

K^{HERSEN}

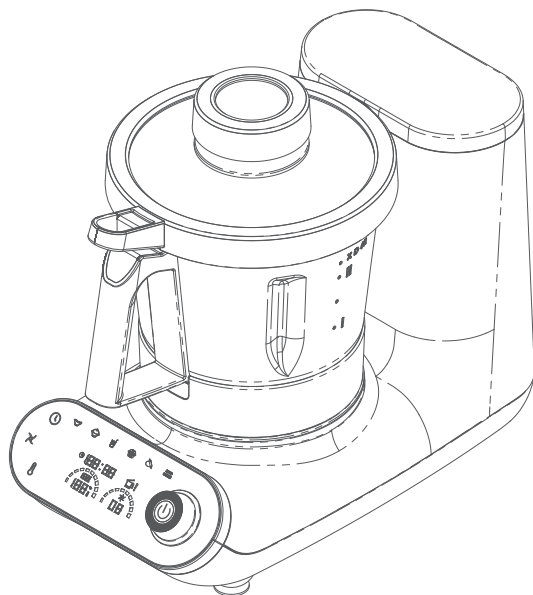
Robot kuchenny

Model ZT100

Instrukcja obsługi



www.kohersen.pl



Słowo wstępne

Dziękujemy za wybranie wielofunkcyjnego robota kuchennego Kohersen.

Aby umożliwić Ci właściwe użytkowanie i obsługę tego produktu, stworzyliśmy niniejszą instrukcję obsługi. Prosimy o jej dokładne przeczytanie przed użyciem urządzenia i zatrzymanie jej, aby móc odnieść się do niej w przyszłości.

Niniejsza instrukcja odnosi się wyłącznie do wielofunkcyjnego robota kuchennego Kohersen.

Cała zawartość instrukcji służy jedynie jako odniesienie dla użytkownika w zakresie użytkowania i obsługi urządzenia oraz w sprawach niejasnych. W razie dodatkowych pytań i wątpliwości, wszystkich klientów zachęcamy do kontaktu z Biurem Obsługi Klienta.

Środki zapobiegawcze w zakresie bezpieczeństwa

Wielofunkcyjny robot kuchenny Kohersen jest odpowiedni do użytku domowego lub w zbliżonych warunkach gotowania. Urządzenie spełnia aktualne normy bezpieczeństwa. W celu zapewnienia bezpieczeństwa, przed użyciem robota kuchennego Kohersen, prosimy o szczegółowe przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zwrócenie szczególnej uwagi na poniższe punkty. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź osoby o niedostatecznym doświadczeniu lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskały od takiej osoby instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i domy gościnne.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Należy odłączyć robota kuchennego Kohersen od zasilania przed czyszczeniem lub jeśli jest długotrwałe nieużywany.
- Zasadniczej części urządzenia (korpusu) nie należy zanurzać w wodzie lub w innym płynie, a także nie należy myć części zasadniczej urządzenia przy użyciu wody lub innego płynu do mycia. Dopuszcza się jedynie wytarcie zanieczyszczeń wilgotną ściereczką. Nie należy dopuścić do dostawania się wody lub zanieczyszczeń do wnętrza części zasadniczej.
- Nie należy używać wełny stalowej, ściernych środków czyszczących lub agresywnych cieczy (takich jak benzyna lub aceton) do czyszczenia urządzenia.
- Należy okresowo sprawdzać przewód zasilający i wtyczki oraz inne części urządzenia pod względem uszkodzeń. Jeśli stwierdzono uszkodzenie, należy zaprzestać używania produktu i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta w celu wymiany wadliwej części. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Należy regularnie sprawdzać, czy robot kuchenny Kohersen, wliczając w to część zasadniczą, naczynie główne i pozostałe podzespoły, nie został uszkodzony. Uszkodzone części mogą obniżyć bezpieczeństwo podczas pracy urządzenia. W przypadku podejrzenia uszkodzenia, natychmiastowo zaprzestać używania robota kuchennego Kohersen i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.

Niebezpieczeństwo obrażeń

- Nie dotykać ostrego noża miksującego, ponieważ są one bardzo ostre. Podczas montażu i demontażu noża miksującego, należy go trzymać za górny uchwyt, następnie powoli wkręcać lub wykręcać. Należy zachować szczególną ostrożność podczas tej operacji.
- W trakcie pracy robota kuchennego Kohersen, nie należy wkładać rąk do wnętrza urządzenia.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Należy utrzymywać podłączone do sieci urządzenie poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Produkty dodawane do przygotowywanej potrawy nie mogą przekroczyć maksymalnej pojemności naczynia głównego wynoszącej 2,3 l. Należy zwrócić uwagę na oznaczenia dopuszczalnej pojemności.
- Przygotowując gorące potrawy (temperatura powyżej 60 stopni Celsjusza), nie należy dotykać miarki i naczynia głównego, ponieważ mogą nagrzać się od potrawy. Należy upewnić się, że miarka jest osadzona w otworze w pokrywie naczynia głównego, jeśli planowane jest gwałtowne przełączenie na wysoką prędkość (7-10).
- Należy uważać na drobiny gorących potraw, które mogą wydostawać się z otworu w pokrywie naczynia głównego podczas jego otwierania. Szczególnie podgrzewając potrawy przy prędkościach 3-6 lub prędkościach wysokich 7-10, należy upewnić się, że miarka jest umieszczona w otworze pokrywy naczynia głównego.
- Nie należy używać funkcji parowej do gotowania potraw o dużej objętości.
- Podczas używania funkcji parowej, należy używać wyłącznie niskich ustawień prędkości (1). Ustawienia prędkości wysokich mogą spowodować rozbryzgiwanie gorącej żywności lub plynu.
- Robota kuchennego Kohersen należy stawiać na czystej, stabilnej i płaskiej powierzchni, nie należy ustawiać urządzenia na powierzchni gorącej.
- Należy ostrożnie zdejmować naczynie główne, aby uniknąć wycieków, szczególnie, jeśli w naczyniu znajduje się gorąca potrawa.

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorącą parę wodną

- Należy upewnić się, że naczynie parowe jest umieszczone we właściwy sposób na naczyniu głównym.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na gorącą parę podczas podnoszenia pokrywy; należy unikać pary, która wydobywa się ze środka otworu wentylacyjnego, nawet, jeśli jej strumień jest niewielki.
- Nigdy nie należy używać naczynia parowego, jeśli nie jest przykryte pokrywą.
- Podczas otwierania pokrywy naczynia parowego należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć rozbryzgów pary i kropel gorącej wody. Należy zachować szczególną ostrożność, gdy pokrywa jest zdjęta z naczynia parowego.
- Podczas używania naczynia parowego nie wolno dopuścić, aby dzieci zbliżyły się do niego i należy mieć na uwadze, że mogą znaleźć się w niebezpieczeństwie poparzenia parą wodną.
- Nie należy dodawać zbyt wielu składników do naczynia parowego. Ilość jedzenia nie może przekraczać górnej krawędzi naczynia.
- Należy upewnić się, że naczynie parowe jest ustawione równo i płasko, ponieważ – w przeciwnym wypadku – może to powodować wydostawanie się pary.

Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy urządzenia

- Należy umieścić robota kuchennego Kohersen poza zasięgiem małych dzieci i ostrzec je, że naczynie główne oraz naczynie parowe są gorące i nie należy ich dotykać.

Ryzyko zranienia gorącą potrawą

- Nie należy dotykać miarki lub włączać funkcji smoothie podczas podgrzewania produktów, ponieważ temperatura przekracza 60°C.

Ryzyko zranienia się o ostre krawędzie

- Wyświetlacz robota kuchennego Kohersen jest wykonany z przezroczystego materiału z użyciem żywicy organicznej; nierozważne uderzenie może spowodować jego pęknięcie.

Niebezpieczeństwo spowodowane niewłaściwym użyciem

- Nie należy podgrzewać pustego naczynia głównego.
- Nie należy ciągnąć za silikonową osłonę pokrywającą naczynie, aby uniknąć jej uszkodzenia.

Niebezpieczeństwo związane z używaniem nieoryginalnego wyposażenia

- Robot kuchenny Kohersen może być używany wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi przez DLF sp. z o.o.
- Nie należy używać robota kuchennego Kohersen z wykorzystaniem elementów, które nie były dostarczone przez DLF sp. z o.o.
- Do przykrycia otworu naczynia głównego należy używać wyłącznie pokrywy naczynia głównego.
- Miarka robota kuchennego Kohersen jest jedynym elementem, który może być używany do przykrywania otworu w pokrywie naczynia głównego.
- Nie należy przykrywać naczynia głównego ściereczką ani innymi przedmiotami.
- Robot kuchenny Kohersen może być używany bezpiecznie wyłącznie z kopystką do mieszania potraw w naczyniu. Nie należy używać np. łyżki, nieoryginalnej kopystki, pałeczek do mieszania potraw, ponieważ mogą powodować zagrożenie w pracy zestawu ostrzy i mogą wchodzić z nim w kolizję.

