

# KÖHERSEN®

Wielofunkcyjny robot kuchenny  
z funkcją gotowania  
Model CY021  
Instrukcja obsługi



[www.koheresen.pl](http://www.koheresen.pl)

# KLUB K<sup>🔥</sup>HERSEN<sup>®</sup>

Dołącz do społeczności KOHERSEN<sup>®</sup> i zyskaj:

- informacje o zmianach systemowych i możliwość zdalnej aktualizacji oprogramowania
- informacje o nowych przepisach tworzonych przez ekspertów Kohersen i dostęp do pełnej bazy receptur
- rabat w wysokości 20% na zakup akcesoriów i części na kohersen.pl
  - dostęp do ekskluzywnych ofert i specjalnych wydarzeń
  - dostęp do informacji i porad dotyczących produktów.



# WSTĘP

Dziękujemy za zakup produktu. W celu prawidłowego użytkowania i konserwacji naszego urządzenia przekazujemy Państwu niniejszą instrukcję obsługi. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Instrukcja zawiera jedynie wskazówki i wytyczne dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia. Jeżeli w instrukcji brakuje poszukiwanych przez Państwa informacji, prosimy o kontakt z Biurem Obsługi Klienta. Jeżeli w instrukcji występują braki, zapraszamy do zgłaszania wszelkich sugestii w celu jej uzupełnienia.

## SPIS TREŚCI

|  |    |
|--|----|
| 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....   | 4  |
| 2. SZYBKI START .....  | 7  |
| 3. INFORMACJE OGÓLNE O URZĄDZENIU, CZĘŚCIACH, MONTAŻU .....                      | 8  |
| 4. SPOSÓB DZIAŁANIA I OBSŁUGA URZĄDZENIA .....                                   | 12 |
| 4.1. PRZED UŻYCIEM .....   | 12 |
| 4.2. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA.....  | 12 |
| 4.3. ŁATWE GOTOWANIE .....   | 14 |
| 4.4. PRZEPISY WBUDOWANE W PAMIĘCI URZĄDZENIA .....                               | 22 |
| 4.5. PRZEPISY W CHMURZE .....  | 23 |
| 4.6. STWÓRZ PRZEPIS .....  | 23 |
| 4.7. HISTORIA I ULUBIONE PRZEPISY .....  | 26 |
| 4.8. POŁĄCZENIE WIFI.....  | 26 |
| 4.9. REKOMENDOWANE NASTAWY PRĘDKOŚCI I OBJĘTOŚCI DLA GŁÓWNYCH<br>AKCESORIÓW..... | 27 |
| 5. INSTALACJA I KORZYSTANIE Z APLIKACJI .....                                    | 28 |
| 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....   | 31 |
| 7. ANALIZA I NAPRAWA USTEREK .....   | 32 |
| 8. UTYLIZACJA .....  | 33 |
| 9. GWARANCJA I SERWIS .....  | 34 |

# 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj te instrukcje dokładnie przed użyciem urządzenia. Zachowaj instrukcję na przyszłość oraz dla nowych użytkowników. Urządzenia należy używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. W przypadku wystąpienia szkód wynikających z nieprzestrzegania wytycznych określonych w niniejszej instrukcji, gwarancja natychmiast traci swoją ważność. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania wytycznych, niewłaściwego użytkowania lub użytkowania niezgodnego z wymogami niniejszej instrukcji. Naprawę urządzenia należy zlecać wyłącznie Autoryzowanemu Serwisowi Centralnemu (informacja w punkcie 9.). Autoryzowany Serwis Centralny to serwis posprzedażowy producenta, który posiada uprawnienia do wykonywania napraw i usuwania wszelkiego rodzaju usterek. W razie problemów prosimy o zwrot urządzenia do tego Serwisu.

- 1.1. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: w kuchni pracowniczej, w sklepie, biurze i innym miejscu pracy, w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych, pensjonatach i domach gościnnych.
- 1.2. Ilość produktów dodawanych do przygotowywanej potrawy nie może przekroczyć maksymalnej pojemności naczynia głównego. Należy zwrócić uwagę na oznaczenia dopuszczalnej pojemności. Rekomendowane objętości dla gotowania w różnych konfiguracjach urządzenia można znaleźć w punkcie 4.9. niniejszej instrukcji.
- 1.3. Przygotowując gorące potrawy (o temperaturze powyżej 60°C), nie należy dotykać kielicha, ponieważ może nagrzać się od potrawy. Kielich należy chwycić wyłącznie za rączkę. Należy używać pewnego rodzaju ochrony, aby go dotknąć lub przemieścić. Należy upewnić się, że miarka jest osadzona w otworze w pokrywie naczynia głównego, jeśli planowane jest gwałtowne przelazanie na wysoką prędkość.
- 1.4. Należy uważać na drobiny gorących potraw, które mogą wydostawać się z otworu w pokrywie naczynia głównego podczas jego otwierania. Należy upewnić się, że miarka jest umieszczona w otworze pokrywy naczynia głównego.
- 1.5. Należy ostrożnie zdejmować naczynie główne, aby uniknąć wycieków, szczególnie, jeśli w naczyniu znajduje się gorąca potrawa.
- 1.6. Nie należy ściągać pokrywy produktu podczas gotowania.
- 1.7. W celu lepszego odprowadzenia pary można zdjąć przezroczystą miarkę.
- 1.8. Otwór w pokrywie produktu może być zakryty tylko i wyłącznie przez miarkę. Nie należy używać do tego celu tekstyliów ani żadnych innych przedmiotów.
- 1.9. Należy upewnić się, że pokrywa jest prawidłowo umiejscowiona przed dokonywaniem operacji oraz nie należy otwierać jej zanim urządzenie nie skończy operacji.
- 1.10. Podczas użycia naczynia do gotowania na parze należy upewnić się, że naczynie oraz kielich są poprawnie zmontowane.
- 1.11. Podczas używania urządzenia przy wysokich prędkościach, należy używać go tylko i wyłącznie z jego pokrywą poprawnie umiejscowioną na kielichu.
- 1.12. Nie należy wystawiać żadnej części korpusu na działanie pary wytworzonej podczas pracy.
- 1.13. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy sprawdzić, czy prąd zasilania jest taki sam, jak podany na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie należy zawsze podłączać do uziemionego gniazda zasilania.
- 1.14. Należy odłączyć urządzenie od zasilania przed czyszczeniem lub jeśli jest długotrwale nieużywane.
- 1.15. Nie można używać urządzenia z uszkodzonym lub wykazującym uszkodzenia przewodem lub wtyczką, gdy urządzenie działa niewłaściwie lub gdy urządzenie lub jego części zostały upuszczone lub uszkodzone w inny sposób. Urządzenie należy wówczas zwrócić do producenta lub Autoryzowanego Serwisu Centralnego w celu przeprowadzenia kontroli oraz ewentualnej naprawy lub regulacji elementów elektrycznych lub mechanicznych.
- 1.16. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania, należy ciągnąć za wtyczkę. Nie wolno ciągnąć za przewód zasilający. Przed przeniesieniem urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania.

- 1.17. Należy upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z gorącymi powierzchniami lub parą.
- 1.18. Urządzenie należy używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych, w miejscach suchych, z dala od wody i innych cieczy.
- 1.19. Jeżeli konieczne jest zastosowanie przedłużacza, należy użyć przewodu z uziemieniem oraz o odpowiednim, dopuszczalnym natężeniu prądu, aby nie doszło do przegrzania przewodów. Przewód należy ułożyć w taki sposób, aby nie było można przypadkowo go pociągnąć lub potknąć się o niego.
- 1.20. Aby uniknąć przeciążenia, nie wolno używać innego urządzenia wysokiej mocy na tym samym obwodzie elektrycznym.
- 1.21. Aby wyeliminować ryzyko porażenia prądem nie wolno zanurzać przewodu, wtyczki ani obudowy w wodzie lub innej cieczy.
- 1.22. Nie wolno dotykać urządzenia, jeżeli wpadnie do wody. Należy wówczas wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania, wyłączyć urządzenie i nie używać go ponownie.
- 1.23. Nie wolno używać urządzenia w pobliżu gorących przedmiotów lub urządzeń, takich jak np. kuchenka lub piekarnik.
- 1.24. Należy upewnić się, że przewód sieciowy nie wisi na ostrych krawędziach i znajduje się z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
- 1.25. Nie dotykać krawędzi ostrza wielofunkcyjnego, ponieważ są one bardzo ostre. Podczas montażu i demontażu ostrza wielofunkcyjnego, należy je trzymać za górny uchwyt, następnie powoli wkręcać lub wykręcać. Należy zachować szczególną ostrożność podczas tej operacji.
- 1.26. W trakcie pracy urządzenia nie należy wkładać rąk ani żadnych przedmiotów do wnętrza urządzenia.
- 1.27. Użycie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia.
- 1.28. Regularnie sprawdzaj: korpus główny, kielich, naczynie do gotowania na parze oraz inne komponenty, na obecność uszkodzeń. W razie wykrycia jakiegokolwiek uszkodzenia nie wolno używać urządzenia.
- 1.29. Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej i równej powierzchni, zachowując bezpieczną odległość od krawędzi blatu, aby zapobiec upadkowi.
- 1.30. Urządzenie należy używać na płaskiej, suchej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Należy unikać umiejscawiania urządzenia na meblach lub podłogach lakierowanych.
- 1.31. Urządzenie należy umieścić w odległości co najmniej 10 cm od ściany lub łatwopalnych elementów (takich jak np. zasłony, świece lub ręczniki).
- 1.32. Przed dokonywaniem operacji na urządzeniu, należy upewnić się, że ostrza są poprawnie zamontowane, razem z uszczelką w odpowiednim miejscu.
- 1.33. Głowę, ręce, włosy, biżuterię i odzież należy trzymać z dala od ostrzy.
- 1.34. Nie wolno używać urządzenia, gdy jest puste.
- 1.35. Jeśli produkt nagle przestanie pracować, należy niezwłocznie odłączyć go od źródła zasilania oraz skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem Centralnym w celu kontroli działania urządzenia i ewentualnej naprawy.
- 1.36. Urządzenie nie służy do zabawy. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny samodzielnie używać urządzenia. Dzieci poniżej 3 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia jedynie pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Kiedy urządzenie pracuje w trybie gotowania/ mieszania, należy umieścić urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- 1.37. Należy utrzymywać podłączone do sieci urządzenie poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- 1.38. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- 1.39. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 1.40. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź przez 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 i ewentualnych zagrożeń. Należy upewnić się, że wymienione osoby rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia.
- 1.41. Po zakończeniu gotowania wentylator urządzenia może przez pewien czas wydawać dźwięk związany z automatycznym chłodzeniem silnika. Jest to standardowy element pracy urządzenia.

1.42. Mycie i konserwacja, które powinien wykonywać użytkownik, nie powinny być wykonywane przez dzieci młodsze niż 8 lat i powinno się to odbywać pod kontrolą rodziców. Dzieciom poniżej 3 lat nie wolno powierzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

## 2. SZYBKI START

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do wykonywania czynności opisanych w tym punkcie, aby uniknąć uszkodzenia sprzętu i/lub zranienia ciała, koniecznie zapoznaj się z punktem „1. Instrukcje bezpieczeństwa”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użycia urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją.

Ustaw urządzenie na płaskim blacie, co najmniej 10 cm od ściany, podłącz do prądu, zamontuj wybrane ostrze/końcówkę w kielichu. Umieść kielich w korpusie urządzenia. Włóż do kielicha składniki, załóż pokrywę i wejdź w zakładkę „Zrób to sam”. Ustaw w niej poziom obrotów i temperaturę (ewentualnie także czas) i rozpocznij pracę.

Przykładowe, szybkie przepisy:

### **KOKTAJL OWOCOWY:**

Przed umieszczeniem składników w kielichu zamontuj ostrze wielofunkcyjne.

W pierwszej kolejności wlej do kielicha 300 ml wody lub mleka. Następnie dorzuć 200 g wybranych owoców i odpowiednią ilość cukru (wedle uznania). Zamknij pokrywę i ustaw obroty w trybie „Zrób to sam” na poziom 8, a czas na 30 s. Po zakończeniu programu koktajl jest gotowy.

### **ZUPA KREM POMIDOROWA:**

Przed umieszczeniem składników w kielichu zamontuj ostrze wielofunkcyjne.

W pierwszej kolejności wlej do kielicha 300 ml wody, dorzuć warzywa (na przykład: 50 g selera, 50 g pietruszki, 30 g cebuli, 100 g marchwi, ząbek czosnku, pół pęczka pietruszki). Ustaw w trybie „Zrób to sam” obroty na poziom 6, a czas na 10 s.

W drugim etapie dorzuć dwa udka z kurczaka, 200 g przecieru pomidorowego, 50 g śmietany, łyżeczkę soli, dolej 1,2 l wody i jedną kostkę rosółową (lub więcej wedle uznania). Ustaw obroty na poziom 3, temperaturę 100°C, na czas 30 min. Jeśli w trakcie gotowania zupa będzie mocno wrzeć i bulgotać, sugerowane jest zmniejszenie parametru GRZANIE do poziomu 6. Po upływie ustawionego czasu, urządzenie zakończy program gotowania, a zupa będzie gotowa do spożycia.

### **CIASTO NA PIZZĘ:**

Przed umieszczeniem składników w kielichu zamontuj łopatkę do wyrabiania ciasta.

W pierwszej kolejności wlej do kielicha 200 ml ciepłej wody, rozpuść 25 g drożdży z łyżeczką cukru, dodaj 50 ml oliwy, a następnie wsyp 450 g mąki i łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę i ustaw obroty w trybie „Zrób to sam” na poziom 2. Po 3-5 minutach ciasto będzie gotowe. Odstaw na pół godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Po zakończeniu gotowania i wyjęciu potrawy z kielicha, należy jak najszybciej przepłukać kielich ciepłą wodą. W przypadku nieusunięcia pozostałości potrawy zaleca się wlanie około 1 l wody i kilku kropel detergentu oraz włączenie obrotów w trybie „Zrób to sam” na poziom 4-5, na kilka minut. Jeżeli nadal pozostają resztki jedzenia, należy zdemontować ostrze/końcówkę i umyć je ręcznie, zaś sam kielich może być umyty w zmywarce.

Więcej przepisów dostępnych jest w chmurze lub na urządzeniu po kliknięciu w zakładkę „Przepisy”. W przypadku wyboru tych przepisów, urządzenie wyświetla na ekranie wskazówki w celu wykonania danej potrawy.

