

KÖHERSEN®

Wielofunkcyjny robot kuchenny
z funkcją gotowania
Model CY021
Instrukcja obsługi



www.koheresen.pl

KLUB KOHERSEN®

Dołącz do społeczności KOHERSEN® 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	6
2. SZYBKI START	9
3. INFORMACJE OGÓLNE O URZĄDZENIU, CZĘŚCIACH, MONTAŻU	10
4. SPOSÓB DZIAŁANIA I OBSŁUGA URZĄDZENIA	14
4.1. PRZED UŻYCIEM	14
4.2. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA.....	14
4.3. ŁATWE GOTOWANIE	16
4.4. PRZEPISY WBUDOWANE W PAMIĘCI URZĄDZENIA	24
4.5. PRZEPISY W CHMURZE	25
4.6. STWÓRZ PRZEPIS	25
4.7. HISTORIA I ULUBIONE PRZEPISY	28
4.8. POŁĄCZENIE WIFI.....	28
4.9. REKOMENDOWANE NASTAWY PRĘDKOŚCI I OBJĘTOŚCI DLA GŁÓWNYCH AKCESORIÓW.....	29
5. INSTALACJA I KORZYSTANIE Z APLIKACJI	30
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	33
7. ANALIZA I NAPRAWA USTEREK	34
8. UTYLIZACJA	35

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

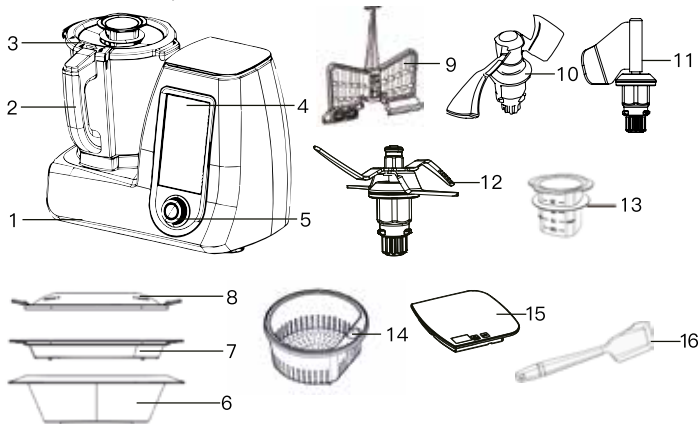
PL

Dane techniczne:

Model: CY021

Moc grzania: 1000 W, moc silnika: 1000 W

Prąd znamionowy: ~230V; 50/60Hz



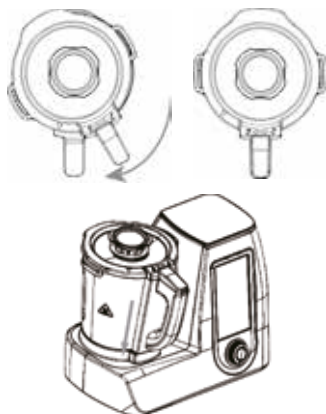
1. Korpus główny robota
2. Kielich do gotowania 3,3 l
3. Pokrywa kielicha
4. Wyświetlacz dotykowy
5. Pokrętko-przycisk „Start/Pauza”
6. Naczynie główne do gotowania na parze
7. Naczynie dodatkowe do gotowania na parze
8. Pokrywka naczynia do gotowania na parze
9. Mieszadło motylkowe
10. Mieszadło saute
11. Łopatkę 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.



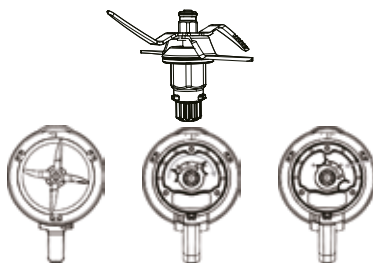
Montaż ostrza wielofunkcyjnego

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.

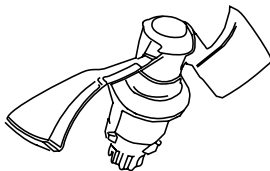


UWAGA:

- 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.

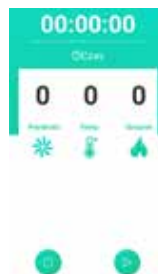
CZAS:

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 pokrętkiem 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 pokrętkiem 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).

POKRĘTKO-PRZYCISK START/PAUZA:

Naciśnij pokrętko na przedniej części panelu, aby aktywować urządzenie.

Po 10 minutach bezczynności urządzenie wejdzie w tryb czuwania.

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

Podczas pracy, naciśnij pokrętko, 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 pokrętkła ponownie, aby wznowić pracę. Po 10 minutach wstrzymania (pauzy), urządzenie przejdzie automatycznie w tryb uśpienia.

Używaj pokrętkła 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	Łopatka 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	Akcesoria	Sugerowane składniki	Uwaga
Poziom prędkości	2	2-3	Łopatką do wyrabiania ciasta	500 g ciasta + 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	Akcesoria	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	Akcesoria	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	Ostrze wielofunkcyjne		
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	Mieszadło motylkowe		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	Ostrze wielofunkcyjne + koszyczek		
Temperatura (°C)	110	N/A			
Poziom mocy	4	N/A			
Czas (minuty)	11	N/A			


KROK 3

Ustawienia standardowe		Regulacja	Aksesoria	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	Aksesoria	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	Aksesoria	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	Aksesoria	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. 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	Aksesoria	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

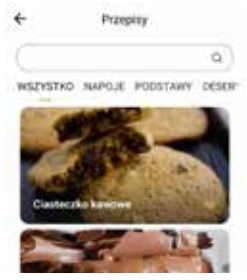
Ustawienia standardowe		Regulacja	Aksesoria	Sugerowane składniki	Uwaga
Poziom prędkości	10	N/A			Zmiana prędkości pomiędzy 6-10 zachodzi powoli (w ciągu 1 minuty).
Temperatura (°C)	0	N/A			
Poziom mocy	0	N/A			
Czas (minuty)	1	N/A			

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.

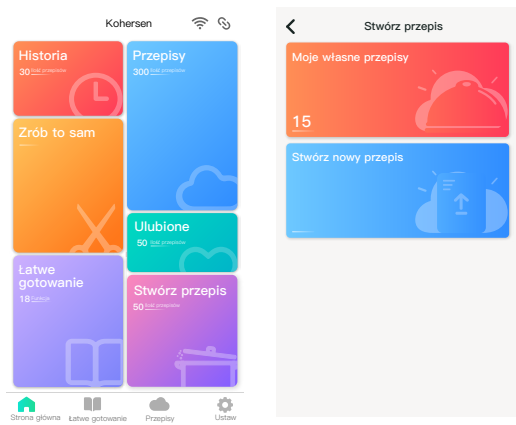
Przepisy na załadowanie z chmury potrzebują trochę czasu.

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 usunąć, 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.

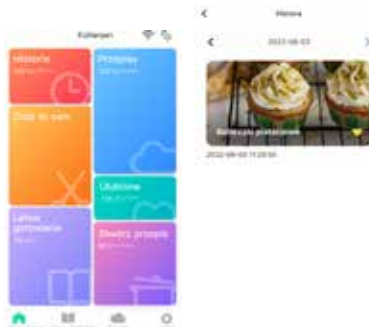
W trakcie tworzenia przepisu możesz w każdej chwili powrócić do poprzedniego okienka poprzez kliknięcie przycisku „Wstecz” w lewym dolnym rogu ekranu lub możesz też anulować tworzenie nowego przepisu poprzez kliknięcie przycisku „WYCZYŚĆ”.



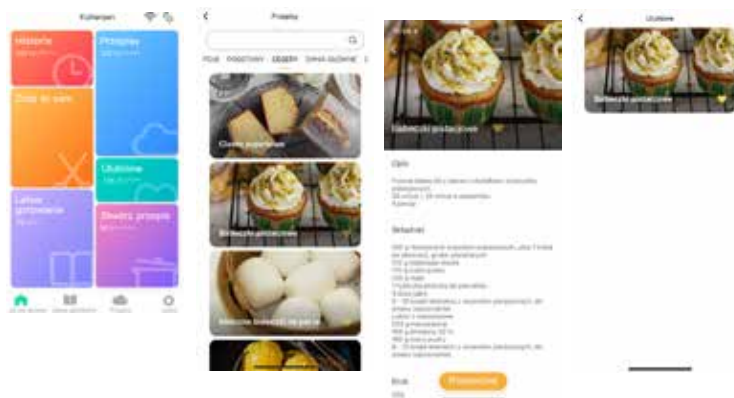
Zalecane jest zapisanie przepisu od razu po jego utworzeniu. Po kilku minutach urządzenie przechodzi w tryb uśpienia i wówczas istnieje ryzyko utraty danych, jeśli nie zapisze się przepisu.

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.

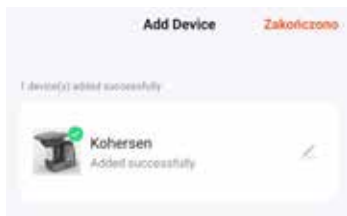


Krok 5: Naciśnij ikonkę „Skanuj” w prawym górnym rogu ekranu.



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

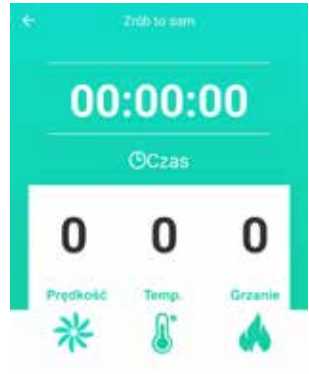
Przepisy
Wejdź w zakładkę „Przepisy”.
Pokaże się lista kategorii przepisów.



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 naczyń - 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.

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 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.

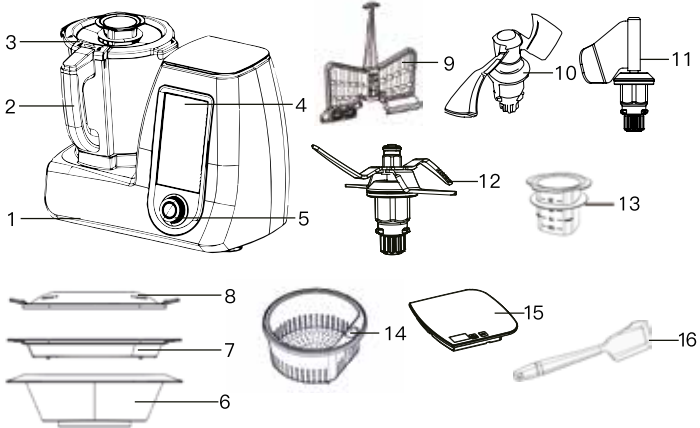
3. GENERAL INFORMATION ABOUT THE UNIT, PARTS, INSTALLATION

Technical specification:

Model: CY021

Heating power: 1000 W, motor power: 1000 W

Rated current: ~230V; 50/60Hz

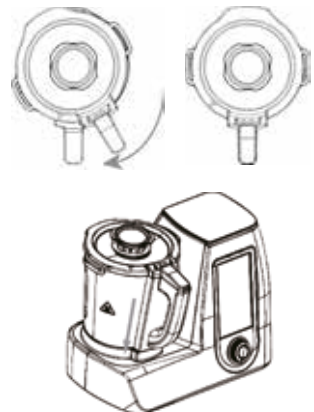


- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Main body | 11. Kneading blade |
| 2. Cooking Jar 3,3 l | 12. Multifunction blades |
| 3. Jar lid | 13. Measuring cup |
| 4. TFT touching panel | 14. Basket |
| 5. Start and pause knob | 15. Removable digital scale (up to 5 kg) |
| 6. Steamer body | 16.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

Jar assembly

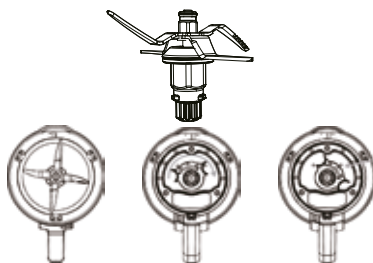
Place the lid on the jar, press it down and turn it clockwise until it is properly closed. The product will not operate unless the lid is not properly closed.

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.



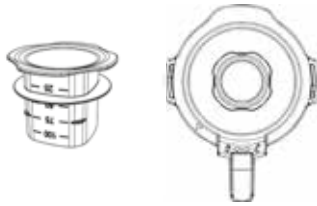
Warning:

- 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.

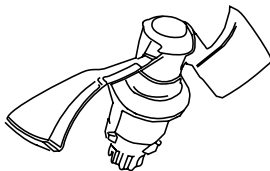


Warnings:

- 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 składniki	Uwaga
Speed level	5	5-7	Multifunction 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 Suggestion	Remark
Speed level	1	1-2	Saute 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 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 Suggestion	Remark
Speed level	3	2-3	Kneading blade	500g dough + 300g water Max	Do not exceed 37°C. In preset program it is with 3 minutes and speed 3. 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)	3	N/A			

STEP 2


Basic Setting		Adjustable	Accessories	Ingredients Suggestion	Remark
Speed level	2	2-3		500g dough + 300g water 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

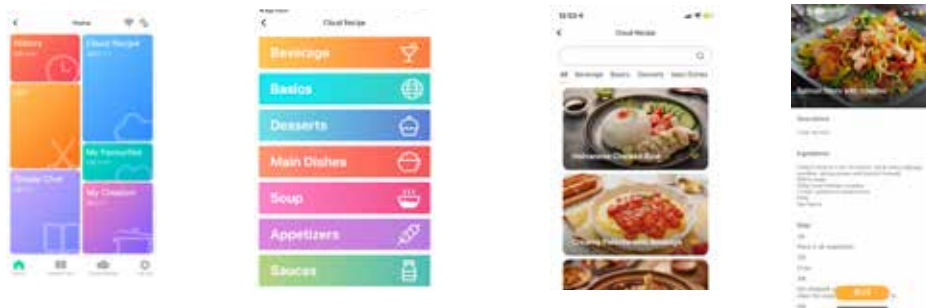
Basic Setting		Adjustable	Accessories	Ingredients Suggestion	Remark
Speed level	3	N/A	Multifunction blade		
Temperature (°C)	0	N/A			
Power level	0	N/A			
Time (minutes)	No limit, until temperature < 90°C, then turn to step 4	N/A			

STEP 4

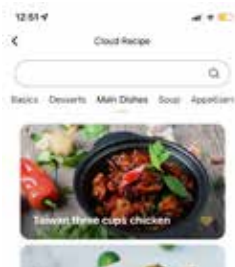
Basic Setting		Adjustable	Accessories	Ingredients Suggestion	Remark
Speed level	10	N/A			Speed shift from level 6 to level 10 slowly within 1 min
Temperature (°C)	0	N/A			
Power level	0	N/A			
Time (minutes)	1	N/A			

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

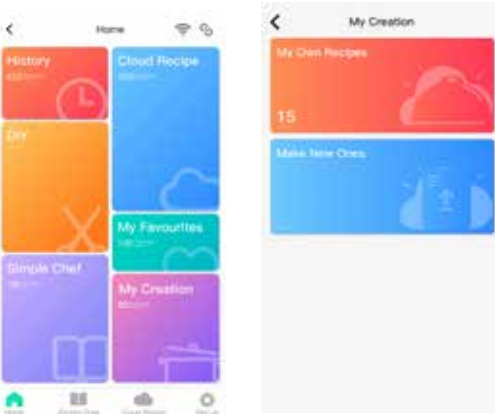
Note: Recipes in the cloud will only be available when the device is connected to a WiFi network. Otherwise, after entering the „Recipes” tab, only the recipes stored in the device’s memory will be available. To turn on the WIFI function, see chapter 4.7.

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.

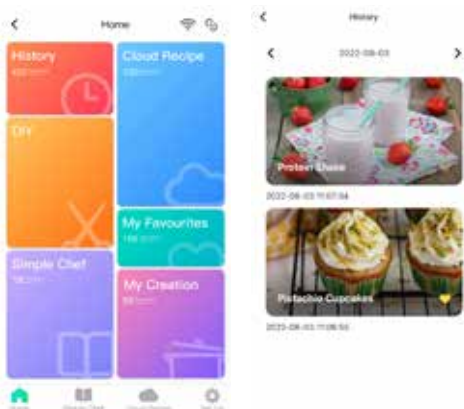
While creating a recipe, you can return to the previous window at any time by clicking the „Back” button in the lower left corner of the screen, or you can cancel creating a new recipe by clicking the „CLEAR” button.



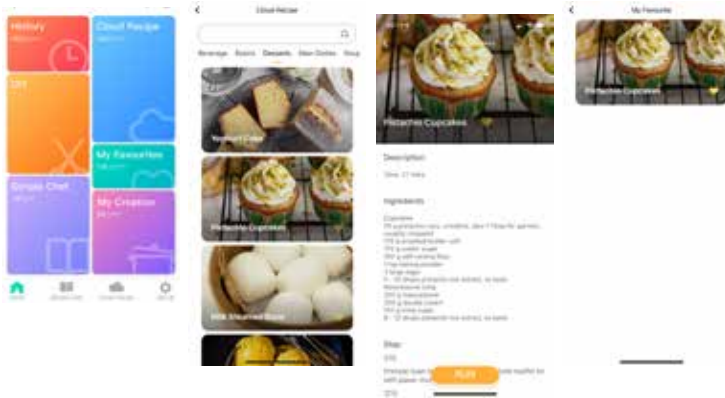
It is recommended that you save your recipe right after you create it. After a few minutes, the device goes into standby mode and there is a risk of data loss if you do not save the recipe.