Unikanie uszkodzeń

Niebezpieczeństwo przemieszczenia się robota kuchennego Kohersen


- Aby nie dopuścić do ześlizgnięcia się robota kuchennego, należy umieścić go na czystym, stabilnym, płaskim blacie, który nie nagrzej się i utrzymać odpowiednią odległość od jego krawędzi, aby uniknąć upadku urządzenia. Robot kuchenny Kohersen będzie przesuwac się ze względu na ruch naczynia podczas wyrabiania ciasta, mielenia i siekania żywności. Z tego powodu, aby uniknąć upadku urządzenia podczas pracy, prosimy o używanie robota kuchennego Kohersen pod ścisłym nadzorem.

Ryzyko uszkodzenia

- Ryzyko uszkodzenia przez gorącą parę: należy zachować odpowiednią odległość urządzenia od szafek i półek kuchennych, aby uniknąć ich uszkodzenia przez gorącą parę.
- Ryzyko uszkodzenia w wyniku działania zewnętrznego źródła ciepła: należy utrzymywać odpowiednią odległość od zewnętrznych źródeł ciepła takich jak grzejnik, elektryczna płyta grzewcza, piekarnik, piec gazowy. Nie należy umieszczać robota kuchennego Kohersen, jego wtyczki lub przewodów elektrycznych na jakimkolwiek źródle ciepła (elektryczna płyta grzewcza, kuchenka indukcyjna, piekarnik), ponieważ robot może zostać uszkodzony przy nieostrożnym włączeniu takiego źródła ciepła.
- Ryzyko uszkodzenia z powodu wyciekania potraw: mieszanie należy przeprowadzać z założonym pierścieniem uszczelniającym w pozycji zablokowanej podczas użycia ostrzy, aby zapewnić całkowitą blokadę; jeśli pierścień uszczelniający nie jest zainstalowany lub jeśli nieprawidłowo uszczelnia, może to spowodować wyciek gotowanej potrawy podczas mieszania, co może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Należy upewnić się, że noże miksujące są właściwie ustawione i zablokowane powyżej dna naczynia.
- Ryzyko poważnego uszkodzenia termicznego robota kuchennego: należy upewnić się, że tylne i dolne otwory wentylacyjne robota są odkryte, niezabrudzone tłuszczem i resztkami jedzenia, ponieważ w przeciwnym wypadku może to doprowadzić do uszkodzenia niektórych funkcji robota kuchennego z powodu pracy w warunkach nierównomiernego odprowadzania ciepła wewnętrznego.
- Niewłaściwe użycie zasilania: należy używać wyłącznie zasilania prądem zmiennym. Ustawienie zasilania musi być przeprowadzone przez wykwalifikowanego elektryka. Napięcie i częstotliwość zasilania muszą odpowiadać danym znamionowym z etykiety umieszczonej na spodzie urządzenia robota kuchennego.
- Ryzyko uszkodzenia korozyjnego: należy upewnić się, że elementy metalowe, po czyszczeniu ręcznym lub w zmywarce, zostaną dokładnie osuszone.

Parametry techniczne

PL

Oznaczenie zgodności	
Silnik	Moc znamionowa silnika seryjnego wynosi 600W. Regulacja prędkości obrotowej silnika od 100 obr/min do 5000 obr/min. Elektroniczna ochrona silnika przed przeciążeniem i wysoką temperaturą.
Tarcza napędowa	Moc 900W \pm 10% System zabezpieczający przed przegrzaniem.
System	Ekran dotykowy oraz mechaniczne pokrętko wyboru.
Podstawa	Materiał plastikowy o jakości środowiskowej.
Naczynie główne	Stal nierdzewna z podwójnym dnem, maksymalna pojemność 2,3 litra.
Zasilanie	Podłączać wyłącznie do 230V~; 50/60Hz prądu zmiennego. Moc znamionowa wynosi 1200W. Długość przewodu zasilającego 1,4 m.
Rozmiar	Bez naczynia parowego (dł. 380 × szer. 210 × wys. 345mm).
Waga netto / Waga brutto	6,3 kg / 10,4 kg

Robot Kuchenny ZT100

WSZYSTKIE ELEMENTY

PL



1. Korpus urządzenia
2. Wyświetlacz
3. Pokrętko wyboru
4. Naczynie główne
5. Uchwyt naczynia głównego
6. Pokrywa naczynia głównego
7. Miarka
8. Mieszadło
9. Nóż miksujący
10. Mieszadło motylkowe
11. Koszyk do gotowania
12. Kopystka
13. Naczynie parowe
14. Ostrza do sałatek
15. Watek sprzęgający
16. Pokrywa miski do sałatek
17. Popychacz

AKCESORIA



Standardowe



Podzespoły naczynia parowego



Podzespoły funkcji siekania

Uwagi przed użyciem

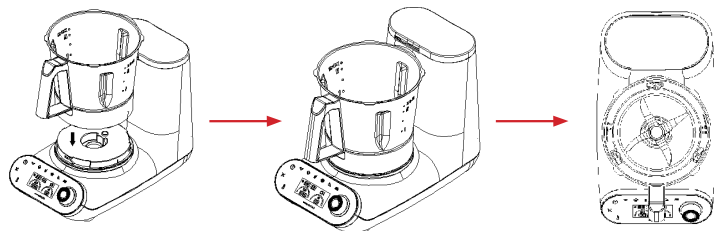
PL

Uwagi przed użyciem

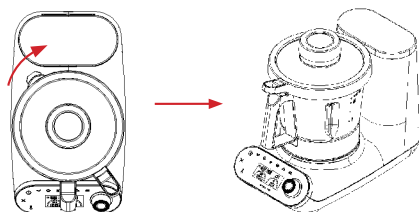
Należy ustawić robota kuchennego Kohersen na czystej, stabilnej i płaskiej powierzchni, aby zapobiec ewentualnemu ześlizgnięciu. Zalecamy umieszczenie robota kuchennego Kohersen w stałym miejscu, aby ułatwić obsługę. Należy usunąć folię z wyświetlacza. Przed użyciem robota kuchennego należy go dokładnie umyć.



Jak poprawnie umieścić naczynie główne na korpusie urządzenia

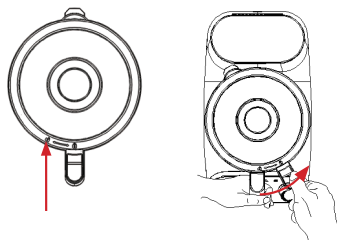
1. Naczynie należy wsunąć przy użyciu odpowiednich rowków prowadzących do korpusu urządzenia, następnie obrócić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do poczucia oporu.



2. Pokrywę należy umieścić na odpowiadającym jej naczyniu, a następnie – poruszając za dźwignię w kierunku ruchu wskazówek zegara – należy dokręcić, aż dźwignia znajdzie się na środku (ogranicznik położenia dźwigni zatrzyma ją we właściwym miejscu); następnie nałożyć miarkę.

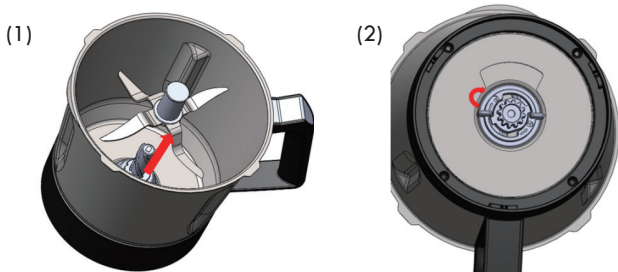


3. Po zakończeniu gotowania, zgodnie z ikoną blokowania  i odblokowywania , skierować dźwignię pokrywy naczynia miksującego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o około 35 stopni, aby obrócić ją, jak to pokazano poniżej:



Jak demontować elementy noża miksującego

- W codziennym użyciu nie jest wymagany całkowity demontaż zespołu ostrza, a jedynie demontaż noży, jak to pokazano na rysunku (1); należy podnieść noże za specjalny uchwyt i powoli przesunąć je wzdłuż rowków prowadzących, zwracając szczególną uwagę, aby używać rękojeści ostrza przy jego podnoszeniu.
- Po powtarzającym się użyciu, należy wyczyścić cały zespół ostrza przekręcając blokadę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (2), aby obrócić ślizg i zdjąć zespół ostrza, jak to pokazuje ikona odblokowywania.