### 3. INFORMACJE OGÓLNE O URZĄDZENIU, CZĘŚCIACH, MONTAŻU

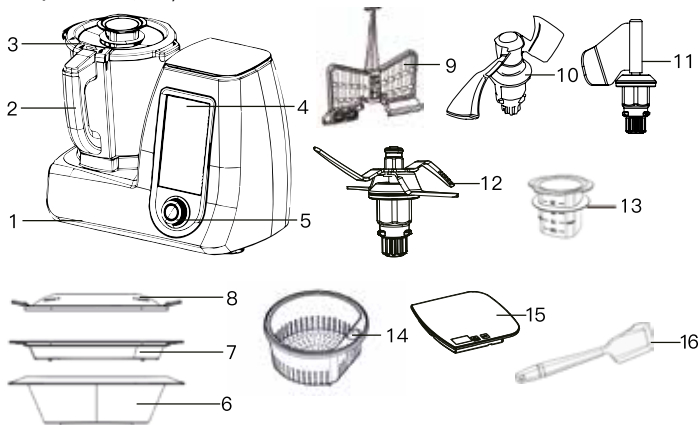
PL

Dane techniczne:

Model: CY021

Moc grzania: 1000 W, moc silnika: 1000 W

Prąd znamionowy: ~230V; 50/60Hz



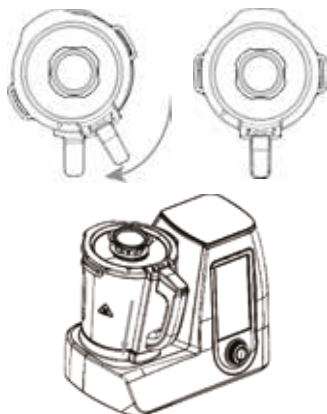
1. Korpus główny robota
2. Kielich do gotowania 3,3 l
3. Pokrywa kielicha
4. Wyświetlacz dotykowy
5. Pokrętko-przycisk „Start/Pauza”
6. Naczynie główne do gotowania na parze
7. Naczynie dodatkowe do gotowania na parze
8. Pokrywka naczynia do gotowania na parze
9. Mieszadło motylkowe
10. Mieszadło saute
11. Łopatką do wyrabiania ciasta
12. Ostrze wielofunkcyjne
13. Miarka
14. Naczynie główne do gotowania na parze
15. Zdejmowana waga cyfrowa (do 5kg)
16. Szpatułka

#### Montaż kielicha

Umieść pokrywę na kielichu, przyciśnij w dół i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż będzie poprawnie zamknięta. Urządzenie nie będzie pracować, dopóki pokrywa nie będzie poprawnie zamknięta.

**UWAGA:** Kielich ma oznaczenia na jednej ze stron dotyczące efektywnej maksymalnej objętości wynoszącej 2 litry przy blendowaniu na obrotach powyżej 4, zaś 2,3 litra przy załączonym grzaniu. Nie przekraczaj tych ilości, by zapewnić prawidłową i bezpieczną pracę urządzenia.

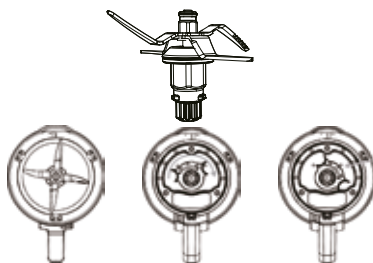
Umieść kielich na korpusie głównym, upewniając się, że odpowiednio przylega w jego poprawnym położeniu. Jeśli kielich nie jest poprawnie umiejscowiony, urządzenie nie będzie pracować.





## Montaż ostrza wielofunkcyjnego

1. Załóż uszczelkę na ostrze, włóż ostrze do kielicha i umieść je w otworze.
2. Przytrzymaj mocno górną część ostrza i obróć kielich do góry dnem. Upewnij się, że ostrze jest w poprawnym położeniu.
3. Zainstaluj nakładkę mocującą od spodu kielicha i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować ostrza w kielichu.
4. Aby zdemontować ostrza z kielicha, obróć nakładkę mocującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Upewnij się, że trzymasz mocno ostrza, by zapobiec upadkowi i spowodowaniu uszkodzenia.



### UWAGA:

- Użyj szmatki tekstylnej, aby zasłonić ostrza przed uchwyceniem ich, by uniknąć urazów.
- Zamontuj nakładkę mocującą wraz z uszczelką w poprawny sposób, aby uniknąć rozbryzgiwania się jedzenia lub płynów podczas gotowania.

## Łopátka do wyrabiania ciasta

Ten element zaprojektowany jest do wyrabiania i mieszania żywności w taki sposób, aby jej nie siekać. Zamontuj ostrza, trzymając je mocno, obracając kielich do góry dnem i przekręcając nakładkę mocującą (od spodu) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



### UWAGA:

- Nie używaj tej łopátki przy prędkościach większych niż 3, ponieważ kielich może wpaść w wibrację, co może spowodować zagrożenie.
- Odległość pomiędzy łopátką do wyrabiania ciasta i ścianką kielicha wynosi 1 cm, w związku z czym jedzenie może tam utknąć. Jeśli to się wydarzy, silnik zatrzyma się w wyniku uruchomienia mechanizmu ochronnego przed przegrzaniem. Wówczas użyj szpatułki do wymieszania i usunięcia zablokowanej żywności, aby urządzenie mogło wznowić proces wyrabiania.

## Miarka

Miarka jest używana jako pokrywa do zapobiegania wypryskiwaniu i utracie ciepła, a także do mierzenia ilości dodawanych składników. Jej maksymalna objętość wynosi 100 ml.

Podczas gotowania nałóż miarkę na otwór w pokrywie.



### UWAGA:

Do zamykania pokrywy kielicha używaj tylko i wyłącznie oryginalnej miarki, a nie jakiegokolwiek innego przedmiotu.

## Szpatułka

Szpatułka jest jedynym narzędziem odpowiednim do mieszania żywności w kielichu, inne narzędzia mogą zarysować lub uszkodzić powierzchnię kielicha. Szpatułka nie może być używana, podczas gdy produkt jest w trakcie pracy z załączonymi ostrzami lub mieszadłem motylkowym. Szpatułka może być również używana do wyjmowania koszyczka tak jak pokazano na poniższym rysunku. W szczególności gdy koszyczek jest gorący i znajduje się wewnątrz kielicha.



## Mieszadło motylkowe

Mieszadło motylkowe pracuje, gdy jest zainstalowane na jednostce ostrza wielofunkcyjnego, w ten sposób wspomaga mieszanie żywności, która nie jest siekana przez ostrza. Pomaga również w usuwaniu grudek.

Zainstaluj mieszadło motylkowe na jednostce ostrza wielofunkcyjnego poprzez dopasowanie środka wału z otworem mieszadła i wciśnięcie go do dołu na zatrask.

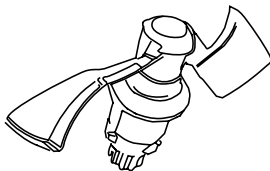


### UWAGA:

- Nie uruchamiaj żadnej operacji, dopóki element nie jest zamontowany prawidłowo.
- Nie uruchamiaj żadnej operacji z mieszadłem motylkowym powyżej prędkości 4.
- Nie używaj mieszadła w tym samym czasie co szpatułki.
- Nie wlewaj żywności, w momencie gdy mieszadło pracuje, by uniknąć uszkodzenia lub zablokowania.

## Mieszadło saute

Służy do smażenia na gorącym oleju, miesza od spodu i obraca składniki oraz zapobiega przypalaniu się i przywieraniu. Jednocześnie, krawędzie mieszadła nie powodują siekania czy rozdrabniania mięsa na drobne kawałki.



## Koszyczek

Koszyczek pozwala na przeprowadzenie różnych operacji:

1. Filtrowanie lub przygotowanie sosów, dipów, itp. Po zblendowaniu, gotowaniu lub przygotowaniu sosu, zamontuj koszyczek w kielichu i wlej mieszankę.
2. Gotowanie żywności na miękko, np. makaronu lub klusek.
3. Gotowanie dodatków jak np. ryżu lub ziemniaków.



## Naczynie do gotowania na parze

Zestaw do gotowania na parze zawiera 3 części: naczynie główne, naczynie dodatkowe i pokrywkę.

1. Zdejmij pokrywkę kielicha i umieść naczynie na kielichu, upewniając się, że pasuje poprawnie.
2. Zamknij naczynie jego pokrywką przed użyciem.

### UWAGA:

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas zbliżania się do pracującego zestawu parowego, aby uniknąć poparzenia.
- Nie zakrywaj otworów naczynia żadną ściereczką, ani innym przedmiotem, aby para nie wydobywała się przy krawędziach lub przez inne części powodując ryzyko poparzenia.
- Pozwól parze na wydobywanie się przez otwory po bokach pokrywki; w ten sposób zwiększysz cyrkulację pary, pozwalając na bardziej równomierne gotowanie potraw.



# 4. SPOSÓB DZIAŁANIA I OBSŁUGA URZĄDZENIA

## 4.1. PRZED UŻYCIEM

Uwaga:

Urządzenie może wydzielać delikatny zapach przy pierwszym użyciu, który zniknie po kilku minutach. Jest to spowodowane pozostałościami produkcyjnymi i nie ma wpływu na urządzenie.

1. Wyjmij produkt z kartonu i usuń wszystkie zabezpieczenia.
2. Upewnij się, że produkt jest w dobrym stanie. Jeśli widoczne są uszkodzenia, niezwłocznie skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta.
3. Umieść urządzenie na czystej, stabilnej i płaskiej powierzchni. Nie ustawiaj go blisko krawędzi, wewnątrz szaf lub na szafkach/półkach wiszących.
4. Umyj urządzenie przed pierwszym użyciem. Przeprowadź wstępne gotowanie wody w naczyniu, aby zniknął wspomniany wyżej zapach.
5. Podłącz urządzenie do źródła prądu, by je uruchomić. Po chwili włączy się wyświetlacz i urządzenie będzie gotowe do pracy.

## 4.2. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

Podłącz urządzenie do prądu, by je włączyć, i odłącz, by je wyłączyć.

Upewnij się, że prąd zasilania jest taki sam, jak prąd podany na etykiecie znamionowej.

Ten model posiada wyświetlacz dotykowy. Kiedy urządzenie jest włączone, wyświetlacz pokaże stronę startową, jak na rysunku obok.

Z menu głównego wybierz pożądaną funkcję.



### ZRÓB TO SAM:

Naciśnij żółtą zakładkę „Zrób to sam” w prawej środkowej części ekranu, by uruchomić tryb ustawień podstawowych. Panel „Zrób to sam” pokaże się na ekranie.

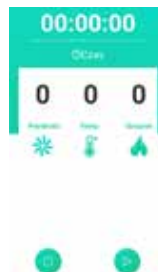
### CZAS:

Wyświetlacz pokaże czas jako: „godziny : minuty : sekundy”.

Naciśnij obszar czasu, wówczas znaki się powiększą. Aby wybrać pożądaný czas, kliknij na ekranie lub obróć pokrętko w lewo lub w prawo.

Podczas pracy naciśnij przycisk trójkąta w prawym dolnym narożniku, a urządzenie zacznie odliczanie automatycznie. Jeśli czas nie został ustawiony, urządzenie będzie działać z zaprogramowanymi czasami:

- (bez blendowania): maksymalnie 12 godzin,
- z blendowaniem (prędkość 1-4): maksymalnie 1 godzinę,
- z blendowaniem (prędkości 5-10): maksymalnie 5 minut.



### PRĘDKOŚĆ:

Naciśnij ikonę prędkości, by wejść w tryb regulacji prędkości. Ikona prędkości powiększy się na ekranie. Poprzez kliknięcie na ekranie lub obrócenie pokrętki można dostosować prędkość: w lewo, by ją zmniejszyć, zaś w prawo, by ją zwiększyć, pomiędzy poziomami 1-10. Jeśli wybrano prędkość 5-10, czasomierz będzie mógł być ustawiony do 5 minut. Dla pozostałych prędkości będzie to 1 godzina.

Uwaga: Kiedy prędkość zmienia się z 5 na 6 lub gdy urządzenie zaczyna pracować, może wydawać dźwięki. Jest to całkowicie normalne i nie wpływa na pracę urządzenia.

By skruszyć lub posiekać duże ilości żywności, wybierz najpierw prędkość 5, a następnie przełącz na 10, by zapewnić maksymalną efektywność.

### **TEMPERATURA:**

Użyj ikony temperatury, by wejść w tryb regulacji temperatury. Znaki temperatury powiększą się na ekranie.

Poprzez kliknięcie na ekranie lub obrót pokrętle można: zmniejszyć temperaturę przy obrocie w lewo i zwiększyć przy obrocie w prawo, od 37°C do 120°C. Wybrana wartość temperatury będzie migać, dopóki robot nie osiągnie wybranej wartości.

Wskaźnik temperatury zaświeci się na czerwono, kiedy kielich osiągnie bardzo wysoką temperaturę i jest to ostrzeżeniem, by uniknąć poparzenia.

Jeśli ikona temperatury jest czerwona, a chcesz uruchomić urządzenie na wysokich prędkościach, zredukuj ilość żywności do objętości poniżej 1,5 l.

### **GRZANIE:**

Naciśnij ikonę GRZANIE, aby wejść w tryb regulacji grzania. Wartość na wyświetlaczu powiększy się. Poprzez kliknięcie na ekranie lub obrót pokrętle można: zmniejszyć moc grzania przy obrocie w lewo i zwiększyć przy obrocie w prawo, dostępne poziomy to 1-10.

Niska moc grzania jest rekomendowana do gotowania żywności z większą ilością tłuszczów, w celu uniknięcia ich przypalenia, a także dla niedużych ilości jedzenia, ponieważ w obydwu przypadkach wymagana jest precyzyjna temperatura oraz kontrola gotowania.

Wysoka moc grzania spowoduje szybsze ugotowanie potrawy.

Funkcja grzania nie uaktywni się, dopóki nie zostaną także wprowadzone nastawy temperatury.

Zaleca się używanie domyślnych ustawień dla każdego progu temperaturowego. Gdy wybrana została temperatura pomiędzy 90-120°C, a gotowana potrawa zacznie mocno wrzeć i bulgotać, zaleca się zmniejszenie parametru GRZANIE do poziomu 4-6 przy pozostawieniu niezmienionej nastawy temperatury, by wrzenie potrawy od tego momentu było delikatniejsze (odzwierciedla to gotowanie na „małym ogniu” dla standardowych kuchenek).

