wyświetlacz pokazuje ERR5 |  | Możliwe przegrzanie silnika. Schłodzić urządzenie |
| Wyświetlacz pokazuje ERR1, 2, 3, 6, 7, 10. |  | Włożyć/wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Jeżeli błąd się nadal wyświetla, zapisać numer błędu i zadzwonić do autoryzowanego serwisu technicznego. |

| Usterka | Wiadomość na wyświetlaczu cyfrowym | Rozwiązanie |
|----------------------------|---|--|
| Wyświetlacz pokazuje ERR8. |  | Możliwe przegrzanie zawartości naczynia głównego. Odcłóczyć z sieci elektrycznej i odmontować naczynie główne. Schłodzić. |
| Wyświetlacz pokazuje ERR9. |  | Możliwe przegrzanie zawartości naczynia głównego. Odcłóczyć z sieci elektrycznej i wymontować naczynie główne. Schłodzić. Jeżeli błąd się nadal wyświetla, zapisać numer błędu i zadzwonić do autoryzowanego serwisu technicznego. |
| Wyświetlacz pokazuje ER11. |  | naczynie główne i/lub pokrywka są źle zamontowane. Należy poprawnie zamontować naczynie główne i/lub pokrywkę. |

| Usterka | Rozwiązanie |
|--|--|
| Urządzenie nie waży bądź wyświetla błąd podczas ważenia. | Sprawdzić, czy waga jest zablokowana. Sprawdzić, czy naczynie główne jest odpowiednio zamontowane. |
| Urządzenie się nie włącza. | Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka. Sprawdzić, czy włącznik jest w pozycji „ON”. Sprawdzić, czy naczynie główne i pokrywka są dobrze zamontowane. |
| Urządzenie nie podgrzewa | Sprawdzić, czy wypełniono poniższe kroki: 1. Został wybrany czas. 2. Została wybrana temperatura. 3. Została wybrana prędkość. |
| Urządzenie podgrzewa za bardzo. | Sprawdzić, czy została nastawiona odpowiednia temperatura. Sprawdzić, czy czujnik temperatury jest czysty (obrazek 2) i czy jest w kontakcie z naczyniem głównym. |
| Urządzenie nie działa na prędkościach wyższych niż 5. | Gotowano przy wysokich temperaturach i naczynie główne lub czujnik temperatury są wciąż gorące (obrazek 2). Schłodzić naczynie główne pod kranem, zamontować w korpusie robota i zaczekać aż czujnik temperatury się schłodzi. |
| Czasem urządzenie pracuje głośniej. | Może to być spowodowane działaniem silnika chłodzącego. Włącza i wyłącza się on samoczynnie, gdy silnik główny wymaga schłodzenia. |

Jeśli żaden z ww. sposobów rozwiązywania usterki nie zadziała, należy udać się z urządzeniem do autoryzowanego serwisu technicznego. Jeżeli wtyczka jest uszkodzona, należy postępować jak w przypadku usterki.

Ekologia, naprawa i utylizacja urządzenia

- Materiały, które zostały użyte do zapakowania tego urządzenia, są materiałami, które można poddać procesowi recyklingu.
- Urządzenie nie posiada elementów chemicznych, które mogłyby być szkodliwe dla środowiska.
- Napraw urządzeń elektrycznych mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy. W razie niewłaściwej naprawy, gwarancja na urządzenie traci ważność, a producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności.
- Nigdy nie włączać urządzenia, gdy wtyczka lub rozdzielacz są uszkodzone, po tym, gdy jego działanie było nieprawidłowe, gdy zostało upuszczone lub uległo innemu uszkodzeniu (rysy/pęknięcia obudowy).
- Do urządzenia nie wkładać żadnych przedmiotów. Nie demontować urządzenia.
- Gdy urządzenia nie da się naprawić, należy natychmiast wycofać je z użytku (przeciąć kabel zasilający) i przekazać do odpowiedniego punktu odbiorczego.
- Urządzeń elektrycznych nie wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. Korzystać z punktów odbioru takich urządzeń, znajdujących się w okolicy. O informacje na temat lokalizacji takich punktów można się zwrócić do miejscowych władz.
- Nie wolno wyrzucać urządzenia do śmietników.
- Nieprzemysłane pozbywanie się urządzeń elektrycznych grozi tym, że pod wpływem warunków atmosferycznych, niebezpieczne substancje mogą przedostać się do wód podziemnych, a stamtąd do łańcucha pokarmowego, bądź na wiele lat skazić miejscową florę i faunę.
- W przypadku wymiany urządzenia na nowe, sprzedawca jest prawnie zobowiązany do nieodpłatnego odbioru starego urządzenia w celu jego utylizacji.

Charakterystyka

Maksymalna pojemność naczynia głównego: 2 l.
 Maksymalna temperatura gotowania: 120°C.
 Maksymalna waga przy jednym ważeniu: 2000 g.
 Maksymalna waga całości: 5000 g.
 Skok wagi: 10 g.
 Dokładność: 10 g.
 Moc: 1600 W.

Przedstawione urządzenie jest zgodne z Rozporządzeniem z 2006/85/EC o niskim napięciu i z rozporządzeniem 2004/108/EC o Kompatybilności Elektromagnetycznej.




Oznaczenie na rysunku obok informuje, iż nie można wyrzucać urządzenia i łączyc z innymi odpadami zwykłymi. Przy zakupie nowego urządzenia, zużyte należy zwrócić sprzedawcy lub przekazać do odpowiedniego punktu odbioru zużytych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych.



Autoryzowany dystrybutor robota Kohersen w Polsce



DLF Sp. z o.o.
ul. Sportowa 8c
81-300 Gdynia, Polska
tel.: +48 58 781 43 63
fax: +48 58 781 43 65
e-mail: sekretariat@dlf.pl
www.dlf.pl

 /KohersenPolska
www.kohersen.pl