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.







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

EN

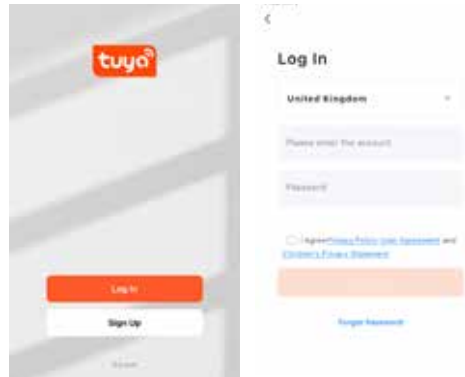


5.1. APP INSTALLATION

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.



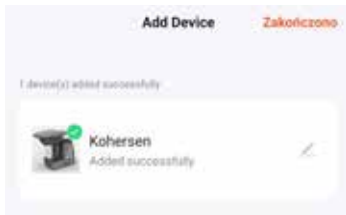
Step 4: After registering and logging into your account, select the „Add device” (“+”) icon in the upper right corner of the screen.



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.



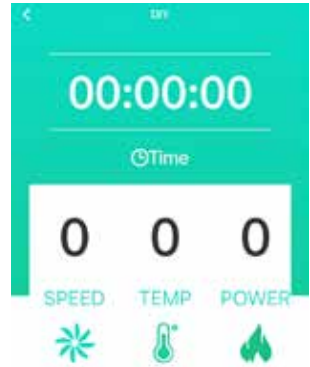
After a while, the robot will be automatically installed on your phone and you will be able to use it from your smartphone.

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 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 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 Motor NTC temperature $\geq 90^{\circ}\text{C}$ Stop and let the machine to cool before restarted.	The machine works at high loading for too long time Motor NTC temperature $\geq 90^{\circ}\text{C}$ 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 Speed transfer failure Stop machine, restarted.	Speed changing between low level (1-5) and high level (6-10) blocked Speed transfer failure Stop machine, re-started.
E08	Motor NTC failure	When starting speed program , the motor NTC is not detected . Stop machine and re-started.	When starting speed program, the motor NTC is not detected . 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°C , use level 4 at the same time. Cool down the food lower 90°C and Pulse again, or use lower speed 4.	The temperature in the jar is over 90°C , use level 4 at the same time. Cool down the food lower 90°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.

EN

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 website.

KÖHERSEN®

Robot culinaire multifonctionnel
avec fonction de cuisson
Model CY021
Manuel de l'Utilisateur



INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre produit. Pour assurer l'utilisation et l'entretien corrects de notre appareil, nous vous transmettons le présent mode d'emploi. Avant l'utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et le conserver pour une utilisation ultérieure.

L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Le mode d'emploi contient uniquement des conseils et des consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Si le mode d'emploi ne fournit pas les informations que vous recherchez, veuillez contacter le service clientèle. Si vous remarquez des lacunes dans le présent mode d'emploi, n'hésitez pas à nous présenter vos suggestions pour le compléter.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	71
2. DÉMARRAGE RAPIDE	73
3. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL, LES PIÈCES, LE MONTAGE	74
4. MODE DE FONCTIONNEMENT ET UTILISATION DE L'APPAREIL	78
4.1. AVANT L'UTILISATION	78
4.2. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	78
4.3. CUISSON FACILE	80
4.4. RECETTES ENREGISTRÉES DANS LA MÉMOIRE DU ROBOT	89
4.5. RECETTES DANS LE NUAGE	90
4.6. MY KREATION	90
4.7. HISTOIRE ET MON PRÉFÉRÉ	92
4.8. WIFI	93
4.9. RÉGLAGES DE VITESSE ET DE VOLUME RECOMMANDÉS POUR CHACUN DES ACCESSOIRES	94
5. INSTALLATION ET UTILISATION DE L'APPLICATION	95
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	98
7. ANALYSE ET RÉPARATION DES DÉFAILLANCES	99
8. ÉLIMINATION	100

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure ou pour les nouveaux utilisateurs. Utilisez l'appareil conformément à l'usage décrit dans le présent mode d'emploi. En cas de dommages résultant du non-respect des consignes indiquées dans le présent mode d'emploi, la garantie est immédiatement annulée. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages résultant du non respect des consignes, d'une utilisation incorrecte ou d'une utilisation non conforme aux exigences du présent mode d'emploi.

- 1.1. Seul un service technique agréé peut procéder à la réparation de l'appareil. Le service technique agréé est le service après-vente du fabricant qui possède les autorisations nécessaires pour la réalisation des réparations et l'élimination de tout type de défaillances. En cas de problèmes, veuillez rendre l'appareil au service donné.
- 1.2. L'appareil est destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires comme dans : - un espace cuisine sur le lieu de travail, un magasin, un bureau ou autre lieu de travail, - les exploitations agricoles, - dans les hôtels, motels et autres hébergements, à utiliser par les clients, - les pensions de famille et les chambres d'hôtes
- 1.3. Les produits ajoutés au plat préparé ne peuvent pas dépassés la capacité maximale du récipient principal. Suivez les indications de la capacité maximale.
- 1.4. En préparant les plats chauds (température supérieure à 60 degrés Celsius), ne touchez pas le godet, car il peut être chaud. Saisissez le godet uniquement par la poignée. Utilisez un certain type de protection pour le toucher ou le déplacer. Assurez-vous que le doseur est placé dans l'orifice du couvercle du récipient principal, si vous avez l'intention de passer brusquement à la vitesse supérieure.
- 1.5. Faites attention aux particules des plats chauds qui peuvent se dégager de l'orifice dans le couvercle du récipient principal lors de son ouverture. Assurez-vous que le doseur est placé dans l'orifice du couvercle du récipient principal.
- 1.6. Enlevez avec précaution le récipient principal pour éviter les fuites, en particulier s'il est rempli d'un plat chaud
- 1.7. Ne soulevez pas le couvercle du produit lors de la cuisson.
- 1.8. Pour assurer une meilleure évacuation de la vapeur, vous pouvez enlever le doseur.
- 1.9. L'orifice dans le couvercle du produit peut être couvert uniquement à l'aide du doseur. N'utilisez pas pour le faire de vêtements ou d'autres objets.
- 1.10. Assurez-vous que le couvercle est bien placé avant de procéder aux actions suivantes et ne l'ouvrez pas avant que l'appareil n'arrête l'action en cours.
- 1.11. Lors de l'utilisation du récipient pour la cuisson vapeur, assurez-vous que le récipient et le godet sont correctement montés.
- 1.12. Lors de l'utilisation de l'appareil aux vitesses supérieures, le couvercle doit être impérativement correctement placé.
- 1.13. N'exposez pas le corps de l'appareil à la vapeur qui se forme au cours de la cuisson
- 1.14. Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous que la tension de l'alimentation électrique est la même que celle indiquée sur l'appareil. Branchez toujours l'appareil à une prise d'alimentation mise à la terre
- 1.15. Débrancher l'appareil de l'alimentation avant le nettoyage ou avant de l'entreposer pour une période plus longue.
- 1.16. Il est interdit d'utiliser l'appareil avec le câble ou la fiche endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque autre manière. Retournez l'appareil au fabricant ou au service technique agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage des éléments électriques ou mécaniques.
- 1.17. Pour retirer la fiche de la prise, tirez par la fiche. Ne tirez pas par le câble. Avant de déplacer l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise d'alimentation.
- 1.18. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les surfaces chaudes ou la vapeur.
- 1.19. Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces fermées, dans des endroits secs, loin de l'eau.

- 1.20. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez un câble assurant une intensité du courant appropriée, pour ne pas surchauffer les câbles. Placez le câble de manière à ne pas le tirer ni ne trébucher dessus accidentellement.
- 1.21. Pour éviter les surcharges, il est interdit d'utiliser un autre appareil à haute tension dans le même circuit électrique.
- 1.22. Pour éliminer le risque de choc électrique, il est interdit de plonger le câble, la fiche ou l'enceinte dans l'eau ou d'autres liquides.
- 1.23. Il est interdit de toucher l'appareil s'il tombe dans l'eau. Retirez alors la fiche de la prise d'alimentation, éteignez l'appareil et ne l'utilisez plus.
- 1.24. N'utilisez pas l'appareil à proximité des objets émettant de la chaleur comme les cuisinières ou les fours.
- 1.25. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas accroché à des bords tranchants et qu'il se trouve loin des objets chauds et des flammes nues.
- 1.26. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche présentent des dommages, si l'appareil est tombé ou si d'autres éléments constitutifs sont endommagés. Dans ces cas, transmettez l'appareil à un service technique agréé pour contrôler son fonctionnement et le réparer si nécessaire.
- 1.27. Ne touchez pas les lames de mélange, car elles sont très tranchantes. Lors du montage et du démontage de la lame de mélange, saisissez-la par la poignée et ensuite vissez-la ou dévissez-la. Faites particulièrement attention en réalisant cette opération.
- 1.28. Lors du fonctionnement de l'appareil, ne mettez pas les mains ni d'autres objets dans l'appareil.
- 1.29. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- 1.30. Contrôlez régulièrement l'enceinte de l'appareil, le godet, le récipient de cuisson vapeur et les autres composants, pour voir s'ils ne sont pas endommagés. Si vous détectez le moindre dommage, n'utilisez pas l'appareil.
- 1.31. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane, en assurant une distance appropriée du bord du plan de travail pour éviter les chutes.
- 1.32. Utilisez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante aux températures élevées (pas sur les meubles vernis !).
- 1.33. Placez l'appareil à une distance d'au moins 5 cm des murs ou des éléments inflammables (tels que les rideaux, les bougies ou les serviettes !).
- 1.34. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les lames sont correctement montées, avec le joint d'étanchéité correctement placé.
- 1.35. Éloignez la tête, les mains, les cheveux, les bijoux et les vêtements des lames.
- 1.36. N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- 1.37. Si l'appareil s'arrête brusquement, éteignez-le immédiatement et débranchez l'alimentation électrique.
- 1.38. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites, dénuées d'expérience ou de connaissance de l'appareil, à condition qu'elles puissent bénéficier de surveillance ou d'instructions préalables relatives à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, en comprenant les dangers y liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants sans surveillance ne doivent pas procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- 1.39. L'appareil branché à l'alimentation électrique doit être gardé hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 1.40. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- 1.41. Conservez l'appareil et le câble d'alimentation dans un endroit hors de portée des enfants.
- 1.42. Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien dénuées d'expérience ou de connaissance de l'appareil, sauf s'ils restent sous surveillance de la personne responsable de la sécurité ou s'ils ont reçu des instructions préalables relatives à l'utilisation de l'appareil.
- 1.43. Après l'arrêt du travail, le ventilateur de l'appareil peut émettre encore pendant un certain temps un son de refroidissement automatique du moteur. C'est un phénomène normal pour le fonctionnement de l'appareil.

2. DÉMARRAGE RAPIDE

ATTENTION! Avant de procéder aux opérations décrites dans ce point, pour éviter l'endommagement de l'appareil et/ou les blessures, il est obligatoire de prendre connaissance du point « 1. Consignes de sécurité. » Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de l'utilisation de l'appareil, qui n'est pas conforme au mode d'emploi

Placez l'appareil sur une surface plane, à au moins 5 cm des murs, branchez-le à l'alimentation électrique, montez la lame choisie dans le godet. Placez le godet sur le corps de l'appareil. Ajoutez dans le godet les ingrédients nécessaires, fermez le couvercle et passez à Faites-le vous-mêmes. Réglez la vitesse de rotation et la température (la durée si nécessaire) et lancez le travail.

Exemples de plats rapides :

SMOOTHIE AUX FRUITS:

Avant d'ajouter les ingrédients dans le godet, montez la lame multifonctions.

Versez d'abord dans le godet 300ml d'eau ou de lait. Ajoutez ensuite 200g de fruits choisis et une quantité adaptée de sucre (selon vos préférences). Fermez le couvercle et réglez la vitesse dans le mode opérateur sur le niveau 8 et la durée sur 30 s. Une fois le programme terminé, le smoothie est prêt.

VELOUTÉ DE TOMATES:

Avant d'ajouter les ingrédients dans le godet, montez la lame multifonctions.

Versez d'abord dans le godet 300ml d'eau, ajoutez les légumes (p.ex. : 50g de céleri, 50g de persil racine, 30g d'oignons, 100g de carottes, une gousse d'ail, une demi-botte de persil). Réglez dans le mode opérateur la vitesse sur le niveau 6 et la durée sur 10s.

Dans la deuxième étape de préparation, ajoutez deux cuisses de poulet, 200g de concentré de tomates, 50g de crème fraîche, une cuillère à café de sel, ajoutez 1,2l d'eau et un bouillon cube (ou plus, selon les préférences). Réglez la vitesse sur le niveau 3, la température sur 100°C et la durée sur 30min. Si, au cours de la cuisson, la soupe bout ou bouillonne fort, il est recommandé de réduire le paramètre CHAUFFE au niveau 6. Une fois la période de cuisson écoulée, la soupe est prête à être servie.

PÂTE À PIZZA :

Avant de placer les ingrédients dans le godet, montez le crochet pétrisseur.

Tout d'abord, versez dans le godet 225g de lait et ensuite, les autres ingrédients : 425g de farine, une demi-cuillère à café de sel, une demi-cuillère à café de sucre, 20g d'huile d'olive, 25g de levure émiettée, 1 œuf. Fermez le couvercle et réglez la vitesse en mode opérateur sur le niveau 2. Après 3-5 minutes, la pâte sera prête.

Après la cuisson et le retrait de la pâte du godet, rincez immédiatement le godet à l'eau chaude. Si les restes ne sont pas éliminés immédiatement, il est recommandé de verser environ 1l d'eau et quelques gouttes de détergent et de réglez ensuite, en mode opérateur, la vitesse sur le niveau 4-5 pour quelques minutes. Si des restes de nourriture restent toujours collés, démontez les lames et lavez-les à la main, le godet peut être lavé dans un lave-vaisselle.

Retrouvez plus de recettes dans le nuage ou dans l'appareil. Si vous choisissez ces recettes, l'appareil affiche sur l'écran d'affichage les consignes de réalisation de la recette sélectionnée.

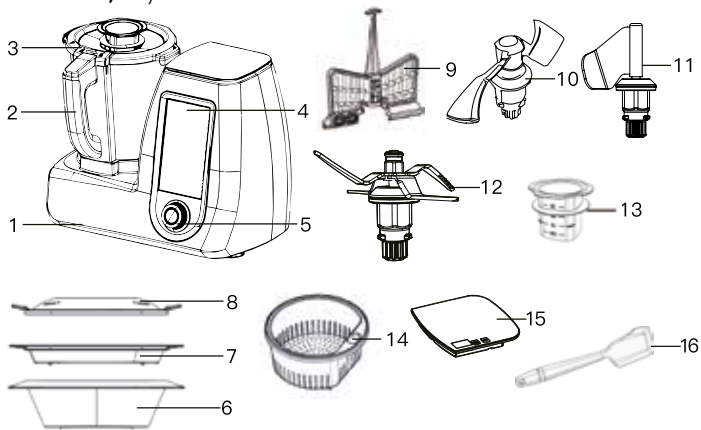
3. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'APPAREIL, LES PIÈCES, LE MONTAGE

Données techniques:

Modèle: CY021

Puissance de chauffe : 1000W, puissance du moteur : 1000W

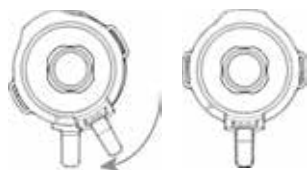
Courant nominal : ~230V; 50/60Hz



- | | |
|--|--|
| 1. Corps de l'appareil | 9. Fouet papillon |
| 2. Godet de cuisson | 10. Mélangeur sauté |
| 3. Couvercle du godet | 11. Crochet pétrisseur |
| 4. Écran d'affichage tactile | 12. Lame multifonctions |
| 5. Bouton rotatif ; touche « Départ/Pause » | 13. Doseur |
| 6. Récipient pour la cuisson vapeur | 14. Panier |
| 7. Récipient pour la cuisson vapeur | 15. Balance numérique amovible (jusqu'à 5kg) |
| 8. Couvercle du récipient pour la cuisson vapeur | 16. Spatule |

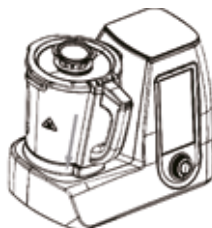
Montage du godet

Placez le couvercle sur le godet, appuyez vers le bas et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fermeture complète. L'appareil ne se mettra pas en marche tant que le couvercle ne sera pas correctement fermé.



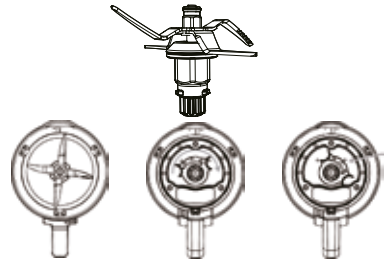
Attention : Le godet possède d'un côté l'indication de sa capacité efficace maximale qui est de 2 litres. Ne dépassez pas cette quantité pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

Placez le godet sur le corps de l'appareil en vous assurant qu'il est correctement positionné. Si le godet n'est pas correctement positionné, l'appareil ne se mettra pas en marche.