### **POKRĘTŁO-PRZYCIISK START/PAUZA:**

Naciśnij pokrętło na przedniej części panelu, aby aktywować urządzenie.

Po 10 minutach bezczynności urządzenie wejdzie w tryb czuwania.

Po wybraniu pożądanego programu lub ustawienia naciśnij pokrętło, aby aktywować program, a urządzenie zacznie pracować.

Podczas pracy, naciśnij pokrętło, aby zatrzymać proces gotowania, wyświetlacz pokaże wówczas napis „PAUZA” w prawym dolnym rogu ekranu. W tym momencie można otworzyć pokrywkę, zamieszać żywność, wyjąć kielich, itd. Następnie umieść każdy element z powrotem w jego poprawnym położeniu i naciśnij przycisk pokrętła ponownie, aby wznowić pracę. Po 10 minutach wstrzymania (pauzy), urządzenie przejdzie automatycznie w tryb uśpienia.

Używaj pokrętła do wszystkich regulacji: czasu, temperatury, itd. Aby zwiększyć wartość, przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zaś zmniejszyć daną wartość, obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

### 4.3. ŁATWE GOTOWANIE

Naciśnij fioletową zakładkę „Łatwe gotowanie” w prawym dolnym rogu ekranu, aby przejść do dostępnych automatycznych programów gotowania.


W aplikacji zostało zainstalowanych 18 automatycznych programów. Naciśnij zakładkę, by wybrać dany program, a następnie steruj pokrętelem, aby dostosować wartości programu na ekranie.




1. Czyszczenie: jest to program czyszczący wnętrze kielicha. Wlej 500 ml wody oraz 1-2 krople detergentu. Zamontuj mieszadło motylkowe. Upewnij się, że pokrywa jest zabezpieczona. Naciśnij start, aby rozpocząć.

| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria  | Sugerowane składniki | Uwaga                                    |
|------------------------|----|-----------|--|----------------------|--|
| Poziom prędkości       | 4  | N/A       | Mieszadło motylkowe  |                      | Kilka kropli detergentu, jeśli potrzeba. |
| Temperatura (°C)       | 70 | N/A       |  |                      |  |
| Poziom mocy            | 7  | 1-10      |  |                      |  |
| Czas (minuty)          | 5  | 1-15      |  |                      |  |

2. Smoothie/Rozdrabnianie: rozdrabniaj warzywa, mięso, przyprawy i lód w łatwy sposób w zaledwie kilka sekund. Przygotowuj shake'i mleczne, sosy, dipy, kremy o płynnej i delikatnej strukturze.


| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 10  | 0-10      | Ostrze wielofunkcyjne   |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 0   | 0 lub 37  |  |                      |       |
| Poziom mocy            | 0   | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 0,5 | 0,5-2     |   |                      |       |

3. Przepłukanie: metoda odświeżania w temperaturze 50°C pozwala na oczyszczenie mięsa z krwi oraz warzyw i owoców z pozostałości pestycydów. Wlej 1,5 l wody, umieść składniki w koszyczku i uruchom program.

| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga  |
|------------------------|----|-----------|---|----------------------|--|
| Poziom prędkości       | 6  | 4-7       | Ostrze wielofunkcyjne + koszyczek   |                      | Spraw, by warzywa lub owoce były oczyszczone poprzez gotowanie z użyciem gorącej wody. |
| Temperatura (°C)       | 50 | N/A       |  |                      |  |
| Poziom mocy            | 5  | 1-10      |   |                      |  |
| Czas (minuty)          | 5  | 1-5       |   |                      |  |

4. Bulion/Szybka zupa: odpowiedni dla zup wegetariańskich. Najpierw rozdrobnij, a potem gotuj i mieszaj. Przygotuj dobrą zupę w krótkim czasie.

#### KROK 1

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga   |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|---|
| Poziom prędkości       | 10  | N/A       | Ostrze wielofunkcyjne   |                      | Program pokaże 32 minuty i 30 sekund. Po rozdrobnieniu zainstalować mieszadło motylkowe i gotować z mieszaniem. |
| Temperatura (°C)       | 0   | N/A       |  |                      |   |
| Poziom mocy            | 0   | N/A       |   |                      |   |
| Czas (minuty)          | 0,5 | N/A       |   |                      |   |


#### KROK 2

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0   | N/A       | Mieszadło motylkowe   |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 120 | N/A       |  |                      |       |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 2   | N/A       |   |                      |       |

#### KROK 3

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 2   | N/A       | Mieszadło motylkowe   |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 100 | N/A       |  |                      |       |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 30  | N/A       |   |                      |       |

5. Siekanie: siekaj wszystkie rodzaje składników, od mięsa lub ryb, po owoce czy warzywa. Zapewnia idealne cięcie.

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Aksesoria             | Sugerowane składniki  | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|-----------------------|---|-------|
| Poziom prędkości       | 5   | 5-7       | Ostrze wielofunkcyjne |  |       |
| Temperatura (°C)       | 0   | N/A       |                       |   |       |
| Poziom mocy            | 0   | N/A       |                       |   |       |
| Czas (minuty)          | 0,5 | 1-5       |                       |   |       |

6. Saute/Gotowanie na gorącym oleju: gotuj wszelkie rodzaje potraw, takie jak gulasz, kurczak z orzechami lub ratatouille.


| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Aksesoria       | Sugerowane składniki  | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|-----------------|---|-------|
| Poziom prędkości       | 1   | 1-2       | Mieszadło saute |  |       |
| Temperatura (°C)       | 120 | N/A       |                 |   |       |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |                 |   |       |
| Czas (minuty)          | 5   | 1-30      |                 |   |       |

7. Mieszanie: mieszaj żywność do uzyskania jednorodnej konsystencji. Gotuj pyszne risotto, sałatki makaronowe, kremy lub gorącą czekoladę.

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Aksesoria           | Sugerowane składniki   | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---------------------|--|-------|
| Poziom prędkości       | 2   | 0-3       | Mieszadło motylkowe |  |       |
| Temperatura (°C)       | 100 | 90-120    |                     |  |       |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |                     |  |       |
| Czas (minuty)          | 30  | 5-60      |                     |  |       |


8. Wyrabianie ciasta: możesz przygotować ciasto na chleb w dużych ilościach. Dzięki temu dedykowanemu akcesorium do ugniatania, możesz przygotować idealne ciasto.

KROK 1


| Ustawienia standardowe |   | Regulacja | Aksesoria   | Sugerowane składniki          | Uwaga  |
|------------------------|---|-----------|---|-------------------------------|--|
| Poziom prędkości       | 3 | 2-3       | Łopatką do wyrabiania ciasta  | 500 g ciasta + 300 g wody max | Nie przekraczaj 37°C. W zaprogramowanych nastawach czas wynosi 3min, prędkość 3. Kiedy temperatura osiągnie 37°C, moc zmienia się na poziom 2 automatycznie. |
| Temperatura (°C)       | 0 | 0 lub 37  |  |                               |  |
| Poziom mocy            | 0 | N/A       |   |                               |  |
| Czas (minuty)          | 3 | N/A       |   |                               |  |



## KROK 2


| Ustawienia standardowe |   | Regulacja | Aksesoria   | Sugerowane składniki             | Uwaga  |
|------------------------|---|-----------|---|----------------------------------|--|
| Poziom prędkości       | 2 | 2-3       | Łopatką do wyrabiania ciasta  | 500 g ciasta<br>+ 300 g wody max | Nie przekraczaj 37°C. W zaprogramowanych nastawach czas wynosi 3 minuty, na poziomie 3. Następnie 8 minut na poziomie 2; przez pierwsze 3 minuty nie można dostosować czasu, zaś w drugim kroku regulacja wynosi 3-20 minut. Kiedy temperatura osiągnie 37°C, moc zmienia się na poziom 2 automatycznie. |
| Temperatura (°C)       | 0 | 0 lub 37  |  |                                  |  |
| Poziom mocy            | 0 | N/A       |   |                                  |  |
| Czas (minuty)          | 8 | 3-20      |   |                                  |  |

9. Gotowanie na parze: ta funkcja jest idealna do gotowania na parze zdrowych potraw. Pozwala na zaoszczędzenie czasu dzięki dwupoziomowemu zestawowi, co pozwala także na gotowanie więcej niż jednego dania jednocześnie.


| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Aksesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0   | N/A       | Zestaw do gotowania na parze  |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 120 | N/A       |  |                      |       |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 20  | 15-60     |   |                      |       |

10. Duszenie/Gulasz: tradycyjny gulasz wymagający długiego procesu gotowania może być zrobiony za pomocą tego programu. Wolne gotowanie, długi czas, najlepszy aromat.


## KROK 1

| Ustawienia standardowe |   | Regulacja | Aksesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga   |
|------------------------|---|-----------|---|----------------------|---|
| Poziom prędkości       | 0   | N/A       | Ostrze wielofunkcyjne   |                      | Program pokazuje czas całkowity 3 godziny dla obydwu kroków, zaś użytkownik może dostosować czas od 1 do 12 godzin. |
| Temperatura (°C)       | 100   | N/A       |  |                      |   |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |   |                      |   |
| Czas (minuty)          | Od wrzenia, kontynuuje gotowanie przez 5 min, później automatycznie przechodzi do kroku 2 |           |   |                      |   |


## KROK 2

| Ustawienia standardowe |            | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|------------|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0          | N/A       | Ostrze wielofunkcyjne   |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 95         | N/A       |  |                      |       |
| Poziom mocy            | 2          | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | bez limitu |           |   |                      |       |

11. Utrzymanie ciepła: utrzymuje Twoje danie gorące do czasu serwowania. Po gotowaniu Twoich dań, po prostu ustaw robota na 80°C dla ciekłych dań, a na 45°C dla dań stałych, przez pożądaną okres czasu.

| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0  | N/A       | Ostrze wielofunkcyjne   |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 80 | 90-120    |  |                      |       |
| Poziom mocy            | 2  | N/A       |   |                      |       |
| Czas                   | 1h | 1-12h     |   |                      |       |

12. Podgrzewanie: pozwala odgrzać ugotowaną uprzednio potrawę, jeśli została wychłodzona lub ugotowana wcześniej, bądź właśnie rozmrożona.


| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria  | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|----|-----------|--|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0  | N/A       | Ostrze wielofunkcyjne  |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 95 | 90-120    |  |                      |       |
| Poziom mocy            | 5  | N/A       |  |                      |       |
| Czas                   | 30 | 1-60      |  |                      |       |

13. Gotowanie: wlej odpowiednią ilość wody do kielicha zakrywając wszystkie uprzednio dodane składniki, a następnie uruchom program.


| Ustawienia standardowe |            | Regulacja | Akcesoria | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|------------|-----------|-----------|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0          | N/A       |           |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 100        | N/A       |           |                      |       |
| Poziom mocy            | 10         | N/A       |           |                      |       |
| Czas (minuty)          | bez limitu | N/A       |           |                      |       |

14. Jogurt: przygotuj w łatwy sposób jogurty domowej roboty. Po prostu umieść wszystkie składniki w kielichu, a robot wykona całą pracę za Ciebie. Utrzymuje mieszankę w temperaturze fermentowania, dzięki czemu nazajutrz jogurt jest gotowy do schłodzenia i spożywania.

#### KROK 1

| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki                           | Uwaga  |
|------------------------|----|-----------|---|--|--|
| Poziom prędkości       | 1  | N/A       | Ostrze wielofunkcyjne   | Wymieszaj drożdże z mlekiem przez ok. 30 minut | Czas tego programu pokaże 8 godzin jako całkowity czas obu kroków. |
| Temperatura (°C)       | 37 | N/A       |  |  |  |
| Poziom mocy            | 2  | N/A       |   |  |  |
| Czas (minuty)          | 30 | N/A       |   |  |  |

#### KROK 2

| Ustawienia standardowe |       | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-------|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0     | N/A       |  |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 37    | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 1     | N/A       |   |                      |       |
| Czas                   | 7,5 h | 3-12      |   |                      |       |

15. Ryż: gotowanie ryżu. Wlej odpowiednią ilość wody, by uzyskać pożądaną konsystencję ryżu.


#### KROK 1

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga   |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|---|
| Poziom prędkości       | 4   | N/A       |  |                      | Wlej wodę do kielicha, a ryż umieść w koszyczku. Na 300 g ryżu, maksymalnie 1000 ml wody. |
| Temperatura (°C)       | 110 | N/A       |   |                      |   |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |   |                      |   |
| Czas (minuty)          | 9   | N/A       |   |                      |   |

#### KROK 2

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 2   | N/A       |  |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 110 | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 4   | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 11  | N/A       |   |                      |       |


## KROK 3

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 2   | N/A       |  Ostrze wielofunkcyjne + koszyczek |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 110 | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 6   | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 10  | N/A       |   |                      |       |

## KROK 4


| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0   | N/A       |  Ostrze wielofunkcyjne + koszyczek |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 110 | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 10  | N/A       |   |                      |       |

16. Owsianka: aby zrobić delikatne danie z ryżem, fasolą lub innymi składnikami ugotowanymi wraz z wodą lub mlekiem.

| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 2  | 1-2       |  Ostrze wielofunkcyjne |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 90 | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 10 | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 12 | 10-30     |   |                      |       |

17. Kleik ryżowy: użyj tego programu do przygotowania idealnego kleiku ryżowego.

## KROK 1


| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 1   | N/A       |  Ostrze wielofunkcyjne |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 120 | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 10  | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 6,5 | N/A       |   |                      |       |

## KROK 2


| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 1  | N/A       |  |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 98 | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 5  | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 40 | 1-60      |   |                      |       |

18. Zupa krem/Gęsta zupa: stopniowe gotowanie z całkowitą kontrolą temperatury i czasu. Idealnie ugotowana bez patrzenia na zegarek. Perfekcyjny program dla uzyskania delikatnych, smacznych posiłków.