⚠ Uwaga

Ryzyko zranienia ostrym nożem miksującym.

Nie wolno dotykać ostrzy noża miksującego. Nóż jest bardzo ostry. Należy trzymać za górną rękojeść podczas wyjmowania lub wymiany noża miksującego.

Ważna uwaga:

Należy zachować szczególną ostrożność, aby zapobiec upuszczeniu noża miksującego.

Jak zamontować zestaw noża miksującego

Wsunąć zestaw narzędzi miksujących na wałek naczynia miksującego i wcisnąć wzdłuż spiralnych rowków w dół na miejsce.



⚠ Uwaga

Ryzyko zranienia ostrym nożem miksującym.

Nie dotykaj ostrzy zestawu noża miksującego. Nóż jest bardzo ostry. Należy trzymać za górną rękojeść podczas wyjmowania lub wymiany noża miksującego.

Ważna uwaga:

Podczas używania noża, prosimy dokładnie go zamontować.

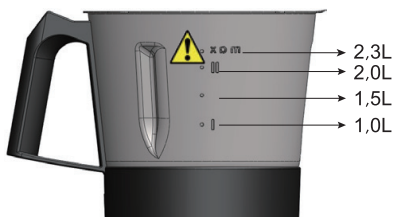
Opis akcesoriów

PL

Przed użyciem robota kuchennego Kohersen należy zapoznać się ze szczegółami dotyczącymi akcesoriów. Wszystkie akcesoria zostały zaprojektowane w wyniku starannych badań, spełniając konieczne wymagania.

Naczynie główne

Na powierzchni naczynia głównego, po obu jego stronach, zaznaczono miarkę pokazującą poziomy napełnienia, jak to pokazano na rysunku poniżej. Maksymalna pojemność wynosi 2,3 litra.



⚠ Uwaga

Ryzyko oparzenia przez rozlaną gorącą potrawę.

- Maksymalna ilość dodawanych produktów (wliczając produkty stałe/ciekłe) wynosi 2,3 litra.
- Należy zwracać uwagę na zaznaczoną miarkę.

Pokrywa naczynia miksującego

Jak pokazano na rysunku poniżej, pokrywa naczynia miksującego służy do przykrycia naczynia. Dla bezpieczeństwa roboty kuchennej nie włączy się i będzie wyświetlać ostrzeżenie, aż do momentu właściwego jej umieszczenia i dokładnego zamknięcia naczynia głównego.



⚠ Uwaga

Ryzyko niewłaściwego użycia

Należy używać wyłącznie dopasowanej pokrywy naczynia głównego.

Nie należy dotykać przelącznika zabezpieczającego (A) przy użyciu innych narzędzi, jeśli przelącznik zabezpieczający jest uszkodzony. Należy wówczas wymienić pokrywę na nową.

Ryzyko zranienia

Nie należy dotykać przelącznika zabezpieczającego podczas włączania i wyłączenia robota kuchennego Kohersen.

Miarka

Miarka jest przedmiotem wielofunkcyjnym: może być używana jako zatyczka otworu pokrywy naczynia głównego lub jako miarka do odmierzania składników, maksymalna pojemność wynosi 70 ml.

Należy upewnić się, że miarka została wsunięta w odpowiadający jej otwór. Jeśli chcesz dodać produkty przez pokrywkę, musisz podnieść miarkę, a następnie dodać produkty do naczynia głównego.



⚠ Uwaga

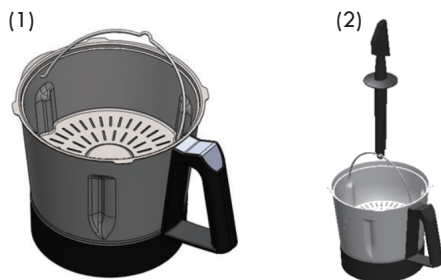
Ryzyko oparzenia przez rozlaną gorącą potrawę.

Należy upewnić się, że miarka jest właściwie umieszczona w otworze pokrywy naczynia głównego oraz upewnić się, że nie została wypchnięta przez naczynie do gotowania na parze. Jeśli otwór pokrywy naczynia głównego jest wypełniony produktami, a temperatura wewnątrz podnosi się, składniki potrawy będą wyrzucane przez ciśnienie z naczynia głównego. W takim przypadku istnieje ryzyko poparzeń lub zranienia.

Koszyczek do gotowania

Koszyczek do gotowania jest wykonany ze stali nierdzewnej.

Wyjmowanie i umieszczanie koszyczka do gotowania jest łatwe, jak to pokazano na rysunku (1). Umieszczając lub wyjmując koszyczek za rączkę, szczególnie po gotowaniu, należy wykorzystać haczyk umieszczony w dolnej części kopystki, co zapobiegnie oparzeniu przez parę lub rączkę koszyczka, jak to pokazano na rysunku (2).



⚠ Uwaga

Nie należy wkładać zbyt dużej ilości składników do koszyczka. Ilość produktów nie może przekroczyć górnej części koszyczka. Upewnij się, że została zachowana odległość między składnikami, a otworem w pokrywie naczynia głównego. Jeśli otwór zostanie wypełniony składnikami w czasie, kiedy temperatura rośnie – może to spowodować wzrost ciśnienia w naczyniu i wyrzucanie podgrzewanych składników. W takim przypadku występuje ryzyko poparzeń i zranienia.

Kopystka

Kopystka (3) robota kuchennego Kohersen jest jedynym dostępnym narzędziem do mieszania składników podczas miksowania w naczyniu głównym, jak to pokazano na rysunku (4). Kopystka wystaje z otworu w naczyniu głównym, a jej płytka zabezpieczająca nie pozwala, aby dotykała pracujących noży.

(3)



(4)



Elementy noża miksującego / mieszadła

Elementy noża miksującego (5) i mieszadła (6) są głównymi narzędziami miksującymi robota kuchennego Kohersen. Zestaw noża miksującego służy do blendowania, przygotowywania smoothie, mielenia.

- Mieszadło służy do funkcji duszenia.

(5)



(6)



⚠ Uwaga

Ryzyko zranienia przez pracujące noże

Nie wolno dotykać noży miksujących. Ostrza są bardzo ostre. Demontaż lub umieszczanie noży w naczyniu głównym powinno odbywać się z użyciem dedykowanego uchwytu.

Ważne ostrzeżenie:

Należy przenosić ostrożnie, aby uniknąć wypadku związanego z upadkiem noży.

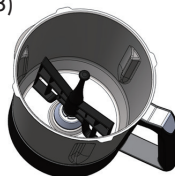
Mieszadło motylkowe

Mieszadło motylkowe (7) służy do przygotowywania potraw mlecznych i proteinowych. Będzie także najlepszym narzędziem do przygotowywania budyniu lub bitej śmietany.

(7)



(8)



⚠ Uwaga

Uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użyciem.

- Podczas używania mieszadła motylkowego nie należy wybierać prędkości wyższej niż 5.
- Podczas używania mieszadła motylkowego nie należy używać kopystki.

Elementy naczynia parowego

Rysunek (1) pokazuje naczynie parowe, składające się z trzech elementów, pokazanych na rysunku (2).

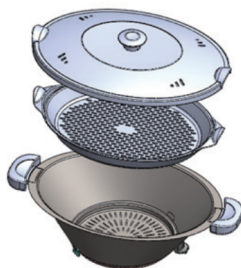
- Zewnętrzne naczynie parowe (dno).
- Taca parowa (część środkowa).
- Pokrywa naczynia parowego (górną część).
- Pierścień uszczelniający naczynia parowego.

Naczynie parowe jest wykonane ze stali nierdzewnej. Taca i pokrywa naczynia parowego są wykonane z wysokiej jakości tworzywa sztucznego przystosowanego do kontaktu z żywnością.

(1)



(2)



(3)



⚠ Uwaga

Naczynie parowe może być używane wyłącznie z robotem kuchennym Kohersen. Nie wolno wkładać naczynia do kuchenki mikrofalowej lub do innego rodzaju piekarnika elektrycznego.

Metody montowania naczynia parowego

Naczynie parowe można montować na dwa sposoby:

Sposób 1:

Taca naczynia parowego i naczynie zewnętrzne, jak pokazano na rysunku (2), taca naczynia parowego umieszczona w środku.