Montage de la lame multifonctions

1. Fixez le joint sur la lame, placez la lame dans le godet et insérez-la dans l'orifice.
2. Saisissez bien la partie supérieure de la lame et retournez le godet. Assurez-vous qu'il se trouve en position correcte.
3. Installez l'embout de fixation au fond du godet et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, pour fixer la lame au godet.
4. Pour démonter la lame du godet, tournez l'embout de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que vous tenez bien la lame pour éviter la chute de l'appareil et les dommages éventuels.



ATTENTION :

- Utilisez un chiffon pour couvrir la lame avant de la saisir, pour éviter les blessures.
- Montez correctement l'embout de fixation avec le joint pour éviter les éclaboussements des aliments ou des liquides lors de la cuisson.

Crochet pétrisseur

Cet élément est conçu pour pétrir et mélanger les aliments de manière à ne pas les couper. Démontez la lame en la tenant bien, retournez le godet le fond dirigé vers le haut et tournez l'embout de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



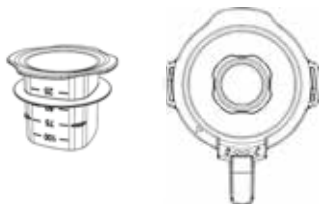
Attention :

- N'utilisez pas le crochet à des vitesses supérieures au niveau 3, car le godet peut entrer en vibration, ce qui constitue un danger.
- La distance entre le crochet et la paroi du godet est de 1 cm, il est donc possible que les aliments s'y coincent. Si ceci arrive, le moteur s'arrête suite à l'enclenchement du mécanisme de protection contre la surchauffe. Utilisez alors la spatule pour mélanger et éliminer les aliments coincés, pour que l'appareil puisse continuer à travailler.

Doseur

Le doseur est utilisé comme couvercle pour éviter les éclaboussures et la perte de chaleur, ainsi que pour mesurer la quantité des aliments servis. Sa capacité maximale est de 100ml.

Lors de la cuisson avec les fonctions sans température, placez le doseur dans l'orifice du couvercle.



ATTENTION :Pour couvrir l'orifice dans le couvercle du godet, n'utilisez que le doseur d'origine, n'utilisez aucun autre objet.

Spatule

La spatule est le seul accessoire adapté au mélange des aliments dans le godet, les autres ustensiles peuvent rayer ou endommager la surface. La spatule ne peut pas être utilisée quand l'appareil est en marche avec la lame multifonctions ou le fouet papillon.

La spatule peut être aussi utilisée pour sortir le panier. Surtout quand le panier est chaud et se trouve à l'intérieur du godet.



Fouet papillon

Le fouet papillon fonctionne quand il est installé sur l'unité des lames, il aide ainsi au mélange des aliments tout en empêchant leur hachage par les lames. Ceci aide au mélange et élimine les grumeaux.

- Installez le fouet papillon sur l'unité des lames en faisant correspondre le centre de l'arbre à l'orifice du fouet et en le glissant vers le bas.

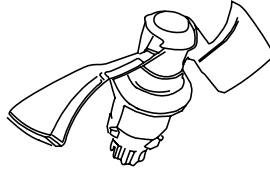


ATTENTION:

- Ne lancez aucune action avant que l'élément ne soit correctement monté.
- N'utilisez pas le fouet papillon à une vitesse supérieure au niveau 4.
- N'utilisez pas le fouet papillon en même temps que la spatule.
- Ne versez pas les aliments au moment où le fouet est en marche pour éviter les dommages ou son blocage.

Mélangeur sauté

Utilisé pour la cuisson dans l'huile chaude, il entame et retourne la viande et la fait remuer. Empêche les brûlures et le collage. En même temps, les bords de l'agitateur ne doivent pas hacher ou déchiqueter la viande en petits morceaux.



Panier

Le panier permet de réaliser différentes opérations :

1. Filtrage, centrifugeuse ou préparation de sauces, de dips, etc. Après le mélange, la cuisson ou la préparation d'une sauce, installez le panier dans le godet et versez y le mélange.
2. Cuisson des aliments, p.ex. des pâtes ou des nouilles.
3. Cuisson des garnitures comme le riz ou les pommes de terre.



Récipient pour la cuisson vapeur

L'ensemble de cuisson vapeur est composé de 3 pièces : un petit récipient, un grand récipient et un couvercle.

1. Fermez le récipient avec le couvercle avant son utilisation.
2. Retirez le couvercle du godet et placez le récipient sur le godet en vous assurant qu'il s'assemble bien.

ATTENTION:

- Ne touchez pas ni ne vous approchez pas du récipient pour éviter les brûlures.
- Ne couvrez pas les orifices du récipient avec aucun chiffon ou autre objet pour que la vapeur ne s'échappe pas sur les bords ou à travers d'autres éléments et qu'elle ne provoque pas de brûlures.
- Laissez la vapeur s'échapper à travers les orifices au milieu et sur les côtés du couvercle, ainsi vous assurez une meilleure circulation de la vapeur et une cuisson plus uniforme des aliments.



4. MODE DE FONCTIONNEMENT ET UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. AVANT L'UTILISATION

ATTENTION:

L'appareil peut dégager une légère odeur à la première utilisation, qui disparaîtra après quelques minutes. Ceci est causé par les restes de fabrication et n'a aucun impact sur l'appareil.

1. Sortez le produit du carton et enlevez toutes les protections.
2. Assurez-vous que le produit est en bon état. Si des dommages sont visibles, contactez immédiatement le service technique.
3. Placez l'appareil sur une surface propre, stable et plane. Ne le placez pas à proximité des bords à l'intérieur des placards encastrés ou dans des placards suspendus.
4. Lavez l'appareil avant sa première utilisation.
5. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique pour l'allumer. L'écran d'affichage s'allume après quelques instants.

4.2. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil à l'alimentation pour l'allumer et débranchez-le pour l'éteindre.

Assurez-vous que la tension d'alimentation est la même que la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Ce modèle dispose d'un écran d'affichage tactile. Quand l'appareil est allumé, l'écran d'affichage affiche la page d'accueil comme sur l'image à côté :

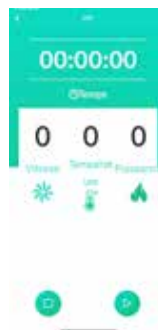


Sélectionnez dans le menu principal la fonction souhaitée.

FAITES-LE VOUS-MÊMES:

Appuyez sur l'icône jaune « Faites-le vous-mêmes » sur le côté droit central de l'écran, pour lancer le mode d'opérations de base.

Le panneau « Faites-le vous-mêmes » s'affichera sur l'écran.



TEMPS:

L'écran d'affichage affiche le temps de la manière suivante :
heure : minutes : secondes
Appuyez dans la zone du temps, les caractères deviendront plus grands. Pour choisir le temps voulu, touchez avec le doigt l'écran ou tourner le bouton rotatif à droite ou à gauche. Lors du travail, appuyez sur la touche triangle dans l'angle droit inférieur, l'appareil commencera le décompte automatique du réglage. Si le temps n'est pas réglé, l'appareil fonctionnera avec les temps préprogrammés.

CHAUFFE :

(sans mélange) : au maximum 12 h,
avec mélange (vitesse 1-4) : au maximum 1h,
avec mélange (vitesse 5-10) : au maximum 5 min.

VITESSE:

Appuyez sur l'icône de vitesse pour entrer en mode de réglage de la vitesse. L'icône des symboles de vitesse s'agrandit sur l'écran. En cliquant ou en tournant le bouton rotatif vous pouvez adapter la vitesse : à gauche pour la réduire et à droite pour l'augmenter, dans une étendue de niveaux de 1 à 10. Si vous choisissez les niveaux 5-10, vous pourrez régler le temps jusqu'à 5 min. Pour les autres vitesses ce sera 1h.

ATTENTION : Quand la vitesse change de 5 à 6 ou quand l'appareil commence à travailler, des sons peuvent être émis. Ceci est parfaitement normal et n'a pas d'impact sur le fonctionnement de l'appareil. Pour broyer ou hacher de grandes quantités d'aliments, choisissez d'abord la vitesse 5 et ensuite, passez à la vitesse 10 pour assurer la meilleure efficacité.

TEMPÉRATURE:

Utilisez l'icône de la température pour entrer en mode de réglage de la température. Les symboles de la température s'agrandissent sur l'écran.

En cliquant ou en tournant le bouton rotatif, vous pouvez : réduire la température en tournant le bouton à gauche et l'augmenter en tournant le bouton à droite, en allant de 37 à 120 C. La valeur de température sélectionnée clignotera tant que l'appareil n'atteindra pas la valeur choisie.

Le témoin de température s'allumera en rouge, si le godet atteint des températures très élevées. C'est un avertissement pour éviter les brûlures.

Si l'icône de température est rouge et vous souhaitez mettre en marche l'appareil à grandes vitesses, réduisez la quantité d'aliments à moins de 1,5l.

CHAUFFE:

Appuyez sur l'icône de CHAUFFE pour entrer dans le mode de réglage de la chauffe. La valeur sur l'écran d'affichage s'agrandira.

En cliquant ou en tournant le bouton rotatif, vous pouvez : réduire la puissance de chauffe en tournant le bouton à gauche ou l'augmenter en tournant le bouton à droite, les niveaux disponibles sont de 1 à 10.

La faible puissance est recommandée pour la cuisson d'aliments contenant plus de graisses, pour éviter qu'ils ne brûlent ainsi que pour de petites quantités d'aliments, car dans les deux cas une température précise et un contrôle de cuisson sont requis.

Une puissance de chauffe plus élevée entrainera une cuisson plus rapide des aliments.

La fonction de chauffe ne s'activera pas tant que les paramètres de température ne seront pas réglés. Il est recommandé d'utiliser les réglages par défaut pour chaque seuil de température.

BOUTON ROTATIF ; TOUCHE DÉPART/PAUSE:

Appuyez sur le bouton rotatif sur l'avant du panneau pour activer l'appareil.

Après 10 minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode de veille.

Une fois le programme sélectionné et les réglages effectués, appuyez sur le bouton rotatif pour activer le programme, l'appareil se mettra en marche.

Lors du fonctionnement de l'appareil appuyez sur le bouton rotatif pour arrêter le processus de cuisson, l'écran d'affichage affichera « PAUSE » dans l'angle droit inférieur. À ce moment, il est possible d'ouvrir le couvercle, mélanger les aliments, enlever le godet, etc. Ensuite, replacez chaque élément comme il l'était et appuyez de nouveau sur le bouton rotatif pour relancer le travail. Après 10 minutes d'interruption (de pause), l'appareil passe automatiquement en mode de veille.

Utilisez le bouton rotatif pour faire tous les réglages : le temps, la température, etc. Pour augmenter la valeur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et pour réduire cette valeur, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.


4.3. CUISSON FACILE

Appuyez sur la touche violette « Cuisson facile » dans l'angle droit inférieur de l'écran pour passer aux programmes de cuisson simple disponibles.


On a installé 18 programmes standards dans l'application. Appuyez sur la touche pour choisir le programme donné et ensuite, utilisez le bouton rotatif pour adapter les valeurs du programme sur l'écran.




1. Nettoyage : C'est le programme de nettoyage de l'intérieur du godet. Versez 500ml d'eau et 1-2 gouttes de détergent. Installez le fouet papillon. Assurez-vous que le couvercle est sécurisé. Appuyez sur départ pour lancer le programme.

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	4	N/A			Quelques gouttes de lessive si besoin
Température (°C)	70	N/A			
Niveau de puissance	7	1-10			
Durée (minutes)	5	1-15			

2. Smoothie/Broyage : Broyer les légumes, la viande, les épices et la glace facilement et seulement en quelques secondes. Préparez des milkshakes, des sauces, des dips, des crèmes à la texture liquide et veloutée.


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	10	0-10			
Température (°C)	0	0 ou 37			
Niveau de puissance	0	N/A			
Durée (minutes)	0,5	0,5-2			

3. Rinçage : La méthode de rafraîchissement à une température de 50°C permet d'éliminer le sang de la viande et les pesticides des légumes et fruits. Versez 1,5l d'eau, placez les aliments dans le panier et lancez le programme.


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	6	4-7	Lame multifonctions + panier filtrant		Rendez les fruits et légumes frais en les cuisant à l'eau chaude
Température (°C)	50	N/A			
Niveau de puissance	5	1-10			
Durée (minutes)	5	1-5			

4. Bouillon/Soupe rapide : Parfait pour les soupes végétariennes. Broyez d'abord et ensuite, cuisez et mélangez. Préparez une bonne soupe rapidement.


ÉTAPE 1

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	10	N/A	Lame multifonctions		Le programme montre 32 minutes et 30 secondes. Après le broyage, installez le fouet papillon et cuisez avec mélange.
Température (°C)	0	N/A			
Niveau de puissance	0	N/A			
Durée (minutes)	0,5	N/A			


ÉTAPE 2

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Fouet papillon		
Température (°C)	120	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	2	N/A			


ÉTAPE 3

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	2	N/A	Fouet papillon		
Température (°C)	100	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	30	N/A			


5. Hachage : Hacher tout type d'ingrédients, en commençant par la viande et le poisson et en terminant par les fruits et les légumes. Un découpage parfait est assuré.

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	5	5-7	Lame multifonctions		
Température (°C)	0	N/A			
Niveau de puissance	0	N/A			
Durée (minutes)	0,5	1-5			

6. Sauté/Cuisson sur huile chaude : Préparez différents plats comme le ragoût, le poulet aux noix ou la ratatouille, tous parfaitement cuits.


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	1	1-2	Mélangeur sauté		
Température (°C)	120	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	5	1-30			

7. Mélange : mélangez et ajoutez progressivement les aliments jusqu'à atteindre un niveau de chauffe uniforme pour obtenir une composition professionnelle. Préparez un risotto, des salades aux pâtes, des crèmes ou du chocolat chaud


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	2	0-3	Fouet papillon		
Température (°C)	100	90-120			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	30	5-60			

8. Pétrissage de pâte : Vous pouvez préparer de la pâte à pain dans de grandes quantités et en un seul morceau. Grâce à cet accessoire spécialement dédié au pétrissage, vous pouvez préparer un pain parfait.


ÉTAPE 1

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	3	2-3	Crochet pétrisseur	500 g de pâte + 300 g d'eau max	Ne dépassez pas 37°C. Dans les paramètres préprogrammés, la durée est réglée sur 3min et le niveau de vitesse sur 3. Quand la température atteint 37°C, la puissance passe automatiquement au niveau 2
Température (°C)	0	0 ou 37			
Niveau de puissance	0	N/A			
Durée (minutes)	3	N/A			

ÉTAPE 2


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	2	2-3	Crochet pétrisseur	500 g de pâte + 300 g d'eau max	Ne dépassez pas 37°C. Dans les paramètres préprogrammés, la durée est réglée sur 3min et le niveau sur 3. Ensuite, 8 minutes au niveau 2, pendant les 3 premières minutes il est impossible d'adapter le temps, tandis qu'à la deuxième étape, le réglage peut être fait de 3 à 20 minutes. Quand la température atteint 37°C, la puissance passe automatiquement au niveau 2
Température (°C)	0	0 ou 37			
Niveau de puissance	0	N/A			
Durée (minutes)	8	3-20			

9. Cuisson vapeur : Cette fonction est parfaite pour la cuisson vapeur avec les recettes les plus saines. Elle permet d'économiser du temps grâce à l'ensemble de cuisson vapeur composé de deux niveaux, ce qui permet aussi de cuire plus d'un plat à la fois.


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Ensemble de cuisson vapeur		
Température (°C)	120	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	20	15-60			

10. Braissage/Ragoût : Le ragoût traditionnel nécessitant une cuisson longue peut être préparé avec ce programme. Cuisson lente, longue durée, la meilleure saveur.


ÉTAPE 1

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Lame multifonctions		Le programme montre la durée totale de 3 heures pour les deux étapes, mais l'utilisateur peut adapter ce temps de 1 à 12 heures
Température (°C)	100	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	À partir du moment d'ébullition, la cuisson est continuée pendant 5 min. et ensuite, on passe automatiquement à l'étape 2				


ÉTAPE 2

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Lame multifonctions		
Température (°C)	95	N/A			
Niveau de puissance	2	N/A			
Durée (minutes)	sans limite				

11. Chauffe : Maintenez la chaleur de votre plat jusqu'à ce qu'il soit servi. Après la cuisson des plats, réglez tout simplement le robot sur 80°C pour les plats liquides et sur 45°C pour les plats solides, pendant la durée voulue.

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Lame multifonctions		
Température (°C)	80	90-120			
Niveau de puissance	2	N/A			
Durée (minutes)	1h	1-12h			

12. Réchauffement : Il permet de réchauffer un plat déjà préparé. S'il a été refroidi, cuit la veille ou justement décongelé. Prêt en quelques minutes !


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A			
Température (°C)	95	90-120			
Niveau de puissance	5	N/A			
Durée (minutes)	30	1-60			

13. Cuisson : Versez une quantité adaptée d'eau dans le godet pour recouvrir tous les ingrédients, réglez la température sur 100°C et la puissance sur 10 en ensuite, réglez la durée de cuisson voulue selon les ingrédients à cuire.


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A			
Température (°C)	100	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	sans limite	N/A			

14. Yaourt : Préparez facilement les yaourts faits maison. Placez tout simplement tous les ingrédients dans le godet et le robot fera le reste pour vous. Il maintient le mélange à la température de fermentation, ce que permet d'avoir le lendemain un yaourt prêt à être refroidi et consommé.