## KROK 1

| Ustawienia standardowe |  | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga  |
|------------------------|--|-----------|---|----------------------|--|
| Poziom prędkości       | 0  | N/A       |  |                      | Po rozpoczęciu procesu wrzenia, ustaw czas na 30 sekund, a następnie gotuj zgodnie ze wskazówkami. |
| Temperatura (°C)       | wrzenie  | N/A       |   |                      |  |
| Poziom mocy            | 10   | N/A       |   |                      |  |
| Czas (minuty)          | Czas wrzenia + 30 sekund.<br>Po upływie ustawionego czasu, program automatycznie przejdzie do kroku 2. | N/A       |   |                      |  |

## KROK 2

| Ustawienia standardowe |     | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|-----|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 0   | N/A       |  |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 110 | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 4   | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | 20  | N/A       |   |                      |       |

### KROK 3

| Ustawienia standardowe |   | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga |
|------------------------|---|-----------|---|----------------------|-------|
| Poziom prędkości       | 3   | N/A       |  |                      |       |
| Temperatura (°C)       | 0   | N/A       |   |                      |       |
| Poziom mocy            | 0   | N/A       |   |                      |       |
| Czas (minuty)          | Po osiągnięciu temperatury 90°C, urządzenie przejdzie do kroku 4. | N/A       |   |                      |       |

### KROK 4

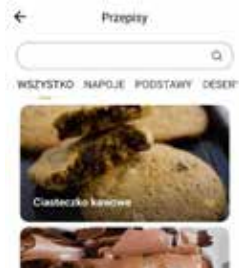
| Ustawienia standardowe |    | Regulacja | Akcesoria   | Sugerowane składniki | Uwaga  |
|------------------------|----|-----------|---|----------------------|--|
| Poziom prędkości       | 10 | N/A       |  |                      | Zmiana prędkości pomiędzy 6-10 zachodzi powoli (w ciągu 1 minuty). |
| Temperatura (°C)       | 0  | N/A       |   |                      |  |
| Poziom mocy            | 0  | N/A       |   |                      |  |
| Czas (minuty)          | 1  | N/A       |   |                      |  |

## 4.4. PRZEPISY WBUDOWANE W PAMIĘCI URZĄDZENIA

Robot Kohersen posiada autorskie przepisy wbudowane w pamięci urządzenia, przygotowane i sprawdzone przez zespół Kohersen. Aby je znaleźć, nie potrzeba książki kucharskiej ani dostępu do internetu – wystarczy wejść w zakładkę „Przepisy”, w lewej dolnej części ekranu, po czym pojawi się okno z kategoriami przepisów, z którego wybierając dany typ potrawy, można przejść do potraw dostępnych w ramach tej kategorii: Napoje (soki, smoothie, koktajle alkoholowe, ciepłe napoje), Podstawy (ryż, ciasto na pizzę, makaron, mieszanki przypraw, tarte produkty spożywcze), Zupy, Dania Główne, Desery (wypieki, lody, słodkie dodatki), Przystawki (surówki, sałatki, lekkie przekąski), Sosy (sosy, dipy, pasty), a następnie wyszukać i wybrać dany przepis. Pojawi się wówczas okno z informacjami co do wybranego przepisu zawierające opis, przybliżony czas jego realizacji, składniki potrzebne do gotowania oraz kroki automatycznie utworzonego programu. Aby rozpocząć gotowanie, przygotuj wszystkie składniki i naciśnij przycisk „Rozpocznij”.



Dodatkowo, w urządzeniu można przeszukiwać bazę przepisów. Aby znaleźć przepis, należy przejść w zakładkę „Wszystko”, w polu wyszukiwania wpisać ciąg znaków związany z daną potrawą, a następnie kliknąć ikonkę wyszukiwania („lupa”) po prawej stronie pola wyszukiwania. Wówczas urządzenie wyszuka wszystkie przepisy, które zawierają w swojej nazwie wpisany ciąg znaków.



### 4.5. PRZEPISY W CHMURZE

Uwaga: przepisy w chmurze będą dostępne tylko, gdy urządzenie będzie podłączone do sieci WiFi. W przeciwnym przypadku po wejściu w zakładkę „Przepisy” widoczne będą jedynie przepisy wbudowane w pamięć urządzenia. Aby dowiedzieć się, jak włączyć funkcję WIFI, zobacz rozdział 4.8.

Naciśnij zakładkę „Przepisy” w lewej dolnej części ekranu, aby przejść do przepisów zawartych w chmurze.

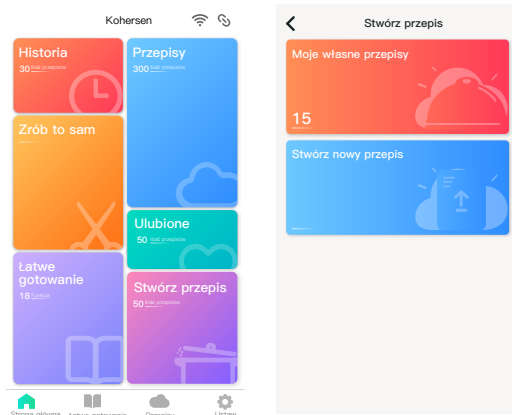
Przepisy na załadowanie z chmury potrzebują trochę czasu.

Czas ten zależy od szybkości WIFI, zazwyczaj trwa to kilkanaście sekund.



### 4.6. STWÓRZ PRZEPIS

Dzięki zakładce „Stwórz przepis” można tworzyć i zapisywać w urządzeniu tysiące własnych przepisów. Po wybraniu tej zakładki pojawią się dwa pola wyboru – „Moje własne przepisy” z zapisanymi uprzednio przez użytkownika przepisami – oraz „Stwórz nowy przepis”, w którym można tworzyć samemu nowy przepis.



Po wybraniu „Moje własne przepisy” można zobaczyć wszystkie zapisane uprzednio przepisy, edytować je - zmieniając parametry czy opis - lub uruchomić je i rozpocząć gotowanie. Przepisy można usuwać, klikając ikonę śmiecieczka w prawym górnym rogu ekranu.



4.6.1. Po wybraniu „Stwórz nowy przepis” na ekranie pojawi się nowe okno „Opis nowego przepisu”. Wprowadź w nim nazwę przepisu, datę utworzenia, opcjonalnie informację, kto stworzył przepis.

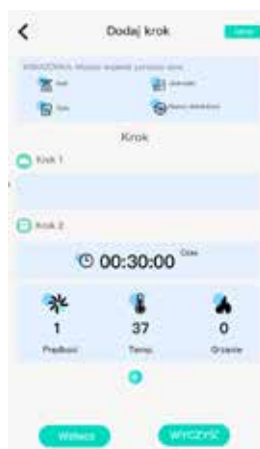
4.6.2. Następnie wybierz z listy rozwijalnej akcesoria robota potrzebne do przygotowania danej potrawy.

4.6.3. Uzupełnij, dla jakiej ilości osób jest przeznaczona potrawa i wpisz krótki opis.

4.6.4. Następnie kliknij ikonę „+” w środkowej części okna, aby dodać składniki potrzebne w przepisie, które kolejnie także można zapisać w pamięci urządzenia.

4.6.5. Po dodaniu wszystkich składników przejdź do następnego okna, klikając przycisk „Następny” w prawym dolnym rogu ekranu. W tym oknie można dodawać kroki tworzonego przepisu. Aby to zrobić, kliknij ikonę „+” znajdującą się pod napisem „Krok”, po czym pojawi się nowe okienko, w którym dobierzesz składniki lub czynności do danego kroku. Dodaj składniki w polu wyboru i potwierdź swój wybór.

4.6.6. Następnie dodaj poszczególne czynności i ustawić czas, prędkość obrotu, temperaturę i grzanie dla danego kroku.





4.6.7. Po zakończeniu tworzenia wszystkich kroków wciśnij przycisk „Zapisz” w prawym górnym rogu ekranu, aby zapisać dodane kroki w programie oraz aby zapisać cały przepis, który jest następnie widoczny w zakładce „Moje własne przepisy”.

#### Uwaga:

Zawsze na początku tworzenia nowego przepisu wpisz jego nazwę. Bez nazwy przepisu nie jest możliwe jego zapisanie, zaś wpisane dane mogą zostać utracone i trzeba będzie je uzupełniać ponownie.

W każdym przepisie zalecane jest dodanie w pierwszym kroku składników.

Dodawanie składników oraz dodawanie czynności to dwa niezależne kroki. Nie jest możliwe zaprogramowanie kroku zawierającego jednocześnie dodawanie składników do kielicha oraz czynności gotowania. Jeśli jest taka potrzeba, najpierw należy stworzyć krok z dodawaniem składników, a następnie stworzyć kolejny krok z czynnością związaną z pracą robota.

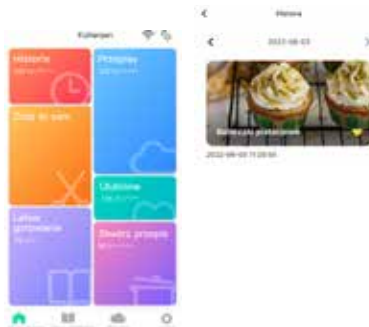
W trakcie tworzenia przepisu możesz w każdej chwili powrócić do poprzedniego okienka poprzez kliknięcie przycisku „Wstecz” w lewym dolnym rogu ekranu lub możesz też anulować tworzenie nowego przepisu poprzez kliknięcie przycisku „WYCZYŚĆ”.



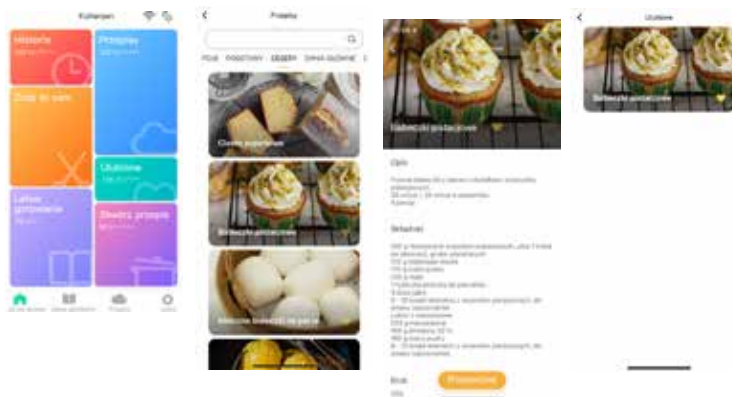
Zalecane jest zapisanie przepisu od razu po jego utworzeniu. Po kilku minutach urządzenie przechodzi w tryb uśpienia i wówczas istnieje ryzyko utraty danych, jeśli nie zapisze się przepisu.

## 4.7. HISTORIA I ULUBIONE PRZEPISY

W zakładce „Historia” menu głównego znajdują się wykonane uprzednio przez użytkownika przepisy, które są dostępne na urządzeniu. Umożliwia to w łatwy sposób powrócić do sprawdzonych przepisów, z danego okresu czasu.



Użytkownik może stworzyć własną listę przepisów ulubionych, by mieć do nich szybki dostęp bez potrzeby ponownego wyszukiwania. W celu dodania przepisu do „Ulubionych”, należy wejść w zakładkę ‚Przepisy’, a następnie wybrać przepis, który nas interesuje. Obok nazwy potrawy znajduje się serduszek, które po kliknięciu wypełnia się, co powoduje dodanie przepisu do ulubionych i od tej pory można go wyświetlić w zakładce „Ulubione” w menu głównym urządzenia.



## 4.8. POŁĄCZENIE WIFI





Urządzenie dysponuje zaawansowanymi funkcjami, takimi jak na przykład przepisy w chmurze. Aby z nich skorzystać, urządzenie musi być podłączone do WIFI.

Naciśnij ikonkę ustawień (koło zębate) w prawym dolnym rogu ekranu, aby włączyć stronę ustawień.

Naciśnij „Połącz z WIFI”, aby wybrać poprawną sieć WIFI, a następnie wpisz hasło dostępu do sieci. Po połączeniu z siecią, małe logo WIFI pojawi się w prawym górnym rogu ekranu.



#### 4.9. REKOMENDOWANE NASTAWY PRĘDKOŚCI I OBJĘTOŚCI DLA GŁÓWNYCH AKCESORIÓW

| Akcesorium                   | Obraz  | Funkcja                                | Prędkość | Pojemność   | Czas operacji |
|------------------------------|--|--|----------|---|---------------|
| Ostrze wielofunkcyjne        |   | Siekanie (drobne)                      | 5        | 2 l maksymalnie, przed siekaniem wielkość elementów do 1-2 cm | 1 min         |
|                              |  | Siekanie (bardzo drobne)               | 10       | 2 l maksymalnie, przed siekaniem wielkość elementów do 1-2 cm | 1 min         |
| Łopatką do wyrabiania ciasta |   | Wyrabianie ciasta na chleb, pizzę, itd | 2-3      | 800 g ciasta maksymalnie                                      | 5-20 min      |
|                              |  | Wyrabianie ciasta na kluski            | 3        | 600 g ciasta maksymalnie                                      | 3 min         |
| Mieszadło motylkowe          |   | Mieszanie                              | 1-3      | 2 l maksymalnie   | 30 min        |
|                              |  | Ubijanie białek jajek albo kremu       | 4        | 2 l maksymalnie   | 10 min        |
| Zestaw do gotowania na parze |  | Parowe gotowanie warzyw                | N/A      | 3,5 l maksymalnie   | 15 min        |
|                              |  | Gotowanie na parze mięsa               | N/A      | 3,5 l maksymalnie   | 2-30 min      |

Uwaga: Nie montuj i nie używaj łopatką do wyrabiania ciasta oraz koszyczka jednocześnie.

## 5. INSTALACJA I KORZYSTANIE Z APLIKACJI

PL



Krok 1: Znajdź aplikację “Tuya Smart “ dostępną zarówno na IOS APP Store, jak i na: Google Play.

Krok 2: Zainstaluj i uruchom aplikację Tuya Smart.

Krok 3: Zarejestruj się w aplikacji, postępując zgodnie ze wskazówkami na ekranie. Upewnij się, że wybrałaś/eś swój region - Polska. Podaj adres email.



Krok 4: Po rejestracji i zalogowaniu na swoim koncie wybierz ikonkę „Dodaj urządzenie” w prawym górnym rogu ekranu.

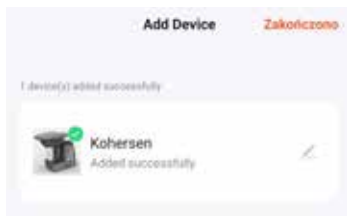


Krok 5: Naciśnij ikonkę „Skanuj” w prawym górnym rogu ekranu.



Krok 6: Uruchom robota i wybierz w prawym dolnym rogu ikonkę ustawień, a następnie przejdź do zakładki „Połącz z aplikacją”. Wówczas na ekranie pojawi się kod QR, który należy zeskanować przy użyciu kamery telefonu.

Uwaga: należy zeskanować kod QR, który pojawi się na ekranie robota po przejściu do zakładki „Połącz z aplikacją”. Podany na rysunku obok kod QR jest tylko przykładowy i nie należy go skanować.