Jest to najlepszy sposób do gotowania większej ilości różnych typów potraw, takich jak warzywa i kawałki mięsa lub ryb.

Sposób 2:

Naczynie parowe i jego pokrywa, jak pokazano na rysunku (3), taca naczynia parowego usunięta ze środka. Jest to najlepsza kombinacja do gotowania dużej ilości produktów tego samego rodzaju, na przykład ziemniaków lub dużych kawałków mięsa albo kiełbas.

⚠ Uwaga

Ryzyko poparzenia parą wodną.

Należy zawsze używać naczynia parowego przykrytego pokrywą.

Zewnętrzne naczynie parowe może być zdejmowane wyłącznie po zatrzymaniu urządzenia.

Ważne ostrzeżenie:



Jeśli pokrywa nie jest zamocowana na naczyniu parowym, wydostająca się para uleci i spowoduje niecałkowite dogotowanie potrawy.

Jak właściwie używać naczynia parowego

Naczynie parowe jest przeznaczone wyłącznie do robota kuchennego Kohersen.

Przed użyciem naczynia parowego musisz prawidłowo ustawić robota kuchennego Kohersen.

Krok 1: Montaż naczynia parowego

Jak to pokazano na poniższym rysunku, po ustawieniu naczynia parowego, należy zapamiętać jego położenie. Należy ustawić je tak, aby strona z uchwytem oznaczona  i  była ustawiona w kierunku korpusu głównego, skręcona o około 45 stopni. Następnie należy dodać produkty, nałożyć pokrywę naczynia parowego, przekręcić w prawo aż do zatrzaśnięcia w rowkach w górnej części płaskiego elementu urządzenia, jak to pokazano na poniższym rysunku.



Krok 2: Dodawanie składników

Należy dodać co najmniej 0,5 litra wody do naczynia głównego. Aby zmienić smak potrawy, zamiast wody można użyć bulionu lub wina.

- Składniki, które wymagają dłuższego czasu gotowania należy ułożyć na dnie, a na górze składniki, które ugotują się szybciej.
- Następnie należy umieścić pokrywę naczynia parowego.

Krok 3: Ustawienie odpowiedniej funkcji robota kuchennego Kohersen

Należy nacisnąć funkcyjny klawisz wyboru.

Krok 4: Zakończenie gotowania

Po zakończeniu gotowania na parze, należy obrócić naczynie parowe w lewo o 45 stopni, jak to pokazano poniżej:



⚠ Uwaga

- Ryzyko poparzenia parą wodną.
- Należy zawsze używać naczynia parowego przykrytego pokrywą.
- Podczas wyjmowania potraw z naczynia parowego, należy upewnić się, że urządzenie zatrzymało się i odczekać ok. jedną minutę, aby uniknąć poparzenia parą.

Ważne ostrzeżenie:

Jeśli pokrywa nie jest zamocowana na naczyniu parowym, wydostająca się para uleci spod pokrywy i spowoduje niecałkowite dogotowanie potrawy.

Należy upewnić się, że korpus, naczynie parowe oraz taca naczynia parowego szczelnie do siebie przylegają, w przeciwnym wypadku może wystąpić zjawisko niekontrolowanego wydostawania się pary. W przypadku gotowania przez co najmniej 30 minut, należy użyć minimum 0,5 litra wody; na każde dodatkowe 15 minut gotowania należy dodać 250 mililitrów wody.

- Dno naczynia parowego i taca naczynia parowego posiadają małe równo rozmieszczone otwory, aby zapewnić równomierne rozpraszanie pary w każdym narożniku naczynia parowego. Równomierne rozmieszczenie produktów umożliwi dostęp do większej ilości otworów. Nie należy rozmieszczać produktów zbyt ciasno.
- Warzywa należy pokroić na mniejsze części, aby gotowały się w sposób bardziej równomierny; zalecane dietetycznie czasy gotowania mogą różnić się w zależności od natury produktów, rozmiaru i osobistych preferencji. Podczas gotowania produktów takich jak ryby, mięso lub makarony, zaleca się wstępnie naoliwić naczynie parowe i tackę naczynia parowego, aby uniknąć ich przywierania.
- Zagęszczanie zupy lub sosu należy wykonywać po ugotowaniu, ponieważ skrobia może powodować brak możliwości produkcji pary wewnątrz naczynia parowego i zwolnić cały proces gotowania.

Elementy zespołu funkcji siekania

Zespół siekania (1) składa się z czterech części, które muszą być używane wraz z naczyniem głównym, jak to pokazano na rysunku (2):

- Wałek sprzęgający
- Ostrza do sałatek
- Pokrywa naczynia do sałatek
- Popychacz

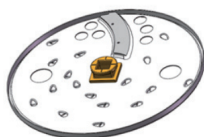
(1)



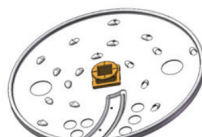
(2)



Ostrza do sałatek mogą trzeć produkty oraz kroić na plasterki, jak to pokazano na rysunku poniżej:



krojenie na plasterki



tarka

⚠ Uwaga

Krojenie na plasterki oraz ścieranie odbywa się przy użyciu bardzo ostrego noża; montaż należy wykonywać trzymając ostrze za uchwyt. Należy postępować ostrożnie ze względu na niebezpieczeństwo zacięcia.

Jak poprawnie używać elementów do szatkowania warzyw

Robot kuchenny Kohersen może być używany wyłącznie z dedykowanymi akcesoriami. Przed użyciem należy usunąć z wnętrza inne akcesoria (np. nóż miksujący, mieszadło).

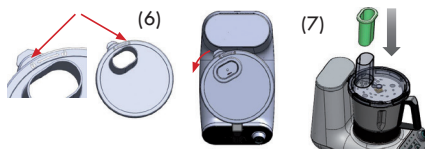
Krok 1: Należy zamontować wałek sprzęgający na wałku w środku naczynia miksującego, jak to pokazano na rysunku (3)

Krok 2: Należy dołączyć ostrze szatkujące, jak to pokazano na rysunku (4), skierowane wybraną powierzchnią tnącą, zgodnie z zaplanowanym szatkowaniem.

Krok 3: Należy ustawić naczynie miksujące we właściwym położeniu na korpusie i zamocować je, jak to pokazano na rysunku (5)



Krok 4: Należy nałożyć pokrywę, zwrócić uwagę na ikonę „blokady”, która powinna być skierowana w stronę tylnej pokrywy korpusu, a następnie przekręcić ją w prawo i dopasować do wycięcia w tylnej pokrywie korpusu, jak to pokazano na rysunku (7).



Krok 5: Przed rozpoczęciem szatkowania konieczne jest pokrojenie produktów, aby dopasować ich rozmiar do wlotu, a następnie docisnąć popychaczem, aż proces krojenia zostanie zakończony.

Krok 6: Po zakończeniu szatkowania należy wcisnąć pokrętkę, aby zatrzymać urządzenie, następnie obrócić pokrywę w lewo o około 45 stopni i zdemonotować wałek sprzęgający, jak wskazano poniżej. Następnie należy przycisnąć pokrętkę wyboru.



⚠ Uwaga

Nie należy używać kopystki, łyżki ani innego sztucца, który mógłby powodować kontakt z pracującymi ostrzami, ponieważ może to powodować ryzyko zranienia.

Funkcja szatkowania może być ustawiana wyłącznie od prędkości 3 do prędkości 6. Prędkości 3-4 mogą być używane do kruchych zielonych warzyw, takich jak kapusta, seler itp. Przy szatkowaniu korzeni takich jak ziemniaki, marchew itp., należy użyć prędkości 5-6.

Instrukcja obsługi Roboty kuchennego Kohersen

1. Jak używać Roboty kuchennego Kohersen

- Należy podłączyć przewód zasilający do gniazda i ustawić przełącznik zabezpieczający z tyłu urządzenia do położenia „I”.



- Robot kuchenny Kohersen wyda dźwięk ostrzegawczy w rodzaju „di di di di”, a wyświetlacz pokaże znak braku pokrywy.



- Należy umieścić naczynie główne we właściwy sposób i wybrać gotowanie, szatkowanie lub gotowanie na parze. Uwaga: po wygaśnięciu znaku ostrzegawczego o braku pokrywy, robot kuchenny Kohersen rozpocznie pracę.

2. Wyłączanie robota kuchennego Kohersen

W przypadku konieczności wyłączenia urządzenia, przełącznik zabezpieczający z tyłu urządzenia powinien zostać przełączony do położenia “O”.