ÉTAPE 1


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	1	N/A		Mélangez la levure avec du lait pendant environ 30 minutes	Le temps de ce programme indiquera 8 heures pour la durée totale des deux étapes
Température (°C)	37	N/A			
Niveau de puissance	2	N/A			
Durée (minutes)	30	N/A			

ÉTAPE 2


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Lame multifonctions		
Température (°C)	37	N/A			
Niveau de puissance	1	N/A			
Durée (minutes)	7,5 h	3-12			

15. Riz : Cuisson du riz. Réglez le temps et la quantité de riz pour obtenir différents niveaux de cuisson du riz.


ÉTAPE 1

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	4	N/A	Fouet papillon		Versez l'eau dans le godet et placez le riz dans le panier filtrant Pour 300g de riz, versez au maximum 1000g d'eau
Température (°C)	110	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	9	N/A			


ÉTAPE 2

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	2	N/A	Lame multifonctions + panier filtrant		
Température (°C)	110	N/A			
Niveau de puissance	4	N/A			
Durée (minutes)	11	N/A			


ÉTAPE 3

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	2	N/A	Lame multifonctions + panier filtrant		
Température (°C)	110	N/A			
Niveau de puissance	6	N/A			
Durée (minutes)	10	N/A			

ÉTAPE 4


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Lame multifonctions + panier filtrant		Versez l'eau dans le godet et placez le riz dans le panier filtrant Pour 300g de riz, versez au maximum 1000g d'eau
Température (°C)	110	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	10	N/A			

16. Bouillie de flocons d'avoine : Pour préparer un plat délicat avec du riz, des haricots ou d'autres ingrédients cuits avec de l'eau ou du lait


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	2	1-2	Lame multifonctions		
Température (°C)	90	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	12	10-30			

17. Porridge de riz : Utilisez ce programme pour préparer un porridge de riz parfait

ÉTAPE 1


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	1	N/A	Lame multifonctions		
Température (°C)	120	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	6,5	N/A			

ÉTAPE 2


Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	1	N/A	Lame multifonctions		
Température (°C)	98	N/A			
Niveau de puissance	5	N/A			
Durée (minutes)	40	1-60			

18. Velouté/Soupe épaisse : Cuisson progressive avec contrôle total de la température et de la durée. Parfaitement cuite sans regarder l'heure. Un programme idéal pour obtenir des plats délicats et appétissants.


ÉTAPE 1

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Lame multifonctions		Portez à ébullition et ensuite, cuisez en suivant les consignes
Température (°C)	ébullition	N/A			
Niveau de puissance	10	N/A			
Durée (minutes)	Lancez l'étape 2 après l'ébullition	N/A			


ÉTAPE 2

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	0	N/A	Lame multifonctions		
Température (°C)	110	N/A			
Niveau de puissance	4	N/A			
Durée (minutes)	20	N/A			

ÉTAPE 3

Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	3	N/A	Lame multifonctions		
Température (°C)	0	N/A			
Niveau de puissance	0	N/A			
Durée (minutes)	Pas de limite, quand la température dépasse 90 °C, l'appareil passe à l'étape 4	N/A			

ÉTAPE 4

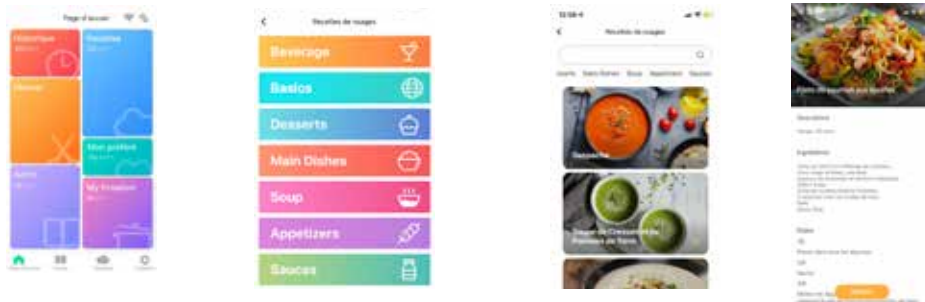
Réglages standards		Réglage	Accessoires	Ingrédients recommandés	Attention
Niveau de vitesse	10	N/A	Lame multifonctions		La vitesse passe lentement entre les niveaux 6-10 en 1 minute
Température (°C)	0	N/A			
Niveau de puissance	0	N/A			
Durée (minutes)	1	N/A			

FR

4.4 RECETTES ENREGISTRÉES DANS LA MÉMOIRE DU ROBOT

La mémoire du robot Kohersent contient de nombreuses recettes uniques qui ont été élaborées et vérifiées par l'équipe de Kohersent. Vous n'avez pas besoin d'un livre de recettes, ni d'accès à internet pour en profiter – il suffit d'aller dans l'onglet « Recettes » en bas à gauche de l'afficheur pour ouvrir une fenêtre avec plusieurs catégories de recettes. Après avoir sélectionné un type de plats, vous accéderez aux différents plats disponibles dans la catégorie donnée : Boissons (jus, smoothie, cocktails avec alcool, boissons chaudes), Bases (riz, pâte à pizza, pâtes, mélanges de condiments, produits alimentaires râpés), Soupes, Plats principaux, Desserts (gâteaux, glaces, collations sucrées), entrées (crudités, salades, apéritifs), Sauces, (sauces, dip, tartinades). Ensuite, il vous suffit de trouver et de valider la recette. Une fenêtre s'affichera avec des renseignements relatifs à cette recette : description, durée approximative de sa préparation, ingrédients nécessaires, étapes automatiques programmées.

Pour commencer la cuisson, préparez tous les ingrédients, puis appuyez sur « Commencer ».



De plus, il est possible d'effectuer une recherche dans la base de recettes. Pour en trouver une, allez dans l'onglet « Tout » et, dans la barre de recherche, tapez des lettres ou des mots en rapport avec le plat donné, puis cliquez sur l'icône de recherche (« loupe ») à droite de la barre de recherche. Le robot lancera alors une recherche de toutes les recettes dont le nom comprend les caractères tapés.



4.5. RECETTES DANS LE NUAGE

Attention : les recettes stockées dans le nuage ne sont disponibles que si l'appareil est connecté à un réseau Wi-Fi. Dans le cas contraire, l'onglet « Recettes » indiquera uniquement les recettes enregistrées dans la mémoire du dispositif. Consultez le chapitre 4.6 pour apprendre comment activer la fonction Wi-Fi.

Appuyez sur « Recettes » à gauche en bas de l'afficheur pour passer aux recettes stockées dans le nuage. Patientez un moment. Selon la vitesse de connexion de votre réseau Wi-Fi, le téléchargement des recettes prend 10 à 12 secondes environ.

Remarque : les recettes dans le nuage ne seront disponibles que si l'appareil est connecté à un réseau WiFi. Sinon, après avoir accédé à l'onglet „Recettes”, vous ne verrez que les recettes intégrées dans la mémoire de votre appareil.



4.6. MY KREATION

Grâce à l'onglet « Ma création », il est possible de créer et de sauvegarder dans l'appareil des milliers de recettes. Après la sélection de cet onglet, deux champs de sélection s'affichent : « Mes propres recettes » avec les recettes déjà sauvegardées par l'utilisateur et « En faire de nouveaux » où il est possible de créer soi-même une nouvelle recette.



Après la sélection de « Mes propres recettes », il est possible de voir toutes les recettes sauvegardées, de les modifier, en changeant les paramètres ou la description, ou de les lancer et commencer la cuisson. Les recettes peuvent être supprimées par un clic sur l'icône de la corbeille dans l'angle droit en haut de l'écran.

4.6.1. Après la sélection de « En faire de nouveaux », la fenêtre « Briefing pour une nouvelle recette » s'affiche sur l'écran. Saisissez dans la fenêtre le nom de la recette, la date de création, les informations optionnelles, l'auteur de la recette.

4.6.2. Choisissez dans la liste déroulée les accessoires du robot nécessaires à la préparation du plat donné.

4.6.3. Complétez le nombre de personnes et écrivez une petite description.

4.6.4. Cliquez ensuite sur l'icône « + » dans la partie centrale de la fenêtre pour ajouter les ingrédients nécessaires qui peuvent être également sauvegardés dans la mémoire de l'appareil.

4.6.5. Une fois tous les ingrédients ajoutés, passez à la fenêtre suivante en cliquant sur le bouton « Prochaine » dans le coin inférieur droit de l'écran. Dans cette fenêtre, il est possible d'ajouter les étapes de la recette créée. Pour ce faire, cliquez sur l'icône « + » se trouvant sous le mot « Étape », une nouvelle fenêtre apparaît où il faut choisir les ingrédients ou les actions qui correspondent à l'étape donnée. Ajoutez alors les ingrédients dans le champ de sélection et confirmez la sélection.

4.6.6. Ensuite, ajoutez les actions et réglez la durée, la vitesse de rotation, la température et la chaleur pour l'étape donnée.



4.6.7. Après la création de toutes les étapes, appuyez sur la touche « Sauvegarder » dans l'angle droit en haut de l'écran, pour sauvegarder les étapes ajoutées dans le programme et pour sauvegarder toute la recette qui sera visible dans l'onglet « Mes propres recettes ».

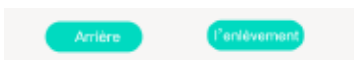
Attention :

Saisissez toujours le nom de la recette au début de la création d'une nouvelle recette. Sans le nom de la recette il est impossible de la sauvegarder et les données déjà saisies peuvent être perdues et il sera donc nécessaire de les compléter de nouveau.

Dans chaque recette, il est recommandé d'ajouter à la première étape les ingrédients.

L'ajout d'ingrédients et l'ajout d'actions constituent deux étapes distinctes. Il est impossible de programmer une étape avec à la fois l'ajout d'ingrédients et l'ajout d'actions de cuisson. Si c'est nécessaire, créez d'abord l'étape avec l'ajout des ingrédients et ensuite, créez une autre étape avec les actions du robot.

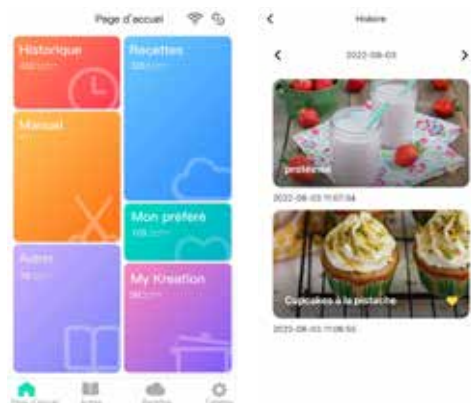
Lors de la création d'une recette, vous pouvez revenir à la fenêtre précédente à tout moment en cliquant sur le bouton « Arrière » dans le coin inférieur gauche de l'écran, ou vous pouvez annuler la création d'une nouvelle recette en cliquant sur le bouton « l'enlèvement ».



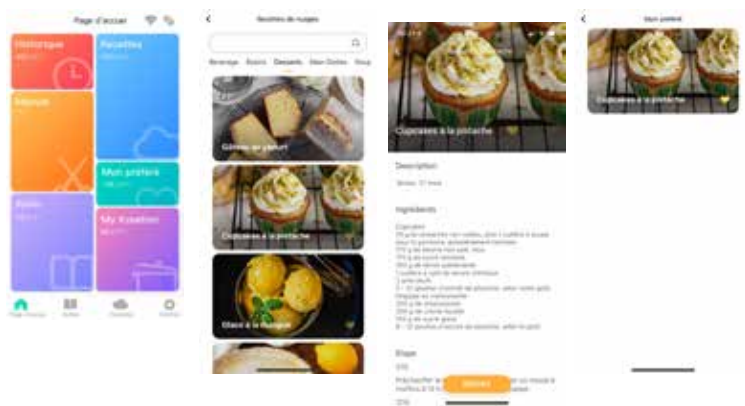
Il est recommandé de sauvegarder la recette directement après sa création. Après quelques minutes, l'appareil passe en mode de veille et il existe alors le risque de perte des données, si la recette n'est pas sauvegardée.

4.7. HISTOIRE ET MON PRÉFÉRÉ

L'onglet „Histoire” du menu principal contient des recettes précédemment réalisées par l'utilisateur, qui sont disponibles sur l'appareil. Cela vous permet de revenir facilement à des recettes éprouvées à partir d'une période de temps donnée.



L'utilisateur peut créer sa propre liste de recettes préférées pour un accès rapide sans avoir besoin de chercher à nouveau. Pour ajouter une recette à „Mon Préféré”, rendez-vous dans l'onglet „Recettes de nuages”, puis sélectionnez la recette qui vous intéresse. À côté du nom du plat se trouve un cœur qui se remplit lorsque vous cliquez dessus, ce qui ajoute la recette à vos favoris et peut désormais être affiché dans l'onglet „ Mon Préféré” du menu principal de l'appareil.

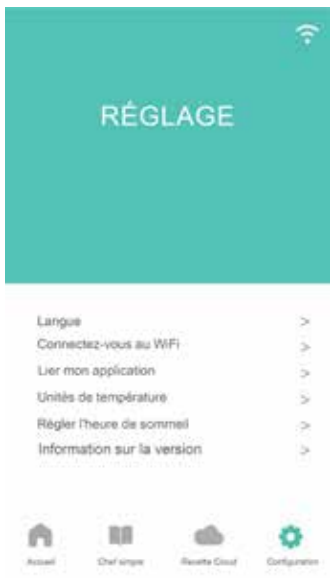


4.8. WIFI





L'appareil dispose de fonctions avancées, telles que les recettes dans un nuage. L'appareil doit être connecté au WIFI.

Appuyez sur l'icône des réglages (roue dentée) dans l'angle droit inférieur pour activer la page des réglages.

Appuyez sur « Connectez au WIFI » pour choisir votre réseau WIFI et ensuite, saisissez le mot de passe d'accès. Après connexion au réseau, un petit logo WIFI s'affiche dans l'angle droit supérieur de l'écran.



4.9. RÉGLAGES DE VITESSE ET DE VOLUME RECOMMANDÉS POUR CHACUN DES ACCESSOIRES

Accessoire	Image	Fonction	Vitesse	Volume	Durée de l'opération
Lame multifonctions en acier inoxydable		Hachage (+)	5	2 L au maximum, avant le hachage les morceaux doivent être de 1-2 cm	1 min
		Hachage (++)	10	2 L au maximum, avant le hachage les morceaux doivent être de 1-2 cm	1 min
Crochet pétrisseur		Pétrissage de pâte à pain, à pizza, etc.	2-3	800g de pâte au maximum	5-20 min
		Pétrissage de pâte de nouilles	3	600 g de pâte au maximum	3 min
Fouet papillon		Mélange	1-3	2 L au maximum	30 min
		Monter des blancs en neige ou battre la crème	4	2 L au maximum	10 min
Ensemble de cuisson vapeur		Cuisson vapeur des légumes	N/A	3,5 L au maximum	15 min
		Cuisson vapeur de la viande	N/A	3,5 L au maximum	2-30 min

ATTENTION : Ne montez pas ni n'utilisez pas le crochet pétrisseur et le panier filtrant en même temps.

5. INSTALLATION ET UTILISATION DE L'APPLICATION



Étape 1 : Trouvez l'application « Tuya Smart » disponible dans l'IOS APP Store et dans Google Play.

Étape 2 : Installez et mettez en marche l'application Tuya Smart.

FR

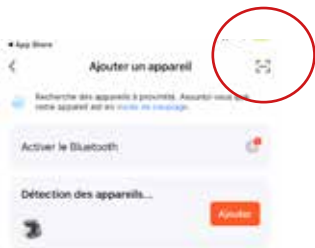
Étape 3 : Enregistrez-vous dans l'application en suivant les consignes sur votre écran.

Assurez-vous que vous avez bien choisi votre région - Pologne - avec le numéro indicatif +48.

Choisissez votre langue - français



Étape 4 : Après l'enregistrement et la connexion à votre compte, choisissez l'icône « Ajouter un appareil » dans l'angle droit supérieur de l'écran.



Étape 5 : Appuyez sur l'icône « Scanner » dans l'angle droit supérieur de l'écran.

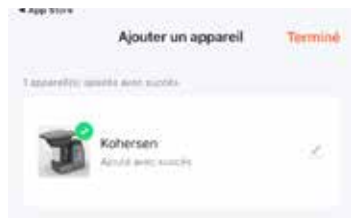


Étape 6 : Mettez en marche le robot et sélectionnez dans l'angle gauche inférieur l'icône des paramètres et ensuite, passez à l'onglet « Connecter à l'application ».

S'affichera alors sur l'écran un code QR qu'il faudra scanner à l'aide de votre téléphone.



Remarque : vous devez scanner le code QR qui s'affiche sur l'écran du robot lorsque vous accédez à l'onglet „ Connecter à l'app „. Le code QR figurant sur l'image ci-contre n'est qu'un exemple et ne doit pas être scanné.



Après un instant, le robot s'installe sur votre téléphone et il sera possible de le commander à partir du téléphone.

Utilisation de l'application

Recettes dans le nuage

Touchez « Recettes dans le nuage » Une liste de types de recettes s'affiche

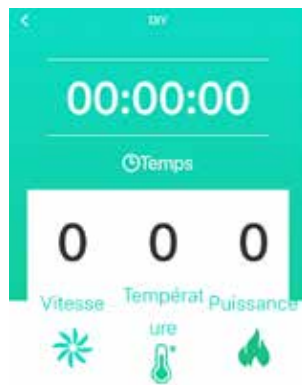


Écran de départ



Programme « Faites-le vous-mêmes »

« Faites-le vous-mêmes » est une bonne option pour les utilisateurs expérimentés qui savent eux-mêmes régler les paramètres de cuisson



Mode de travail « Cuisson facile »



Le logiciel comprend 18 programmes automatiques : Nettoyage, Smoothie, Rinçage, Soupe épaisse, Hachage, Friture Sauté, Mélange, Pétrissage de pâte, Cuisson vapeur, Braisage, Réchauffement, Cuisson, Yaourt, Riz, Bouillie aux flocons d'avoine, Porridge de riz, Soupe rapide.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

ATTENTION :

DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT LE NETTOYAGE OU LA MAINTENANCE

- 6.1. Immédiatement après l'utilisation, rincez les lames (et le godet) pour éviter que les restes ne se dessèchent pas et ne collent pas aux surfaces - si nécessaire, essuyez avec une éponge de vaisselle.
- 6.2. Le godet, les lames et la cuillère peuvent être lavés dans le lave-vaisselle, mais avant cela, il faut enlever les joints en caoutchouc qui peuvent être uniquement essuyés avec un chiffon doux humide imbibé de détergent.
- 6.3. Lavez les autres accessoires avec de l'eau tiède et du détergent. Ensuite, rincez-les et séchez soigneusement. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon propre humide. Si des restes d'aliments persistent, humidifiez le chiffon dans une solution d'eau tiède et de détergent avant d'essuyer l'appareil. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- 6.4. Pour maintenir l'appareil en bon état, vérifiez et lavez la partie inférieure amovible du godet après chaque utilisation.
- 6.5. Essuyez-la avec un chiffon humide et séchez soigneusement avant l'utilisation suivante.
- 6.6. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, retirez la fiche de la prise d'alimentation et entreposez l'appareil dans un endroit frais et sûr.
- 6.7. Séchez-le soigneusement après le lavage.
- 6.8. En cas de restes qui persistent, remplissez (à moitié) le godet avec de l'eau tiède (pas chaude) avec un peu de détergent. Ensuite, montez la lame, placez le godet sur le corps de l'appareil et mettez-le en marche pour 30-45 secondes. Ensuite, lavez rapidement à la brosse.
- 6.9. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-mêmes.
- 6.10. N'utilisez pas de paille de fer, de produits nettoyants abrasifs ni de liquides agressifs (tels que l'essence ou l'acétone) pour nettoyer l'appareil.
- 6.11. Contrôlez périodiquement le câble d'alimentation et les fiches, ainsi que les autres éléments de l'appareil pour voir s'ils ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, arrêtez d'utiliser le produit et contactez le Service Clientèle pour remplacer les pièces défectueuses. Si le câble d'alimentation non amovible est endommagé, il doit être remplacé auprès du fabricant ou du service technique
- 6.12. Vérifiez régulièrement si l'appareil, y compris sa partie principale, le récipient principal et les autres sous-ensembles ne sont pas endommagés. Les pièces endommagées peuvent réduire la sécurité au cours de l'utilisation de l'appareil. Si vous suspectez un dommage ; arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le Service Clientèle.

7. ANALYSE ET RÉPARATION DES DÉFAILLANCES

Code de l'erreur	Description	Causes possibles	Solution
E01	L'interrupteur de sécurité n'est pas connecté	Le godet ou son couvercle ne sont pas correctement installés.	Retirez et installez de nouveau : le godet et le couvercle du godet. Assurez-vous que tous les éléments sont montés correctement.
E02	Erreur du capteur de température	Le godet est en position incorrecte ou le raccord du capteur de température est endommagé.	Démontez et montez de nouveau le godet et assurez-vous qu'il est bien installé et fixé.
E03	Moteur bloqué	Trop grande charge dans le godet.	Réduisez la quantité d'aliments dans le godet ou découpez les ingrédients en morceaux plus petits, relancez ensuite l'appareil.
E04	Température trop élevée	Absence d'ingrédients dans le godet ou trop petite quantité avec un réglage de température élevée pendant une plus longue période.	Ajoutez plus d'ingrédients dans le godet.
E05	Température du moteur trop élevée	L'appareil travaille à charge supérieure pendant trop longtemps. La température de la thermistance NTC du moteur dépasse 90°C.	Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir.
E07	Erreur du transmetteur de vitesse	Changement de vitesse entre les niveaux inférieurs 1-5 et supérieurs 6-10 est bloqué. Erreur du transmetteur de vitesse.	Arrêtez l'appareil et redémarrez-le.
E08	Erreur de la thermistance NTC du moteur	Lors du lancement du programme avec vitesse, la thermistance NTC du moteur n'est pas détectée.	Arrêtez l'appareil et redémarrez-le.
E11	Il est impossible d'utiliser les pulsations ou les vitesses supérieures à 4 avec un réglage de températures élevées	La température dans le godet dépasse 90°C, utilisez le niveau 4 en même temps.	Refroidissez l'appareil à une température inférieure à 90°C et lancez les pulsations de nouveau ou activez la vitesse inférieure au niveau 4.

8. ÉLIMINATION



Ce symbole indique que sur le territoire de l'UE, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour éviter de polluer l'environnement et pour ne pas mettre la santé humaine en danger par une élimination non-contrôlée des déchets, le produit doit être soumis au recyclage qui permettra de récupérer une partie des matières premières. Pour déposer un dispositif utilisé, faites appel à un point de collecte ou contactez le vendeur au point de vente où le dispositif a été acheté. Il pourra récupérer votre dispositif et le transmettre au centre de recyclage dédié afin de préserver l'environnement naturel. N'oubliez pas que chaque personne, par son comportement et ses choix, a un impact direct sur son environnement. En négligeant ces recommandations, vous contribueriez à aggraver les effets négatifs pour l'environnement et pour la vie humaine.

Robot culinaire multifonctionnel
avec fonction de cuisson KOHERSEN

Modèle : CY021

Puissance du moteur : 1000 W;

Puissance de chauffage 1000 W

Fabricant : DLF Sp. z o.o.

8c Sportowa Street, 81-300 Gdynia

Tél : +48 58 781 43 63

NIP : 586-20-86-226

Fabriqué en RPC



Les informations contenues dans le présent mode d'emploi peuvent être modifiées sans informer l'utilisateur suite à l'amélioration de l'appareil ou de ses fonctions, à l'actualisation de son logiciel ou pour d'autres raisons. La version la plus récente est disponible sur le site Web www.kohersen.pl.

KÖHERSEN®

Multifunktionale Küchenmaschine
mit Kochfunktion
Model CY021
Benutzerhandbuch



EINLEITUNG

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Zur richtigen Bedienung und Wartung unseres Geräts stellen wir Ihnen diese Gebrauchsanleitung zur Verfügung. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Diese Gebrauchsanleitung enthält nur Hinweise und Empfehlungen für den Gebrauch und die Wartung des Geräts. Sollten die von Ihnen gesuchten Informationen in dieser Gebrauchsanleitung fehlen, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung. Sollte die Gebrauchsanleitung Lücken aufweisen, können Sie uns Ihre Vorschläge zur Vervollständigung gerne übermitteln.

DE

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	105
2. SCHNELLSTART	108
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT, TEILE, MONTAGE	109
4. FUNKTIONSWEISE UND BEDIENUNG DES GERÄTS	113
4.1. VOR GEBRAUCH	113
4.2. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS	113
4.3. LEICHTES KOCHEN	115
4.4. AUF DEM GERÄT GESPEICHERTE KOCHREZEPTE	124
4.5. KOCHREZEPTE IN DER CLOUD	125
4.6. MY KREATION	125
4.7. HISTORIE UND MEINE FAVORITEN	127
4.8. WIFI	128
4.9. EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN DER GESCHWINDIGKEIT UND DES FASSUNGSVERMÖGENS FÜR JEDES ZUBEHÖR	129
5. INSTALLATION UND NUTZUNG DER APP	130
6. REINIGUNG UND WARTUNG	133
7. ANALYSE UND BEHEBUNG VON FEHLERN	134
8. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN	135

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Gebrauch des Geräts sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen und für neue Benutzer auf. Das Gerät soll nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben wurde. Sollten Schäden auftreten, die auf die Nichtbefolgung der in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Hinweise zurückzuführen sind, erlischt die Garantie sofort. Der Hersteller übernimmt für Schäden, die sich aus der Nichtbefolgung der Hinweise, aus nicht sachgemäßer Benutzung oder aus der Benutzung entgegen den Anforderungen dieser Gebrauchsanleitung ergeben, keine Haftung.

DE

- 1.1. Mit der Reparatur des Geräts sollte ausschließlich ein autorisierter Reparaturservice beauftragt werden. Der autorisierter Reparaturservice ist der After-Sale-Dienst des Herstellers, der zur Durchführung von Reparaturen und zur Behebung von Fehlern aller Arten berechtigt ist. Bei Problemen geben Sie bitte das Gerät bei diesem Reparaturservice zurück.
- 1.2. Das Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt z. B.: - in Personalküchen, Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen, - in landwirtschaftlichen Betrieben, - durch Kunden in Hotels, Raststätten und anderen Unterkünften, - in Pensionen und Gasthäusern.
- 1.3. Produkte, die bei der Zubereitung der Speisen als Zutaten dazu gegeben werden, dürfen das maximale Fassungsvermögen des Hauptbehälters nicht überschreiten. Die Markierung des maximal zulässigen Fassungsvermögens ist zu beachten.
- 1.4. Bei der Zubereitung heißer Speisen (Temperaturen über 60 Grad Celsius) berühren Sie nicht den Mixbehälter, weil er durch die Speise heiß werden kann. Halten Sie den Mixbehälter nur am Griff. Um den Mixbehälter zu berühren oder zu bewegen, verwenden Sie sichere Schutzmittel. Vergewissern Sie sich, dass der Messbecher in der Öffnung im Deckel des Hauptbehälters sitzt, falls plötzlich auf höhere Geschwindigkeitsstufen gewechselt werden soll.
- 1.5. Achten Sie auf heiße Speisen, die in kleinen Mengen aus der Öffnung im Deckel des Hauptbehälters bei dessen Öffnen austreten können. Stellen Sie auch sicher, dass der Messbecher in der Öffnung im Deckel des Hauptbehälters des Hauptbehälters eingesetzt ist.
- 1.6. Der Hauptbehälter ist vorsichtig zu entfernen, um zu verhindern, dass der Inhalt, insbesondere bei heißen Speisen, verschüttet wird.
- 1.7. Nehmen Sie den Deckel beim Kochen nicht ab.
- 1.8. Der Messbecher kann entfernt werden, damit der Dampf besser entweichen kann.
- 1.9. Die Öffnung im Deckel des Produkts darf ausschließlich mit dem Messbecher verschlossen werden. Verwenden Sie dazu keine Kleidung oder andere Gegenstände.
- 1.10. Stellen Sie vor dem Kochvorgang sicher, dass der Deckel richtig sitzt, und öffnen Sie ihn nicht, solange der Vorgang nicht beendet ist.
- 1.11. Bei Verwendung des Dampfgarbehälters vergewissern Sie sich, dass der Dampfgarbehälter und der Mixbehälter richtig zusammengesetzt sind.
- 1.12. Wenn das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben wird, sollte es ausschließlich mit einem korrekt aufgesetzten Deckel genutzt werden.
- 1.13. Setzen Sie keinen Gehäuseteil dem während des Betriebs erzeugten Dampf aus.
- 1.14. Vor Beginn der Benutzung des Geräts muss geprüft werden, dass die Versorgungsspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
- 1.15. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung vor dem Reinigen oder, wenn es über längere Zeit nicht benutzt wird.
- 1.16. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung der

elektrischen oder mechanischen Komponenten zum Hersteller oder zum nächstgelegenen autorisierten Reparaturservice.

- 1.17. Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und nicht an dem Netzkabel. Bevor Sie das Gerät bewegen, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.
- 1.18. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel mit heißen Oberflächen oder Dampf nicht in Berührung kommt.
- 1.19. Das Gerät sollte nur im geschlossenen Innenraum, an einem trockenen Ort und nicht in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- 1.20. Wenn es erforderlich ist, ein Verlängerungskabel einzusetzen, benutzen Sie ein Kabel mit ausreichender Stromstärke, um die Überhitzung der Leitungen zu verhindern. Das Kabel muss so verlegt werden, dass es weder versehentlich gezogen werden kann noch man darüber stolpern kann.
- 1.21. Um eine Überlastung zu verhindern, verwenden Sie kein weiteres Hochspannungsgerät in demselben Stromkreis.
- 1.22. Um die Gefahr des Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- 1.23. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. In diesem Fall ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr.
- 1.24. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gegenständen wie z. B. Herd oder Ofen.
- 1.25. Es ist sicherzustellen, dass das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängt und sich in der Nähe von heißen Gegenständen und offenen Flammen nicht befindet.
- 1.26. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel oder der Stecker Anzeichen von Beschädigungen aufweist, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder andere Teile des Geräts beschädigt wurden. In diesen Fällen muss das Gerät zum spezialisierten Reparaturservice gebracht werden, damit es technisch geprüft und eventuell repariert werden kann.
- 1.27. Berühren Sie nicht die Klingen des Mixmessers, weil sie sehr scharf sind. Beim Einsetzen und Herausnehmen des Mixmessers halten Sie es am oberen Griff fest und anschließend schrauben Sie es langsam ein oder aus. Bei diesem Vorgang ist besondere Vorsicht geboten.
- 1.28. Wenn das Gerät in Betrieb ist, dürfen Sie weder Ihre Hände noch andere Gegenstände in den Mixbehälter stecken.
- 1.29. Der Einsatz von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Körperverletzungen oder Sachschäden führen.
- 1.30. Das Gehäuse, der Mixbehälter, der Dampfgarbehälter und andere Komponenten sind auf Mängel regelmäßig zu prüfen. Sollten Sie eine Beschädigung feststellen, benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- 1.31. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche mit einem sicheren Abstand zur Kante der Arbeitsplatte, damit es nicht herunterfallen kann.
- 1.32. Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Fläche (nicht auf lackierten Möbeln!).
- 1.33. Platzieren Sie das Gerät in einer Entfernung von mindestens 5 cm von Wänden oder brennbaren Gegenständen (wie Vorhänge, Kerzen oder Handtücher).
- 1.34. Stellen Sie sich vor Benutzung des Gerätes sicher, dass das Mixmesser ordnungsgemäß eingesetzt ist und die Dichtung an der richtigen Stelle sitzt.
- 1.35. Halten Sie den Kopf, Hände, Haare, Schmuck und Kleidung von dem Multifunktionsmesser entfernt.
- 1.36. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- 1.37. Sollte das Gerät plötzlich nicht mehr funktionieren, schalten Sie es sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- 1.38. Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- 1.39. Bewahren Sie das an das Stromnetz angeschlossene Gerät außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- 1.40. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es im Betrieb ist.
- 1.41. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 1.42. Dieses Gerät ist für Personen (darunter für Kinder) nicht bestimmt, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen leiden oder kein entsprechendes Wissen und Erfahrung vorweisen können, es sei denn dass sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser Person bezüglich einer sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen wurden.
- 1.43. Nach Beendigung des Kochvorgangs kann der eingebaute Ventilator aufgrund der automatischen Kühlung des Motors eine Zeit lang Geräusche von sich geben. Dies gehört zum Standardbetrieb des Geräts.

2. SCHNELLSTART

ACHTUNG!

Um Schäden am Gerät und/oder Körperverletzungen zu vermeiden, lesen Sie vor Beginn der in diesem Abschnitt beschriebenen Vorgänge die Bestimmungen von Ziffer „1. Sicherheitshinweise“ sorgfältig durch. Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch Benutzung des Geräts entgegen den Bestimmungen der Gebrauchsanleitung entstehen, keine Haftung.

DE

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsplatte, mindestens 5 cm von Wand entfernt, schließen Sie es an Netzstrom an und setzen Sie das ausgewählte Messer Ihrer Wahl in den Mixbehälter ein. Platzieren Sie den Mixbehälter im Gerät. Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter, setzen Sie den Deckel auf und gehen Sie zu „Selbst zubereiten“. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe und Temperatur (und eventuell auch die Zeit) ein und starten Sie den Vorgang.

Beispiele für schnelle Gerichte:

FRÜCHTE-SMOOTHIE:

Bevor Sie die Zutaten in den Mixbehälter geben, setzen Sie das Multifunktionsmesser ein. Geben Sie zuerst 300 ml Wasser oder Milch in den Mixbehälter. Dann geben Sie 200 g Früchte Ihrer Wahl und eine entsprechende Menge Zucker (nach freiem Ermessen) dazu. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Geschwindigkeit im DIY-Modus auf Stufe 8 und die Zeit auf 30 s ein. Am Programmende ist der Smoothie fertig.

TOMATENCREMESUPPE:

Bevor Sie die Zutaten in den Mixbehälter geben, setzen Sie das Multifunktionsmesser ein. Geben Sie zuerst 300 ml Wasser in den Mixbehälter, dann geben Sie das Gemüse dazu (z. B.: 50 g Sellerie, 50 g Petersilie, 30 g Zwiebel, 100 g Karotte, eine Zehe Knoblauch, halber Bund Petersilie). Stellen Sie die Geschwindigkeit im DIY-Modus auf Stufe 6 und die Zeit auf 10s ein. Im Schritt 2 geben Sie zwei Hähnchenschenkel, 200 g Tomatenmark, 50 g Sahne, 1 TL Salz, 1,2 l Wasser und einen Brühwürfel (oder mehr, wenn Sie wollen) dazu. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3, die Temperatur auf 100 Grad Celsius und die Zeit auf 30 Min. ein. Wenn die Suppe stark kocht und blubbert, wird empfohlen, den Parameter HEIZEN auf Stufe 6 zu reduzieren. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ist die Suppe fertig zum Verzehr.