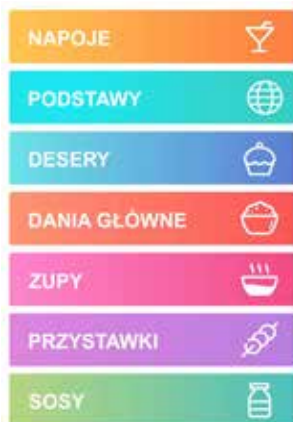
Po chwili robot zainstaluje się w telefonie i będzie można go używać z poziomu smartfona.

## Korzystanie z aplikacji

Przepisy

Wejść w zakładkę „Przepisy”.

Pokaże się lista kategorii przepisów.



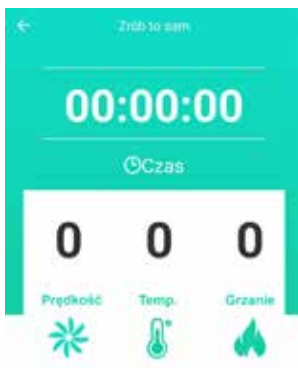
Ekran startowy



Zrób to Sam

Tryb „Zrób to Sam”

jest odpowiedni dla doświadczonych użytkowników, którzy potrafią sami ustawić parametry gotowania.



## Łatwe gotowanie



W oprogramowaniu wbudowane jest 18 automatycznych programów: Czyszczenie, Smoothie, Przeplukanie, Bulion, Siekanie, Smażenie Saute, Mieszanie, Wyrabianie ciasta, Gotowanie na parze, Duszenie, Utrzymywanie ciepła, Podgrzewanie, Gotowanie, Jogurt, Ryż, Owsianka, Kleik ryżowy, Zupa krem.

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### UWAGA:

PRZED CZYSZCZENIEM LUB MONTAŻEM NALEŻY ZAWSZE ODŁĄCZAĆ URZĄDZENIE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA.

- 6.1. Niezwłocznie po użyciu opłukać ostrza (i kielich), aby zapobiec wysychaniu i przywieraniu pozostałości do naczynia - w razie potrzeby przetrzeć gąbką do naczyń.
- 6.2. Kielich, ostrza i szpatułka mogą być myte w zmywarce, ale przed myciem należy zdjąć z nich uszczelki gumowe, które można myć jedynie wilgotną ściereczką z ciepłą wodą i detergentem.
- 6.3. Pozostałe akcesoria wyczyść z użyciem ciepłej wody z detergentem. Następnie wypłucz i osusz je dokładnie. Otrzyj korpus urządzenia głównego czystą, wilgotną ściereczką. Jeśli pozostały resztki jedzenia, zwilż ściereczkę w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu przed przetarciem urządzenia. Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy.
- 6.4. Aby utrzymać urządzenie w dobrym stanie, sprawdzaj i czyść dolną zdejmowalną część kielicha po każdym użyciu. Przetrzyj ją miękką, wilgotną ściereczką i wysusz dokładnie przed następnym użyciem.
- 6.5. Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, wyciągnij jego wtyczkę ze źródła prądu i przechowuj je w chłodnym i bezpiecznym miejscu.
- 6.6. Po umyciu niezwłocznie wysusz.
- 6.7. W przypadku trudnych do usunięcia pozostałości, napełnij do połowy kielich ciepłą (nie gorącą) wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie zamontuj ostrze, umieść kielich na korpusie i włącz na 30-45 sekund. A potem szybko przeczyszcz szczotką.
- 6.8. Nie próbuj naprawiać urządzenia samemu.
- 6.9. Nie należy używać wełny stalowej, ściernych środków czyszczących lub agresywnych cieczy (takich jak benzyna lub aceton) do czyszczenia urządzenia.
- 6.10. Należy okresowo sprawdzać przewód zasilający i wtyczki oraz inne części urządzenia pod kątem 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 producenta lub u pracownika zakładu serwisowego. Uszkodzone części mogą obniżyć bezpieczeństwo podczas pracy urządzenia.

## 7. ANALIZA I NAPRAWA USTEREK

| Kod błędu | Opis   | Możliwe przyczyny   | Rozwiązanie  |
|-----------|--|---|--|
| E01       | Błąd wyłącznika bezpieczeństwa   | Kielich lub jego pokrywa niepoprawnie zamontowana.  | Zdejmij i zamontuj ponownie kielich i pokrywę kielicha. Upewnij się, że wszystkie elementy są zamontowane poprawnie. |
| E02       | Błąd czujnika temperatury  | Kielich jest w nieprawidłowym położeniu lub złącze czujnika temperatury jest uszkodzone.                              | Zdejmij i zamontuj ponownie kielich i upewnij się, że jest zamontowany prawidłowo i ciasno.                          |
| E03       | Błąd silnika   | Zbyt duże obciążenie w kielichu.  | Zmniejsz ilość pożywienia w kielichu lub potnij włożone składniki na mniejsze kawałki i zrestartuj urządzenie.       |
| E04       | Zbyt wysoka temperatura  | Brak składników w kielichu lub zbyt mała ich ilość przy nastawie wysokotemperaturowej przez dłuższy czas.             | Dodaj więcej składników do kielicha.   |
| E05       | Temperatura silnika za wysoka  | Urządzenie pracuje pod wysokim obciążeniem przez zbyt długi czas. Temperatura termistora NTC silnika przekracza 90°C. | Zatrzymaj urządzenie i pozwól mu się schłodzić.  |
| E07       | Błąd przełącznika prędkości  | Zmiana prędkości pomiędzy niskimi poziomami 1-5 a wysokimi 6-10 zablokowana. Błąd przełącznika prędkości.             | Zatrzymaj urządzenie i zrestartuj je.  |
| E08       | Błąd termistora NTC silnika  | Podczas startu programu z prędkością, termistor NTC silnika nie został wykryty.                                       | Zatrzymaj urządzenie i zrestartuj je.  |
| E11       | Nie można użyć prędkości powyżej 4 przy jednoczesnej nastawie wysokich temperatur. | Temperatura w kielichu przekracza 90°C, skorzystaj z poziomu 4 w tym samym czasie.                                    | Ochłódź urządzenie poniżej 90°C i włącz prędkość poniżej poziomu 4.  |



## 8. UTYLIZACJA



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 zabrać 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 pogłębienia negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Wielofunkcyjny robot kuchenny  
z funkcją gotowania KOHERSEN

Model: CY021

Moc silnika: 1000 W

Moc grzałki 1000 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



Informacje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia użytkownika z powodu ulepszenia urządzenia lub jego funkcji, aktualizacji oprogramowania lub innych powodów. Najnowszą wersję instrukcji można znaleźć na stronie internetowej [www.koherсен.pl](http://www.koherсен.pl).



Szanowni Państwo,

Niniejszym udziela się gwarancji na Produkt Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania Kohersen® na poniższych zasadach:

1. Gwarancja uprawnia do skorzystania z serwisu gwarancyjnego świadzonego 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 Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania Kohersen® objęty jest 24 miesięczną gwarancją obowiązującą od dnia zakupu Produktu objętego gwarancją przez klienta detalicznego.
3. Warunkiem skorzystania z uprawnień gwarancyjnych jest przedstawienie przez nabywcę:
  - a) Karty Gwarancyjnej,
  - b) Dowodu Zakupu (faktura VAT, paragon fiskalny lub inny dokument poświadczający rzeczywistą datę zakupu), chyba że data zakupu Produktu wynika z Karty Gwarancyjnej.
4. 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.
5. Rekomendujemy, by wysyłając Produkt do autoryzowanego serwisu zadbali 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”.
6. 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 (w każdym przypadku na terenie Rzeczypospolitej) obciążają Gwaranta.
7. Zgłoszenie wady objętej gwarancją zostanie rozpatrzone niezwłocznie, nie później niż w terminie 14 dni, licząc od dnia dostarczenia rzeczy przez uprawnionego z gwarancji.
8. Po sprawdzeniu i stwierdzeniu zasadności roszczeń gwarancyjnych serwis Gwaranta dokona naprawy Produktu w ciągu 30 dni od daty dostarczenia rzeczy przez uprawnionego z gwarancji. W przypadku konieczności zastosowania trudno dostępnych części zamiennych termin ten może ulec wydłużeniu o czas niezbędny na dostawę części z fabryki Producenta.
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 (np. wywołanych uderzeniami) i termicznych (np. przypalenie) powstałych z winy użytkownika i wad Produktu spowodowanych tymi uszkodzeniami,
  - b) uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub niezgodnym z Instrukcją obsługi sposobem użytkowania Produktu, a także niewłaściwym czyszczeniem, zaniedbaniem, modyfikacją, pożarem, kradzieżą lub uszkodzeń związanych z użytkowaniem w celach komercyjnych (np. w gastronomii),
  - c) pojawiających się z czasem niedoskonałości i miejscowych przebarwień powierzchni Produktu - jest to efekt normalnego użytkowania. Nie wpływa ono na działanie oraz bezpieczeństwo Produktu, dlatego nie jest objęte naszą gwarancją.
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. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody przypadkowe lub wtórne, bezpośrednie lub pośrednie.
14. 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.
15. Zobowiązania Gwaranta wynikające z niniejszej gwarancji obowiązują w granicach Rzeczypospolitej Polskiej.

## GWARANT

Producent urządzeń Kohersen:

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. Pucka 5, 81-036 Gdynia

tel. +48 58 781 43 63, fax +48 58 781 43 65

e-mail: kontakt@kohersen.pl

www.kohersen.pl

\*koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora



# KÖHERSEN®

Multifunctional food processor  
with cooking function  
Model CY021  
User Manual



# INTRODUCTION

Thank you for purchasing this product. In order to use and maintain this product correctly, we compiled this manual. Please read this manual carefully before using the product and keep it properly for future reference.

This product is suitable for household use, it is not suitable for industrial and commercial use. All the contents in this book are only for users' reference when using and maintaining. We welcome users to consult the customer service department of our company. If there is any deficiency of the manual content, we welcome any suggestions in order to improve it. We hope the product can bring to your life warmth, convenience and health, thank you!

## TABLE OF CONTENT

|   |    |
|---|----|
| 1. SAFETY INSTRUCTIONS .....  | 39 |
| 2. QUICK START .....  | 41 |
| 3. GENERAL INFORMATION ABOUT THE UNIT, PARTS, INSTALLATION .....      | 42 |
| 4. OPERATION AND MAINTENANCE .....                                    | 46 |
| 4.1. BEFORE USE .....   | 46 |
| 4.2. DEVICE ACTIVATION .....  | 46 |
| 4.3. SIMPLE CHEF .....  | 48 |
| 4.4. RECIPES STORED IN MEMORY .....                                   | 56 |
| 4.5. CLOUD RECIPES .....  | 57 |
| 4.6. MY CREATION .....  | 57 |
| 4.7. HISTORY AND MY FAVOURITES .....                                  | 59 |
| 4.8. WIFI .....   | 60 |
| 4.9. RECOMMENDED SPEED AND VOLUME SETTINGS FOR EACH<br>ACCESSORY..... | 61 |
| 5. PHONE APPLICATION INSTALLATION AND OPERATING .....                 | 62 |
| 5.1. APP INSTALLATION .....   | 62 |
| 5.2. OPERATING ON THE APP .....                                       | 64 |
| 6. CLEANING AND MAINTENANCE .....                                     | 65 |
| 7. TROUBLESHOOTING AND REPAIR .....                                   | 66 |
| 8. DISPOSAL .....   | 67 |

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before using the device. Keep the instructions for future reference and for new users. Use the device only as described in this user manual. In case of damage resulting from failure to comply with the guidelines set presented in this manual, the warranty will immediately become void. The manufacturer is not liable for damage resulting from failure to observe the guidelines, misuse or use contrary to the requirements of this manual.

- 1.1. Have the unit repaired only by an authorized service center. An authorized service center is the manufacturer's after-sales service that is authorized to perform repairs and correct any type of malfunction. In case of any problems, please return the device to this center.
- 1.2. The appliance is intended for home use and similar applications such as: - in kitchens, stores, offices and other workplaces, - on farms, - by customers in hotels, motels and other living quarters, - boarding houses and guest houses.
- 1.3. Products added to the prepared dish must not exceed the maximum capacity of the cooking jar. Pay attention to the markings of the permitted capacity.
- 1.4. When preparing hot food (temperature over 60 degrees Celsius) do not touch the cooking jar, because it may get hot from the food. Grasp the cup by the handle only. Use some kind of protection to touch or move it. Make sure the measuring cup is seated in the hole in the lid of the main dish if you plan to switch to high speed rapidly.
- 1.5. Beware of hot food particles that may escape from the hole in the lid of the cooking jar when it is opened. Make sure that the measuring cup is placed in the hole of the jar's lid.
- 1.6. Remove the cooking jar carefully to avoid leaks, especially if there is hot food in the jar
- 1.7. Do not pull off the lid of the product while it is cooking.
- 1.8. The measuring cup can be removed for better steam drainage.
- 1.9. The opening in the lid of the product can only be covered by the measuring cup. Do not use clothes or any other objects for this purpose.
- 1.10. Make sure that the lid is correctly positioned before performing operations and do not open it before the machine has finished operations.
- 1.11. When using a steaming vessel: make sure the vessel and the cup are correctly assembled.
- 1.12. When using the appliance at high speed, use it only with its cover correctly positioned.
- 1.13. Do not expose any part of the body to steam generated during operation
- 1.14. Before using the appliance, check that the supply voltage is the same as that indicated on the appliance. Always connect the appliance to a grounded power outlet
- 1.15. Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or if it is left unused for a long period of time.
- 1.16. Do not use the unit with a damaged cord or plug, if the unit is malfunctioning, or if it has been dropped or otherwise damaged. Return the unit to the manufacturer or the nearest authorized service center for inspection, repair, or adjustment of the electrical or mechanical components.
- 1.17. To remove the plug from the power outlet, pull on the plug. Do not pull on the power cord. Always remove the plug from the power outlet before moving the unit.
- 1.18. Make sure that the power cord does not come in contact with hot surfaces or steam.
- 1.19. Use the device only indoors, in a dry place, away from water.
- 1.20. If it is necessary to use an extension cord, use a cord with sufficient amperage to prevent the wires from overheating. Arrange the cable so that it cannot be pulled or tripped over accidentally.
- 1.21. To avoid overloading, do not use another high voltage device on the same circuit.
- 1.22. To reduce the risk of electric shock, do not immerse the cable, plug or casing in water or other liquid.
- 1.23. Do not touch the device if it falls into water. Unplug it from the wall outlet, turn off the power, and do not use it again.
- 1.24. Do not use the machine near hot objects such as stoves or ovens.
- 1.25. Make sure that the power cord does not hang on sharp edges and is away from hot objects and open flames.