⚠ Uwaga

Pomimo, że robot kuchenny Kohersen posiada własną funkcję bezpieczeństwa, należy mieć na uwadze, że nagrzewa się on nawet do 120°C, a prędkość obrotowa noży miksujących wynosi do 5000 obr./min. Podczas gotowania należy mieć świadomość nieuniknionych efektów fizycznych układu podgrzewania (takich jak wypływanie gotującego się mleka). Z tego powodu zalecamy, aby obsługiwać robota z zachowaniem szczególnej ostrożności.

⚠ Uwaga

Ryzyko skaleczenia się o ostre krawędzie

Wyświetlacz robota kuchennego jest wykonany z przezroczystego materiału z użyciem żywicy organicznej; nierozważne uderzenie może spowodować jego pęknięcie.

Względy bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem robota kuchennego Kohersen należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Należy chronić wtyczkę główną przez zalaniem wodą lub inną cieczą. Należy upewnić się, że wtyczka nie miała kontaktu z wodą lub inną cieczą bezpośrednio przed jej podłączeniem do kontaktu.

3. Włączanie

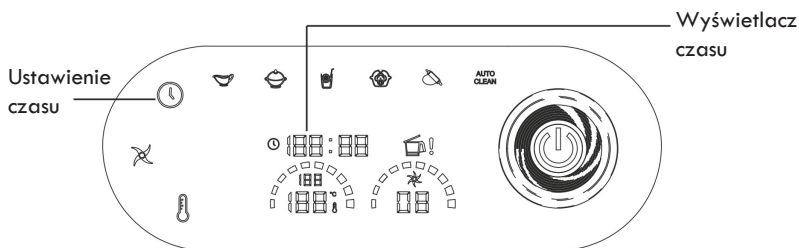
W trybie gotowości należy nacisnąć dowolny przycisk, przekręcić pokrętkę lub wcisnąć pokrętkę, aby włączyć urządzenie. Wyświetlacz urządzenia pokaże czas 00:00 po wzbudzeniu; wskaźnik temperatury będzie wynosić 00 (temperatura rzeczywista nie jest wyświetlana). Wyświetlacz obrotów pokaże 00. Wyświetlone są wszystkie funkcje dostępne za jednym dotknięciem.

4. Ustawienia czasu

Gdy urządzenie jest włączone, ikona czasu wyświetla 00:00, migając z częstotliwością 1 Hz. Należy przekręcić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć nastawę czasu aż do maksymalnej wartości 90:00 lub przekręcić w lewo pokrętkiem, aby zmniejszyć nastawę czasu aż do 00:00.

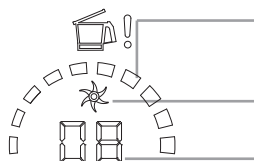
Dodawanie czasu i zasada podziału:

- gdy ustawiono czas między 00:00-01:00 pokrętkę zwiększa lub zmniejsza nastawę o 5 s;
- gdy ustawiono czas między 01:00-05:00, pokrętkę zwiększa lub zmniejsza nastawę o 30 s;
- gdy ustawiono czas między 05:00-90:00 pokrętkę zmniejsza lub zwiększa nastawę o 1 min.



5. Ustawienia prędkości

Gdy urządzenie jest włączone, należy dotknąć przycisk zmiany prędkości, wyświetlacz wskazuje odpowiednio 00, migając z częstotliwością 1Hz. Następnie należy przekręcić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć nastawę prędkości o jeden, powodując wyświetlenie dodatkowej ikony. Zwiększenie prędkości obrotowej powyżej 10 jest niemożliwe. Należy przekręcić pokrętkę w lewo, aby zmniejszyć prędkość obrotową o jeden. Gdy wyświetlacz wskaże wartość 00, nie można już zmniejszać prędkości.



Wyświetlacz dynamiczny zmiany prędkości

Wyświetlacz cyfrowy zmiany prędkości

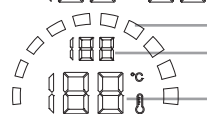
Wyświetlacz wirtualnej prędkości

6. Ustawienia temperatury

W trybie aktywnym należy dotknąć przycisku ustawień temperatury. Wyświetlacz pokazuje 00 migając z częstotliwością 1Hz. Należy przekręcić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć nastawę temperatury o jeden, co powoduje dodanie odpowiednio jednej ikony. Gdy wyświetlacz wskaże 120, dalsze zwiększanie jest niemożliwe. Należy przekręcić pokrętkę w lewo, aby zmniejszyć nastawę o jeden; zgaśnięcie odpowiednio jedna ikona. Gdy wyświetlacz wskaże 00, dalsze obniżanie temperatury nie jest możliwe. Każda zmiana temperatury powoduje zmianę wartości na wyświetlaczu odpowiednio: 37°C, 45°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 105°C, 110°C, 120°C;



Dynamiczny wyświetlacz temperatury



Cyfrowy wyświetlacz temperatury

Wyświetlacz ustawień temperatury

Porada 1: Gdy robot kuchenny nagrzewa się, jednostka temperatury miga.

Gdy robot kuchenny przestanie migać, np. przy ustawieniu temperatury w wysokości 100°C, oznacza to, że urządzenie uzyskało zadaną temperaturę i zatrzyma podgrzewanie, gdy mierzona temperatura osiągnie 105°C.

Porada 2: Aby rozpocząć pracę należy nacisnąć środkowy przycisk pokrętki, aby potwierdzić i uruchomić robota. Każdy tryb pracy potrzebuje ustawienia czasu i prędkości.

Porada 3: Dla ręcznych ustawień, należy zwrócić uwagę na:

1. Przy włączonym zasilaniu, należy nacisnąć pokrętło „Start” po ustawieniu czasu i temperatury; urządzenie nie rozpocznie pracy – w tym momencie ikona prędkości będzie migiała i urządzenie wyda 5 dźwięków, aby zwrócić uwagę użytkownika, że należy ustawić pokrętło prędkości.
2. Przy włączonym zasilaniu, gdy użytkownik wciśnie pokrętło „Start” bez ustawienia jakiegokolwiek parametru, ikona czasu i temperatury będą migać i urządzenie wyda 5 dźwięków, aby zwrócić uwagę użytkownika na poprawne ustawienie parametrów.

Przykład 1: Przy parametrach ustawianych samodzielnie występują dwa tryby: tryb miksowania i tryb podgrzewania.

Gdy użytkownik ustawi czas, a silnik się zatrzyma, należy nacisnąć środkowy przycisk, aby potwierdzić, że urządzenie ma pracować w trybie miksowania. Na przykład: użytkownik ustawia silnik na 10, czas na 1 minutę, a następnie wciska przycisk „Start”, aby potwierdzić. Należy wcisnąć przycisk ponownie, aby wstrzymać pracę; jeśli podczas pauzy wybrana zostanie jedna z funkcji zaprogramowanych, tryb wstępnie ustawionych funkcji przełącza się bezpośrednio do wartości domyślnej przypisanej do funkcji wyświetlacza.

Klawisz funkcyjny ustawień dostępnych za jednym dotknięciem

Funkcja wyboru za jednym dotknięciem

Gdy urządzenie jest włączone, należy dotknąć centralnej ikony przycisku wstępnych ustawień.

Ekran LCD wyświetli się w trybie domyślnym (parametry domyślne można regulować zgodnie z własnymi aktualnymi potrzebami stosując się do zasad regulacji czasu, prędkości i temperatury). W międzyczasie ikona funkcji będzie migać z częstotliwością 1 Hz (gdy urządzenie pracuje w trybie wstępnie zaprogramowanych funkcji, ikona funkcji będzie migać cały czas z częstotliwością 1 Hz). Pozostałe ikony będą podświetlone. W tym momencie rozpoczyna się tryb wyboru i urządzenie nie pracuje. Następnie, aby rozpocząć pracę robota, należy wcisnąć pokrętło. Ponowne wciśnięcie pokrętki spowoduje zatrzymanie pracy robota.

Funkcja przygotowania sosu: 10 min / 80°C / prędkość 3.

Funkcja przygotowania zupy: gotowanie 60 min / 100°C / prędkość 1, następnie miksowanie 2min / prędkość 8.

Funkcja przygotowania smoothie: 2 min / 0°C / prędkość 7.

Funkcja gotowania: 60min / 110°C / prędkość 1.

Funkcja wyrabiania ciasta: 1min / 0°C / prędkość 4.

Funkcja automatycznego czyszczenia: 8min / 100°C / prędkość 1, następnie 5min / 100°C / prędkość 10.

Funkcja szatkowania: aby wybrać tę funkcję, należy przytrzymać ikonę prędkości przez 3 sekundy. Można ją regulować w zakresie od prędkości 3 do prędkości 6, a najdłuższy czas pracy wynosi 10 min.

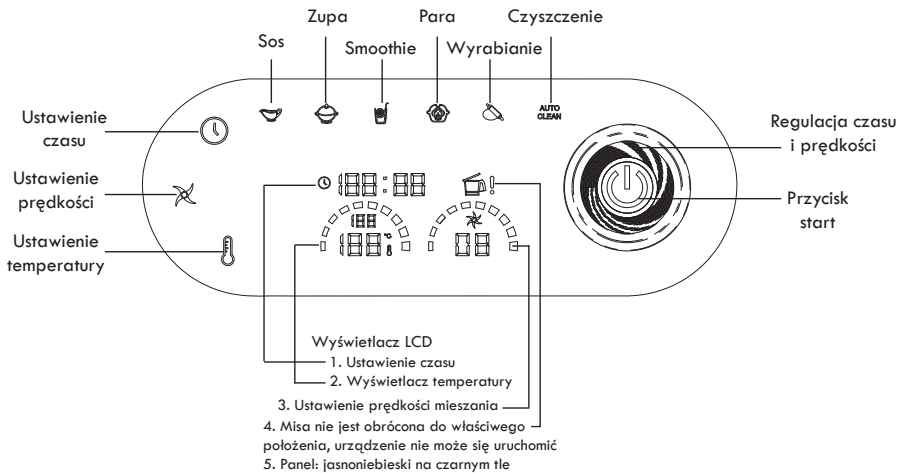
Porada 1: Najdłuższy czas roboczy funkcji szatkowania wynosi 2 min, może pracować bez przerwy 5 razy, a następnie robot musi ostygnąć przez 20 minut. Po schłodzeniu silnika, urządzenie może ponownie rozpocząć normalną pracę.

Wyświetlacz temperatury wskaże ustawienia temperatury dla naczynia głównego. Na przykład: ustawienie temperatury 100°C; w momencie, gdy temperatura naczynia głównego osiągnie 100°C, urządzenie zakończy podgrzewanie.

Przy pracy w warunkach przeciężenia, silnik automatycznie uruchomi program zabezpieczenia termicznego i wyświetli błąd "C2"; w międzyczasie rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Nie jest możliwe, aby urządzenie ponownie rozpoczęło pracę do momentu, aż nie zostanie schłodzone do odpowiedniej temperatury.

Po wystąpieniu zdarzenia z zabezpieczeniem termicznym, jeśli na wyświetlaczu nie pojawił komunikat "C2" lub komunikat ten znikł, urządzenie rozpocznie automatyczną pracę przez 30 sekund. Oznacza to, że temperatura silnika spadła do temperatury programu ochrony termicznej, co jest sytuacją normalną.

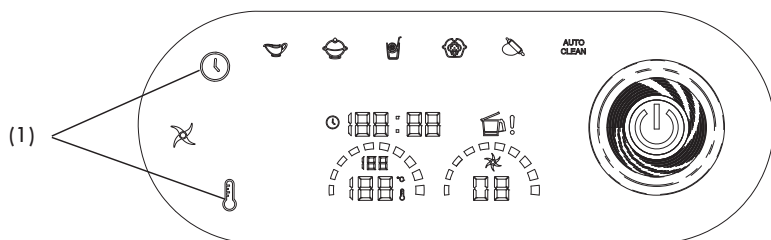
Instrukcje wyświetlacza



Porada 2: 2 min po zatrzymaniu urządzenia podświetlenie wyświetlacza LCD i lampka LED przycisku funkcji dotykowej wyboru zgaśnie, a następnie, po 2 min, elektromagnetyczny wentylator zatrzyma się i urządzenie wejdzie w tryb czuwania.

Funkcja blokady przed dziećmi

Zarówno w trybie pracy, jak i bezczynności, jednoczesne wciśnięcie przycisków „czas” i „temperatura” z przytrzymaniem przez dłużej niż 5 s, włączy tryb blokady przed dziećmi. Panel kontrolny jest zablokowany, urządzenie pracuje zgodnie z aktualnym trybem, wszystkie funkcje i przyciski oraz pokrętko stają się nieaktywne. Jednoczesne wciśnięcie i przytrzymanie przez dłużej niż 5 s przycisków „czas” i „temperatura”, pozwoli na odblokowanie urządzenia, jak pokazano na rysunku (1).



Środki ostrożności

Automatyczne wyłączenie

Robot kuchenny Kohersen pozostanie w stanie czuwania, jeśli przez 2 minuty nie będą wykonywane żadne operacje. Na wyświetlaczu nie pojawi się żaden komunikat.

Ochrona silnika elektrycznego

Jeśli silnik zatrzymał się, należy:

- Zdemontować naczynie główne z robota kuchennego Kohersen.
- Zmniejszyć masę wkładu do naczynia i/lub dodać trochę płynu zgodnie z wymaganiami przepisu.
- Poczekać około 5 minut (czas na schłodzenie).
- Ponownie zamontować naczynie.
- Odślonić otwory wentylacyjne urządzenia.
- Ponownie uruchomić robota kuchennego.
- Jeśli po schłodzeniu nadal nie można uruchomić silnika, należy skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.

Pierwsze użycie i zbyt duże obciążenie

Przy pierwszym użyciu robota kuchennego Kohersen, jeśli silnik jest przeciążony, może się przegrzewać i wydzieląć lekki zapach. W tym momencie urządzenie rozpocznie program ochrony termicznej i może się automatycznie wyłączyć. Zjawisko to nie uszkodzi urządzenia i po wychłodzeniu, jak opisano powyżej, robot kuchenny ponownie rozpocznie pracę.

Czyszczenie

PL

Jak wszystkie naczynia kuchenne lub stołowe, przed pierwszym oraz po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie, szczególnie zestaw noży miksujących, mieszadło, naczynie główne, pokrywę i pierścień blokujący.

Jak wyczyścić naczynie miksujące i pokrywę:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że zestaw noży miksujących został zdemontowany. Należy postępować ostrożnie, ponieważ ostrza są bardzo ostre - nie należy ich dotykać.

Jak pokazano poniżej, należy wymyć je w zmywarce lub użyć gorącej wody do wyczyszczenia zewnętrznej i wewnętrznej strony naczynia głównego (nie licząc noży miksujących). W tym samym czasie należy wyczyścić akcesoria.

Jeśli chcesz dokładnie wyczyścić noże, należy odnieść się do rozdziału „Jak demontować zestaw noża miksującego”, aby poprawnie zdemontować noże.



Do mycia naczynia głównego, należy użyć detergentu do stali nierdzewnej.

Jeśli naczynie miksujące było myte w zmywarce, należy upewnić się, że dno jest całkowicie osuszone.

Jak wyczyścić korpus robota kuchennego:

Należy wyjąć wtyczkę przed czyszczeniem robota kuchennego Kohersen.

⚠ Środki ostrożności

Jeśli robot kuchenny Kohersen nie będzie użytkowany przez dłuższy czas, należy upewnić się, że został on odłączony od zasilania.

Nie należy wkładać korpusu robota kuchennego do wody lub innego płynu; nie należy płukać pod wodą lub pod innym płynem. Należy użyć suchej szmatki i nie dopuścić, aby woda i kurz dostały się do urządzenia. Nie wolno dopuścić, aby do korpusu dostały się: płyny lub resztki żywnościowe.

Nie wolno używać stalowej wełny, obiektów ściernych lub agresywnych cieczy (takich jak benzyna lub aceton) do celów utrzymania czystości.

Podczas czyszczenia naczynia głównego należy zdemontować ostrza w naczyniu lub cały zespół noży, aby dokładnie przeprowadzić czyszczenie po powtarzającym się używaniu.

Ważna porada:

Nigdy nie używać ostrych przedmiotów do czyszczenia części, w celu uniknięcia uszkodzenia robota.

O czym należy pamiętać podczas korzystania z przepisów

Prosimy o używanie robota kuchennego Kohersen z dedykowanymi przepisami kuchennymi, które poprowadzą Cię krok po kroku.

Kolejność składników

Podczas przygotowania posiłku zgodnie z przepisem, należy rozważyć kolejność wymaganych kroków, np., aby przygotować suche składniki.

Ustawić czas, temperaturę i prędkość

Postępować z podanymi poniżej ustawieniami, aby uzyskać najlepsze rezultaty

Przykład: Normalne podgrzewanie

Ustawienie: 5 minut / 100°C / prędkość 1

1. ustawić czas na 5 minut
2. ustawić temperaturę na 100°C
3. ustawić prędkość na wartość 1

Przykład: Gotowanie delikatnych potraw

Ustawienie: 5 minut / 90°C / prędkość 1

1. ustawić czas na 5 minut
2. ustawić temperaturę na 90°C
3. ustawić prędkość na wartość 1

Przykład: Siekanie warzyw

Ustawienie: 7 sekund / prędkość 5

1. ustawić czas na 7 sekund
2. ustawić prędkość na wartość 5

Czas podgrzewania

Czas podgrzewania zależy od następujących czynników:

1. temperatura podgrzewania wstępnego składników
2. ilość, masa i objętość składników

Uwaga: Nie wolno przekraczać maksymalnej pojemności miski lub naczynia parowego!

3. przewodność cieplna składników
4. stopień podgrzewania
5. prędkość mieszania
6. wybór akcesoriów, co odnosi się do naczynia parowego / przystawki naczynia parowego

Wykrywanie i usuwanie usterek

PL

Usterka	Rozwiązanie
Robot kuchenny Kohersen nie uruchamia się.	Należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony oraz czy włącznik ustawiony jest w pozycji „I”.
Robot kuchenny Kohersen nie podgrzewa.	Należy sprawdzić, czy ustawiono czas i temperaturę podgrzewania.
Robot kuchenny Kohersen nagle zatrzymuje się podczas pracy.	Należy przeczytać rozdział „Ochrona silnika elektrycznego”.

Utylizacja urządzenia

Prawidłowa utylizacja niniejszego produktu



Ten znak wskazuje, że na terenie UE produkt nie powinien być wyrzucany z odpadami z gospodarstwa domowego. Aby uniknąć skażenia środowiska i zagrożenia zdrowia ludzi, wynikającego z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać produkt recyklingowi, który umożliwi odzyskanie części surowców. Aby zwrócić urządzenie używane, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą w miejscu, w którym produkt został nabyty. Będą oni mogli забраć produkt i oddać go do bezpiecznego dla środowiska recyklingu. Pamiętaj, że każdy człowiek za pośrednictwem swoich zachowań i postępowania ma bezpośredni wpływ na środowisko, w którym żyje. Nie stosując się do powyższych zaleceń przyczyniasz się do pogłębiania negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Robot kuchenny KOHERSEN

Model: ZT100

Napięcie 230 V~ ; 50/60 Hz

Moc 1200 W; Moc silnika 600 W

Producent: DLF Sp. z o.o.

ul. Sportowa 8c, 81-300 Gdynia

Tel: +48 58 781 43 63

NIP: 586-20-86-226

Wyprodukowano w PRC



Karta gwarancyjna

PL

Model:																				
Pełny nr seryjny:																				
Data sprzedaży:																				

TABELA OBSŁUGI SERWISOWEJ

Data usługi	Zakres czynności	Pieczęć punktu serwisowego	Podpis serwisanta

1. Gwarancja uprawnia do skorzystania z serwisu gwarancyjnego świadczonego przez autoryzowany serwis Gwaranta na terenie Rzeczypospolitej Polskiej polegającego na bezpłatnej naprawie Produktu poprzez usunięcie wad fizycznych powstałych z przyczyn tkwiących w Produkcie.
2. Produkt Kohersen objęty jest 24 miesięczną gwarancją obowiązującą od dnia zakupu Produktu objętego gwarancją przez klienta detalicznego.
3. Gwarancja obejmuje urzędzenia pochodzące wyłącznie z oficjalnej sieci dystrybucji DLF Sp. z o.o. z siedzibą w Gdyni na terytorium Polski (aktualna lista podmiotów znajdujących się w oficjalnej sieci dystrybucyjnej DLF Sp. z o.o. znajduje się na www.kohersen.pl w zakładce „Gdzie kupić?”).
4. Warunkiem skorzystania z uprawnień gwarancyjnych jest przedstawienie przez nabywcę:
 - a) Karty Gwarancyjnej,
 - b) Dowodu Zakupu (faktura VAT, paragon fiskalny lub inny dokument poświadczający rzeczywistość datę zakupu), chyba że data zakupu Produktu wynika z Karty Gwarancyjnej.
5. W przypadku stwierdzenia wady objętej gwarancją uprawniony z gwarancji może zgłosić odpowiednie żądanie do Gwaranta za pośrednictwem jednego z dostępnych kanałów – listownie, telefonicznie, elektronicznie lub osobiście.
6. Rekomendujemy, by wysyłając Produkt do autoryzowanego serwisu zadbał Państwo o prawidłowe jego zabezpieczenie – w tym celu radzimy wykorzystać oryginalne opakowanie wraz z wypełnieniem zapewniającym bezpieczny transport. Gdy wybiorą Państwo zastosowanie opakowania zastępczego radzimy by gwarantowało ono odpowiednią ochronę Produktu przed uszkodzeniem podczas transportu. Zalecamy oklejenie opakowania odpowiednimi nalepkami wskazującymi na wrażliwość Produktu na wstrząsy np. „uwaga szkło”.
7. Koszty związane z dostarczeniem Produktu do autoryzowanego serwisu i odbiorem tego Produktu z autoryzowanego serwisu i dostarczeniem go do osoby uprawnionej z tytułu niniejszej gwarancji obciążają Gwaranta.
8. Zgłoszenie wady objętej gwarancją zostanie rozpatrzone niezwłocznie, nie później niż w terminie 14 dni, licząc od dnia dostarczenia rzeczy przez uprawnionego z gwarancji.
9. Gwarancja nie obejmuje wykonywania czynności konserwacyjnych i podobnych przewidzianych w Instrukcji obsługi, do wykonania których użytkownik zobowiązany jest we własnym zakresie.
10. Gwarancją nieobjęte są akcesoria eksploatacyjne jeżeli wada powstała w wyniku naturalnego zużycia w toku ich wykorzystywania, w szczególności takie jak noże i ostrza. Każde akcesorium eksploatacyjne, o którym mowa w niniejszym punkcie 10, podlega bezpłatnej wymianie w przypadku wady fizycznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - a) uszkodzeń mechanicznych powstałych z winy użytkownika i wad Produktu powodowanych tymi uszkodzeniami,
 - b) uszkodzeń spowodowanych niezgodnym z Instrukcją obsługi sposobem użytkowania Produktu.
12. Uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają w przypadku:
 - a) usunięcia numeru seryjnego z Produktu,
 - b) podjęcia czynności prowadzących do usunięcia wady fizycznej Produktu poza autoryzowanym serwisem,
 - c) dokonania zmian konstrukcyjnych w Produkcie.
13. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wobec sprzedawcy, wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
14. Zobowiązania Gwaranta wynikające z niniejszej gwarancji obowiązują w granicach Rzeczypospolitej Polskiej.

GWARANT

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

AUTORYZOWANY SERWIS CENTRALNY:

DLF Sp. z o.o.
 ul. Hutnicza 53D, 81-061 Gdynia
 tel. +48 58 781 43 63, fax +48 58 781 43 65
 e-mail: kontakt@kohersen.pl
www.kohersen.pl

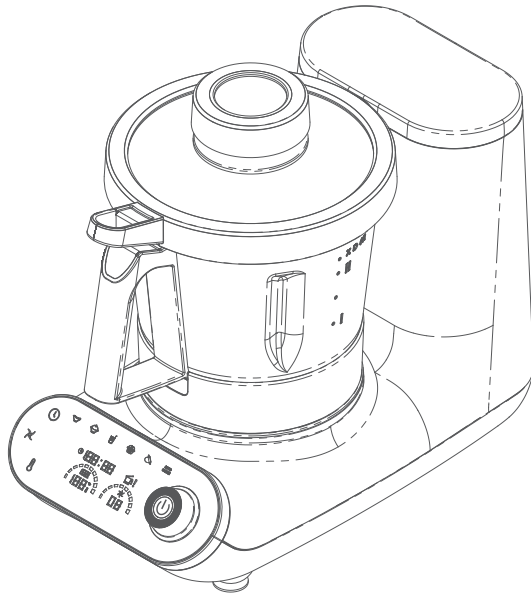
K^{HERSEN}

Cooking Machine

Model ZT100

Manual





Foreword

Thank you for using Kohersen multifunction cooking machine. For the proper use and maintenance of this product, we have created this manual, please carefully read this manual before using the product, and retain it for future reference.

This instruction only applies to Kohersen multifunction cooking machine. DLF Ltd reserves the final interpretation. All the contents of the book are only for a users' reference to use and maintenance of the machine, and unaccomplished matters. All the customers are welcomed to the company's customer service department.

Safety Precaution

The Kohersen multifunction cooking Machine ZT100 is suitable for use at the home or similar dining occasion. The machine meets the latest safety standard. To be safe, before using the Kohersen multifunction Cooking Machine ZT10, please read this instruction book in detail and pay special attention to the following points.

The Kohersen multifunction cooking Machine ZT100 is not intended for use by children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are provided with supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

To prevent electric shock.

- Please remove the power plug from the socket before cleaning or extended periods of non-use for the Kohersen multifunction cooking Machine ZT100.
- Please do not immerse the mainframe of the cooking Machine into the water or any other liquid, also do not use excessive water or any other liquid to wash the mainframe. You should only wipe the mainframe with a damp cloth. Do not allow water or debris into the mainframe.
- Do not use steel wool, abrasive cleaning agents or aggressive liquids (such as gasoline or acetone) to clean the machine.
- Periodically inspect the cord and plug for damage. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner, discontinue use. Contact Customer Service for assistance in obtaining a replacement. Do not disassemble and repair the machine in order to avoid danger.
- Periodically inspect if your Kohersen Cooking Machine multifunction ZT100, including the mainframe, mixing bowl and other major parts have been damaged. The damaged parts may lower the security during operating the machine. If any unusual operating situations are found, please immediately stop using the multifunction cook food Cooking Machine ZT100 and bring the machine to Customer Service Centre or hand to service agency which is authorised by the DLF Ltd company.

To prevent any danger which may cause by the mixing blades set.

- Avoid touching the mixing blade set which is a very sharp blade. When assembling and dismantling the mixing blade set, please hold the mixing blade set upper handle and slowly screw and unscrew. Please be very careful during the operation.
- During the cooking operation of the food Cooking Machine ZT100, please do not reach into the bowl of the cooker mouth.

The risk of scalding caused by spilt food.

- The food added to the bowl should not exceed the maximum capacity of 2.3L. Please pay attention to the bowl markings showing the maximum amount of ingredients tick mark.
- When processing hot food (with temperatures above 60 degrees Celsius), especially for hot food which has been processed in the food Cooking Machine ZT100, make sure that the hot food does not touch the underside of the measuring cup, on the bowl lid. Also, please make sure the measuring cup is securely positioned in the hole of mixing bowl lid when suddenly increasing to a higher speed (7-10).
- Please pay more attention to the hot food splashing out from the hole of mixing bowl lid when opening the mixing bowl lid. Especially when heating food at a speed of 3-6 or high speed of 7-10, please also make sure the measuring cup is in the hole of mixing bowl lid.
- Do not use the steam function for cooking a large amount of food.
- When using the steam function, you can only use the low-speed setting (1). You should not use the high-speed setting with the steam function as it may cause spillage of hot food or liquid.
- Please put the food Cooking Machine ZT100 on a clean, stable, flat platform and do not allow placing on a hot surface. Special attention needs to be paid when using the steamer.
- Please carefully remove the mixing bowl to avoid any leakage, especially when there is food in the bowl.

To prevent scalding which may be caused by steaming or steam vapour.

- Ensure the steamer is placed on the top of the Cooking Machine in a proper way.
- Please note when operating the machine, the steam vapour can cover the top or side of the overflow from the steamer.
- Please note the hot steam when lifting the lid, customers should avoid steam which is generated from the middle of the vent even though the vapour is small.
- Never use the steamer when the cover is not put on the steamer.
- When opening the steamer lid, please take care to avoid the spilt vapour and droplets. Please pay attention when the lid is removed from the steamer, note that when using the cooking setting, be careful the steaming which will be generated from the skillet when removing the steamer.
- When using the steamer, do not allow children to get close to, and warn them that they might be in danger of being spilt by steam and the steaming condensate.
- Do not put too many ingredients into the steamer. The amount of food cannot exceed the top of the steamer. Make sure to maintain a certain distance between the ingredients and cooking bowl holes. If the cooking bowl holes are blocked with ingredients, at the same time the heat keeps accumulating, this will result in pressure in the cooker and may cause the heated ingredients to overflow. In this case, there is a risk of causing burns and injuries.
- Make sure to keep steaming plate and the steamer connect smoothly, otherwise, it may cause an overflow of steam vapour.
- Please be careful as without taking proper precautions there is a possibility of steam burns caused by incorrect use of the food Cooking Machine ZT100.

Injury can be caused by hot assembly parts.

- Please store the Cooking Machine out of the reach of small children and warn children that the mixing bowl and steamer are hot, and not to touch.

The risk of frozen food spillage.

- Please use the Cooking Machine ZT100 at a medium speed (3-6), high speed (7-10) or pre-set program for a smoothie or to chop or mince frozen food.

The risk of getting an injury from scalding food.

- When heating food, and the temperature exceeds 60°C, do not touch the measuring cup or operate the smoothie function.

The risk of sharp edges.

- The display screen of the Cooking Machine ZT100 is made of transparent organic resin material, and if excessive force is used, it may crack.

The danger caused by improper use.

- Do not directly heat the empty pan.
- Never pull hard of the cover pan silicone tube in order to avoid tearing.

DANGER from foreign matter and unapproved equipment.

- This machine can only be used with the original accessories provided by the Kohersen.
- Do not attempt to cook food with the Cooking Machine using any parts other than those provided by Kohersen.
- The user can only use the mixing bowl lid to cover the mixing bowl.
- The measuring cup of Kohersen cooking machine ZT100 is the only spare part which can be used to close the hole of mixing bowl lid.
- Do not cover mixing bowl with a cloth or other objects.
- The Kohersen cooking machine ZT100 can only be used safely with the provided spatula to stir food. Do not, for example, use any other spoon, spatula, or mix with chopsticks.

Avoid damage

The Kohersen cooking machine ZT100 might move under operation.


- Please place your Kohersen Cooking Machine ZT100 in a clean, stable, flat table that does not get hot so that the Kohersen Cooking Machine ZT100 will not slide and keep a safe distance from the edge of a table in order to avoid the machine dropping. The Kohersen Cooking Machine ZT100 can possibly move because of the movement of the saucepan when kneading dough, grinding or cutting food. Therefore, care should be taken to avoid the machine falling in the process of its operation. Please use the Kohersen Cooking Machine ZT100 under strict supervision.

The risk of damage

- The risk of damage caused by hot steam: please pay attention and keep a proper distance away from kitchen cabinets or shelves that can be damaged by hot steam.
- The risk of damage from the external heat: please keep a proper distance from external heat sources such as radiators, electric heating plate, oven, gas stove etc. Please do not place the Kohersen cooking machine ZT100 or plug-in electric wires on any Electric heating plate, induction cooker, oven, because the Kohersen Cooking Machine ZT100 will sustain damage. Please do not place the Kohersen cooking machine ZT100 on a hot surface.
- Damage risk caused by food leakage: Remember you can only stir the food when the blade assembly is fully locked in position. When the seal ring on the blade assembly is not installed or incorrectly locked, it will cause agitation when cooking the food leading to food leakage or even damage to the machine. Ensure that the mixing blade set is correctly and securely locked above the bottom of the pan.
- The Kohersen Cooking Machine ZT100 overheating damage risk: Make sure that the food Cooking Machine ZT100's rear and bottom vents are always free from grease or food debris, as it may lead to damage due to overheating through duress.
- Improper use of the power supply: Kohersen Cooking Machine (ZT100): Use only the AC mains. If unsure about the power settings, please consult a qualified electrician. The supply voltage and frequency must conform to the data (labelled ZT100 food cooking on the bottom of the machine)
- Risk of corrosion damage: metal parts, after cleaning by hand or in the dishwasher, make sure to keep the metallic parts fully dry.

Technical Parameters

EN

Conformity marking:	
Motor:	Rated power of the series motor is 600W Motor speed adjustable from 100 rpm per minute go to 5000 rpm Electronic motor protection to prevent overload and high temperature
Power Disk:	Power 900W±10% Anti-overheating device
System:	Touch screen and mechanical knob operation Pan lid and protective device is not placed correctly Anti-overheating device
Mainframe:	Environmental quality plastic material
Boiler:	Stainless steel with a double bottom, the maximum capacity of 2.3 litres
Online load:	It applies only to 230V~, 50 / 60Hz of alternating current Rated power is 1200W. Power length: exposed 1.4 m
Size:	Without inner / outer steamer (L380×W210×H345mm)
N.W. / G.W.:	6.3 Kg / 10.4 Kg