PIZZATEIG:

Bevor Sie die Zutaten in den Mixbehälter geben, setzen den Flachrührer ein. Geben Sie zuerst 225 g Milch in den Mixbehälter, dann die restlichen Zutaten: 425 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Zucker, 20 g Olivenöl, 25 g zerbröckelte Hefe, 1 Ei. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Geschwindigkeit im DIY-Modus auf Stufe 2 ein. Nach 3-5 Minuten ist der Teig fertig. Nachdem der Kochvorgang beendet und das Gericht aus dem Mixbehälter herausgenommen worden ist, spülen Sie den Mixbehälter so schnell wie möglich mit warmem Wasser aus. Wenn die Rückstände der Speise nicht entfernt werden, wird empfohlen, etwa 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel dazu zu geben und stellen Sie die Geschwindigkeit im DIY-Modus für einige Minuten auf Stufe 4-5 ein. Sollten Speisereste weiterhin bleiben, nehmen Sie das Messer heraus und waschen Sie sie von Hand, der Mixbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Weitere Rezepte stehen in der Cloud oder auf Ihrem Gerät zur Verfügung. Wenn Sie diese Rezepte auswählen, werden Hinweise für die Zubereitung der jeweiligen Speise auf dem Bildschirm des Gerätes angezeigt.

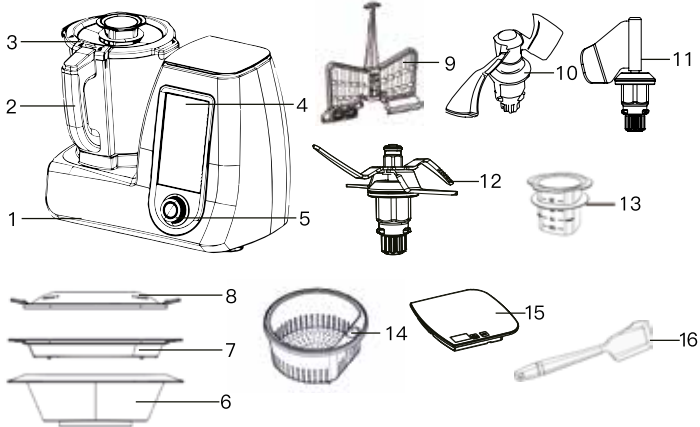
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT, TEILE, MONTAGE

Technische Daten:

Modell: CY021

Heizleistung: 1000W, Motorleistung 1000W

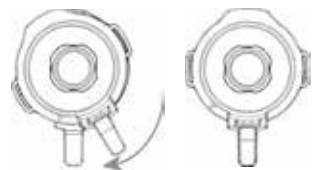
Nennstrom: ~230V; 50/60Hz



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Gehäuse | 11. Flachrührer |
| 2. Mixbehälter | 12. Multifunktionsmesser |
| 3. Deckel des Mixbehälte | 13. Messbecher |
| 4. Touchscreen-Display | 14. Gareinsatz |
| 5. Drehregler; Taste „Start/Pause“ | 15. Abnehmbare Digitalwaage (bis 5 kg) |
| 6. Dampfgarbehälter | 16. Spatel |
| 7. Dampfgarbehälter | |
| 8. Deckel des Dampfgarbehälters | |
| 9. Rühraufsatz (Schmetterling) | |
| 10. Sauté-Rührer | |

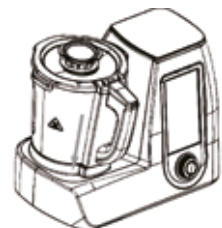
Einsetzen des Mixbehälters

Setzen Sie den Deckel auf den Becher, drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er richtig geschlossen ist. Das Gerät wird nicht in Betrieb genommen, solange der Deckel nicht richtig geschlossen ist.



HINWEIS: Auf einer Seite des Mischbehälters wurde das geeignete, maximale Fassungsvermögen von 2 l markiert. Um einen guten Betrieb des Geräts zu gewährleisten, sollte diese Menge nicht überschritten werden.

Platzieren Sie den Mixbehälter im Gerät und stellen Sie sicher, dass er korrekt sitzt. Wenn der Mixbehälter nicht richtig eingesetzt wurde, funktioniert das Gerät nicht.



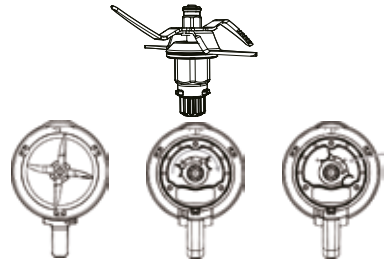
Einsetzen des Multifunktionsmessers

1. Setzen Sie die Dichtung auf das Messer, dann setzen Sie das Messer in den Mixbehälter ein und platzieren Sie es in der Öffnung.

2. Halten Sie den oberen Teil des Messers fest und stellen Sie den Mixbehälter auf den Kopf. Stellen Sie sicher, dass es sich in der richtigen Position befindet.

3. Fixieren Sie die Haltekappe an der Unterseite des Mixbehälters und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um das Messer am Mixbehälter zu fixieren.

4. Um das Messer aus dem Mixbehälter herauszunehmen, drehen Sie die Haltekappe gegen den Uhrzeigersinn. Stellen Sie sicher, dass Sie das Messer festhalten, damit es nicht herunterfällt und Schäden verursacht.



HINWEIS:

- Bevor Sie das Messer anfassen, decken Sie es mit einem Tuch ab, um Verletzungen zu vermeiden.
- Fixieren Sie die Haltekappe mit der Dichtung korrekt, um Austreten von Spritzern (Essen oder Flüssigkeiten) beim Kochen zu vermeiden.

Flachrührer

Dieses Element wurde entwickelt, um Lebensmittel zu kneten und umzurühren, ohne dass sie dabei zerschnitten werden.

Demontieren Sie das Messer, indem Sie es festhalten, den Mixbehälter auf den Kopf stellen und die Haltekappe gegen den Uhrzeigersinn drehen.



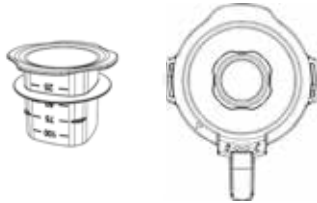
ACHTUNG:

- Benutzen Sie diesen Flachrührer bei Geschwindigkeiten ab Stufe 3 nicht, weil Vibrationen des Mixbehälters entstehen können, was eine Gefahr darstellt.
- Der Abstand zwischen dem Flachrührer und der Wand des Mixbehälters beträgt 1 cm, weswegen das Essen dort stecken bleiben kann. In diesem Fall stoppt der Motor, indem der Schutzmechanismus vor Überhitzung aktiviert wird. Benutzen Sie dann den Spatel, um die Zutaten umzurühren und das festsitzende Lebensmittel zu entfernen, damit das Gerät den Kochvorgang fortsetzen kann.

Messbecher

Der Messbecher dient als Decken des Produkts dazu, das Austreten von Spritzern und Wärmeverluste zu verhindern und die Mengen der zugeführten Zutaten abzumessen. Sein maximales Fassungsvermögen beträgt 100ml.

Beim Kochen mit Funktionen ohne Einsatz von Temperatur setzen Sie den Messbecher in die Deckelöffnung.



HINWEIS:

Um den Deckel des Mixbehälters zu schließen, benutzen Sie nur den Original-Messbecher.

Spatel

Der Spatel ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie Lebensmittel im Mixbehälter umrühren dürfen, andere Gegenstände können die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen. Der Spatel darf nicht verwendet werden, wenn das Produkt gerade mit den mitgelieferten Messern oder dem Rühraufsatz (Schmetterling) betrieben wird. Der Spatel kann auch zum Herausnehmen des Gareinsatzes verwendet werden. Insbesondere wenn der Gareinsatz heiß ist und sich im Mixbehälter befindet.



Rühraufsatz (Schmetterling)

Der Rühraufsatz arbeitet, wenn er auf das Messer aufgesetzt ist, und unterstützt dadurch das Umrühren des Mixguts, das gleichzeitig mit dem Messer nicht geschnitten wird. Er hilft beim Umrühren von Lebensmitteln und beseitigt Klumpen.

- Setzen Sie den Rühraufsatz auf das Messer, indem Sie die Mitte der Welle in die Öffnung im Rühraufsatz bringen und ihn nach unten drücken.

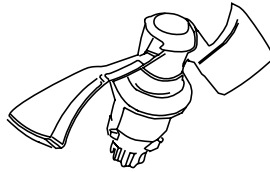


HINWEIS:

- Starten Sie keinen Vorgang, solange der Teil nicht ordnungsgemäß installiert ist.
- Der Rühraufsatz darf bei Kochvorgängen ab Geschwindigkeitsstufe 4 nicht benutzt werden.
- Der Rühraufsatz und der Spatel dürfen nicht gleichzeitig benutzt werden.
- Während der Rühraufsatz arbeitet, geben Sie keine Lebensmittel dazu, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren können.

Sauté-Rührer

Er wird zum Braten in heißem Öl verwendet, unterschneidet und wendet das Fleisch und macht es bratfertig. Verhindert Verbrennen und Verkleben. Gleichzeitig wird das Fleisch durch die Ränder des Rührers nicht in kleine Stücke zerhackt oder geschreddert.



Gareinsatz

Der Gareinsatz ermöglicht verschiedene Vorgänge:

1. Filtern, Entsaften oder Zubereiten von Soßen, Dips usw. Nach dem Mixen, Kochen oder Zubereiten einer Sauce setzen diesen Teil in den Mixbehälter ein und füllen Sie die Mischung ein.
2. Weichkochen z. B. Nudeln oder Mehlprodukte
3. Kochen von Beilagen wie Reis oder Kartoffeln.



Dampfgarbehälter

Im Dampfgarset sind drei Teile enthalten: kleiner Behälter, großer Behälter und Deckel.

1. Vor Gebrauch schließen Sie den Behälter mit dem Deckel.
2. Nehmen Sie den Deckel des Mixbehälters ab und setzen Sie den Behälter auf den Mixbehälter und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt.

HINWEIS:

- Um Verbrühungen zu vermeiden, sollte man den Mixbehälter nicht berühren und sich in der Nähe nicht aufhalten.
- Decken Sie die Öffnungen des Behälters mit einem Tuch oder einem anderen Gegenstand nicht ab, damit der Dampf an den Rändern oder durch andere Teile nicht entweicht, wodurch die Gefahr der Verbrühung entsteht.
- Lassen Sie den Dampf durch die Löcher in der Mitte und an den Seiten des Deckels entweichen; dadurch wird die Dampfzirkulation erhöht und die Gerichte werden gleichmäßiger gegart.



4. FUNKTIONSWEISE UND BEDIENUNG DES GERÄTS

4.1. VOR GEBRAUCH

HINWEIS:

Bei Erstinbetriebnahme kann sein, dass das Gerät einen Geruch absondert, der aber nach ein paar Minuten weg ist. Dies ist auf Produktionsrückstände zurückzuführen und das Gerät wird dadurch nicht beeinträchtigt.

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Kartonverpackung und entfernen Sie alle Sicherheitsvorrichtungen.
2. Stellen Sie sicher, dass das Produkt sich in einem guten Zustand befindet. Bei sichtbaren Schäden setzen Sie sich umgehend mit dem technischen Support in Verbindung.
3. Stellen Sie das Produkt auf eine saubere, stabile und ebene Oberfläche. Platzieren Sie es nicht nah an der Kante in den Einbauschränken oder auf Oberschränken.
4. Reinigen Sie das Gerät vor erster Inbetriebnahme.
5. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, um es einzuschalten. Nach einem kurzen Moment wird sich das Display eingeschaltet.

4.2. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, um es einzuschalten, und trennen Sie es vom Stromnetz, um es auszuschalten.

Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.

Dieses Modell ist mit einem Touchscreen-Display ausgestattet. Wenn das Geräts eingeschaltet ist, wird im Display die Startseite angezeigt, wie hier abgebildet:



Im Hauptmenü wählen Sie die gewünschte Funktion.

SELBST ZUBEREITEN:

Tippen Sie auf das gelbe Symbol „Selbst zubereiten“ rechts in der Mitte des Displays, um den Modus der Hauptvorgänge zu aktivieren.

Auf dem Bildschirm wird der Bereich „Selbst zubereiten“ angezeigt.

ZEIT:

Die Zeit wird im folgenden Modus angezeigt: Stunden : Minuten : Sekunden

Tippen Sie auf den Zeit-Bereich, dann werden die Zeichen vergrößert. Um die gewünschte Zeit auszuwählen, berühren Sie den Bildschirm mit dem Finger oder drehen Sie den Drehregler nach links oder rechts.

Während des Betriebs tippen Sie auf die Dreieck-Taste unten rechts und das Gerät startet automatisch das Rückzählen der Einstellung.

Wenn die Zeit nicht eingestellt wurde, arbeitet das Gerät mit den vorprogrammierten Zeiten.



HEIZEN:

(ohne Mixen): maximal 12 h,

mit Mixen (Geschwindigkeitsstufe 1-4): maximal 1 h,

mit Mixen (Geschwindigkeitsstufe 5-10): maximal 5 Min.

DE

GESCHWINDIGKEIT:

Tippen Sie auf das Symbol der Geschwindigkeit, um zum Modus der Geschwindigkeitseinstellung zu wechseln. Das Symbol für Geschwindigkeitszeichen wird auf dem Bildschirm vergrößert. Durch Berühren der Tasten oder durch Drehen des Drehreglers kann die Geschwindigkeit zwischen den Stufen 1-10 eingestellt werden: links wird die Geschwindigkeit verringert und rechts wird sie erhöht. Wenn die Geschwindigkeit 5-10 gewählt wird, kann der Timer bis zu 5 Minuten eingestellt werden. Bei den übrigen Geschwindigkeiten ist es eine Stunde.

HINWEIS: Wenn die Geschwindigkeitsstufe von 5 auf 6 wechselt oder wenn das Gerät in Betrieb genommen wird, kann es Geräusche von sich geben. Dies ist ganz normal und der Betrieb des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Um großer Mengen von Lebensmitteln zu zerkleinern oder zu schneiden, wählen Sie zunächst die Geschwindigkeit 5 und dann schalten Sie auf eine Stufe bis max. 10, um die höchste Effizienz zu erzielen.

TEMPERATUR:

Tippen Sie auf das Symbol der Temperatur, um zum Modus der Temperatureinstellung zu wechseln. Die Zeichen der Temperatur werden auf dem Bildschirm vergrößert. Durch Berühren der Tasten oder mit dem Drehregler kann die Temperatur im Bereich von 37 bis 120 Grad Celsius durch Drehen nach links reduziert und durch Drehen nach rechts erhöht werden. Der ausgewählte Temperaturwert blinkt, bis das Gerät den ausgewählten Wert erreicht hat. Wenn der Mixbehälter sehr hohe Temperaturen erreicht, leuchtet die Temperaturanzeige zur Warnung vor Verbrühung rot auf. Wenn das Symbol der Temperatur rot leuchtet und Sie das Gerät mit hoher Geschwindigkeit starten möchten, reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel auf unter 1,5 l.

HEIZEN:

Tippen Sie auf das Symbol HEIZEN, um zum Modus der Einstellung der Heizstufe zu wechseln. Der Wert wird auf dem Bildschirm vergrößert. Durch Berühren der Tasten oder durch Drehen des Drehreglers kann die Heizleistung zwischen den verfügbaren Stufen 1 - 10 durch Drehen nach links reduziert und durch Drehen nach rechts erhöht werden. Empfohlen wird eine niedrige Heizleistung für das Garen von Lebensmitteln mit einem höheren Fettgehalt, um ein Anbrennen zu vermeiden, und auch für kleine Mengen von Lebensmitteln, weil eine genaue Temperatur und Kochkontrolle in beiden Fällen erforderlich sind. Eine hohe Heizleistung bewirkt schnelleres Garen der Speisen. Die Heizfunktion wird nicht aktiviert, solange die Temperatureinstellungen nicht vorgenommen werden. Es wird empfohlen, die für jede Temperaturstufe voreingestellten Werte zu nutzen.

DREHREGLER; TASTE „START/PAUSE“:

Drücken Sie den Drehregler im vorherigen Bereich der Anzeige, um das Gerät zu aktivieren. Wird das Gerät 10 Minuten nicht benutzt, geht das Gerät in den Standby-Modus über. Sobald das gewünschte Programm oder die gewünschte Einstellung ausgewählt wurde, drücken Sie den Drehregler, um das Programm zu aktivieren und das Gerät wird gestartet. Drücken Sie während des Betriebs den Drehregler, um den Kochvorgang zu stoppen. Unten rechts auf dem Display wird „PAUSE“ angezeigt. Jetzt können Sie den Deckel öffnen, das Essen umrühren, den Mixbehälter herausnehmen usw. Platzieren Sie dann jeden Teil wieder in der richtigen Position und drücken Sie den Drehregler erneut, um die Arbeit fortzusetzen. Nach 10 Minuten Unterbrechung (Pause) wechselt das Gerät automatisch in den Sleep-Modus. Benutzen Sie den Drehknopf für alle Einstellungen: Zeit, Temperatur usw. Um den jeweiligen Wert zu erhöhen, drehen Sie im Uhrzeigersinn; um den Wert zu verringern, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.

4.3. LEICHTES KOCHEN

Tippen Sie auf die violette Taste „Leichtes Kochen“ unten rechts auf dem Bildschirm, um zu den verfügbaren leichten Kochprogrammen zu wechseln.

In der App wurden 18 Standardprogramme installiert. Tippen Sie auf die Taste, um das gewünschte Programm auszuwählen, und dann drehen Sie mit dem Drehknopf, um die Programmwerte auf dem Bildschirm einzustellen.




1. Reinigung: Es ist ein Programm zur Reinigung des Innenraums des Mixbehälters. Geben Sie 500ml Wasser und 1-2 Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter. Setzen Sie den Rühraufsatz (Schmetterling) ein. Stellen Sie sicher, dass der Deckel aufgesetzt ist. Drücken Sie die Start-Taste, um das Programm zu starten. Kneten: Sie können Brotteig in großen Mengen in einem Stück zubereiten. Mit diesem speziellen Teil zum Kneten können Sie das perfekte Brot zubereiten.


SCHRITT 1

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	4	N/A			Ein paar Tropfen Spülmittel, falls erforderlich
Temperatur (°C)	70	N/A			
Leistungsstufe	7	1-10			
Dauer (Minuten)	5	1-15			

2. Smoothie/Zerkleinern: Zerkleinern Sie Gemüse, Fleisch, Gewürze und Eis in nur wenigen Sekunden. Bereiten Sie Milchshakes, Saucen, Dips und Cremes mit einer flüssigen und zarten Struktur.

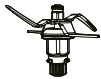
Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	10	0-10			
Temperatur (°C)	0	0 oder 37			
Leistungsstufe	0	N/A			
Dauer (Minuten)	0,5	0,5-2			

3. Spülen: Die Methode der Auffrischung bei einer Temperatur von 50°C erlaubt es, Blut vom Fleisch und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln von Gemüse und Obst zu entfernen. Geben Sie 1,5 l Wasser in den Mixbehälter, geben Sie die Zutaten in den Gareinsatz und starten Sie das Programm.

Standard Einstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	6	4-7	Multifunktionsmesser + Gareinsatz		Machen Sie Gemüse oder Obst wieder frisch, indem Sie es mit heißem Wasser kochen.
Temperatur (°C)	50	N/A			
Leistungsstufe	5	1-10			
Dauer (Minuten)	5	1-5			

4. Brühe/schnelle Suppe: Geeignet für vegetarische Suppen. Zuerst zerkleinern, dann kochen und umrühren. Bereiten Sie in kurzer Zeit eine gute Suppe zu.

SCHRITT 1

Standard Einstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	10	N/A	Multifunktionsmesser		Das Programm zeigt 32 Minuten und 30 Sekunden an. Nach dem Zerkleinern setzen Sie den Rühraufsatz (Schmetterling) ein und kochen Sie unter Rühren weiter.
Temperatur (°C)	0	N/A			
Leistungsstufe	0	N/A			
Dauer (Minuten)	0,5	N/A			

SCHRITT 2


Standard Einstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A	Schmetterliaufsatzng-Rühr		
Temperatur (°C)	120	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	2	N/A			

SCHRITT 3

Standard Einstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	2	N/A	Schmetterliaufsatzng-Rühr		
Temperatur (°C)	100	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	30	N/A			

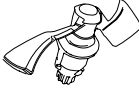
DE

5. Schneiden: Schneiden Sie alle Arten von Zutaten, von Fleisch oder Fisch bis zu Obst oder Gemüse. Es sorgt für perfekten Schnitt.

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	5	5-7			
Temperatur (°C)	0	N/A			
Leistungsstufe	0	N/A			
Dauer (Minuten)	0,5	1-5			

DE

6. Sautieren/Garen in heißem Öl: Kochen Sie alle Arten von Gerichten wie Gulasch, Hähnchen mit Nüssen oder Ratatouille. Alles wird perfekt zubereitet.


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	1	1-2			
Temperatur (°C)	120	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	5	1-30			

7. Umrühren: Rühren Sie Lebensmittel um und geben Sie weitere Zutaten dazu, bis sie gleichmäßig erhitzt sind, um dadurch eine professionelle Komposition zu Stande zu bringen. Kochen Sie ein köstliches Risotto, Nudelsalate, Cremes oder heiße Schokolade.


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	2	0-3			
Temperatur (°C)	100	90-120			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	30	5-60			

8. Kneten: Sie können Brotteig in großen Mengen in einem Stück zubereiten. Mit diesem speziellen Teil zum Kneten können Sie das perfekte Brot zubereiten.


SCHRITT 1

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	3	2-3		Max. 500g Teig + 300g Wasser	Überschreiten Sie die Temperatur von 37 °C nicht. In den Voreinstellungen beträgt die Dauer 3 Minuten, die Geschwindigkeit - Stufe 3. Wird die Temperatur von 37 °C erreicht, wird die Leistung auf Stufe 2 automatisch reduziert.
Temperatur (°C)	0	0 oder 37			
Leistungsstufe	0	N/A			
Dauer (Minuten)	3	N/A			

SCHRITT 2


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	2	2-3		Max. 500g Teig + 300g Wasser	Überschreiten Sie die Temperatur von 37 °C nicht. In den Voreinstellungen beträgt die Dauer 3 Minuten, die Geschwindigkeit - Stufe 3. Dann 8 Minuten auf Stufe 2; in den ersten 3 Minuten kann die Zeit nicht eingestellt werden, auf Schritt 2 beträgt die Einstellung 3-20 Minuten. Wird die Temperatur von 37 °C erreicht, wird die Leistung auf Stufe 2 automatisch reduziert.
Temperatur (°C)	0	0 oder 37			
Leistungsstufe	0	N/A			
Dauer (Minuten)	8	3-20			

9. Dampfgaren: Diese Funktion ist ideal, um die gesündesten Rezepte mit Dampf zu garen. Dank des zweistufigen Dampfgarensets lässt sich nicht nur Zeit einsparen, sondern auch mehr als ein Gericht gleichzeitig zubereiten.


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			
Temperatur (°C)	120	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	20	15-60			

10. Dünsten/Gulasch: Das traditionelle Gulasch, der einen langen Kochvorgang erfordert, kann mit diesem Programm zubereitet werden. Langsames Garen, lange Zeit, bestes Aroma.


SCHRITT 1

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			Das Programm zeigt eine gesamt Kochdauer von 3 Stunden für beide Schritte an und der Benutzer kann die Zeit von 1 bis 12 Stunden einstellen.
Temperatur (°C)	100	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	Nach dem Aufkochen wird der Kochvorgang über 5 Minuten fortgesetzt, dann wird automatisch				

SCHRITT 2


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			
Temperatur (°C)	95	N/A			
Leistungsstufe	2	N/A			
Dauer (Minuten)	Ohne Einschränkungen				

11. Heizen: Ihr Gericht wird bis zum Servieren warmgehalten. Nach dem Kochen Ihrer Gerichte stellen Sie das Gerät einfach auf 80°C für flüssige Speisen auf 45°C für feste Speisen für die gewünschte Dauer ein.

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			
Temperatur (°C)	80	90-120			
Leistungsstufe	2	N/A			
Dauer (Minuten)	1h	1-12h			

DE

12. Aufwärmen: Es ermöglicht das Aufwärmen eines bereits zubereiteten Gerichts. Wenn es kühl ist oder am Vortag gekocht oder gerade aufgetaut wurde. Fertig in wenigen Minuten!


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			
Temperatur (°C)	95	90-120			
Leistungsstufe	5	N/A			
Dauer (Minuten)	30	1-60			

13. Kochen: Geben Sie die richtige Menge Wasser in den Mixbehälter, so dass alle Zutaten bedeckt sind, stellen Sie 100°C und die Heizleistung auf 10 ein und anschließend wählen Sie die gewünschte Garzeit je nach den verwendeten Zutaten.


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			
Temperatur (°C)	100	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	Ohne Einschränkungen	N/A			

14. Joghurt: Leichte Zubereitung von hausgemachtem Joghurt. Geben Sie einfach alle Zutaten in den Mixbehälter und das Gerät erledigt den Rest für Sie. Es hält die Mischung auf Gärtemperatur, so dass der Joghurt am nächsten Tag gekühlt werden kann und verzehrfertig ist.

SCHRITT 1

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	1	N/A		Verrühren Sie die Hefe mit der Milch etwa über 30 Minuten.	Es wird die Programmdauer von 8 Stunden als Gesamtzeit für beide Schritte angezeigt.
Temperatur (°C)	37	N/A			
Leistungsstufe	2	N/A			
Dauer (Minuten)	30	N/A			


SCHRITT 2

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			
Temperatur (°C)	37	N/A			
Leistungsstufe	1	N/A			
Dauer (Minuten)	7,5 h	3-12			

DE


15. Reis: Reis kochen. Stellen Sie die Zeit und die Wassermenge ein, um verschiedene Kochgrade des Reises zu erreichen

SCHRITT 1


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	4	N/A			Geben Sie das Wasser in den Mixbehälter und legen Sie den Reis in den Gareinsatz. Für 300 g Reis maximal 1000 g Wasser.
Temperatur (°C)	110	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	9	N/A			

DE


SCHRITT 2

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	2	N/A			
Temperatur (°C)	110	N/A			
Leistungsstufe	4	N/A			
Dauer (Minuten)	11	N/A			


SCHRITT 3

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	2	N/A			
Temperatur (°C)	110	N/A			
Leistungsstufe	6	N/A			
Dauer (Minuten)	10	N/A			

SCHRITT 4

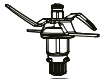
Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A	Multifunktionsmesser + Gareinsatz		Geben Sie das Wasser in den Mixbehälter und legen Sie den Reis in den Gareinsatz. Für 300 g Reis maximal 1000 g Wasser.
Temperatur (°C)	110	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	10	N/A			

16. Haferbrei: Für die Zubereitung eines feinen Gerichts mit Reis, Bohnen oder anderen Zutaten, die mit Wasser oder Milch gekocht werden.


Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	2	1-2	Multifunktionsmesser		
Temperatur (°C)	90	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	12	10-30			

17. Congee: Benutzen Sie dieses Programm, um den perfekten Reisbrei zuzubereiten.

SCHRITT 1

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	1	N/A	Multifunktionsmesser		
Temperatur (°C)	120	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	6,5	N/A			

SCHRITT 2

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	1	N/A	Multifunktionsmesser		
Temperatur (°C)	98	N/A			
Leistungsstufe	5	N/A			
Dauer (Minuten)	40	1-60			


DE

18. Cremesuppe/dicke Suppe: Progressives und schrittweises Kochen mit vollständiger Kontrolle der Temperatur und Kochdauer. Perfekt gekocht, ohne auf die Uhr zu schauen. Das perfekte Programm für feine, schmackhafte Gerichte.


SCHRITT 1

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			Kochen Sie die Suppe auf und dann kochen Sie nach dem Kochrezept weiter.
Temperatur (°C)	Aufkochen	N/A			
Leistungsstufe	10	N/A			
Dauer (Minuten)	Nach dem Aufkochen schalten Sie Schritt 2 ein.	N/A			

SCHRITT 2

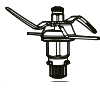
Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	0	N/A			
Temperatur (°C)	110	N/A			
Leistungsstufe	4	N/A			
Dauer (Minuten)	20	N/A			

SCHRITT 3

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	3	N/A			
Temperatur (°C)	0	N/A			
Leistungsstufe	0	N/A			
Dauer (Minuten)	Ohne Einschränkungen. Wenn die Temperatur von 90°C überschritten wird, geht das Gerät zu Schritt 4 über.	N/A			

DE

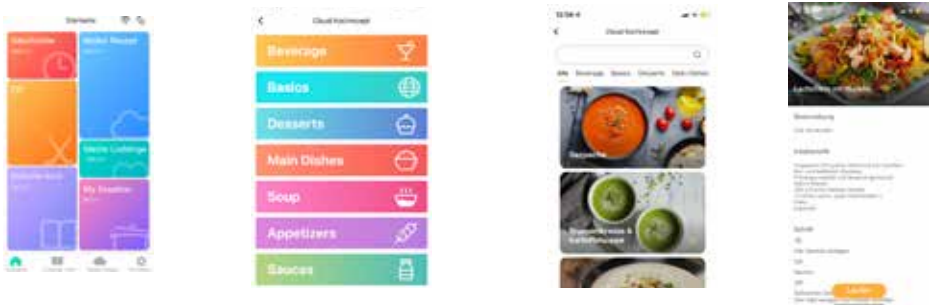
SCHRITT 4

Standardeinstellungen		Einstellung	Zubehör	Empfohlene Zutaten	Bemerkung
Geschwindigkeitsstufe	10	N/A	 Multifunktionsmesser		Zwischen den Stufen 6-10 ändert sich die Geschwindigkeit innerhalb einer Minute langsam.
Temperatur (°C)	0	N/A			
Leistungsstufe	0	N/A			
Dauer (Minuten)	1	N/A			

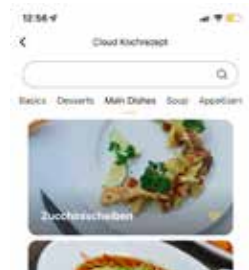
4.4 AUF DEM GERÄT GESPEICHERTE KOCHREZEPTE

In der Küchenmaschine von Kohersens sind eigene Kochrezepte, die vom Kohersen-Team entwickelt und getestet wurden, gespeichert. Um diese zu nutzen, braucht man weder ein Kochbuch noch einen Internetzugang. Gehen Sie einfach auf die Registerkarte „Kochrezepte“ unten links auf dem Bildschirm und es erscheint dort ein Fenster mit Kategorie der Kochrezepte, aus dem Sie durch die Auswahl des jeweiligen Gerichts zu den in dieser Kategorie verfügbaren Gerichten wechseln können: Getränke (Säfte, Smoothies, alkoholische Cocktails, warme Getränke), Grundnahrungsmittel (Reis, Pizzateig, Nudeln, Gewürzmischungen, geriebene Lebensmittel), Suppen, Hauptgerichte, Desserts (Backwaren, Eiscreme, süße Beilagen), Vorspeisen (Rohkost, Salate, leichte Snacks), Saucen (Saucen, Dips, Aufstriche), und dann suchen und wählen Sie das gewünschte Kochrezept. Daraufhin erscheint ein Fenster mit Informationen über das ausgewählte Rezept, darunter eine Beschreibung, die ungefähre Kochzeit, die zum Kochen benötigten Zutaten und die Schritte des automatisch erstellten Programms.

Um mit dem Kochen zu beginnen, bereiten Sie alle Zutaten vor und drücken Sie die Taste „Start“.



Darüber hinaus kann die Kochrezept-Datenbank auf dem Gerät durchsucht werden. Um ein Kochrezept zu finden, gehen Sie auf die Registerkarte „Alles“, geben Sie eine mit dem Gericht verbundene Zeichenfolge in das Suchfeld ein und klicken Sie dann auf das Suchsymbol („Lupe“) rechts neben dem Suchfeld. Das Gerät sucht dann nach allen Rezepten, die die eingegebene Zeichenfolge in ihrem Namen enthalten.



4.5. KOCHREZEPTE IN DER CLOUD

Tippen Sie unten links auf dem Bildschirm auf „Kochrezepte in der Cloud“, um zu den Kochrezepten in der Cloud zu wechseln. Es dauert eine kurze Weile, bis die Kochrezepte aus der Cloud geladen werden.

Dies hängt von der WIFI-Geschwindigkeit ab, normalerweise dauert es etwa 10-12 Sekunden.

Hinweis: Die Rezepte in der Cloud sind nur verfügbar, wenn das Gerät mit einem WiFi-Netzwerk verbunden ist. Andernfalls sehen Sie nach dem Aufrufen der Registerkarte „Rezepte“ nur die Rezepte, die im Speicher Ihres Geräts gespeichert sind



4.6. MY KREATION

Dank der Registerkarte „MY KREATION“ können Sie Tausende von eigenen Kochrezepten erstellen und auf Ihrem Gerät speichern. Nach der Auswahl dieser Registerkarte erscheinen zwei Auswahlfelder - „Meine eigenen Rezepte“ mit Kochrezepten, die vom Nutzer zuvor gespeichert wurden - und „Neue machen“, wo Sie selbst ein neues Kochrezept erstellen können.



Nach der Auswahl von „Meine eigenen Rezepte“ können Sie alle zuvor gespeicherten Kochrezepte sehen, diese durch Änderung der Parameter oder der Beschreibung bearbeiten oder diese Kochrezepte starten und mit dem Kochen beginnen. Die Kochrezepte können durch Anklicken des Mülleimer-Symbols oben rechts auf dem Bildschirm gelöscht werden.



4.6.1. Nach der Auswahl von „Neue machen“ erscheint auf dem Bildschirm ein neues Fenster „Briefing für neues Rezept“, in das der Name des Kochrezepts, das Erstellungsdatum und als Option Informationen über den Ersteller des Kochrezepts einzugeben sind.

4.6.2. Wählen Sie aus dem Drop-Down-Menü das Zubehör der Küchenmaschine, das für die Zubereitung des jeweiligen Gerichts benötigt wird, aus.

4.6.3. Geben Sie ein, für wie viele Personen das Gericht bestimmt ist, und geben Sie eine kurze Beschreibung ein.

4.6.4. Klicken Sie dann auf das Symbol „+“ in der Mitte des Fensters, um die für das Kochrezept benötigten Zutaten, die auch im Gerät gespeichert werden können, hinzuzufügen.

4.6.5. Nachdem alle Zutaten hinzugefügt wurden, fahren Sie mit dem nächsten Fenster fort, indem Sie auf die Schaltfläche „Weiter“ in der unteren rechten Ecke des Bildschirms klicken. In diesem Fenster können Sie die Schritte des zu erstellenden Kochrezepts hinzufügen. Klicken Sie dazu auf das Symbol „+“ unter dem Wort „Schritt“. Daraufhin wird ein neues Fenster angezeigt, in dem Zutaten oder Tätigkeiten für den Schritt ausgewählt werden können. Dann müssen Sie Zutaten ins Auswahlfeld eintragen und Ihre Wahl bestätigen.

4.6.6. Fügen Sie dann die einzelnen Tätigkeiten hinzu und stellen Sie die Zeit, die Drehgeschwindigkeit, die Temperatur und das Heizen für den jeweiligen Schritt ein.



4.6.7. Wenn Sie mit dem Erstellen aller Schritte fertig sind, klicken Sie oben rechts auf dem Bildschirm auf den Button „Speichern Sie“, um die hinzugefügten Schritte im Programm und das ganze Kochrezept, das später auf der Registerkarte „Meine eigenen Rezepte“ angezeigt wird, zu speichern.

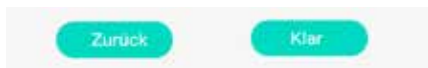
Hinweis:

Beim Erstellen des neuen Kochrezepts geben Sie immer zu Beginn den Namen für das Kochrezept ein. Ohne den Namen des Kochrezepts können Sie es nicht speichern und die eingegebenen Daten gehen möglicherweise verloren und müssen erneut eingegeben werden.

Es wird für jedes Kochrezept empfohlen, die Zutaten im ersten Schritt hinzuzufügen.

Das Hinzufügen von Zutaten und das Hinzufügen von Tätigkeiten sind zwei unabhängige Schritte. Es ist nicht möglich, einen Schritt, der zugleich das Hinzufügen von Zutaten in den Mixbehälter und die Kochtätigkeiten enthält, zu programmieren. Wenn es erforderlich ist, soll zuerst ein Schritt mit dem Hinzufügen von Zutaten und dann ein weiterer Schritt, der mit der Tätigkeit der Küchenmaschine verbunden ist, erstellt werden.

Während Sie ein Rezept erstellen, können Sie jederzeit zum vorherigen Fenster zurückkehren, indem Sie auf die Schaltfläche „Zurück“ in der unteren linken Ecke des Bildschirms klicken, oder Sie können das Erstellen eines neuen Rezepts abbrechen, indem Sie auf die Schaltfläche „KLAR“ klicken.



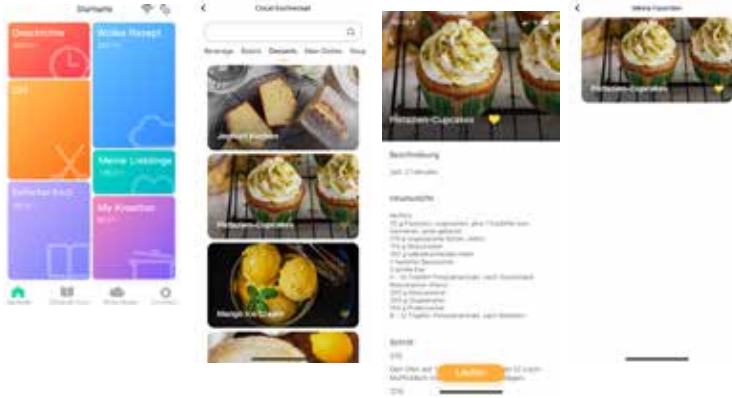
Es wird empfohlen, das Kochrezept unmittelbar nach dessen Erstellen zu speichern. Nach einigen Minuten geht das Gerät in den Standby-Modus über und dann besteht die Gefahr des Datenverlusts, wenn das Kochrezept nicht gespeichert wird.

4.7. HISTORIE UND MEINE FAVORITEN

Die Registerkarte „Historie“ des Hauptmenüs enthält zuvor vom Benutzer erstellte Rezepte, die auf dem Gerät verfügbar sind. So können Sie einfach zu bewährten Rezepten aus einem bestimmten Zeitraum zurückkehren.



Der Benutzer kann seine eigene Liste mit Lieblingsrezepten für den schnellen Zugriff erstellen, ohne erneut suchen zu müssen. Um ein Rezept zu „Meine Favoriten“ hinzuzufügen, gehen Sie auf die Registerkarte „Cloud Kochrezept“ und wählen Sie dann das gewünschte Rezept aus. Neben dem Namen des Gerichts befindet sich ein Herz, das sich beim Anklicken füllt, wodurch das Rezept zu Ihren Favoriten hinzugefügt wird und nun im Hauptmenü des Geräts im Reiter „Meine Favoriten“ angezeigt werden kann.



4.8. WIFI





Das Gerät verfügt über fortschrittliche Funktionen wie Kochrezepte in der Cloud. Das Gerät muss mit WIFI verbunden sein.

Tippen Sie auf das Symbol der Einstellungen (Zahnrad) unten rechts auf dem Bildschirm, um zur Einstellungsseite zu wechseln.

Tippen Sie auf „Mit WIFI verbinden“, um das richtige WIFI-Netz auszuwählen, und anschließend geben Sie das Passwort für den Netzzugang ein. Nach der Herstellung der Verbindung mit einem Netzwerk erscheint ein kleines WIFI-Logo oben rechts auf dem Bildschirm.



4.9. EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN DER GESCHWINDIGKEIT UND DES FASSUNGSVERMÖGENS FÜR JEDES ZUBEHÖR

Zubehör	Bild	Funktion	Geschwindigkeit	Fassungsvermögen	Dauer des Vorgangs
Multifunktionsmesser aus nichtrostendem Stahl		Schneiden (+)	5	Max. 2 l, vor dem Schneiden der Stücke auf 1-2 cm	1 Min.
		Schneiden (++)	10	Max. 2 l, vor dem Schneiden der Stücke auf 1-2 cm	1 Min.
Flachrührer		Kneten von Teig für Brot, Pizza usw.	2-3	Max. 800 g Teig	5-20 Min.
		Kneten von Teig für Knödel	3	Max. 600 g Teig	3 Min.
Schmetterling-Rührhaufsatz		Umrühren	1-3	Max. 2 l	30 Min.
		Schlagen von Eiweiß oder Creme	4	Max. 2 l	10 Min.
Dampfgarset		Dampfgaren von Gemüse	N/A	Max. 3,5 l	15 Min.
		Dampfgaren von Fleisch	N/A	Max. 3,5 l	2-30 Min.

HINWEIS:

Montieren oder benutzen Sie den Flachrührer und den Gareinsatz nicht gleichzeitig.

DE

5. INSTALLATION UND NUTZUNG DER APP



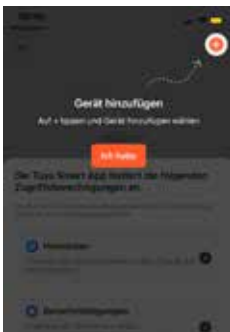
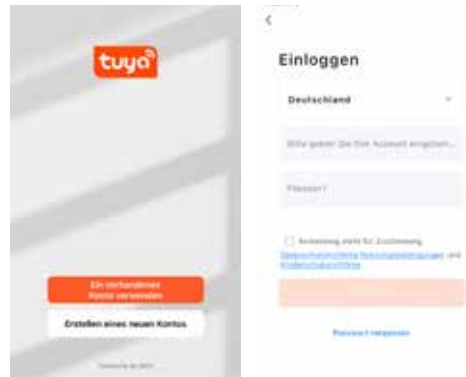
Schritt 1: Finden Sie die App „Tuya Smart“, die sowohl in IOS APP Store als auch auf Google Play verfügbar ist.

Schritt 2: Installieren und anschließend starten Sie die App Tuya Smart.

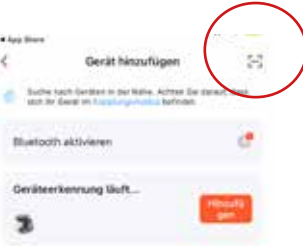
Schritt 3: Registrieren Sie sich in der App, indem Sie die Hinweise auf dem Bildschirm befolgen.

Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Region - Polen - mit der Vorwahl +48 ausgewählt haben.

Stellen Sie Ihre Sprache – Deutsch – ein.



Schritt 4: Nach der Registrierung und Anmeldung auf dem eigenen Konto wählen Sie das Symbol „Gerät hinzufügen“ oben rechts auf dem Bildschirm aus.



Schritt 5: Berühren Sie das Symbol „Scannen“ oben rechts auf dem Bildschirm.



Schritt 6: Starten Sie die Küchenmaschine und wählen Sie das Symbol der Einstellungen unten rechts auf dem Bildschirm aus und gehen Sie zum Reiter „Mit der App paaren“.

Auf dem Bildschirm erscheint dann ein QR-Code, der mit der Kamera Ihres Smartphones gescannt werden muss.



Hinweis: Sie müssen den QR-Code scannen, der auf dem Bildschirm des Roboters erscheint, wenn Sie auf die Registerkarte „Mit der App verbinden“ gehen. Der QR-Code auf dem nebenstehenden Bild ist nur ein Beispiel und sollte nicht gescannt werden.



Nach einer Weile wird die Küchenmaschine auf Ihrem Smartphone installiert und kann von Ihnen über Ihr Smartphone bedient werden.

Nutzung der App

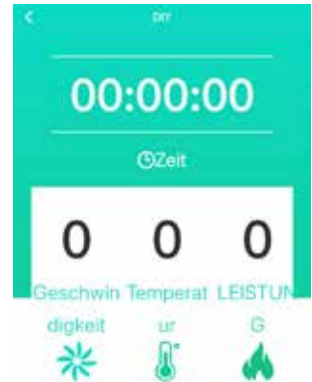
Kochrezepte in der Cloud
Berühren Sie „Kochrezepte in der Cloud“. Es wird eine Liste mit den Arten von Kochrezepten angezeigt.



Startbildschirm



Programm „Selbst zubereiten“
„Selbst zubereiten“ ist eine passende Option für erfahrene Nutzer, die Kochparameter selbst einstellen können.



Betriebsart „Leichtes Kochen“



In die Software sind 18 automatische Programme integriert: Reinigen, Smoothie, Spülen, Dicke Suppe, Schneiden, Sautieren, Mischen, Teig kneten, Dampfaren, Dünsten, Erwärmen, Aufwärmen, Kochen, Joghurt, Reis, Haferbrei, Congee, Schnelle Suppe.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

Hiermit erteilen wir für die Küchenutensilien Kohersen® Black Cube mit Diamond Coating eine Garantie zu den folgenden Bedingungen:

- 6.1. Spülen Sie das Messer (und den Mixbehälter) sofort nach Gebrauch ab, um das Austrocknen und Anhaften von Rückständen zu verhindern - bei Bedarf wischen Sie es mit einem Spülschwamm ab.
- 6.2. Der Mixbehälter, die Klingen und der Löffel können in der Spülmaschine gespült werden, aber vor dem Waschen müssen die Gummidichtungen entfernt werden, die nur mit einem feuchten Tuch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden dürfen.
- 6.3. Sonstiges Zubehör reinigen Sie mit warmem Wasser mit Spülmittel. Danach spülen und trocknen Sie sie gründlich ab. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Bevor Sie das Gerät abwischen, feuchten Sie bei Lebensmittelrückständen diese mit einem zuvor ins warme Wasser mit Spülmittel eingetauchten Tuch an. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- 6.4. Um das Gerät in einem guten Zustand zu halten, überprüfen und reinigen Sie den unteren abnehmbaren Teil des Mixbehälters nach jedem Gebrauch.
- 6.5. Wischen Sie ihn mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn vor dem nächsten Gebrauch gründlich ab.
- 6.6. Wenn das Gerät über längere Zeit nicht benutzt wird, trennen Sie es vom Stromnetz und bewahren Sie es an einem kühlen und sicheren Ort auf.
- 6.7. Trocknen Sie es nach der Reinigung sofort ab.
- 6.8. Bei Rückständen, die schwer zu entfernen sind, füllen Sie den Mixbehälter (zur Hälfte) mit warmem (nicht heißem) Wasser mit mildem Spülmittel. Drehen Sie dann das Messer, setzen Sie ihn auf das Gehäuse und schalten Sie das Gerät für 30-45 Sekunden ein. Dann reinigen Sie es schnell mit einer Bürste.
- 6.9. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- 6.10. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive Flüssigkeiten (wie Benzin oder Aceton).
- 6.11. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und die Stecker sowie andere Teile des Geräts auf eventuelle Schäden. Sollte ein Schaden festgestellt werden, benutzen Sie das Produkt nicht mehr und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, um das defekte Teil auszutauschen. Sollte das untrennbare Netzkabel beschädigt werden, sollte dieses durch Hersteller oder Reparaturservice ausgetauscht werden.
- 6.12. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Hauptteil, den Hauptbehälter und andere Komponenten auf eventuelle Schäden. Defekte Teile können die Sicherheit bei Betrieb des Geräts beeinträchtigen. Bei Verdacht auf einen Schaden stellen Sie die Benutzung des Geräts sofort ein und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

7. ANALYSE UND BEHEBUNG VON FEHLERN

Fehler-Code	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
E01	Der Sicherheitsschalter ist nicht angeschlossen.	Der Mixbehälter oder sein Deckel ist nicht richtig montiert.	Nehmen Sie den Mixbehälter und Deckel des Mixbehälters ab und setzen Sie diese Teile wieder ein. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten korrekt montiert sind.
E02	Fehler des Temperaturfühlers	Der Mixbehälter ist in falscher Position oder der Stecker des Temperaturfühlers ist defekt.	Nehmen Sie den Mixbehälter ab und setzen Sie ihn wieder ein und anschließend stellen Sie sicher, dass er richtig und fest sitzt.
E03	Der Motor ist blockiert.	Zu hohe Last im Mixbehälter.	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel im Mixbehälter oder schneiden Sie die eingefüllten Zutaten in kleinere Stücke und starten Sie erneut das Gerät.
E04	Zu hohe Temperatur	Keine Zutaten im Mixbehälter oder eine unzureichende Menge an Zutaten bei der Einstellung einer hohen Temperatur über längere Zeit.	Geben Sie mehr Zutaten in den Mixbehälter.
E05	Die Temperatur des Motors ist zu hoch.	Das Gerät arbeitet über längere Zeit unter hoher Last. Die Temperatur des NTC-Thermistors des Motors übersteigt 90°C.	Stoppen Sie den Betrieb des Geräts und lassen Sie es auskühlen.
E07	Fehler des Drehzahlrelais	Der Wechsel der Geschwindigkeit zwischen den niedrigen Stufen 1-5 und den hohen Stufen 6-10 ist blockiert. Fehler des Drehzahlrelais.	Stoppen Sie den Betrieb des Geräts und starten Sie es neu.
E08	Fehler des NTC-Thermistors des Motors	Der Motor-NTC-Thermistor wird beim Start des Programms mit Geschwindigkeit nicht erkannt.	Stoppen Sie den Betrieb des Geräts und starten Sie es neu.
E11	Es ist nicht möglich, die Pulsation oder Geschwindigkeiten über Stufe 4 bei gleichzeitiger Einstellung hoher Temperatur zu benutzen.	Die Temperatur im Mixbehälter übersteigt 90°C. In diesem Fall benutzen Sie Stufe 4.	Kühlen Sie das Gerät unter 90°C aus und schalten Sie die Pulsation wieder ein oder schalten Sie die Geschwindigkeit unter Stufe 4.

8. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN



Dieses Symbol gibt an, dass ein elektrisches oder elektronisches Altgerät (einschließlich der Altbatterien) nicht über den gewöhnlichen Restmüll entsorgt werden darf. Es obliegt Ihrer Verantwortung, das Produkt und seine einzelnen Bestandteile einer Stelle zur Rückgabe, Sammlung oder zur Abgabe zwecks Wiederverwendung zuzuführen. Batterien, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen.

Die Wiederverwendung, das Recycling und andere Formen der Verwertung Ihrer Altgeräte und -batterien tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu bewahren und gewährleisten im Falle der Entsorgung, dass die Altgeräte und -batterien auf eine Art und Weise verwertet werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellen. Eine Entsorgung über den gewöhnlichen Restmüll (etwa durch Müllverbrennung oder Deponierung) kann aufgrund gefährlicher Stoffe in den Altgeräten und -batterien nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Multifunktions-Küchenmaschine
mit Kochfunktion KOHERSEN
Modell: CY021
Motorleistung: 1000 W;
Heizleistung 1000 W

Hersteller: DLF Sp. z o.o.
Sportowa-Straße 8c, 81-300 Gdynia, Polen
Tel: +48 58 781 43 63,
NIP: 586-20-86-226
Hergestellt in der PRC
WEEE-REG.-Nr. DE: DE 69795192



Die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Informationen können aufgrund von Verbesserungen des Geräts oder seiner Funktionen, Software-Updates oder aus anderen Gründen ohne vorherige Benachrichtigung des Benutzers geändert werden. Die aktuellste Version ist zu finden unter www.kohersen.pl.

PRODUCENT

DLF[®]

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