- 1.26. Do not use the unit if the power cord or plug shows signs of damage, if the unit has fallen to the floor, or if other parts of the unit have been damaged. In such cases, refer the appliance to a specialist service center for inspection and possible repair.
- 1.27. Do not touch the blades of the mixing blade as they are very sharp. When installing or removing the blender blade, hold it by the upper handle, then slowly screw it in or out. Use extreme caution during this operation.
- 1.28. When operating the appliance, do not put your hands or any objects inside the appliance.
- 1.29. Use of accessories that are not recommended by the manufacturer may result in personal injury or property damage.
- 1.30. Regularly inspect: main body, cup, steaming dish and other components for damage. If you detect any damage, do not use the appliance.
- 1.31. Place the appliance on a stable, levelled and even surface, keeping a safe distance from the edge of the countertop to prevent falling.
- 1.32. Use the appliance on a flat, dry, heat-resistant surface (not on painted furniture!).
- 1.33. The appliance should be placed at least 5 cm away from walls or flammable items (such as curtains, candles or towels).
- 1.34. Before operating the machine, make sure the blades are correctly fitted, with the gasket in place.
- 1.35. Keep your head, hands, hair, jewelry and clothing away from the blades.
- 1.36. Do not use the machine when it is empty.
- 1.37. If the product stops working suddenly, turn it off immediately and disconnect from the power source.
- 1.38. This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Children should not play with the equipment. Unsupervised children should not perform cleaning or maintenance on the equipment.
- 1.39. Keep the connected equipment out of the reach of children younger than 8 years of age.
- 1.40. The equipment should not be left unattended while in use.
- 1.41. Keep the appliance and power cord out of the reach of children.
- 1.42. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 1.43. After the cooking is finished, device ventilator can still be running, and make a hum for some short time. This is completely normal operation occurring automatically to cool down the engine.



## 2. QUICK START

### CAUTION!

Before performing the operations described in this section, to avoid equipment damage and/or personal injury, be sure to read „1. Safety Instructions.“ The manufacturer is not responsible for damage caused by using the device in a manner inconsistent with the instructions

Place the appliance on a flat countertop, at least 5cm from the wall, plug in, install the selected blade in the cup. Place the cooking jar in the body of the appliance. Put the ingredients into the jar, put the lid on and enter the DIY mode. Set the speed level and temperature (possibly also the time) and start the operation.

Examples of quick dishes:

### FRUIT COCKTAIL:

Install the chopping blade before placing the ingredients in the jar.

First pour 300 ml of water or milk into the chalice. Then add 200 g of your chosen fruit. Close the lid and set the speed in DIY mode to level 8 and the time to 30 s . When the program is complete, fruit cocktail is ready.

### TOMATO CREAM SOUP:

Install the chopping blade before placing the ingredients in the jar.

First, pour 300 ml of water into the cup, add the vegetables (for example: 50 g celery, 50 g parsley, 30 g onion, 100 g carrot, garlic clove, half a bunch of parsley). Set the speed to level 6 in DIY mode and the time to 10s.

For the second stage, add two chicken thighs, 200 g of tomato puree, 50 g of cream, a teaspoon of salt, 1.2 l of water and one stock cube (or more up to your adjustment). Set speed to level 3, temperature 100°C, time: 30 min. If the soup boils a lot during cooking, it is suggested to reduce the HEAT parameter to level 6. After the time is up, the soup is ready for eating.

### PIZZA DOUGH:

Install the kneading blade before placing the ingredients in the jar.

Pour 225 g of milk into the cup first, followed by the remaining ingredients: 425 g flour, half a teaspoon salt, half a teaspoon sugar, 20 g olive oil, 25 g crumbled yeast, 1 egg. Close the lid and set the speed on the DIY mode to level 2. After 3-5 minutes, the dough will be ready.

After cooking is complete and the food is removed from the jar, rinse the jar with warm water as soon as possible. If you do not remove any food residue, it is recommended that you pour in about 1l of water and a few drops of detergent and turn on the speed in the DIY mode to level 4-5 for a few minutes. If there are still food residues, remove the knife assembly and wash it by hand, and the jar can be washed in the dishwasher.

More recipes are available in the cloud or on the appliance. If you select these recipes, the appliance displays on-screen directions to make the dish.

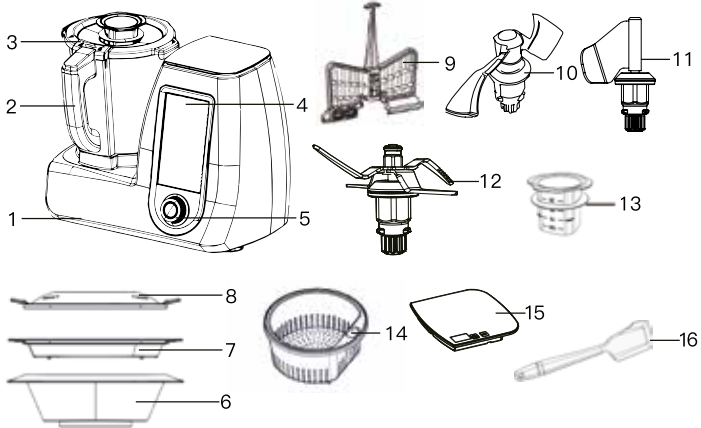
### 3. GENERAL INFORMATION ABOUT THE UNIT, PARTS, INSTALLATION

Technical specification:

Model: CY021

Heating power: 1000 W, motor power: 1000 W

Rated current: ~230V; 50/60Hz

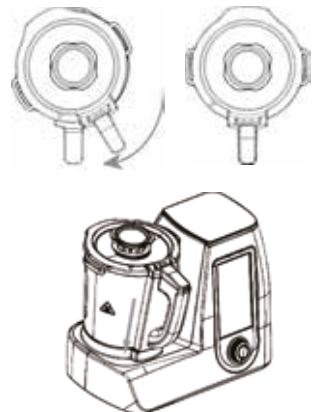


- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Main body               | 11. Kneading blade                       |
| 2. Cooking Jar 3,3 l       | 12. Multifunction blades                 |
| 3. Jar lid                 | 13. Measuring cup                        |
| 4. TFT touching panel      | 14. Basket                               |
| 5. Start and pause knob    | 15. Removable digital scale (up to 5 kg) |
| 6. Steamer body            | 16. Spatula                              |
| 7. Additional steamer body |  |
| 8. Steamer lid             |  |
| 9. Butterfly whisk         |  |
| 10. Saute whisk            |  |

#### Jar assembly

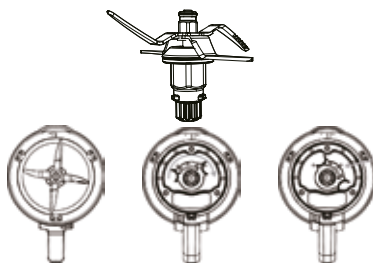
Place the lid on the jar, press it down and turn it clockwise until it is properly closed. The product will not operate unless the lid is not properly closed.

Note: The jar has marks on one of its sides and the effective maximum capacity is 2 L. Do not exceed this quantity to ensure good operation. Place the jar on the main body making sure it fits properly in its correct position. If the jar is not properly placed, the product will not operate.



### Multi-Function Blades assembly

1. Fix the sealing ring on the blades unit, introduce it in the jar and place it on the base's gap.
2. Hold the blades unit's top part firmly and turn the jar upside down. Make sure it is in its correct position.
3. Install the fixing bracket to the jar's bottom part and turn it clockwise in order to fix the blades unit to the jar.
4. To remove the blades unit from the jar, turn the fixing bracket anticlockwise. Make sure you hold the blades unit firmly to avoid it from falling and causing damage.



#### Warnings:

- Use a cloth to cover the blades unit before handling them to avoid injuries.
- Assemble the fixing bracket and the sealing ring properly to avoid food or liquids being cooked from splattering.

### Kneading Blade

This accessory is designed for kneading, stirring and mixing foods without cutting them. Remove the blades unit by holding them tightly, turning the jar upside down and turning the fixing bracket anticlockwise.



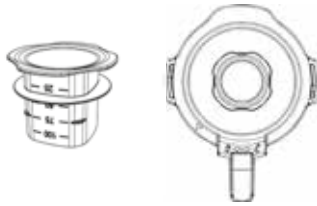
#### Warning:

- Do not use this accessory for speeds over 3 as the jar could vibrate and result in risk.
- The distance between the kneading blade and the jar's wall is 1 cm, therefore food might get stuck. If this happens, the product's motor will stop operating as a self-protection method. Use the spatula to mix and remove the stuck food for the appliance to resume the cooking process.

## Measuring cup

The measuring cup is used as the product's lid to prevent splashing and heat loss and is used to measure food quantity. Its maximum capacity is 100 ml. When cooking with functions without temperature, place the measuring cup on the cover's gap.

EN



Warning:

Use this measuring and no other accessory or object to close the jar's cover.

## Spatula

The spatula is the only tool suitable for stirring food inside the jar, other tools could scratch and damage the surface. It cannot be used while the product is operating with the blades or the butterfly whisk. The spatula can also be used to move filter basket. Especially when it is hot and placed inside the jar.



## Butterfly whisk

This accessory works installed on top of the blades unit, this way it helps mixing food and is not cut by the blades. It helps food mixing and removes lumps.

- Install the butterfly on the blades unit by matching the shaft's centre with the butterfly's gap and push it down.

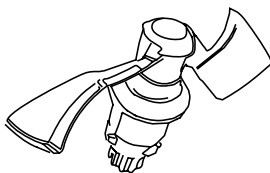


Warnings:

- Do not operate the appliance unless the accessory is fixed in its place.
- Do not operate it with speeds over 4.
- Do not use the butterfly at the same time as the spatula.
- Do not pour food in while it is operating with this accessory to avoid it from damaging or getting blocked.

### Saute whisk

Used for cooking in hot oil, it undercuts and rotates meat and makes it stir-fry. Prevents burning and sticking. At the same time, the edges of the stirrer do not cause chopping or shredding of meat into small pieces.



### Basket

The basket allows carrying out different functions:

1. Straining, juicer or sauces, dips etc. After blending, cooking or preparing sauce, assemble the basket in the jar and pour the mixture.
2. Cooking soft foods, such as pasta or noodles.
3. Cooking additions such as rice or potatoes.



### Steamer

The steamer includes 3 parts: a small steamer, a big one and the lid.

1. Close the steamer with its lid before using it.
2. Take off jar lid, and place the steamer on the jar, making sure it fits.

#### Warnings:

- Do not touch or get close to the steamer to avoid burns.
- Do not cover the steamer's holes with any cloth or object. Steam may come out from the edge or other parts causing risk of burns.
- Allow steam to be released through the cover's middle hole and sides; this way, steam circulation will be improved, allowing a more even cooking of food.



## 4. OPERATION AND MAINTENANCE

### 4.1. BEFORE USE

Note: The product will produce a light smell when it is used for the first time and will disappear after a few minutes. This is due to the manufacturing rests and does not affect to its operating.

1. Take the product out of the box and remove all packaging materials.
2. Make sure the product is in good conditions. If any sign of visible damage is observed, contact immediately with our official Technical Support Service.
3. Place the appliance on a clean, stable and flat surface. Do not place it close to the edge, inside built-in wardrobes or hanging brackets.
4. Clean the appliance before using it for the first time.
5. Connect it to a power supply to turn it on. The display will turn on

### 4.2. DEVICE ACTIVATION

Plug in the product to turn on and plug out to turn off.

Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.

This model has touch screen to operate. When power is on, this home page will show up on screen (on the right).

From the main display, select the desired function.



#### DIY:

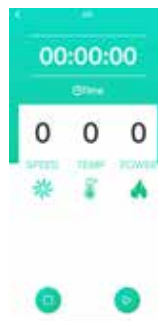
Press the yellow DIY icon on right middle to enter basic operation mode. DIY page will show up.

#### TIMER:

Press the timer position, and the digits will enlarge. Adjust the desired time by finger clicking on the screen or by turning the knob clockwise or anticlockwise. During operation, press the triangle button on right bottom corner and the device will start counting down automatically.

If the timer has not been set, the product will operate with the preset times:

- (without blending): heating max. 12 hours
- Blending (speed 1-4): heating max 1 hour
- Blending (speed 5-10): heating max. 5 minutes



#### SPEED:

Press this speed button to enter speed-setting mode. The speed icon digit will enlarge on the display.

Adjust the desired speed by finger clicking on the screen or by turning the knob clockwise or anticlockwise, from level 1 to 10. If the selected speed is 5-10, the timer will only be set up to 5 minutes. For the rest of the speed options, timer will be set up to 1 hour.

Warning: When speed changes from 5 to 6 or when the device starts working, the device could emit some noise. This is completely normal and does not affect the device's operation.

To crush or chop hard or large quantities of food, select speed 5 at first and then switch it to 10 to ensure perfect performance.

### **TEMPERATURE:**

Press this temperature button to enter temperature setting mode. The temperature digit will enlarge on the display.

Adjust the desired temperature by finger clicking on the screen or by turning the knob clockwise or anticlockwise, from 37 °C to 120 °C. The selected temperature value will blink until the robot reaches the set temperature.

The temperature indicator will turn on red when the jar reaches very high temperatures, as a warning to avoid burns.

If the temperature icon is red and you want to operate the machine at a high speed, reduce the food quantity to below 1.5 L.

### **HEATING POWER:**

Press this button to enter heat-power setting mode. The heat power digit will enlarge on the display.

Adjust the desired heat power by finger clicking on the screen or by turning the knob clockwise or anticlockwise, from level 1 to 10.

Low heat power is suggested to cook fatty foods to avoid it from burning and small quantities of food, as both require precise temperature and control.

High heating power will cook food much faster.

The heat power function will not activate unless the temperature is set too. It is suggested to use the default setting for each temperature level.

### **KNOB - START/PAUSE:**

Press the knob on the product's front part to be able to activate the device.

After 10 minutes of no operation, the device will automatically enter standby mode.

Once the desired setting or program has been selected, press the knob to activate it and the device will start operating.

During operation, press the knob to pause the cooking process, the display will show "PAUSE" text on right bottom corner. You can open the lid, stir or mix food, remove the jar etc. then, place every element back in its correct position and press the knob again to resume operation. After 10 minutes in "PAUSE", the device will automatically turn sleep mode.

Use the knob to adjust all settings: time, temperature etc. Turn it clockwise to increase the value and anticlockwise to decrease it.

### 4.3. SIMPLE CHEF

Press purple “Simple Chef” button on the right bottom of display to enter pre-installed programs.




There are 18 programs pre-installed in the APP in total.


Press the program button on display to enter it, and then turn the knob to adjust the program by number follows.



1. Clean: This is a cleaning program for the inside of the cooking jar. Add 500 ml of water and 1-2 drops of detergent. Assemble the butterfly whisk. Ensure the lid is secure. Press Start to begin.


| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark                                |
|------------------|----|------------|---|------------------------|---------------------------------------|
| Speed level      | 4  | N/A        |  |                        | Several drops of detergent, if needed |
| Temperature (°C) | 70 | N/A        |   |                        |                                       |
| Power level      | 7  | 1-10       |   |                        |                                       |
| Time (minutes)   | 5  | 1-15       |   |                        |                                       |

2. Smoothie : Crush vegetables, meat, spices and crush ice easily in just a few seconds. Prepare milk shakes, sauces, dips, creams with smooth and silky texture.

| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 10  | 0-10       |  |                        |        |
| Temperature (°C) | 0   | 0 lub 37   |   |                        |        |
| Power level      | 0   | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 0,5 | 0,5-2      |   |                        |        |




3. Fresh Recovery: Refreshing method at 50°C cleans meat from blood and vegetables and fruits from pesticide residues. Pour 1.5 l of water, place the ingredients in the basket and start the program.

| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark   |
|------------------|----|------------|---|------------------------|--|
| Speed level      | 6  | 4-7        | Multifunction blade + basket  |                        | Make vegetables or fruit fresh again with warm water rinse |
| Temperature (°C) | 50 | N/A        |  |                        |  |
| Power level      | 5  | 1-10       |   |                        |  |
| Time (minutes)   | 5  | 1-5        |   |                        |  |


4. Quick Soup: Suitable for vegetable soup. Crush first and then cook and stir.

Prepare a nice soup in short time.


#### STEP 1

| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark   |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--|
| Speed level      | 10  | N/A        | Multifunction blade   |                        | The program will show 32mins and 30s, crush firstly then install butterfly then cook and mix |
| Temperature (°C) | 0   | N/A        |  |                        |  |
| Power level      | 0   | N/A        |   |                        |  |
| Time (minutes)   | 0,5 | N/A        |   |                        |  |

#### STEP 2


| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories  | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|--|------------------------|--------|
| Speed level      | 0   | N/A        | Butterfly whisk  |                        |        |
| Temperature (°C) | 120 | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 10  | N/A        |  |                        |        |
| Time (minutes)   | 2   | N/A        |  |                        |        |

#### STEP 3


| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 2   | N/A        | Butterfly whisk   |                        |        |
| Temperature (°C) | 100 | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 10  | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 30  | N/A        |   |                        |        |

5. Chop : Chops all kinds of ingredients, from meat or fish to fruit or vegetables.


Perfect cuts assured.

| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories            | Sugerowane<br>składniki   | Uwaga |
|------------------|-----|------------|------------------------|---|-------|
| Speed level      | 5   | 5-7        | Multifunction<br>blade |  |       |
| Temperature (°C) | 0   | N/A        |                        |   |       |
| Power level      | 0   | N/A        |                        |   |       |
| Time (minutes)   | 0,5 | 1-5        |                        |   |       |

6. Saute : Cook all types of dishes, such as stews, chicken with almonds or ratatouille, all of them perfectly textured.


| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories    | Ingredients<br>Suggestion   | Remark |
|------------------|-----|------------|----------------|---|--------|
| Speed level      | 1   | 1-2        | Saute<br>whisk |  |        |
| Temperature (°C) | 120 | N/A        |                |   |        |
| Power level      | 10  | N/A        |                |   |        |
| Time (minutes)   | 5   | 1-30       |                |   |        |

7. Stir: Stirs food stuffs as it cooks them to ensure uniform heating and to achieve professional textures. Cook delicious risottos, pasta salads, custard or prepare hot chocolate.


| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories     | Ingredients<br>Suggestion  | Remark |
|------------------|-----|------------|-----------------|--|--------|
| Speed level      | 2   | 0-3        | Butterfly whisk |  |        |
| Temperature (°C) | 100 | 90-120     |                 |  |        |
| Power level      | 10  | N/A        |                 |  |        |
| Time (minutes)   | 30  | 5-60       |                 |  |        |

8. Knead : You can prepare bread dough in big quantities in just 1 piece. Thanks to its exclusive kneading accessory, you can prepare perfect bread.


STEP 1

| Basic Setting    |   | Adjustable | Accessories   | Ingredients<br>Suggestion            | Remark   |
|------------------|---|------------|---|--------------------------------------|--|
| Speed level      | 3 | 2-3        | Kneading<br>blade   | 500g<br>dough<br>+ 300g<br>water Max | Do not exceed 37°C. In<br>preset program it is with<br>3 minutes and speed 3.<br>When the temperature<br>turns to 37°C, the<br>power shift to level 2<br>automatically |
| Temperature (°C) | 0 | 0 lub 37   |   |                                      |  |
| Power level      | 0 | N/A        |  |                                      |  |
| Time (minutes)   | 3 | N/A        |   |                                      |  |

STEP 2


| Basic Setting    |   | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion         | Remark   |
|------------------|---|------------|---|--------------------------------|--|
| Speed level      | 2 | 2-3        |  | 500g dough + 300g water<br>Max | Do not exceed 37°C. In preset program it is with 3 minutes Level 3 speed + 8 minutes with level 2, for the first 3 mins, time can't adjust, step 2 time can adjust from 3-20. When the temperature turns to 37°C, the power shift to level 2 automatically |
| Temperature (°C) | 0 | 0 lub 37   |   |                                |  |
| Power level      | 0 | N/A        |   |                                |  |
| Time (minutes)   | 8 | 3-20       |   |                                |  |

9. Steam : This function is ideal for steaming the healthiest recipes. It allows saving time thanks to its 2-level steamer, as you can cook more than 1 dish at once.


| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 0   | N/A        |  |                        |        |
| Temperature (°C) | 120 | N/A        |   |                        |        |
| Power level      | 10  | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 20  | 15-60      |   |                        |        |

10. Stew :The traditional stews that require long-lasting cooking processes can be now done with this robot. Slow cooking, long hours, the best flavors.


STEP 1

| Basic Setting    |  | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark   |
|------------------|--|------------|---|------------------------|--|
| Speed level      | 0  | N/A        |  |                        | The program shows time 3 hours, it is the total time for step 1 and step 2, the user can adjust the total time from 1 hour to 12 hours |
| Temperature (°C) | 100  | N/A        |   |                        |  |
| Power level      | 10   | N/A        |   |                        |  |
| Time (minutes)   | boil, continue boiling 5 mins, then turn to step 2 automatically |            |   |                        |  |


## STEP 2

| Basic Setting    |          | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|----------|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 0        | N/A        | Multifunction blade   |                        |        |
| Temperature (°C) | 95       | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 2        | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | no limit |            |   |                        |        |

11. Warm: Keeps your dishes warm until they are served. After cooking your dishes, just set the robot at 80 °C for liquid dishes or 45 °C for solid dishes for the desired amount of time.

| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 0  | N/A        | Multifunction blade   |                        |        |
| Temperature (°C) | 80 | 90-120     |  |                        |        |
| Power level      | 2  | N/A        |   |                        |        |
| Time             | 1h | 1-12h      |   |                        |        |

12. Reheat: It allows reheating cooked food. If it has cooled down, it was cooked the day before or has thawed. Just a few minutes and ready!


| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 0  | N/A        | Multifunction blade   |                        |        |
| Temperature (°C) | 95 | 90-120     |  |                        |        |
| Power level      | 5  | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 30 | 1-60       |   |                        |        |

13. Boil: Pour enough water into the jar as to cover all the ingredients, set 100 °C and heating power 10, and then choose the desired cooking time depending on the ingredients.


| Basic Setting    |          | Adjustable | Accessories | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|----------|------------|-------------|------------------------|--------|
| Speed level      | 0        | N/A        |             |                        |        |
| Temperature (°C) | 100      | N/A        |             |                        |        |
| Power level      | 10       | N/A        |             |                        |        |
| Time (minutes)   | No limit | N/A        |             |                        |        |

14. Yoghurt: Prepare homemade yogurts easily. Just put all the ingredients in the jar and the cooking robot will do the rest for you. It keeps the mixture at ferment temperature so that the next morning yoghurt is ready to cool and eat.

#### STEP 1


| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion  | Remark  |
|------------------|----|------------|---|---|---|
| Speed level      | 1  | N/A        | Multifunction blade   | Mix up some yoghurt or yeast into milk then stir for half an hour | This program time will show 8 hours, it is the total time for step 1 and step 2 |
| Temperature (°C) | 37 | N/A        |  |   |   |
| Power level      | 2  | N/A        |   |   |   |
| Time (minutes)   | 30 | N/A        |   |   |   |

#### STEP 2


| Basic Setting    |       | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-------|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 0     | N/A        | Multifunction blade   |                        |        |
| Temperature (°C) | 37    | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 1     | N/A        |   |                        |        |
| Time             | 7.5 h | 3-12       |   |                        |        |

15. Rice: Cook rice. Adjust time and water to make different style of rice.


#### STEP 1

| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark   |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--|
| Speed level      | 4   | N/A        | Butterfly whisk   |                        | Put rice in filter basket, and water in cooking jar 300g rice with 1000g water max |
| Temperature (°C) | 110 | N/A        |  |                        |  |
| Power level      | 10  | N/A        |   |                        |  |
| Time (minutes)   | 9   | N/A        |   |                        |  |


#### STEP 2

| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 2   | N/A        | Multifunction blade + basket  |                        |        |
| Temperature (°C) | 110 | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 4   | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 11  | N/A        |   |                        |        |


## STEP 3

| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 2   | N/A        |  |                        |        |
| Temperature (°C) | 110 | N/A        |   |                        |        |
| Power level      | 6   | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 10  | N/A        |   |                        |        |

## STEP 4


| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 0   | N/A        |  |                        |        |
| Temperature (°C) | 110 | N/A        |   |                        |        |
| Power level      | 10  | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 10  | N/A        |   |                        |        |

16. Porridge: To make soft food with rice, bean or other ingredients with water or milk in boiling ground


| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories  | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|----|------------|--|------------------------|--------|
| Speed level      | 2  | 1-2        |  |                        |        |
| Temperature (°C) | 90 | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 10 | N/A        |  |                        |        |
| Time (minutes)   | 12 | 10-30      |  |                        |        |

17. Congee: Use the congee setting to make the perfect rice porridge dish

## STEP 1


| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 1   | N/A        |  |                        |        |
| Temperature (°C) | 120 | N/A        |   |                        |        |
| Power level      | 10  | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 6.5 | N/A        |   |                        |        |

## STEP 2


| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 1  | N/A        | Multifunction blade   |                        |        |
| Temperature (°C) | 98 | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 5  | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 40 | 1-60       |   |                        |        |

18. Thick soup : Progressive and little-by-little cooking, with absolute control over temperature and time. Perfectly poached without paying attention to the clock. Perfect for obtaining soft, juicy results.


## STEP 1

| Basic Setting    |                              | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark   |
|------------------|------------------------------|------------|---|------------------------|--|
| Speed level      | 0                            | N/A        | Multifunction blade   |                        | Boil firstly then cook follow certain cooling procedures |
| Temperature (°C) | boiling                      | N/A        |  |                        |  |
| Power level      | 10                           | N/A        |   |                        |  |
| Time (minutes)   | Turn to step 2 after boiling | N/A        |   |                        |  |


## STEP 2

| Basic Setting    |     | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|-----|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 0   | N/A        | Multifunction blade   |                        |        |
| Temperature (°C) | 110 | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 4   | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | 20  | N/A        |   |                        |        |

## STEP 3

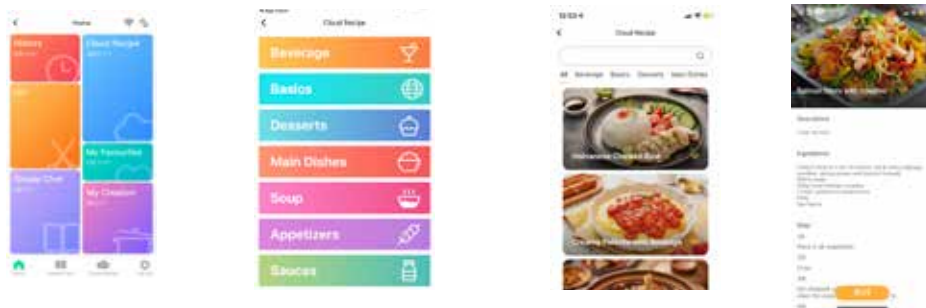
| Basic Setting    |   | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark |
|------------------|---|------------|---|------------------------|--------|
| Speed level      | 3   | N/A        | Multifunction blade   |                        |        |
| Temperature (°C) | 0   | N/A        |  |                        |        |
| Power level      | 0   | N/A        |   |                        |        |
| Time (minutes)   | No limit, until temperature < 90°C, then turn to step 4 | N/A        |   |                        |        |

## STEP 4

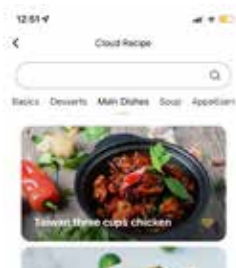
| Basic Setting    |    | Adjustable | Accessories   | Ingredients Suggestion | Remark   |
|------------------|----|------------|---|------------------------|--|
| Speed level      | 10 | N/A        |  |                        | Speed shift from level 6 to level 10 slowly within 1 min |
| Temperature (°C) | 0  | N/A        |   |                        |  |
| Power level      | 0  | N/A        |   |                        |  |
| Time (minutes)   | 1  | N/A        |   |                        |  |

### 4.4 RECIPES STORED IN MEMORY

The Kohersen food processor has original recipes stored in the device memory, which were prepared and tried by the Kohersen team. You don't need a cookbook or Internet access to use them. Just enter the „Recipes” tab in the lower left part of the screen, then a window with recipe categories will appear, from which you can choose the dishes available under this category: Beverages (juices, smoothies, cocktails, hot drinks), Basics (rice, pizza dough, pasta, spice mixes, grated food products), Soups, Main courses, Desserts (baked goods, ice cream, sweets), Starters (raw salads, salads, light snacks), Sauces (sauces, dips, spreads), then search and select the recipe. A window will appear with information on the selected recipe, including a description, approximate time of its preparation, ingredients needed for cooking and steps of the automatically created program. To start cooking, have all the ingredients ready and press the „Start” button.



Additionally, you can search the device's recipe data base. To find a recipe, go to the „All” tab, enter the string of characters related to the dish in the search field, and then click the search icon (magnifying glass) to the right of the search field. The device then searches for all recipes that contain the entered string of characters in their names.





## 4.5. CLOUD RECIPES

Note: Recipes in the cloud will only be available when the device is connected to a WiFi network. Otherwise, after entering the „Recipes” tab, only the recipes stored in the device’s memory will be available. To turn on the WIFI function, see chapter 4.7.

Press „Recipes” in the lower left part of the screen to access cloud recipes. It takes some time to download recipes from the cloud. This time depends on the WIFI speed, normally it takes about 10-12 seconds.



## 4.6. MY CREATION

Thanks to the „MY CREATION” tab, you can create and save thousands of your own recipes on your device. After selecting this tab, two checkboxes will appear - „My own recipes” with recipes previously saved by the user - and „Make new ones”, in which you can create a new recipe yourself.



After selecting „My own recipes” you can view all previously saved recipes, edit them - by changing parameters or description - or start them and begin cooking. Recipes can be deleted by clicking on the trash can icon in the upper right corner of the screen.

4.6.1. After selecting „Create a new recipe”, a new window „Briefing for new recipe” will appear on the screen, in which you should enter the name of the recipe, date of creation, optionally information who created the recipe.

4.6.2. Select the robot accessories needed to prepare the dish from the drop-down list.

4.6.3. Fill in the number of people the dish is intended for and write a short description.

4.6.4. Then click the „+” icon in the middle of the window to add the ingredients needed in the recipe, which can also be saved in the device memory one by one.

4.6.5. After all the ingredients have been added, proceed to the next window by clicking the „Next” button in the lower right corner of the screen. In this window, you can add steps for the recipe you are creating. To do this, click the „+” icon under the word „Step”, after which a new window will appear in which you should select ingredients or activities for a given step. You should then add the ingredients in the selection field and confirm your choice.

4.6.6. Then add the individual activities and set the time, rotation speed, temperature and heating for each step.



4.6.7. After completing the creation of all steps, press the „Save” button in the upper right corner of the screen to save the added steps in the program and to save the entire recipe, which is then visible in the „My own recipes” tab.

Attention:

Always enter a name when creating a new recipe. Without the name of the recipe, it is not possible to save it, and the entered data may be lost and will have to be fill in again.

It is recommended to add ingredients in the first step in each recipe.

Adding ingredients and adding activities are two independent steps. It is not possible to program a step that includes adding ingredients and cooking activities at the same time. If necessary, create a step with adding ingredients first, and then create another step with the robot activity.

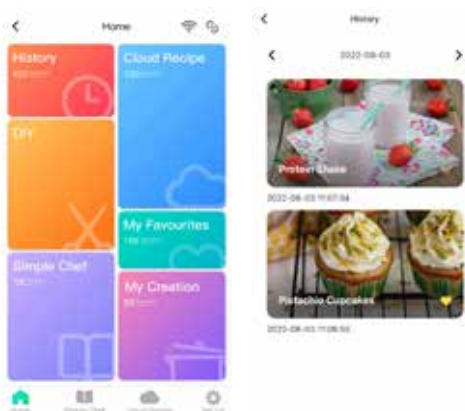
While creating a recipe, you can return to the previous window at any time by clicking the „Back” button in the lower left corner of the screen, or you can cancel creating a new recipe by clicking the „CLEAR” button.



It is recommended that you save your recipe right after you create it. After a few minutes, the device goes into standby mode and there is a risk of data loss if you do not save the recipe.

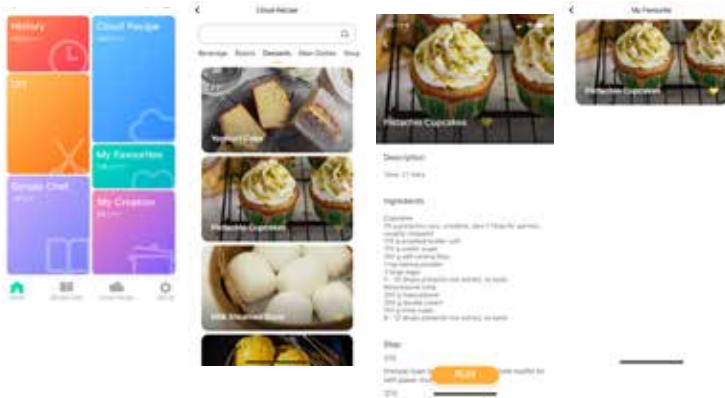
## 4.7. HISTORY AND MY FAVOURITES

The „History” tab of the main menu contains recipes previously made by the user, which are available on the device. This allows you to easily return to proven recipes from a given period of time.



The user can create his own list of favorite recipes for quick access without the need to search again. In order to add a recipe to the „My Favourites”, go to the ‚Cloud Recipes’ tab, and then select the recipe you are interested in. Next to the name of the dish there is a heart which fills up when you click it, which adds the recipe to your favorites and can now be displayed in the „My Favourites” tab in the main menu of the device.

EN







#### 4.8. WIFI

The device has advanced features such as cloud-based recipes, for example. The device must be connected to WIFI.

Press the gear logo on right bottom of display to enter setting page. Press Connect to WIFI to choose right WIFI then input password to access. Then a small WIFI logo will appear on right top corner after connected.



**4.9. RECOMMENDED SPEED AND VOLUME SETTINGS FOR EACH ACCESSORY**

| Accessory                             | Image   | Function                           | Speed | Capacity                                       | Operation time |
|---------------------------------------|---|------------------------------------|-------|--|----------------|
| Multi-function Stainless steel blades |  | Chop (fine)                        | 5     | 2l max, chop to be 1-2cm size before operation | 1 min          |
|                                       |   | Chop (very fine)                   | 10    | 2l max, chop to be 1-2cm size before operation | 1 min          |
| Kneading blade                        |  | Knead dough for bread, pizza, etc. | 2-3   | 800 g dough max                                | 5-20 min       |
|                                       |   | Knead dough for noodles            | 3     | 600 g dough max                                | 3 min          |
| Butterfly whisk                       |  | Stir                               | 1-3   | 2l max   | 30 min         |
|                                       |   | Whisk egg whites or cream          | 4     | 2l max   | 10 min         |
| Steamer                               |  | Steam vegetables                   | N/A   | 3.5l max                                       | 15 min         |
|                                       |   | Steam meat                         | N/A   | 3.5l max                                       | 2-30 min       |

Warning: Do not assemble or use the kneading blade and the filter basket at the same time

## 5. PHONE APPLICATION INSTALLATION AND OPERATING

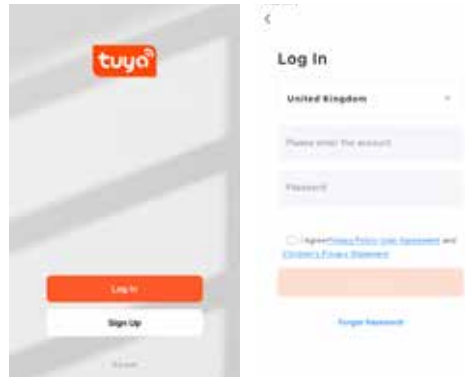
### 5.1. APP INSTALLATION

Step 1: Please find App “Tuya Smart “. It is available on both: IOS APP Store and Google Play.

Step 2: Install and enter App.



Step 3: Register in the application by following the on-screen instructions  
Make sure you have selected your region and area code.  
Set your language.



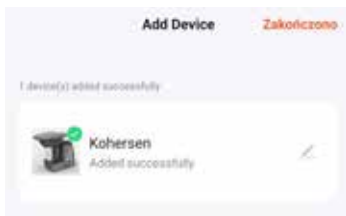
Step 4: After registering and logging into your account, select the „Add device” (“+”) icon in the upper right corner of the screen.



Step 5: Press the „Scan” icon in the top right corner of the screen.

Step 6: Start the robot and select the settings icon in the bottom right corner, then go to the „Connect to App” tab. You will then see QR code on the screen, which you need to scan using your phone’s camera.

Note: you must scan the QR code that appears on the robot’s screen when you go to the „Connect to App” tab. The QR code given in the picture opposite is only an example and should not be scanned.



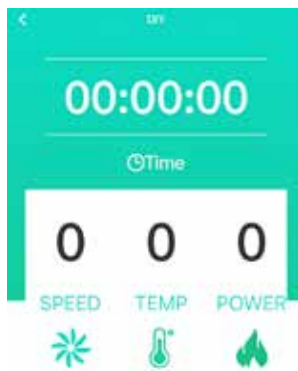
After a while, the robot will be automatically installed on your phone and you will be able to use it from your smartphone.

## 5.2. OPERATING ON THE APP

Start screen

Tap on „Recipe” and a list of recipe types will appear

The “DIY” program is an option suitable for experienced users who can set the cooking parameters themselves



„Simple Chef” operating mode.



„Simple Chef” operating mode. There are 18 automatic programs built into the software: Clean, Smoothie, Fresh Recovery, Thick Soup, Chop, Saute, Stir, Knead, Steam, Stew, Warm, Reheat, Boil, Yoghurt, Rice, Porridge, Congee, Quick Soup.



## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### CAUTION:

ALWAYS UNPLUG THE UNIT FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING OR ASSEMBLY

- 6.1. Rinse the blades (and cups) immediately after use to prevent residue from drying out and sticking to the dish - wipe with a dish sponge if necessary.
- 6.2. The cup, blades and spoon can be washed in the dishwasher, but the rubber seals must be removed before washing, which can only be washed with a damp cloth and warm water and detergent.
- 6.3. The cup, blades and spoon are dishwasher safe.
- 6.4. Clean the remaining accessories with warm water and detergent. Then rinse and dry them thoroughly. Wipe off the main body of the appliance with a clean damp cloth. If there are food residues, moisten the cloth in warm water with detergent before wiping. Never immerse the main unit body in water or any other liquid.
- 6.5. To keep the dispenser in good condition, inspect and clean the bottom removable part of the cup after each use.
- 6.6. Wipe with a soft damp cloth and dry thoroughly before next use.
  - If the appliance is not used for a long period of time, unplug it from the power source and store it in a cool and safe place.
- 6.7. Dry immediately after washing.
  - For hard-to-remove residues, fill (halfway) the cup with warm (not hot) water and mild detergent. Then, twist the blade, place on the body and turn on for 30-45 seconds. And then quickly clean with a brush.
- 6.8. Do not try to repair the appliance by yourself.
- 6.9. Do not use steel wool, abrasive cleaners or aggressive liquids (such as gasoline or acetone) to clean the unit.
- 6.10. Periodically inspect the power cord and plugs and other parts of the unit for damage. If damage is found, discontinue use of the product and contact Customer Service for replacement of the defective part. If the integral power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or a service technician or by a qualified person to avoid a hazard.
- 6.11. Regularly inspect the appliance, including the main part, the main vessel and other components, for damage. Damaged parts can impair the safe operation of the appliance. If you suspect damage, immediately stop using the machine and contact Customer Service

## 7. TROUBLESHOOTING AND REPAIR

| Error code | Description   | Potential reasons  | Solution  |
|------------|---|--|---|
| E01        | Safety switch not fixed   | Jar or jar lid is not fixed properly.  | Re-assemble the jar and jar lid, make sure all the parts are assembled properly and tightly.  |
| E02        | Temperature sensor missing  | The jar is not in place, or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly and tightly.              | The jar is not in place, or connection of the temperature sensor at the jar base is damaged Re-assemble the jar and make sure it is fixed properly and tightly. |
| E03        | Motor blocked   | Too big loading in the jar<br>Decrease the volume of the food in the jar, or cut the food to smaller pieces and re-start the machine.  | Too big loading in the jar<br>Decrease the volume of the food in the jar, or cut the food to smaller pieces and restart the machine.                            |
| E04        | Too high temperature  | No food in the jar, or very little food with high temperature set -ting for too long time. Add food in the jar.  | No food in the jar, or very little food with high temperature set -ting for too long time. Add food in the jar.   |
| E05        | Motor temperature too high  | The machine works at high loading for too long time<br>Motor NTC temperature $\geq 90^{\circ}\text{C}$<br>Stop and let the machine to cool before restarted.                 | The machine works at high loading for too long time<br>Motor NTC temperature $\geq 90^{\circ}\text{C}$<br>Stop and let the machine to cool before restarted.    |
| E07        | Speed transfer failure  | Speed changing between low level (1-5) and high level (6-10) blocked<br>Speed transfer failure<br>Stop machine, restarted.   | Speed changing between low level (1-5) and high level (6-10) blocked<br>Speed transfer failure<br>Stop machine, re-started.                                     |
| E08        | Motor NTC failure   | When starting speed program , the motor NTC is not detected .<br>Stop machine and re-started.  | When starting speed program, the motor NTC is not detected .<br>Stop machine and re-started.  |
| E11        | Cannot speed over level 4 use high speed and temperature at the same time | The temperature in the jar is over $90^{\circ}\text{C}$ , use level 4 at the same time. Cool down the food lower $90^{\circ}\text{C}$ and Pulse again, or use lower speed 4. | The temperature in the jar is over $90^{\circ}\text{C}$ , use level 4 at the same time. Cool down the food lower $90^{\circ}\text{C}$ and use lower speed 4.    |

## 8. DISPOSAL



This symbol indicates that the product should not be disposed of with household waste in the EU. To avoid the environmental pollution and risk to human health resulting from uncontrolled waste disposal, the product should be recycled, which allows the recovery of some raw materials. To return a used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where you purchased the product. They will be able to take the product and send it to an environmentally safe recycling. Remember that every person, through their behaviour and conduct, has a direct impact on the environment in which they live. By not following these recommendations, you are contributing to the negative effects on the environment and human health.

Multifunctional food processor  
with cooking function KOHERSEN

Model: CY021

Motor Power: 1000 W

Heater Power 1000 W

Manufacturer: DLF Sp. z o.o.

8c Sportowa St., 81-300 Gdynia

Tel: +48 58 781 43 63

NIP: 586-20-86-226

Manufactured in PRC



The information contained in this manual is subject to change without noticing the user, due to improvement of the device or its functions, software update or other reasons. The latest version can be found on the [www.kohersen.pl](http://www.kohersen.pl) website.

PRODUCENT

**DLF**<sup>®</sup>

*pomysł na lepsze życie*

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

W przypadku pytań  
zapraszamy do kontaktu  
Biurem Obsługi Klienta  
Z telefonów stacjonarnych:  
801 800 162 \*  
Z telefonów komórkowych:  
+48 58 778 95 92  
e-mail: kontakt@kohersen.pl

\* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora