



INSTRUKCJA OBSŁUGI | INSTRUCTION MANUAL
ROBOTA KUCHENNEGO DO GOTOWANIA HOFFEN CHEF EXPRESS CE-2000

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. SYMBOLE	12
3. OPIS URZĄDZENIA	12
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ROBOTA	13
5. KALIBRACJA WAGI.....	14
6. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA.....	14
7. AKCESORIA.....	15
8. OBSŁUGA.....	20
9. PRZYSTAWKA DO GOTOWANIA NA PARZE.....	25
10. TABELA CZASÓW GOTOWANIA	27
11. CZYSZCZENIE.....	28
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	29
13. USUWANIE OPAKOWAŃ I/LUB ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH	30
14. DANE TECHNICZNE	31
15. WARUNKI GWARANCJI.....	31

GRATULACJE!

Dziękujemy za wybór robota kuchennego do gotowania Hoffen Chef Express.

To doskonały wybór, nie tylko dlatego, że urządzenie oszczędza Państwa czas, lecz również z uwagi na fakt, że dzięki niemu osiągną Państwo doskonałe efekty gotowania. Aby jak najlepiej wykorzystać potencjał, którego dostarcza robot, zalecamy dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące obsługi i charakterystyki robota kuchennego do gotowania.

Smacznego!

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać wszystkie wskazówki podane w niniejszej instrukcji, aby móc używać go prawidłowo i zrozumieć jego ograniczenia, potencjalne zagrożenia związane z jego użytkowaniem oraz uniknąć uszkodzeń.
- Instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niestosowanie się do niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przestrzegać wszystkich podstawowych środków ostrożności podanych w niniejszej instrukcji obsługi, aby zapobiec ryzyku wystąpienia pożaru, porażenia prądem i uszkodzenia ciała.
- Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Zwróć się do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji mechanicznej lub elektrycznej. Urządzenie musi być podłączone do gniazda elektrycznego

z uziemieniem, o napięciu zgodnym z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

- Należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna, do której będzie podłączone urządzenie, jest zabezpieczona bezpiecznikiem automatycznym o wartości co najmniej 10 A.

- Aby uniknąć porażenia prądem nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia należy używać wyłącznie wilgotnej szmatki. Nie należy dopuszczać, aby woda lub zanieczyszczenia dostały się do wnętrza urządzenia.

- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.

- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz (poza budynkami). Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.

- Urządzenie należy umieścić na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni, tak aby się nie ślizgało.

- Należy zachować wystarczającą odległość urządzenia od krawędzi powierzchni roboczej, aby zapobiec jego upadkowi.

- Podczas używania urządzenia należy zachować wystarczającą odległość od przedmiotów

znajdujących się nad robotem (wiszących szafek, półek) i w jego otoczeniu, aby zapobiec ewentualnym szkodom, które może powodować wydobywająca się z niego para wodna.

- Zawsze należy upewnić się, że gumowa uszczelka pierścieniowa ostrzy jest dopasowana do ich łożyska. W przypadku braku tej uszczelki, artykuły spożywcze, które mają być miksowane lub gotowane, mogą dostać się do wnętrza urządzenia i spowodować jego uszkodzenie.

- Należy dopilnować, aby otwory wentylacyjne w tylnej części robota nie były zatkane rozpryskanym tłuszczem, resztkami produktów spożywczych lub podobnymi osadami. Otwory te nie mogą być zakryte, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Nie wolno stawiać urządzenia na przedmiotach łatwopalnych, takich jak zasłony, ręczniki lub jakikolwiek inny materiał palny, bądź w ich pobliżu.

- Urządzenie wraz z kablem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź osoby o niedostatecznym doświadczeniu lub wiedzy, chyba że znajdują się

one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskały od takiej osoby instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.

- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Urządzenie nie może być używane przez dzieci.

- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą jakiegokolwiek zewnętrznego minutnika (timera) lub oddzielnego pilota.

- Przed czyszczeniem urządzenia lub gdy nie jest ono używane, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie wolno ciągnąć przewodu zasilającego. Aby odłączyć urządzenie od sieci, należy chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją z gniazdka elektrycznego.

- Nie należy nosić urządzenia, trzymając go za kabel zasilający.

- Nie należy używać przedłużaczy.

- Nie wolno dopuszczać, aby kabel zasilający zwisał na krawędzi stołu lub blatu kuchennego i aby urządzenie bądź kabel miały kontakt z gorącymi powierzchniami.

- Nigdy nie należy wkładać narzędzi do urządzenia podczas jego pracy.

- Mieszadła motylkowego można używać wyłącznie z prędkościami od 1 do 3.
- Koszyka można używać wyłącznie do gotowania produktów żywnościowych przy prędkościach od 1 do 4. Można go używać również, gdy spoczywa na pokrywie, zapobiegając rozpryskiwaniu się żywności.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać aż ostygnie.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas używania urządzenia niektóre powierzchnie (pokrywa, miarka, misa ze stali nierdzewnej, pokrywa przystawki do gotowania na parze) mogą się nagrzewać. Przed dotknięciem urządzenia należy upewnić się, że te powierzchnie nie są gorące.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy pracuje i/lub gdy znajdują się w nim gorące płyny. Należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się samoczynnie lub trzeba wyłączyć je ręcznie. Trzeba odczekać co najmniej 5 minut przed mieszaniem gorących płynów, aby zapobiec ich rozpryskiwaniu się i poparzeniu ciała.
- **UWAGA:** Włączenie miksowania gorącej żywności lub płynów po szczelnym zamknięciu misy, może skutkować gwałtownym wydzieleniem

się pary, a w efekcie może dojść do eksplozji pokrywy wraz z wyrzutem gorących płynów.

- Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do robota, ponieważ może dojść do wyrzucenia płynu z urządzenia na skutek nagłego wytworzenia pary wodnej.

- Należy unikać kontaktu z parą wydostającą się z pokrywy w trakcie oraz po użyciu urządzenia.

- Nie wolno dotykać ruchomych części urządzenia. Nie wolno używać urządzenia, gdy misa jest pusta.

- Nie należy dotykać bezpośrednio żywności, gdy znajduje się wewnątrz misy.

- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że misa i jej pokrywa są prawidłowo zainstalowane i zamknięte.

- Podczas pracy urządzenia przy prędkości wyższej niż 3, należy umieścić miarkę w pokrywie, aby uniknąć rozpryskiwania się zawartości.

- Nie wolno zdejmować pokrywy zanim ostrza nie zatrzymają się.

- Nie wolno dotykać końcówek ostrzy tnących. Aby usunąć lub umieścić ostrza w misie, należy chwycić je za górną część.

- W przypadku nadmiernego nagromadzenia

się żywności na ostrzach, przed jej usunięciem urządzenie należy wyłączyć.

- Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami, szczególnie w trakcie ich demontażu, opróżniania i czyszczenia misy tak, aby uniknąć zranienia się.

- Zawsze chwytać misę za uchwyt.

- Zawsze chwytać koszyk za pomocą zaczepu łopatk.

- Nigdy nie używać misy lub innej części urządzenia w kuchence mikrofalowej.

- Nigdy nie sterylizować misy lub jakiegokolwiek części urządzenia w sterylizatorze mikrofalowym.

- Nigdy nie napełniać misy powyżej oznaczenia maksymalnego poziomu (2 litry). Jeżeli misa będzie przepelniona, może dojść do wylania się płynów lub ich wypłynięcia przez otwór w pokrywie.

- Misa musi być używana wyłącznie z jej podstawą.

- Zawsze sprawdzać konsystencję żywności przygotowywanej dla dziecka. Upewnić się, że potrawa dla dziecka nie zawiera większych kawałków żywności.

- Podczas pracy urządzenia używać wyłącznie łopatk przeznaczonych do mieszania żywności

w misie. Nigdy nie należy używać innych narzędzi do mieszania, np. metalowych lub drewnianych łyżek itp. Takie narzędzia mogą zablokować się w ostrzach, co grozi zranieniem.

- Należy zablokować pokrywę misy przed włożeniem łopatką przez otwór w pokrywie.

- Należy systematycznie kontrolować stan urządzenia wraz z jego akcesoriami, aby wykrywać wszelkie uszkodzenia.

- Należy czyścić urządzenie, jego komponenty i akcesoria tak jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

- Zawsze trzeba odłączać urządzenie od zasilania sieciowego przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas należy je odłączyć od zasilania sieciowego.

- Przed wyjmowaniem akcesoriów lub dotykaniem części, które są ruchome podczas pracy urządzenia, należy odłączyć urządzenie od zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

- Nie należy podejmować próby naprawy, demontażu lub wymiany elementów urządzenia.

- Użycie części lub akcesoriów niezalecanych lub niedostarczonych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie wolno używać urządzenia jeżeli nie działa prawidłowo lub jest w jakimkolwiek stopniu uszkodzone. Każda naprawa lub czynność serwisowa inna niż czyszczenie musi być przeprowadzana przez wykwalifikowany serwis
- Nie wolno używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Ich naprawę należy zlecać wykwalifikowanemu serwisowi, aby uniknąć jakiegokolwiek zagrożenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą zgodności elektromagnetycznej (EMC) i Dyrektywą niskonapięciową (LVD).

2. SYMBOLE



TIMER



PRZYCISK
TEMPERATURY



OBROTY PRZECIWIWE
DO RUCHU WSKAZÓWEK
ZEGARA



WAGA



TRYB WYRABIANIA
CIASTA



TRYB WYTWARZANIA
PARY



PRZYCISK
WŁ/WYŁ



PRZYCISK TURBO

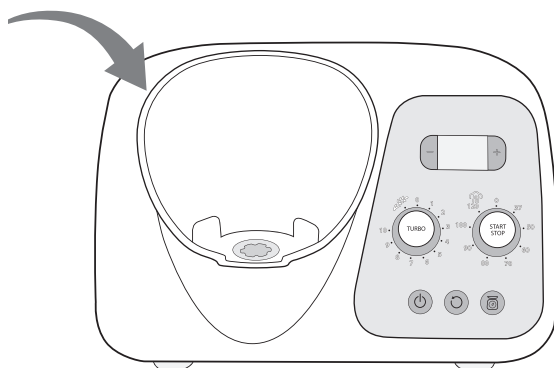


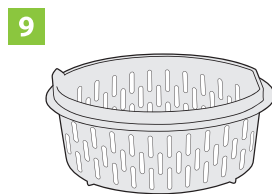
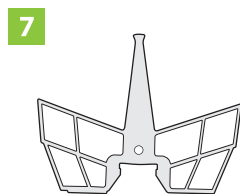
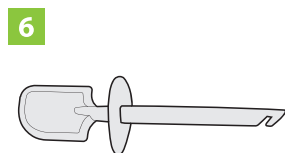
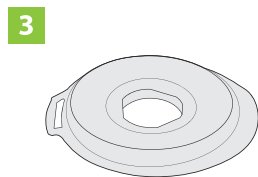
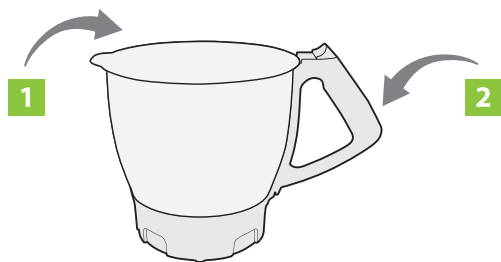
PRZYCISK
START STOP

3. OPIS URZĄDZENIA

Opis robota kuchennego do gotowania

- 1 Misa ze stali nierdzewnej
- 2 Uchwyt misy
- 3 Pokrywa
- 4 Miarka
- 5 Uszczelka pierścieniowa pokrywy
- 6 Łopatka
- 7 Mieszadło motylkowe
- 8 Zespół noży
- 9 Koszyk do gotowania





4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ROBOTA

Aby zapobiec ślizganiu się urządzenia, zawsze należy stawiać je na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni.

Przed pierwszym użyciem robota kuchennego należy tak dostosować warunki, aby stał on na poziomej, czystej i stabilnej powierzchni, zapobiegając w ten sposób jego ślizganiu się.

Ma to podstawowe znaczenie dla prawidłowego działania wagi.

Po każdym użyciu należy myć wszystkie części i akcesoria robota – dotyczy to w szczególności ostrzy, miski, pokrywy miski i koszyka.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia oraz za każdym razem, gdy to konieczne, należy skalibrować wagę w sposób podany poniżej.

5. KALIBRACJA WAGI

1. Nacisnąć przycisk WAGA (⊖).

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol wagi i wartość 0 g (rysunek 1).

2. Nacisnąć jednocześnie przycisk START/STOP i przycisk WAGA przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat **CAL**, a po nim wartość **3000 g**.

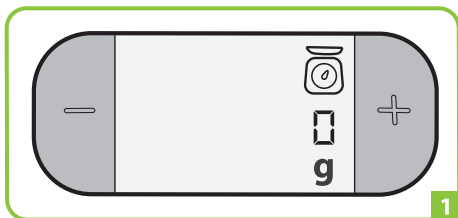
UWAGA – Po naciśnięciu przycisków na wyświetlaczu będą wyświetlane liczby różne od zera (0 g), aż wyświetlony zostanie komunikat **CAL**.

3. Należy umieścić misę na urządzeniu bez pokrywy, obciążyć ją ciężarem równym 3000 g (np. 3 torebkami ryżu lub cukru x 1 kg) i poczekać około 5 sekund, aż na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat **PASS**.

4. Usunąć obciążenie z misy i ponownie nacisnąć przycisk WAGA (⊖).

UWAGA – Jeżeli w misie nie zostanie umieszczone obciążenie 3000 g, na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat błędny (Err). W takim przypadku trzeba rozpocząć procedurę kalibracji od początku.

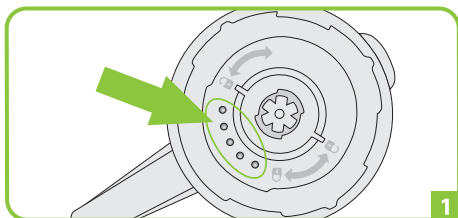
UWAGA – Podczas ważenia nie należy dotykać robota kuchennego do gotowania i nie opierać o niego innych przedmiotów oraz zapewnić, aby pod urządzeniem nie znajdował się żaden przedmiot, a przewód zasilający nie był napięty, gdyż może to wpływać na stabilność położenia urządzenia.



6. UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Nie używać urządzenia:

- Jeżeli akcesoria są uszkodzone.
- Jeżeli akcesoria (ostrza, pokrywa, itd.) nie są idealnie dopasowane.
- Jeżeli misa jest pusta.
- Jeżeli przycisk WŁ/WYŁ nie działa.
- Nie przemieszczać urządzenia podczas jego pracy.
- Przestrzegać minimalnej i maksymalnej pojemności misy.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego gdy nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego lub przemysłowego.
- **Urządzenie powinny obsługiwać wyłącznie osoby dorosłe, zaznajomione z instrukcją obsługi.**
- Nie wolno przenosić urządzenia w inne miejsce jeżeli misa jest wciąż gorąca; należy poczekać



aż całkowicie ostygnie.

- Należy upewnić się, że bolce styków (rysunek 1) nie są mokre, zanieczyszczone pyłem lub innymi substancjami zewnętrznymi.
- Należy upewnić się, że urządzenie jest dobrze zabezpieczone oraz sprawdzać, czy ruchome części są prawidłowo dopasowane i czy nie są uszkodzone. Należy zwracać uwagę na nadmierny hałas lub inne objawy nieprawidłowej pracy urządzenia.
- Nie wolno otwierać pokrywy podczas pracy urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Trzeba zachować ostrożność podczas wkładania i wyjmowania akcesoriów, ponieważ noże są bardzo ostre. Nie wolno dotykać bezpośrednio ostrzy.
- Uszkodzenie urządzenia spowodowane niewłaściwym lub niedbałym użytkowaniem skutkuje utratą gwarancji.

7. AKCESORIA

Miarka (rysunek 1)

Przeznaczenie miarki:

- Zapobieganie rozpryskiwaniu się płynów lub żywności (ryzyko poparzenia).
- Zapobieganie utracie ciepła przez otwór pokrywy.
- Dolewanie płynów przez otwór w pokrywie.

Włożyć miarkę (rysunek 2) i obracać ją aż do całkowitego zamknięcia.

Miarka o maksymalnej pojemności 100 ml może być używana do odmierzania ilości składników.

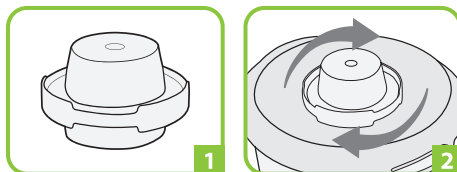
Niektóre składniki można dodawać przez otwór pokrywy.

Misa (rysunek 3)

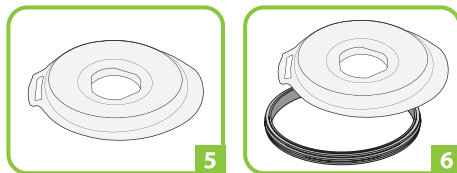
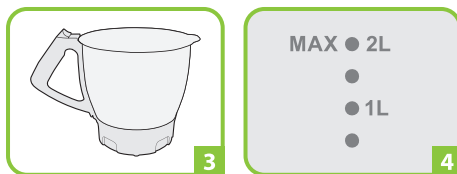
Maksymalna pojemność misy to 2 litry. Wewnątrz misy znajdują się oznaczenia wskazujące poziom jej napełnienia: 0,5 l; 1 l; 1,5 l i 2 l (MAX) (rysunek 4).

Pokrywa misy i uszczelka pierścieniowa pokrywy (rysunki 5 i 6)

Pokrywa misy jest przeznaczona do zamykania misy i jest wyposażona w zabezpieczenie, które uniemożliwia włączenie urządzenia jeżeli pokrywa nie jest prawidłowo zamontowana na misie.



Ostrzeżenie: Prawidłowa pozycja z otworem skierowanym w dół.



OSTRZEŻENIE:

Nigdy nie używać pokrywy bez założonej uszczelki pierścieniowej. Upewnić się, że uszczelka pokrywy jest umieszczona prawidłowo z grzbietem skierowanym na zewnątrz (rysunek 6).



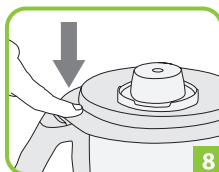
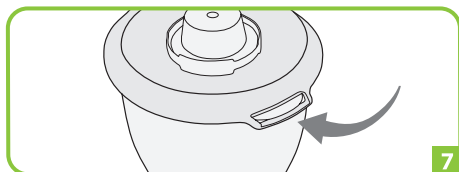
OSTRZEŻENIE :

W przypadku, gdy nie można zdjąć miski z korpusu urządzenia po zakończeniu programu lub gdy włączony jest tryb pauzy, nacisnąć przycisk funkcji "OBROT Y PRZECIWN E DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA" przez 2 sekundy. Tę czynność należy wykonać z pokrywą założoną na miskę.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli pokrywa jest umieszczona nieprawidłowo, na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat "LID"



Aby zapobiec wydostawaniu się żywności i płynów z miski robota, należy upewnić się, że pokrywa jest dopasowana do uszczelki pierścieniowej. Należy używać urządzenia tylko gdy uszczelka pokrywy jest czysta i prawidłowo założona. Systematycznie trzeba sprawdzać stan uszczelki pokrywy. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek nieszczelności lub wycieku, należy niezwłocznie wymienić uszczelkę pierścieniową. Zalecamy jej wymianę po jednym roku użytkowania urządzenia. Aby zakupić uszczelkę pierścieniową pokrywy, prosimy o kontakt z serwisem.

Pokrywa ma otwór dopasowany do miski (rysunek 7).

Przednią część pokrywy należy zamocować do uchwytu. Aby prawidłowo zamocować pokrywę na misie, należy odpowiednio dopasować otwór w tylnej części miski (rysunek 8), a następnie nacisnąć miskę w jej przedniej części, w pobliżu przycisku uchwytu miski, aż do usłyszenia "kliknięcia" (rysunek 9).

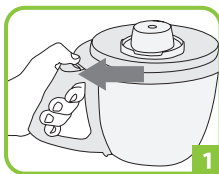
Niektóre przyprawy lub dodatki, jak np. curry i musztarda mogą powodować przebarwienie elementów z tworzywa sztucznego. Jest to normalna sytuacja i nie wpływa negatywnie na działanie urządzenia.



OSTRZEŻENIE:

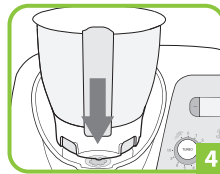
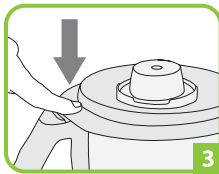
Nigdy nie otwierać pokrywy miski podczas pracy robota kuchennego, bowiem mogą się z niego wydostać płyny i para wodna powodując oparzenia.

Aby otworzyć pokrywę, należy pociągnąć do siebie przycisk uchwyty (rysunek 1). Aby ponownie zamknąć pokrywę, należy ustawić otwór w tylnej części pokrywy na misie (rysunek 2). Nacisnąć pokrywę w dół na uchwycie miski, do momentu "kliknięcia" (rysunek 3).



Teraz można wstawić misę do robota.

Z uchwytem skierowanym do przodu, pod kątem prostym do korpusu urządzenia, docisnąć misę w dół, aby dokładnie weszła w korpus (rysunek 4).



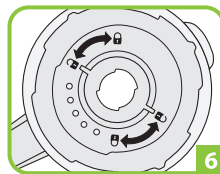
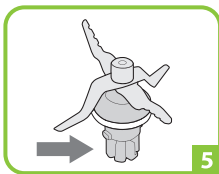
WAŻNE

W razie potrzeby otwarcia pokrywy podczas gotowania, należy nacisnąć przycisk START/STOP i odczekać kilka sekund, aż ostrza całkowicie się zatrzymają. Aby wznowić program (gotowanie), ponownie założyć pokrywę jak opisano powyżej i nacisnąć przycisk START/STOP.

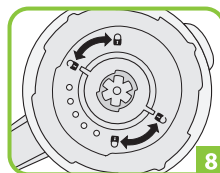
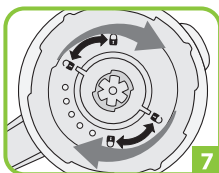
Zespół noży (rysunek 5)

Pod ostrzami ze stali nierdzewnej znajdują się dwie prowadnice boczne wpasowane w podstawę miski. Należy upewnić się, że uszczelka pierścieniowa zespołu noży znajduje się na swoim miejscu zawsze podczas montażu ostrzy w misie.

Aby prawidłowo zamontować zespół noży, postępować następująco: upewnić się, że części nasadki z ostrzami na dnie miski znajdują się w położeniu ODBLOKOWANE (a) (rysunek 6).

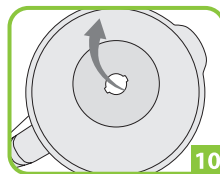


Chwycić ostrożnie środkową część zespołu noży jedną ręką. Włożyć zespół, korzystając z prowadnic bocznych. Upewnić się, że uszczelka pierścieniowa ostrzy dotyka dna miski. Przekręcić zespół noży zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż ostrza zostaną zablokowane w odpowiednim położeniu (rysunek 7).



Aby zdemontować zespół noży, należy postępować następująco:

Przekręcić zespół przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu, gdy części zespołu znajdą się w położeniu ODBLOKOWANE (a) i zespół będzie poluzowany (rysunek 8).



Po poluzowaniu należy go ostrożnie zdemontować (rysunek 9 i 10).



OSTRZEŻENIE:

Zespół noży należy zawsze prawidłowo montować na dnie miski. Blokada jest aktywowana, gdy wszystkie części będą idealnie dopasowane.

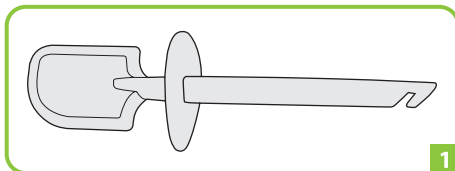
Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami. Noże są ostre i można się nimi zranić. Częste mycie zespołu noży w zmywarce do naczyń nie jest zalecane. Aby oczyścić ostrza, postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale "CZYSZCZENIE".

Łopatką (rysunek 1)

Łopatką służy do wyskrobywania składników z miski oraz może być używana do czyszczenia wnętrza miski.

Uchwyt łopatki służy jako zaczep służący do bezpiecznego wyjmowania koszyka.

Łopatką może być również używana do mieszania składników po jej włożeniu w otwór w pokrywie. Łopatką ma zabezpieczenie (tarczę z tworzywa sztucznego), która zapobiega zetknięciu się łopatki z ostrzami.



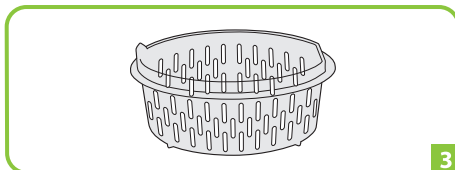
OSTRZEŻENIE:

Używać wyłącznie łopatki dostarczonej z urządzeniem. Nigdy nie próbować wkładać do miski innych przedmiotów (np. łyżki) przez otwór w misie podczas pracy urządzenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie ostrzy i/lub zranienie osoby obsługującej robot. (rysunek 2).



Koszyk (rysunek 3)

Koszyk nadaje się idealnie do gotowania ryżu i delikatnych produktów żywnościowych. Może być również używany do filtrowania soków owocowych i warzywnych. Koszyk należy włożyć do miski opierając go na żebrach wewnątrz miski i upewnić się, że koszyk jest stabilnie na nich osadzony i nie dotyka ostrzy. Po użyciu wyjąć koszyk za pomocą zaczepu na uchwycie łopatki. Nie wolno wyjmować koszyka rękami gdyż mogą ulec poparzeniu. Aby umyć koszyk, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale "CZYSZCZENIE".



Demontaż koszyka

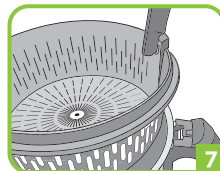
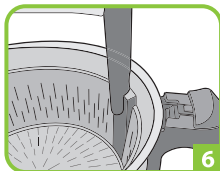
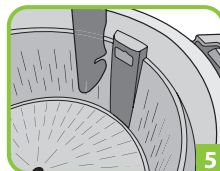
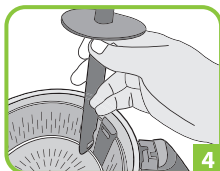
Aby wyjąć koszyk z misy, należy postępować następująco:

Zdjąć pokrywę misy pociągając do siebie przycisk na uchwycie.

Chwycić łopatkę za uchwyt (rysunek 4) i zbliżyć zaczep do nacięcia w koszyku (rysunek 5).

Trzymając łopatkę pionowo (pod kątem 90°), włożyć zaczep w nacięcie w koszyku (rysunek 6).

Lekko odchylić łopatkę za zewnątrz i podnieść koszyk (rysunek 7).



Mieszadło motylkowe (rysunek 1)

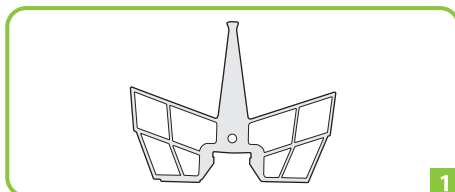
Mieszadło motylkowe jest przeznaczone do:

- Ubijania śmietany, białka, sosów, itp.
- Mieszania składników bez ich miksowania.
- Zapobiegania przyleganiu żywności do ścianek misy.

Mieszadło motylkowe należy umieścić bezpośrednio na zespole noży, pomiędzy ostrzami.

Aby zamontować mieszadło motylkowe, należy je lekko docisnąć aż do bezpiecznego zablokowania (rysunek 2).

Aby zdemontować mieszadło motylkowe, pociągnąć je do góry (rysunek 3).



WAŻNE

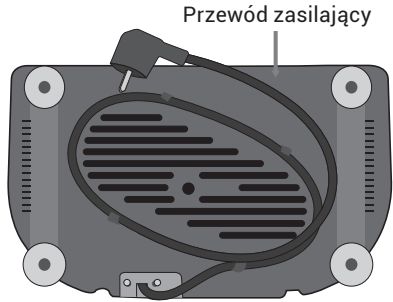
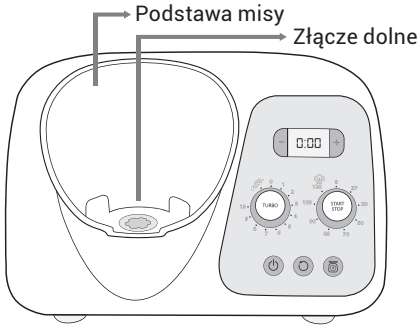
Nie wkładać łopatki ani innych przedmiotów przez otwór w pokrywie podczas pracy urządzenia z mieszadłem motylkowym.

Nie używać mieszadła motylkowego przy obrotach wyższych niż 3.

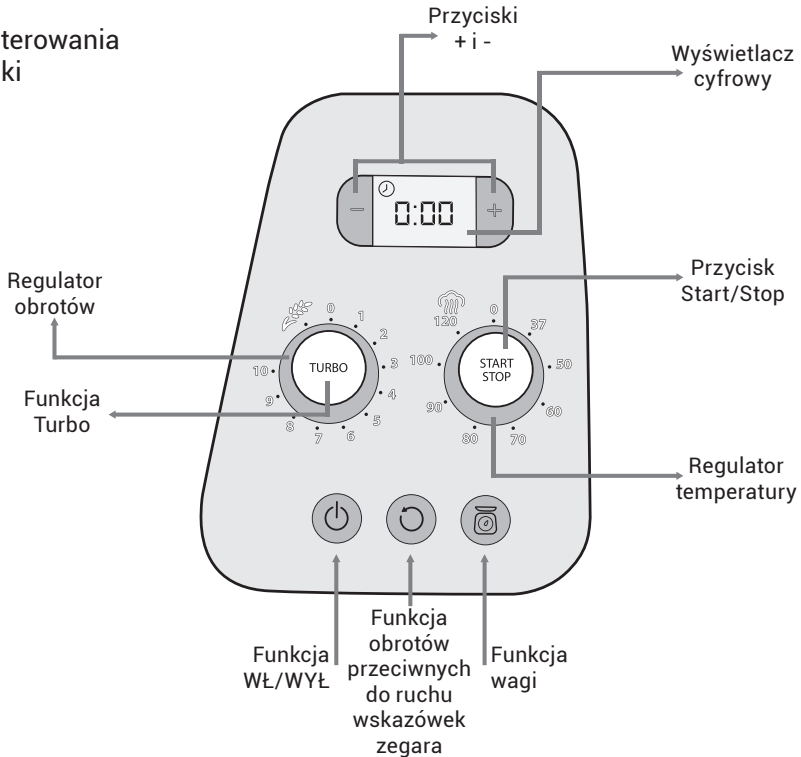
WAŻNE

Podczas gotowania żywności w robocie, składniki i płyny znajdujące się w misie mogą być bardzo gorące. Przy wkładaniu akcesoriów do robota, należy zachować ostrożność, aby nie dotykać gorących składników. Zwłaszcza metalowe części bardzo się nagrzewają i mogą grozić poparzeniem.

Korpus urządzenia



Panel sterowania
Przyciski



Przycisk WŁ/WYŁ służy do włączania

i wyłączenia urządzenia:

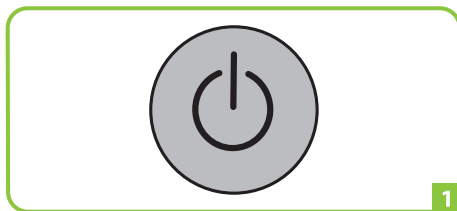
urządzenie należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na działanie ciepła.

Upewnić się, że urządzenie znajduje się z dala od kuchenki lub zlewu kuchennego.

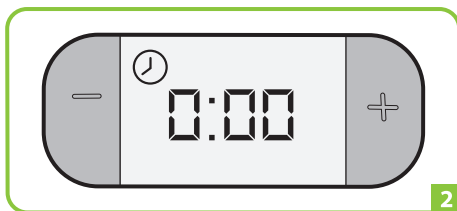
Wyciągnąć kabel elektryczny, podłączyć go do gniazdka sieciowego i nacisnąć przycisk WŁ/WYŁ na panelu sterowania

Nacisnąć przycisk WŁ/WYŁ przez co najmniej 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. (rysunek 1).

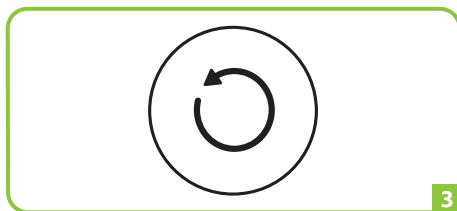
Urządzenie jest teraz gotowe do pracy. Po włączeniu, przeprowadzany jest test sprawności urządzenia, uruchamia się wyświetlacz i zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy. (rysunek 2).



Funkcja obrotów przeciwnych do ruchu wskazówek zegara (rysunek 3) aby zmienić kierunek obrotów ostrzy należy nacisnąć przycisk "OBROTY PRZECIWNNE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA" (☺) na pulpicie sterowania. Funkcja "OBROTY PRZECIWNNE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA" (☺) działa tylko przy obrotach od 1 do 3 i można ją włączyć tylko przed rozpoczęciem dowolnego programu.



Praca w trybie OBROTY PRZECIWNNE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA jest wskazywana na wyświetlaczu symbolem (rysunek 3). Aby włączyć funkcję "OBROTY PRZECIWNNE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA", nacisnąć ponownie przycisk.



Funkcja "OBROTY PRZECIWNNE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA" (☺) nadaje się idealnie do łagodnego mieszania delikatnej żywności, tak aby nie dopuścić do jej rozdrobnienia.

Gdy zajdzie potrzeba użycia funkcji "OBROTY PRZECIWNNE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA" (☺), będzie to opisane w przepisach kulinarnych.

Funkcja wagi (rysunek 1)

Funkcja "WAGA" umożliwia ważenie wszystkich składników bezpośrednio w misie miksującej oraz w przystawce do gotowania na parze w zakresie do 3000 g.

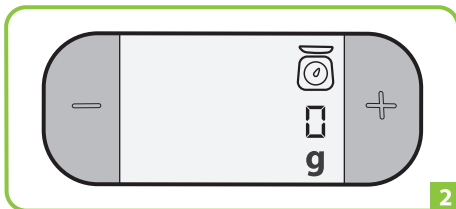
Po włożeniu misy do robota, nacisnąć przycisk funkcji "WAGA".

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol (rysunek 2).

Dodać pierwszy składnik i sprawdzić jego ilość na wyświetlaczu.

Jeżeli trzeba dodać więcej składników, jeszcze raz należy nacisnąć przycisk funkcji "WAGA" i dodać następnego składnika.

Powtarzać tę czynność tyle razy, ile wymaga tego przepis kulinarny, jednak nie więcej niż do osiągnięcia maksymalnej ilości 3000 g.



WAŻNE

Po naciśnięciu przycisku funkcji "WAGA" nie dotykać robota i nie opierać o niego innych przedmiotów. Dokładność pomiaru wagi wynosi 1,5% mierzonego ciężaru (dla 500 g).

INNE WAŻNE INFORMACJE

Funkcja "WAGA" działa w zakresie od 5 g do 3000 g.

Podczas ważenia składników za pomocą przycisku funkcji "WAGA", zawsze należy dodawać składniki powoli, ponieważ potrzeba od dwóch do trzech sekund, aby waga pokazała prawidłowy wynik. Dodając składniki i używając przycisku funkcji "WAGA", jednorazowo nie należy dodawać ilości większej niż 3000 g. W przeciwnym razie na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat przeciążenia (błąd E 15). Przed ważeniem składników lub używaniem wagi, zawsze trzeba naciskać przycisk funkcji "WAGA". Zwiększy to dokładność pomiaru. Podczas ważenia nie należy dotykać robota kuchennego do gotowania i nie opierać o niego innych przedmiotów.

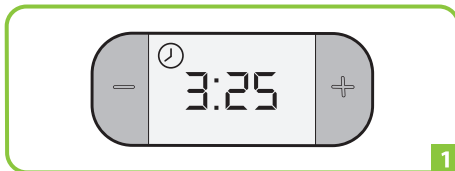
Po naciśnięciu przycisku funkcji "WAGA", robot pozostanie w trybie ważenia przez 5 minut, o ile nie zostanie naciśnięty inny przycisk lub przekręcony wybierak obrotów. Po upływie 5 minut wyświetlacz powróci do trybu timera. Trzeba pamiętać, że jednorazowo można dodać maksymalnie 3000 g składnika.

Regulacja czasu (Timer) (rysunek 1)

Aby ustawić czas należy nacisnąć przyciski "-" i "+". Czas można definiować w przedziale od 1 sekundy do maksymalnie 60 minut.

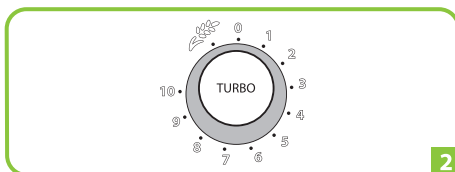
Nacisnąć i przytrzymać ten przycisk, aby szybciej wydłużyć jednostkę czasu na wyświetlaczu timera. Nacisnąć jednocześnie oba przyciski "-" i "+", aby timer wskazywał 00:00.

Ustawić czas zgodnie z przepisem kulinarnym, naciskając przyciski "-" i "+" znajdujące się przy wyświetlaczu.



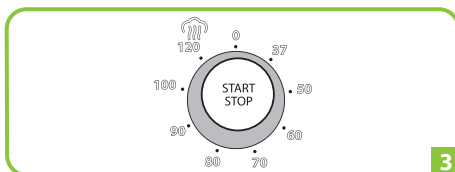
Regulator prędkości obrotowej (rysunek 2)

Aby wybrać prędkość obrotową ostrzy, należy przekręcić pokrętkę prędkości obrotowej w prawą stronę do położenia 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10, Przekręcić pokrętkę w lewą stronę, aby przejść do trybu wyrabiania ciasta.



Regulator temperatury (rysunek 3)

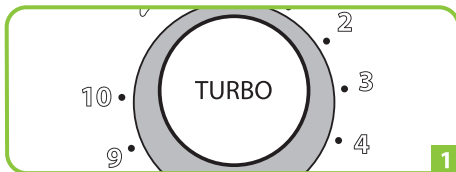
Należy przekręcić pokrętkę temperatury w prawą stronę i wybrać wymaganą temperaturę gotowania: 37°/50°/60°/70°/80°/90°/100°/120°C. Ustawiona wartość temperatury miga na wyświetlaczu, a następnie jest wyświetlana w sposób ciągły, gdy temperatura w robocie osiągnie tę wartość.



Po zakończeniu procesu miksowania i upłynięciu ustawionego czasu słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Można zaprogramować prędkość obrotową bez wstępnie ustawionego czasu - w takim przypadku robot będzie pracował przez 1 minutę. Po upłynięciu tego czasu robot pracuje jeszcze przez 3 sekundy i zmienia kierunek obrotów ostrzy w misie, aby umożliwić jej zdjęcie z korpusu.

Funkcja Turbo (rysunek 1)

Użycie funkcji Turbo jest najszybszym i najbardziej intensywnym sposobem rozdrabniania/mielenia/mielenia na proszek oraz mieszania składników. Jest używana głównie w przypadku obróbki takich produktów spożywczych jak twarde ser, czekolada, ciecierzycza i lód.



Aby włączyć tę funkcję należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Turbo.

Funkcji Turbo nie wolno używać, gdy założone jest mieszadło motylkowe.

Funkcji Turbo nie należy używać do mielenia gorącej żywności, ponieważ istnieje ryzyko jej rozprysku przez otwór w pokrywie i poparzenia ciała. Po wybraniu prędkości obrotowej nacisnąć przycisk Turbo, aby zwiększyć obroty ostrzy tnących.

OSTRZEŻENIE:

NIGDY nie włączać urządzenia, gdy miska jest PUSTA.

Nigdy nie podnosić pokrywy miski przed zakończeniem programu. Grozi to rozpryskiem żywności i poważnymi poparzeniami ciała. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego zalecamy odczekać kilka sekund przed zdjęciem pokrywy i/lub wyjęciem miski.



Funkcja wyrabiania ciasta (rysunek 2)

Funkcja WYRABIANIA CIASTA naśladuje specjalną procedurę ugniatania ciasta (szybkie obroty naprzemiennie z wolnymi obrotami) stosowaną w piekarnictwie, dzięki której otrzymuje się ciasto najwyższej jakości.

Ten tryb pracy jest używany do wyrabiania ciasta drożdżowego lub ciasta na chleb. Aby włączyć tryb wyrabiania ciasta, ustawić wybierak obrotów we właściwym położeniu i nacisnąć przycisk START.



OSTRZEŻENIE:

W przypadku, gdy nie można zdjąć miski z korpusu urządzenia po zakończeniu programu lub gdy włączony jest tryb pauzy, nacisnąć przycisk funkcji "OBROTY PRZECIWNIE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA" przez 2 sekundy. Tę czynność należy wykonać z pokrywą założoną na misę.



Przystawka do gotowania na parze przeznaczona jest do przyrządzania zdrowych posiłków. Ta bardzo praktyczna i funkcjonalna przystawka umożliwi szybkie przygotowywanie zdrowych potraw z wszystkich rodzajów warzyw, ryb (w całości lub w porcjach), owoców morza, mięsa i pysznych deserów. Wszystkie komponenty przystawki do gotowania na parze można zmywać w zmywarce do naczyń.

Ostrzeżenia przed użyciem przystawki do gotowania na parze.

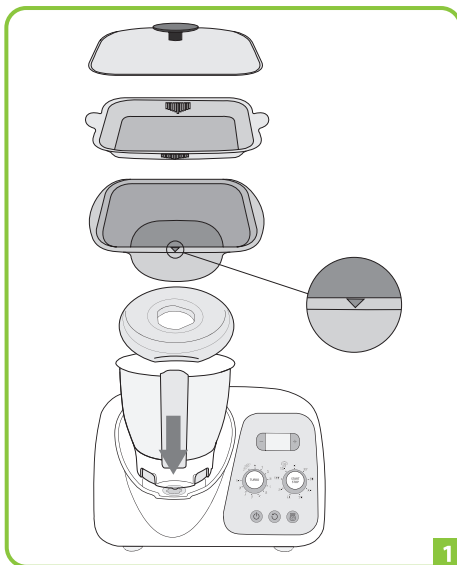
Należy unikać kontaktu z parą wydostającą się z pokrywy w czasie i po użyciu urządzenia. Podczas wyjmowania z robota przystawki do gotowania na parze, zaleca się użyć ściereki lub rękawicy kuchennej aby uniknąć poparzenia. Przy gotowaniu warzyw na parze upewnić się, że przystawka nie jest wypełniona po brzegi.

Zawsze upewnić się, że przystawka do gotowania na parze jest właściwie ustawiona nad misą (strzałka wskazująca położenie ma być skierowana do przodu).

Podczas używania robota z przystawką do gotowania na parze lub bez tej przystawki, należy zachować wystarczającą odległość od przedmiotów znajdujących się nad robotem (wiszących szafek, półek) i w jego otoczeniu, zapobiegając ewentualnym szkodom, jakie może powodować para wodna.

Przystawka do gotowania na parze

składa się z 3 części: (rysunek 1)



WAŻNE

Przystawka do gotowania na parze nie jest przystosowana do użycia w kuchenkach mikrofalowych, piekarnikach lub innych urządzeniach kuchennych. Przystawkę należy używać tylko i wyłącznie z tym robotem kuchennym

Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z przystawką do gotowania na parze, gdyż może się w niej znajdować para wodna lub gorąca woda. Jeżeli pokrywa przystawki nie będzie prawidłowo założona, para wydostanie się na zewnątrz urządzenia, a żywność w jego wnętrzu nie zostanie prawidłowo ugotowana.

Nigdy nie należy używać przystawki do gotowania na parze bez prawidłowo założonej pokrywy.

Używanie przystawki do gotowania na parze

1. Umieścić misę miksującą z pokrywą na urządzeniu bez miarki i wlać do niej wodę w ilości podanej w przepisie.

Uwaga: Wlać 500 g wody na 30 minut gotowania na parze. Na każde dodatkowe 15

minut dolać 250 g wody. Poziom wody w misie musi być zawsze niższy od poziomem maksymalnego (MAX 2 l).

2. Ustawić podstawę przystawki do gotowania na parze na misie, ze strzałką wskazującą położenie skierowaną do przodu i szczeliną w podstawie przystawki skierowaną do tyłu.

3. Napełnić żywnością podstawę przystawki do gotowania na parze oraz tacy na tyle luźno, aby jednocześnie jej ilość była wystarczająca oraz umożliwiała równomierne rozprowadzenie pary i lepszą obróbkę cieplną składników potrawy. Żywność powinna być zawsze ułożona w ten sposób, aby jak najwięcej szczelin pozostało otwartych.

4. Przykryć tacę pokrywą przystawki do gotowania na parze. Nigdy nie używać przystawki bez prawidłowo założonej pokrywy.

5. Zaprogramować robot zgodnie z wybranym przepisem kulinarnym.

- Składniki potrawy zaczynają się gotować, gdy woda wrze i para wydostaje się przez otwór w okrągłej pokrywie oraz podstawę przystawki do gotowania na parze i tacę.

- Aby nie dopuścić do przywierania mięsa, ryb i makaronu do tacy parowej, należy wcześniej nasmarować ją tłuszczem.

- Podane czasy gotowania są wartościami orientacyjnymi, a ich wartości rzeczywiste zależą od jakości, dojrzałości oraz wielkości składników, a także od preferencji osobistych.

6. Podczas gotowania składników potrawy:

- Aby otworzyć przystawkę do gotowania na parze, chwycić pokrywę za uchwyt i lekko ją unieść w przedniej części, aby para wydostawała się w części tylnej. Umożliwić, aby skroplona woda kapała do pojemnika tacy, trzymając pokrywę za uchwyt nad tacą.

- Następnie ostrożnie zdjąć pokrywę przystawki do gotowania na parze i postawić ją do góry dnem na blacie kuchennym.

- Ostrożnie podnieść tacę z żywnością, odczekać kilka sekund, aby skroplona woda skapywała na podstawę przystawki do gotowania na parze. Powtórzyć te same czynności z podstawą przystawki jeżeli znajduje się na niej żywność.

- Zachować ostrożność podczas wykonywania czynności z tacą i korpusem przystawki do gotowania na parze, ponieważ znajdujące się w niej płyny mogą być bardzo gorące i w przypadku kontaktu ze skórą, mogą powodować poparzenia.

OSTRZEŻENIE:

Uważać na gorącą parę wydobywającą się przez boczne i górne otwory przystawki do gotowania na parze. Trzymać jej podstawę wyłącznie za uchwyty boczne.

Trzymać przystawkę do gotowania na parze wyłącznie za uchwyt.

Nigdy nie używać przystawki bez pokrywy.

Trzymać jej pokrywę w taki sposób, aby para i/lub gorące płyny nie miały kontaktu ze skórą.

Zachować ostrożność podczas zdejmowania przystawki z pokrywy misy miksującej: gorąca para będzie w dalszym ciągu wydostawać się z otworu w pokrywie misy miksującej.

Trzymać dzieci z dala od urządzenia podczas pracy z przystawką do gotowania na parze i ostrzegać je o niebezpieczeństwie poparzenia gorącą parą.



10. TABELA CZASÓW GOTOWANIA

Aby rozpocząć gotowanie na parze, należy wlać wodę do miski, ustawić prędkość obrotową na 2, wybrać temperaturę 120°C i postępować zgodnie z informacjami podanymi w poniższej tabeli.

WARZYWA	SPOSÓB CIĘCIA	ILOŚCI W GRAMACH	CZAS GOTOWANIA (W MINUTACH) BEZ GRZANIA WSTĘPNEGO
Marchew	W plasterkach	400 g	30 min
Fasola czarne oczko	W małych kawałkach	500 g	25-30 min
Ziemniaki	W ćwiartkach	500 g	25-30 min
Cukinia	W plasterkach	440 g	25 min
Por	W plasterkach	275 g	25 min
Dynia	W małych kostkach	500 g	25 min
Papryka	W paskach	500 g	20 min
Brokuły	W różyczkach	450 g	20 min
Kapusta	W paskach	250 g	40 min
Kalafior	W różyczkach	500 g	30 min
Groszek	Łuskany	500 g	25 min
Grzyby	Całe lub w ćwiartkach	350 g	20 min

Uwaga: Podane czasy zależą od jakości i świeżości produktów żywnościowych oraz od sposobu ich cięcia.

Zawsze przestrzegać ilości podanych w przepisach kulinarnych. Nigdy nie przekraczać podawanych ilości, gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia i wpływać na końcowy rezultat gotowania.

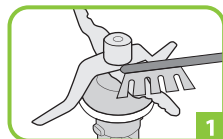
Uwaga: Na 30 minut gotowania na parze potrzeba 500 g wody. Na każde dodatkowe 15 minut należy dolać 250 g wody.

Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i odczekać aż ostygnie.

- Robot kuchenny należy czyścić wilgotną szmatką z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń, a następnie odczekać aż wyschnie.
- Nie czyścić robota produktami do czyszczenia, rozpuszczalnikami ani produktami o działaniu ściernym.
- Aby zapobiec uszkodzeniu wewnętrznych części urządzenia, nie wolno dopuszczać do dostania się wody lub innych płynów do układu wentylacyjnego.
- Aby oczyścić przystawkę do gotowania na parze i jej wszystkie części trzeba umyć je dokładnie gorącą wodą z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Części te można również myć w zmywarce do naczyń.
- Części po umyciu wytrzeć miękką szmatką.
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów lub metalowych druciaków, ponieważ powodują zarysowania i nienaprawialne uszkodzenia.
- **Nie zanurzać korpusu w wodzie lub innym płynie i nie trzymać go pod bieżącą wodą.**
- Podczas czyszczenia uważać na noże, ponieważ są bardzo ostre.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia po każdym użyciu i usuwanie z niego wszystkich resztek żywności.
- Zalecamy również, aby zdejmować uszczelkę pierścieniową pokrywy i myć ją oddzielnie.
- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie miski po wymontowaniu ostrzy myć gorącą wodą lub w zmywarce do naczyń.
- Części z tworzywa sztucznego i akcesoria (pokrywa, miarka, uszczelka pierścieniowa, łopatką, koszyk i mieszadło motylkowe) można myć w zmywarce do naczyń umieszczając je na górnej półce zmywarki. Można je także myć wodą, mydłem za pomocą gąbki lub miękkiej szczotki.
- Ostrza czyścić i myć za pomocą szczotki pod bieżącą wodą, aby usunąć z nich wszystkie resztki żywności (rysunek 1).
- Aby ułatwić czyszczenie ostrzy oraz wnętrza miski miksującej, należy napełnić misę wodą, tak aby zakrywała ostrza i wybrać prędkość obrotową 8 na kilka sekund.
- Upewnić się, że bolce styków w dolnej części miski są zawsze suche i czyste.
- W razie potrzeby należy je oczyścić. Zalecamy do czyszczenia, wyjmowanie ostrzy z miski miksującej, zwłaszcza przed ich myciem w zmywarce.

Czyszczenie ostrzy

Aby oczyścić ostrza należy przytrzymać je pionowo pod bieżącą wodą, jak pokazano na rysunku 1. Aby ułatwić czyszczenie ostrzy, można użyć szczotki.



WAŻNE

Nie pozostawiać ostrzy w wodzie przez dłuższy czas, gdyż może to spowodować ich uszkodzenie.

Pozostawienie resztek żywności na ostrzach lub używanie do ich czyszczenia bardzo agresywnego płynu do zmywania naczyń może powodować powstawanie śladów rdzy. Ślady te można jednak łatwo usunąć za pomocą szczotki lub roztworem octu.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

To urządzenie jest wyposażone w elektroniczny układ wykrywający wszelkie anomalie, jak np. przegrzanie silnika, przeciążenie miski, itp. W poniższej tabeli podano opisy możliwych problemów wraz z odpowiadającymi im komunikatami na wyświetlaczu, jakie mogą wystąpić oraz sposoby ich rozwiązywania.

PROBLEM	KOMUNIKAT	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się.	00:00	Nie wybrano czasu przygotowania potrawy/gotowania	Nacisnąć przyciski "-" i "+", aby zaprogramować czas zgodnie z przepisem kulinarnym.
Ostrzeżenie na wyświetlaczu (biała lampka i ostrzeżenie)	LID	Nieprawidłowo założona pokrywa miski	Założyć pokrywę i włożyć misę do urządzenia zgodnie z instrukcjami na stronie 15-16.
Ostrzeżenie na wyświetlaczu (biała lampka i ostrzeżenie)	E11	Zbyt duże natężenie prądu. Wykrycie prądu w silniku powyżej 5A.	Nacisnąć przycisk "-".
Ostrzeżenie na wyświetlaczu (biała lampka i ostrzeżenie)	E12	Przeciążenie silnika. Prędkość obrotowa poniżej 50 obr/min przez 6 kolejnych sekund.	Wyłączyć urządzenie. Sprawdzić, czy jakiś składnik potrawy nie blokuje ostrzy i usunąć go. Nacisnąć przycisk "-".
Ostrzeżenie na wyświetlaczu (biała lampka i ostrzeżenie)	E13	Prędkość silnika powyżej 23000 obr/min przez 6 kolejnych sekund.	Wyłączyć urządzenie. Nacisnąć przycisk "-".
Ostrzeżenie na wyświetlaczu (biała lampka i ostrzeżenie)	E14	Silnik nie uruchamia się. Wykrycie usterki zasilania, otwarty obwód lub prędkość obrotowa silnika poniżej 50 obr/min przez 6 kolejnych sekund.	Wyłączyć urządzenie. Odczekać 2 minuty. Nacisnąć przycisk "-".
Ostrzeżenie na wyświetlaczu (biała lampka i ostrzeżenie)	E15	Przekroczenie maksymalnego ciężaru w misie (3000 g).	Sprawdzić i zmniejszyć ilość żywności w misie.

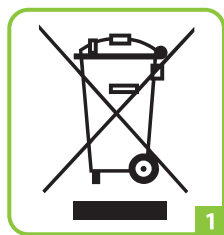
PROBLEM	CO ZROBIĆ?
Nie można włączyć urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić, czy kabel zasilający został prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego. - Nacisnąć przycisk WŁ/WYŁ, aby włączyć urządzenie (zobacz str. 21). - Sprawdzić, czy misa i pokrywa są prawidłowo zamontowane. (zobacz str. 15-17).
Urządzenie nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić, czy został ustawiony czas pracy (zobacz str. 23). - Sprawdzić, czy została ustawiona temperatura (zobacz str. 23). - Sprawdzić, czy misa i pokrywa są prawidłowo zamontowane. (zobacz str. 15-17).
Nie można wyjąć misy.	- Bez zdejmowania pokrywy nacisnąć przycisk funkcji "OBROTY PRZECIWNIE DO RUCHU WSKAZÓWEK ZEGARA" przez 2 sekundy.

Jeżeli powyższe wskazówki nie pozwalają na rozwiązanie problemu lub jeżeli wystąpią jakiegokolwiek trudności związane z prawidłową pracą Państwa robota kuchennego do gotowania, prosimy o kontakt serwisem.

13. USUWANIE OPAKOWAŃ I/LUB ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

Opakowanie

Opakowanie składa się z materiałów nadających się do ponownego przetworzenia. Należy je usuwać w sposób przyjazny dla środowiska wyrzucając je do właściwych pojemników na odpady.



Urządzenia elektryczne

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Zgodnie z Dyrektywą WEEE 2012/19/EU, po upływie czasu przydatności do użytkowania urządzenie musi być przekazane do specjalistycznego punktu odbioru odpadów. Materiały w urządzeniu, które nadają się do ponownego przerobu, są następnie poddawane recyklingowi, dzięki czemu zapobiega się zanieczyszczeniu środowiska. Urządzenie, które nie będzie już używane, należy oddać do punktu odbioru zużytych urządzeń elektrycznych lub do punktu odbioru materiałów nadających się do ponownego przerobu. Prosimy skontaktować się z najbliższym punktem odbioru odpadów

Uwaga:Zalecamy zachować opakowanie i oryginalne zabezpieczenia transportowe dla serwisu technicznego na wypadek nieprawidłowego działania urządzenia. Pozwoli to lepiej zabezpieczyć Państwa robot kuchenny podczas transportu.

14. DANE TECHNICZNE

- **Zasilanie elektryczne:** 220-240 V ~ 50/60 Hz
- **Zużycie energii:** maks. 1500W, silnik 500W / grzałka 1000W
- **Misa:** pojemność 2 l
- **Maksymalny błąd pomiaru wagi:** 1,5% ważonego ciężaru (500 g).
- **Ciężar netto:** 6,6 kg
- **Ciężar brutto:** 10,9 kg
- **Wymiary (mm):** 382 (szer.) x 320 (głęb.) x 293 (wys.)
- **Części składowe:** Misa, pokrywa, uszczelka pierścieniowa pokrywy, ostrza i uszczelka pierścieniowa ostrzy.
- **Akcesoria:** Miarka, łopatką, mieszadło motylkowe, koszyk do gotowania, przystawka do gotowania na parze (pojemnik tacy, taca i pokrywa przystawki do gotowania na parze).

Pulpit sterowania

- **Czas:** od 1 sekundy do 60 minut (maks. czas).
Do 1 minuty => wydłużenie czasu o 1 sekundę
Do 5 minut => wydłużenie czasu o 10 sekund
Do 20 minut => wydłużenie czasu o 30 sekund
> 20 minut => wydłużenie czasu o 1 minutę
- **Prędkość obrotowa:** 10 prędkości + TURBO (od 120 do 7000 obr/min)
- **Obroty przeciwne do ruchu wskazówek zegara:** Prędkość 1 do prędkości 3

15. WARUNKI GWARANCJI

Wszelkie pytania dotyczące produktu należy kierować na adres email:

bok@biedronka.eu

lub pod numer telefonu 800 080 010*(z telefonu stacjonarnego)

lub (22) 205 33 00**(z telefonu komórkowego lub z zagranicy)

*połączenie bezpłatne, **opłata za połączenie według taryf/cenników operatorów

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma:

QUADRA-NET Sp. z o.o.

ul. Dziadoszańska 10, 61-248 Poznań, Polska

informacje o najbliższym serwisie można uzyskać przez

tel. 61/853 44 44

tel. kom. 664 44 88 00

email: infolinia@quadra-net.com

www: www.quadra-net.pl

Karta gwarancyjna

1. Stempel
2. Data sprzedaży
3. Podpis
4. Nazwa sprzętu **ROBOT KUCHENNY WIELOFUNKCYJNY**
5. Model sprzętu **CE-2000**
6. Nr seryjny lub nr partii

Ogólne warunki gwarancji

1. Gwarant niniejszego produktu gwarantuje, że w okresie 24 miesięcy od daty zakupu produktu, potwierdzonej prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną, produkt będzie, wedle uznania Gwaranta, podlegał:
 - a. bezpłatnej naprawie przez Gwaranta, z zastrzeżeniem, że zdemontowane, uszkodzone lub wadliwe części produktu w celu zapewnienia bezpieczeństwa Klienta stają się własnością Gwaranta,
 - b. wymianie produktu na nowy w miejscu zakupu produktu, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta,
 - c. zwrotowi w zamian za zwrot ceny za zakupiony produkt, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta.
2. Za produkt uszkodzony uważa się taki produkt, który nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną tego stanu jest wewnętrzna właściwość urządzenia.
3. Uprawniony z gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie punktu serwisowego (lista najbliższych serwisów dostępna przez kontakt z firmą Quadra-NET tel. 61/853 44 44, tel. kom. 664 44 88 00, email: infolinia@quadra-net.com, www: www.quadra-net.pl) lub do sklepu w celu reklamowania sprzętu. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną wraz z dowodem zakupu sprzętu oraz wskazać możliwie dokładny opis wady urządzenia, w szczególności zewnętrzne objawy wady urządzenia.
4. Karta gwarancyjna bez pieczętki, daty sprzedaży, podpisu sprzedawcy jest nieważna.
5. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu wadliwego użytkowania lub wynikłymi w następstwie działania siły wyższej.
6. Gwarancją nie są objęte produkty, w których usunięta została plomba zabezpieczająca, chyba, że dokonał tego uprawniony pracownik serwisu.
7. Punkt naprawczy dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy w terminie do 30 dni od daty dostarczenia sprzętu. Termin ten może ulec przedłużeniu do 60 dni w przypadku zaistnienia potrzeby zakupu części zapasowych, którymi nie dysponuje aktualnie punkt naprawczy.
8. Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego celem usprawnienia działań serwisowych.

9. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej zgodnie z postanowieniami Kodeksu Cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 roku (Dz.U.2014.121).

10. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Producent („Gwarant“):

Jeronimo Martins Polska S.A.

ul. Żniwna 5

62-025 Kostrzyn

TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS	35
2. SYMBOLS	42
3. DESCRIPTION OF APPLIANCE	42
4. BEFORE USING YOUR HOFFEN CHEF EXPRESS FOR THE FIRST TIME	43
5. CALIBRATION OF THE SCALE.....	44
6. USE AND MAINTENANCE.....	44
7. ACCESSORIES	45
8. OPERATION.....	50
9. STEAMER	55
10. TABLE OF COOKING TIMES	57
11. CLEANING.....	58
12. TROUBLESHOOTING	59
13. ELIMINATION OF THE PACKAGING AND/OR ELECTRICAL EQUIPMENT NOT IN USE	60
14. TECHNICAL DATA	61

CONGRATULATIONS!

Thank you for choosing the Hoffen Chef Express cooking machine.

This cooking machine is the perfect choice for you, not only because you will save time, but also because you will also get excellent results. To make the best of the potential that the Hoffen Chef Express has to offer, we recommend that you read this Instruction Manual carefully, as it contains important instructions on the operation and characteristics of the Hoffen Chef Express cooking machine.

Bon appétit!

- Read all the instructions in this manual carefully before using your appliance for the first time, so you can use it properly and understand its limitations, potential associated hazards, and prevent damages.
- Retain the instruction manual for future reference. Flama cannot be held responsible for failing to comply with these instructions.
- Before putting the appliance into operation, all basic precautions in this Instruction Manual must be observed, to prevent any risk of fire, electrical shock and injuries.
- Do not use the appliance if it seems damaged.
- Use the appliance only with alternating current and with a power socket properly installed by a technician and/or certified authority. The voltage and frequency of the power supply must be compatible with the settings on the rating plate on the appliance (under the appliance).
- Check if the circuit breaker protection, which will connect to the appliance, is at least of 10 A.
- The appliance must be connected to an outlet with a ground connection.
- Do not place the appliance, plug or cord in

water or any other type of liquid. For cleaning, use only a damp cloth. Do not allow water or dirt into the appliance.

- This appliance is intended for domestic use and complies with the safety standards in force.
- Do not use the appliance outdoors.
- Be sure to place the appliance on a clean, solid, even and not heatable surface, so that it does not slip.
- Keep a sufficient distance from the edge of the working surface to prevent the appliance from falling down.
- When using the appliance, ensure a sufficient distance at the top (suspended cupboards, shelving) and around it, to prevent possible damage that can be caused by steam.
- Ensure, at all times, that the rubber sealing ring of the blades is fitted to their bearing. If there is no sealing ring, the food to be mixed or cooked may leak into the appliance, damaging it.
- Ensure that the ventilation openings at the back of the appliance are always free from the splash of fat, food leftovers or similar residues, and that it is not covered, otherwise damage to the appliance may occur.
- Do not use the appliance on or near flammable

products, such as curtains, towels or any other combustible material.

- Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
- The appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its safe use and as long as they understand the risks involved.
- Children should not play with the appliance. The appliance must not be used by children.
- The appliance is not designed to be operated by means of an external timer or a separate control command from a distance.
- The appliance is intended for household and similar application.
- Switch off the appliance and remove the plug from the outlet before cleaning it, or if not in use. Never pull the power supply cord in order to unplug the appliance. To disconnect it, hold the plug and pull it from the outlet.
- Do not carry the appliance by holding it by the cable.
- Do not use extension cords.

- Do not allow the cable to hang over the edges of the table or worktop, or allow the appliance or cord to be in contact with hot surfaces.
- Never insert tools into the appliance when it is in operation.
- The butterfly must only be used with speeds 1 to 3.
- The simmering basket must only be used for cooking food and/or at speeds 1 to 4. It may also be used resting on the lid to prevent splashes.
- Let the appliance cool down before cleaning.
CAUTION: When using the appliance, some surfaces (lid, measuring cup, stainless steel bowl, lid of steamer,...) may be heated up. Ensure that they are not hot when handling the appliance.
- Do not move the appliance when it is working and/or it contains hot liquids. Wait until it turns off automatically, or turn it off manually. Wait at least 5 minutes before blending hot liquids to prevent splashing and burns.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Avoid contact with the steam escaping from the lid during and after using the appliance.

- Do not touch the moving parts of the appliance. Do not use the appliance when the bowl is empty.
- Do not touch the food directly when it is inside the bowl.
- Ensure that the bowl and its lid are correctly placed and closed before turning on the appliance.
- When using the appliance at a speed higher than 3, place the measuring cup on the lid to avoid splashing.
- Do not remove the lid before the blades have stopped completely.
- Do not touch the tips of the cutting blades. To remove or place the blades in the bowl, hold them by their upper part.
- If food gets caught in the blades, turn the appliance off before removing it.
- Take proper precautions when handling the blades, especially when removing them, emptying the bowl and during cleaning, to avoid cutting yourself.
- Always hold the bowl by the handle.
- Always hold the simmering basket with the help of the hook of the spatula.
- Never use the bowl or any other component of the appliance in the microwave.

- Never sterilize the bowl or any part of the appliance in a sterilizer or microwave.
- Make sure not to fill the bowl beyond the maximum level indicated (2 litres). If the bowl is too full, it can cause the projection of liquids or overflow through the opening of the lid.
- The bowl must only be used with its support.
- Always check the consistency of food you prepare for your baby. Make sure that it does not contain larger pieces in the food.
- With the appliance running, use only the spatula provided for stirring food in the bowl. Never use other items for stirring, such as metal spoons, wooden spoon, etc. These tools might get caught in the blades and cause injuries.
- Lock the bowl lid before inserting the spatula through the opening in the bowl lid.
- Inspect your appliance regularly, including its accessories, to detect any damages.
- Clean the appliance, its components and accessories as described in chapter „Cleaning“.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply before assembling, disassembling, and cleaning it.
- If you do not need to use the appliance for

a prolonged period of time, disconnect it from the mains supply, as you would do with most electrical appliances.

- Disconnect the appliance and remove the plug before moving the accessories or touching parts that move when in use. Keep the appliance in a dry place.
- Do not attempt to repair, disassemble or change the appliance.
- The use of parts or accessories not recommended by or supplied by the manufacturer may cause fires, electrical shocks or injuries.
- Do not use the appliance if it is not working properly, or if it is in any way damaged. Any intervention other than cleaning must be performed by the Authorised Service Centre.
- Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged. Have them repaired by the Authorised Service Centre to avoid any danger.
- This appliance was not designed for any other uses other than those specified in this manual.
- This appliance complies with the Directives of Electromagnetic Compatibility (EMC) and Low Voltage (LVD).

2. SYMBOLS



TIMER



TEMPERATURE
BUTTON



COUNTER-CLOCKWISE
SPEED



SCALE



DOUGH MODE



STEAM MODE



ON/OFF BUTTON
(TURN ON/ TURN OFF)



TURBO BUTTON

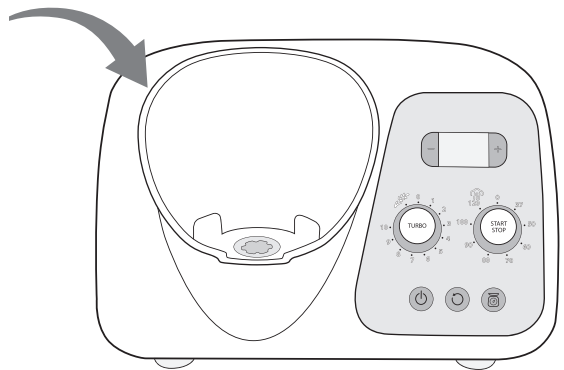


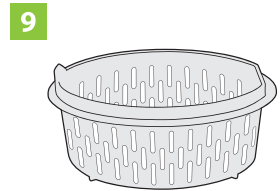
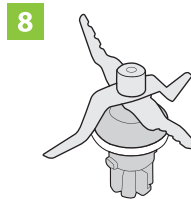
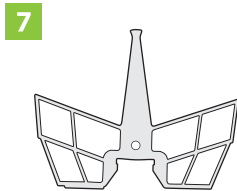
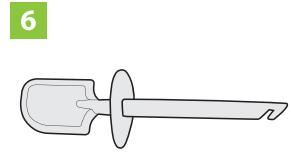
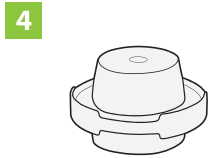
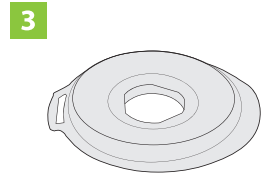
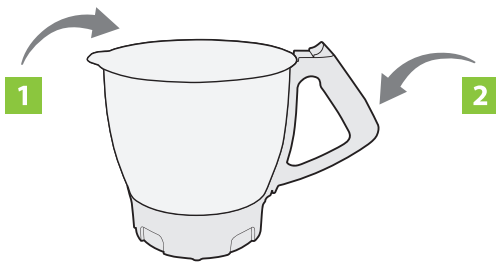
START/STOP
BUTTON

3. DESCRIPTION OF APPLIANCE

Description of the cooking machine

1. Stainless steel bowl
2. Bowl handle
3. Lid
4. Measuring cup
5. Sealing ring for the lid
6. Spatula
7. Butterfly
8. Blades
9. Cooking basket





4. BEFORE USING YOUR HOFFEN CHEF EXPRESS FOR THE FIRST TIME

Be sure to place the appliance on a clean, solid, even and not heatable surface, so that it does not slip.

Before you use your Hoffen Chef Express cooking machine cooker for the first time, be sure to place it on a horizontal, clean and stable surface, so that it does not slip. This procedure is extremely important for the proper functioning of the scale.

As with all kitchen appliances or tableware, you should clean all parts and accessories of your Hoffen Chef Express, especially the blades, bowl, bowl lid and the simmering basket. Before you start using the appliance, and whenever necessary, you should calibrate the scale as follows.

5. CALIBRATION OF THE SCALE

1. Press the SCALE button (⚖️).

The display will show the symbol of the scale and 0 g (picture 1).

2. Press the START/STOP button and the SCALE button at the same time for 3 seconds. The display will show the message **CAL**, followed by **3000 g**.



NOTE – By pressing the buttons, the display will show figures different from zero (0 g) until the message **CAL** shows.

3. Place the bowl on the appliance without its lid, add a weight equal to 3000 g (for e.g., 3 x 1 Kg packs of rice or sugar) and wait about 5 seconds until the display shows the message **PASS**.

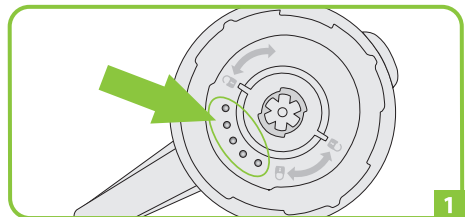
4. Remove from the bowl what you used as weight and press the SCALE button (⚖️) again. **NOTE** – If you do not place a weight equivalent to 3000 in the bowl, the display will show an error message (Err). In this case, start the calibration procedure once again.

NOTE – When weighing, do not touch or lean anything against the **Hoffen Chef Express** cooking machine and ensure that nothing is underneath the appliance. Ensure that the power cord is not stretched, so as not to interfere with the balance of the appliance.

6. USE AND MAINTENANCE

Do not use the appliance:

- If the accessories are defective.
 - If the accessories (blades, lid, etc.) do not fit perfectly.
 - If the bowl is empty.
 - If the on/off button does not work.
- Do not move the appliance when it is working.
 - Observe the minimum and maximum limits of the bowl.
 - Turn off the appliance after each use.
 - Always disconnect the appliance from the mains supply when the appliance is not being used and before cleaning.
 - This appliance is intended only for domestic purposes. It is not suitable for professional or industrial use.
 - **The appliance should only be used by adults.** Ensure that the people who are not familiar with it do not use the Hoffen Chef Express cooking machine.
 - Do not put the appliance away while the bowl is still hot; let it cool down completely.
 - Ensure that the contact pins (picture 1) are not wet, dirty with dust or other external elements.
 - Ensure that the appliance is well preserved.
- Check if the movable parts fit properly and are not damaged. Pay attention to noise or other



particularities that may affect the operation of the appliance.

- Do not open the lid while the appliance is working.
- Do not leave the appliance unattended while it is working.
- Be careful when inserting and removing accessories, as the blades are very sharp. Avoid touching directly on the blades.
- The warranty is rendered void if the appliance shows damages causing by poor or careless use.

7. ACCESSORIES

Measuring cup (picture 1)

Purpose of the measuring cup:

- Prevent splashing of liquids or food (risk of scalding).
- Avoid heat loss through the lid opening.
- Add liquids by trickling them through the opening of the lid.

Place the measuring cup (picture 2) and turn it until it is completely closed.

The measuring cup can be used to measure ingredients and holds a maximum of 100 ml.

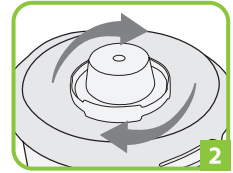
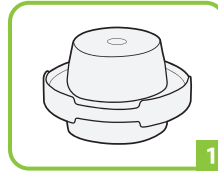
Some ingredients can be added through the opening of the lid.

Bowl (picture 3)

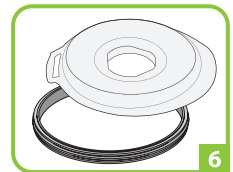
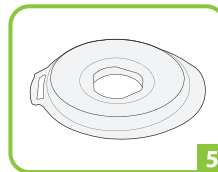
The bowl has a maximum capacity of 2 litres. On the inside of the bowl there are marks indicating the filling level: 0.5 l; 1 l; 1.5 l; and 2 litres (MAX.), (picture 4)

Bowl lid and sealing ring for the lid (pictures 5 and 6)

The bowl lid is used to close the bowl; it has a safety system that does not allow the appliance to work unless the lid is positioned properly on the bowl.



Caution: Correct insertion with the opening facing downwards.



CAUTION:

Never use the lid without its sealing ring fitted in. Ensure that the sealing ring for the lid is placed properly with the ridges facing outward (picture 6).



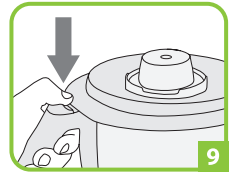
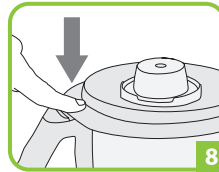
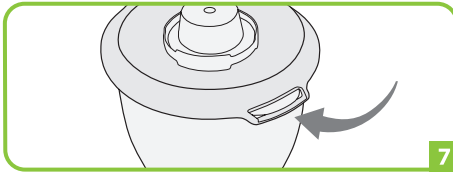
CAUTION:

If you are unable to remove the bowl from the body of the appliance at the end of the programme or while it is in pause mode, press the function button "COUNTER-CLOCKWISE SPEED" for 2 seconds. This procedure should be done with the lid placed on the bowl.



CAUTION:

If the lid is not inserted properly, the message "LID" will appear on the display .



Ensure that the lid is fitted with the sealing ring that prevents liquids and food from spilling out. Use the appliance only if the sealing ring for the lid is clean and inserted properly. Examine the sealing ring for the lid regularly. If there is any leaking or spill, change the sealing ring for the lid immediately. We recommend changing the sealing ring for the lid after one year of use.

The lid has an opening that fits into the bowl (picture 7).

The front part of the lid must be fixed to the handle. To fix the lid properly on the bowl, fit the opening at the back of the bowl (picture 8) and then press the lid at the front, near the bowl handle button until you hear a "click" (picture 9).

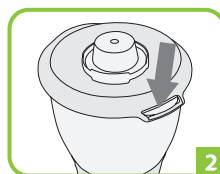
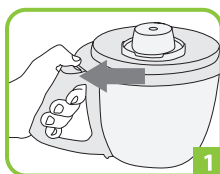
Some spices such as curry and mustard may change the colour of the plastics. This is a normal situation and does not affect or harm the functioning of the appliance.



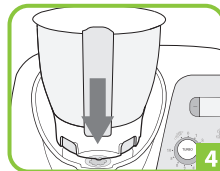
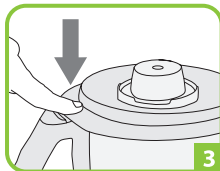
CAUTION:

Never open the bowl lid while the cooking machine is working, as the liquids and steam may escape and cause burns.

To open the lid, pull the handle button towards you (picture 1). To close the lid again, fit the opening at the back of the lid on the bowl (picture 2).



Press the lid downwards on the bowl handle until you hear a "click" (picture 3).



Now insert the bowl in the cooking machine. With the handle pointing to the front, in a right angle with the body of the appliance, press the bowl down until it fits perfectly (picture 4).

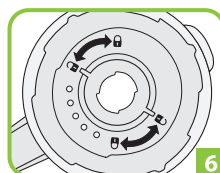
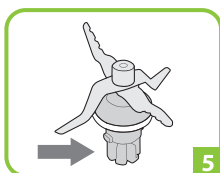
IMPORTANT

If you need to open the lid during cooking, press the START/STOP button and wait a few second until the blades come to a complete stop. To resume the programme (cooking), insert the lid again as described above, and press the START/STOP button again.

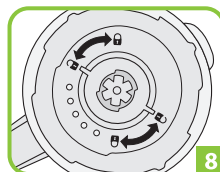
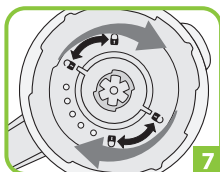
Blades (picture 5)

Underneath the stainless steel blades are two side guides that fit into the base of the bowl. Make sure the sealing ring of the blades is in place whenever you insert the blades into the bowl.

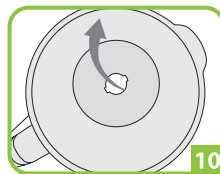
To insert the blades properly, proceed as follows: Make sure the parts of the blade attachment, at the bottom of the bowl, are in the UNLOCKED (🔓) position (picture 8).



Hold the middle part of the blade attachment carefully with one hand. Insert the attachment with the help of the side guides. Make sure the sealing ring of the blades touches the bottom of the bowl. Turn the blade attachment clockwise until the blades are locked in place (picture 7).



To remove the blades, proceed as follows: Turn the blade attachment counter-clockwise until the attachment parts are in the UNLOCKED (🔓) position and the blades are loose (picture 8).



As soon as they are loose, remove the blades carefully (picture 9 and 10).



CAUTION:

The blades must always be inserted properly at the bottom of the bowl. The locking system is activated as soon as all the parts fit perfectly.

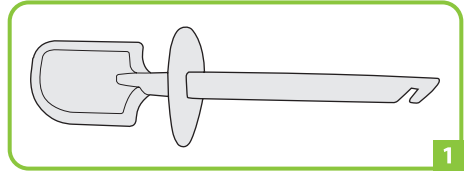
take care when handling the blades. The blades are sharp and might hurt you. Frequently washing the blades in the washing machine is not recommended. To clean the blades, follow the instructions in chapter "CLEANING".

Spatula (picture 1)

The spatula is used to scrape the ingredients from the bowl and can also be used for cleaning the bowl contents.

The spatula handle serves as a hook to remove the simmering basket safely.

The spatula can be used for mixing the ingredients when inserted through the opening of the lid. It has a safety system (plastic rim), which prevents it from touching the blades.

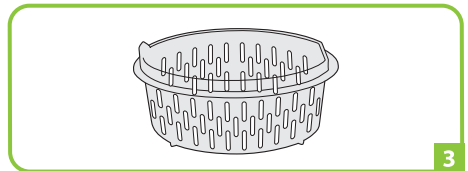


CAUTION:

Use only the spatula provided for stirring food. Never try to insert other objects (for e.g., a spoon) through the opening of the lid when the appliance is working, as it may damage the blades and/or hurt you. (picture 2)

Simmering basket (picture 3)

The simmering basket is ideal for cooking rice and delicate food. It can also be used for filtering fruit and vegetable juices. Place the basket inside the bowl, letting it rest on the ribs inside the bowl. Ensure that the basket rests well on the bowl ribs so that it does not touch the blades. After use, remove the basket with the help of the hook on the spatula handle; never use your hands as you may get burnt. To wash the basket, follow the instruction in chapter "CLEANING".



How to remove the simmering basket

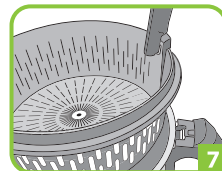
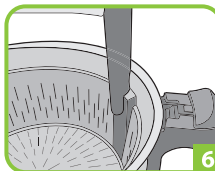
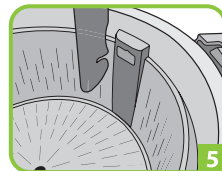
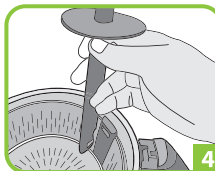
To remove the basket from the bowl, proceed as follows:

Remove the lid of the bowl, by pulling the button on the handle towards you.

Hold the spatula by the handle (picture 4) and place the hook near the notch of the basket (picture 5).

Holding the spatula in the upright position (at 90°), place the hook into the notch of the basket (picture 6).

Tilt the spatula slightly outwards and lift the basket up (picture 7).



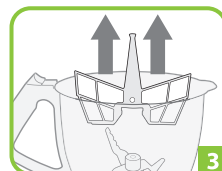
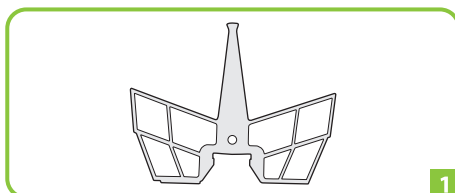
Butterfly (picture 1)

The butterfly is used for:

- Whipping cream mixtures, beating egg whites, sauces, etc.
- Mixing ingredients without blending them.
- Stop the food from sticking to the bowl walls.
- The butterfly is placed directly onto the blades, in the open spaces.

To insert the butterfly, press down lightly until it is secure (picture 2).

To remove the butterfly, pull it upwards (picture 3).



IMPORTANT

Do not use the spatula or any object through the opening of the lid while the appliance is working with the butterfly.

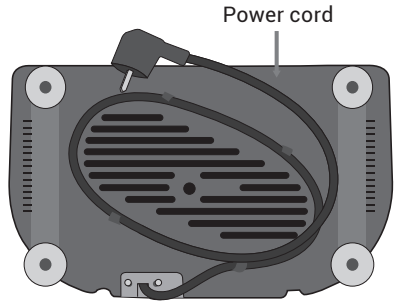
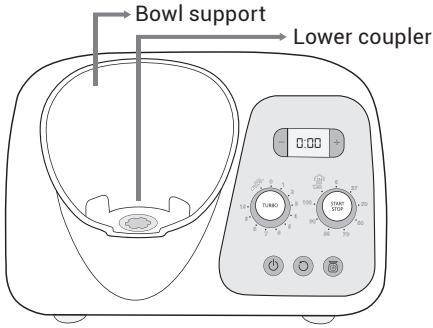
Do not use the butterfly in speeds greater than 3.

IMPORTANT

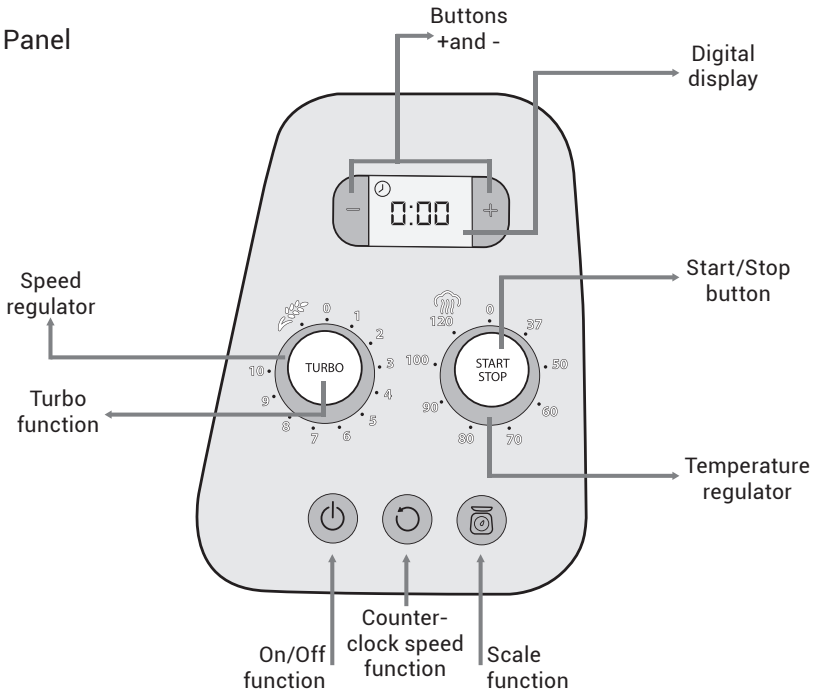
When cooking with the cooking machine, the ingredients and liquids in the bowl may become very hot. For that reason, take care not to touch hot ingredients when inserting any accessory. Metal parts, in particular, become very hot, and represent danger of burning.

8. OPERATION

Body of appliance



Control Panel



ON/OFF button to turn on/off the appliance:

Place the appliance on a flat, stable heat-resistant surface.

Make sure the appliance is not close to an oven or kitchen sink.

Pull out the electric cable, connect it to the mains supply and turn the ON/OFF button, on the front panel.

Press the On/Off button for at least 1 second to turn on and off the appliance. (picture 1)

The appliance is now ready to be used. When the appliance is turned on, it performs a self-check and the display lights up and a buzzer will sound. (picture 2)

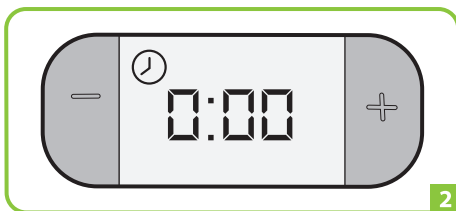
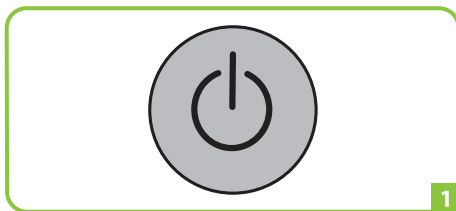
Counter-clockwise speed function

(picture 3) Press the "COUNTER-CLOCKWISE SPEED" (⌚) on the control panel to reverse the rotating direction of the blades. The "COUNTER-CLOCKWISE SPEED" (⌚) only works at speeds 1 to 3 and can only be actuated before starting any programme.

The COUNTER-CLOCKWISE SPEED operation is indicated on the display by the symbol (picture 3). To switch the "COUNTER-CLOCKWISE SPEED" (⌚) function, press the button again.

The "COUNTER-CLOCKWISE SPEED" (⌚) function is ideal for gently stirring delicate food which is not to be chopped.

The use of the "COUNTER-CLOCKWISE SPEED" (⌚) is described in the recipes whenever required..



Scale function (picture 1)

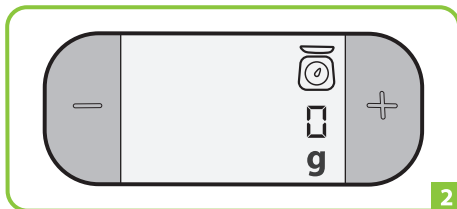
The "SCALE" function allows you to weigh all ingredients directly in the mixing bowl and in the steamer up to 3000 g.

When the bowl is in place, press the "SCALE" function button. The display will show (picture 2).

Add the first ingredient and check the quantity on the display.

If you want to add more ingredients, press the "SCALE" function button once again and add the next ingredient.

Repeat the operation as many times as needed according to the recipe, up to a maximum of 3000 g.



IMPORTANT

After pressing the "SCALE" function button, do not touch or lean anything against the cooker. The maximum error margin of the scale is 1.5% of the weight used (for 500 g).

OTHER IMPORTANT INFORMATION

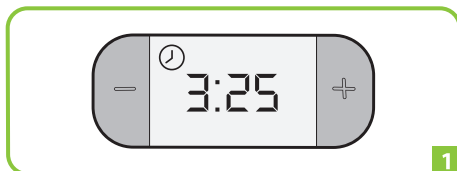
The "SCALE" function works from 5 g to 3000 g.

When weighing ingredients with the help of the "SCALE" function button always add ingredients slowly, because two to three seconds are needed before the scales show the correct weight. When adding ingredients with the help of the "SCALE" function button do not add more than 3000 g at a time. If you do, the display will indicate an overload (erro E 15). Always press the "SCALE" function button before weighing or using the scale. This will increase the accuracy of the scale. Take care not to move, touch or lean anything against the cooker during the weighing process.

After pressing the "SCALE" function button, the cooker will remain in the weighing mode for 5 minutes, unless another button is pressed or the speed button is turned. After these 5 minutes, the display returns to the timer mode. Remember to observe the maximum of 3000 each time you add an ingredient.

Timer button or Timer (picture 1)

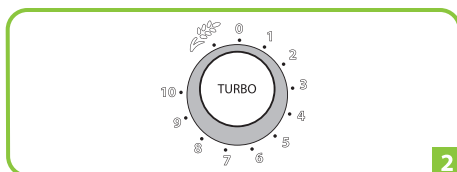
Press buttons "-" and "+" to regulate the time. Time can be defined between 1 second and a maximum of 60 minutes. Press and hold the button to increment the timer display. Press both "-" and "+" buttons at the same time to return the timer to 00.00.



Set the time according to the recipe, by pressing buttons "-" and "+" near the display.

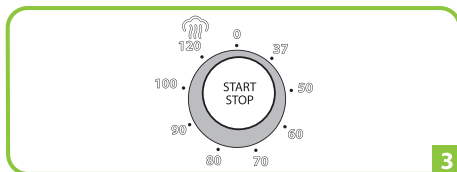
Speed selector (picture 2)

Turn the speed selector to the right to select the speed rotation of the blades, to positions: 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10. Turn the selector to the left for the dough mode.



Temperature selector (picture 3) Turn the temperature selector to the right and select the temperature you need for cooking:

37°/50°/60°/70°/80°/90°/100°/120°C. The preset temperature flashes and then glows steadily when the cooker reaches that temperature.

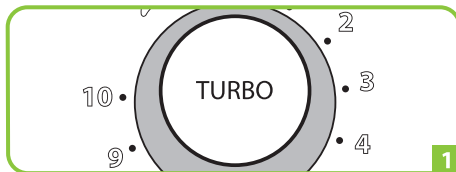


When the mixing process and the timer finish, a buzzer sound is heard. It is possible to programme a speed without a preset time, during which the cooker will work for 1 minute. Once that time is up, the cooker works for 3 more seconds and reverses the rotation direction of the blades for the bowl to be removed.

Turbo function (picture 1)

The Turbo function is the quickest and most intensive way of chop/grind/powder and mix ingredients.

Used mainly with food such as hard cheese, chocolate, chickpeas and ice.



To activate the function, press and hold the Turbo button.

The Turbo function should never be used together with the butterfly.

The Turbo function should not be used to grind hot food, because there is a risk of splashing through the opening of the lid and of burns. When a speed level has been selected, press the Turbo button to increase the rotation of the blades.

CAUTION:

NEVER use the appliance with an EMPTY bowl.

Never lift the lid of the bowl before the programme has finished. There may be a risk of serious burns and splashing. After the buzzer sound, we recommend that you always wait a few seconds before removing the lid and/or the bowl.



Dough function (Cob) (picture 2)

The DOUGH function imitates a special kneading procedure (rapid rotation and alternate slow rotation), used in the bakery trade to achieve a high quality dough.

The dough mode is used to make yeast dough or bread dough. To activate the Cob mod, set the speed selector to its position and press the START button.



CAUTION:

If you are unable to remove the bowl from the body of the appliance at the end of the programme or in the pause mode, press the "COUNTER-CLOCKWISE SPEED" function button for 2 seconds. This process must be done with the lid on the bowl.



9. STEAMER

You can use the Hoffen Chef Express steamer accessory to steam-cook healthy meals. Very practical and functional, with this accessory you can prepare quickly and in a healthy way all types of vegetables, fish (whole or in portions), shellfish, meat and delicious desserts. All steamer components are dishwasher-proof.

Cautions before using the Steamer accessory

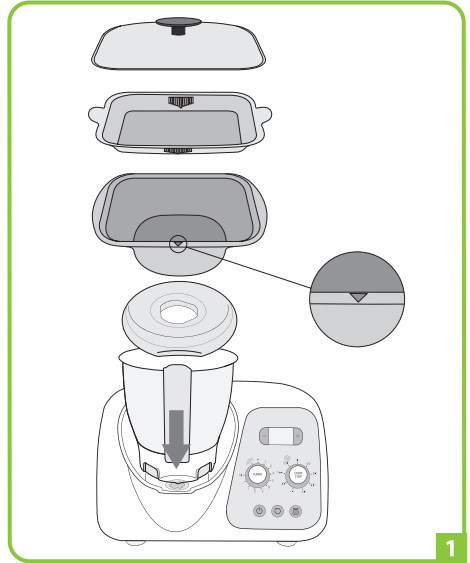
Avoid contact with the steam escaping from the lid during and after using the appliance. Whenever necessary, use a cloth to remove the steamer. When steam-cooking vegetables, make sure the steamer is not filled to the brim.

Always ensure that the steamer sits properly over

the bowl (position indicating arrow facing forward). When using the **cooking machine** with or without the steamer, ensure a sufficient distance at the top (suspended cupboards, shelving) and around it, to prevent possible damage that can be caused by the steam.

The Steamer accessory

The Steamer is perfect for steam-cooking meat, fish and vegetables. This accessory consists of three parts: (picture 1)



IMPORTANT

The steamer is not suitable for microwave, oven or other kitchen appliances. The steamer was designed to be used only and exclusively with the Cookii cooking machine.

Take special care when using the steamer, as it may contain steam or hot water inside. If the steamer lid is not positioned properly, the steam will escape and the food inside it will not cook properly.

Never use the steamer without the lid being positioned properly.

How to use the Steamer

1. Place the mixing bowl with the lid on the appliance without the measuring cup and add water according to the quantity indicated in the recipe.

Note: Pour 500 g of water for 30 minutes steam cooking. For each additional 15 minutes, add 250 g of water. The water level in the bowl must always be below the maximum level (MAX 2 l).

2. Position the base of the steamer on the bowl, with the position indicating arrow facing forward and the slot at the base of the steamer facing backwards.

3. Fill the base of the steamer and the tray loosely with food; it should be enough to guarantee an even distribution of steam and, ensuring that ingredients are cooked better. The food should always be positioned so that as many slots as possible remain open.

4. Cover the tray with the steamer lid. Never use the steamer without its lid in position.

5. Programme the cooker according to the desired recipe.

- The ingredients begin to be cooked when the water boils and the steam escapes through the opening of the round lid and the base of the steamer and tray.

- To prevent food such as meat, fish and pasta from sticking to the steam tray, grease it before placing them on the tray.

- Cooking times indicated are approximate; and real cooking time varies depending on quality, ripeness and size of the ingredients, as well as your personal preferences.

6. When ingredients are being cooked:

- To open the steamer, hold the lid by the handle and tilt it slightly to the front so that the steam can escape at the back. Let the condensation water drip into the receptacle by holding the lid by the handle, over the tray.

- Then carefully remove the steamer lid and place it upside down onto the worktop.

- Carefully lift the tray with the food, wait a few seconds so that the condensed water drips onto the base of the steamer. Repeat the same procedure with the base of the steamer, if it contains food.

- Take care to handle the tray and the case of the steamer, as the liquids it contains may be very hot and cause burns if they come into contact with the skin.

CAUTION

Mind the hot steam escaping through the side and upper openings of the steamer. Hold the base of the steamer only by the side handles.

Hold the steamer only by the handle.

Never use the steamer without the lid.

Hold the lid of the steamer in such a way that the steam and/or hot liquids come into contact with your skin.

Take care when removing the steamer from the lid of the mixing bowl: the hot steam will continue to rise up out of the opening of the mixing bowl lid.

Keep children away from the appliance when using the steamer and warn them about the danger of hot steam.



10. TABLE OF COOKING TIMES

To start steam-cooking, pour water into the bowl, set the speed at 2, select the temperature at 120°C and follow the indications in the table below.

VEGETABLES	CUTTING	QUANTITIES IN GRAMMES	COOKING TIME (IN MINUTES) WITHOUT PRE-HEATING
Carrots	In slices	400 g	30 m
Black-eyed peas	In small pieces	500 g	25-30 m
Potatoes	In quarters	500 g	25-30 m
Courgettes/Zucchini	In slices	440 g	25 m
Leeks	In slices	275 g	25 m
Pumpkin	In small cubes	500 g	25 m
Peppers	W paskach	500 g	20 m
Broccoli	In florets	450 g	20 m
Cabbage	W paskach	250 g	40 m
Cauliflower	In florets	500 g	30 m
Peas	Shelled	500 g	25 m
Mushrooms	Whole or in quarters	350 g	20 m

Note: Stated times depend on the quality and freshness of foods and on how they are cut. Always observe the quantities indicated in the recipes. Never exceed the quantities indicated as they may damage the appliance and affect the final result.

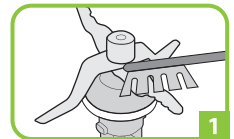
Note: 30 minutes steam cooking requires 500 g of water. For every additional 15 minutes add 250 g more of water.

11. CLEANING

- Turn the appliance off and let it cool down before cleaning.
- Clean your Hoffen Chef Express cooking machine with a damp cloth and some dishwashing soap and let it dry.
- Do not clean the cooking machine with cleaning products, solvents, or with abrasive products.
- To prevent damages to internal parts of the appliance, do not let water or any other type of liquids into the ventilation system.
- To clean the steamer and all its parts, wash them carefully with soft cleansing agent and hot water. You can also wash the parts in the dishwasher.
- Use a soft cloth for drying.
- Never use sharp objects or metal scourers, as these will cause scratches and irreparable damage.
- Do not place the appliance in water or any other liquid, or hold it under running water.
- During cleaning, be careful with the blades as they are very sharp.
- We recommend cleaning the appliance after each use, and to eliminate all traces of food.
- We also recommend that you remove the sealing ring for the lid to be cleaned separately.
- Wash the inside and outside of the bowl without the blades, with hot water or in the dishwasher.
- Plastic components and accessories (lid, measuring cup, sealing rings, spatula, basket and butterfly) are dishwasher-proof, provided they are placed in the top rack of the dishwasher. They can also be washed with water, soap and a sponge or non-abrasive brush: They must not be immersed in water or any other liquids.
- Clean and wash the blades with a brush under running water, to eliminate all traces of food. (picture 1)
- To facilitate cleaning the blades and the inside of the mixing bowl, fill it with water until it covers the blades and select speed 8 for a few seconds.
- Make sure that the contact pins at the bottom of the bowl are always dry and clean.
- If necessary, clean them. We recommend that you dismantle the blades from the mixing bowl for cleaning, especially when you clean it in the dishwasher.

How to clean the Blades

To clean the blades, hold them under running water with the blades pointing upwards, as shown in picture 1. To facilitate cleaning, use a brush or clean it in the dishwasher.



IMPORTANT

Do not leave the blades under water for a long time, as this may damage them. Leaving the blades with traces of food or using a very aggressive dishwasher liquid may cause traces of rust to appear. However, these traces can easily be removed with a brush or a vinegar-based solution.

12. TROUBLESHOOTING

This appliance is equipped with an electronic system to detect any anomalies, such as engine overheating, excess weight in the bowl, etc. The table below describes possible anomalies that may occur, and how to solve them.

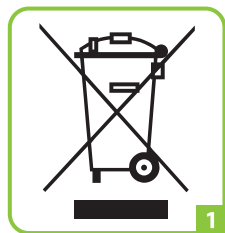
PROBLEM	INDICATION	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not start.	00:00	No time selected for the preparation/cooking	Press buttons "-" and "+" to programme the time as indicated in the recipe.
Caution on display (w/light & Caution)	LID	LID is not closed.	Place lid and insert bowl in the appliance as instructed on page 45-47.
Caution on display (w/light & caution)	E11	Excess current. Detection of engine operating current over 5A.	Press button "-".
Caution on display (w/light & Caution)	E12	Congested engine. Rotation speed less than 50 rpm per 6 continuous seconds.	Switch off the appliance. Check if any ingredient is blocking the blades and remove it. Press button "-".
Caution on display (w/light & Caution)	E13	Engine speed over 23000 rpm per 6 continuous seconds.	Switch off the appliance. Press button "-".
Caution on display (w/light & Caution)	E14	Engine does not run. Detection of power failure, open circuit or engine rotation speed less than 50 rpm per 6 continuous seconds.	Switch off the appliance. Wait 2 minutes. Press button "-".
Caution on display (w/light & Caution)	E15	Maximum weight limit in bowl has been exceeded (3000 g).	Check and reduce contents in the bowl.

PROBLEM	WHAT TO DO?
The appliance cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none"> - Check if the connecting cable is properly plugged in. - Press button ON/OFF to switch on the appliance (see p. 51). - Check if the bowl and lid are placed correctly (see p. 45-47).
The appliance does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> - Check if a heating time has been preset (see p. 53). - Check if a temperature has been preset (see p. 53). - Check if the bowl and lid are placed correctly (see p. 45-47).
The bowl cannot be removed.	<ul style="list-style-type: none"> - Without removing the lid, press the function button 'COUNTER- CLOCKWISE OPERATION' for 2 seconds.

13. ELIMINATION OF THE PACKAGING AND/OR ELECTRICAL EQUIPMENT NOT IN USE

Packing

The packing material consists of recyclable materials. It should be disposed of in an environmentally- friendly way by placing it in appropriate containers.



Electrical Equipment

Appliances no longer used must not be disposed of as urban waste. According to EC Directive WEEE 2012/19/EU, at the end of its working life the appliance must be taken to a special differentiated waste collection centre. The recyclable materials in the appliance are then taken for recycling, thus preventing environmental pollution. Take the appliance no longer used to an electrical equipment collection centre or to recycling point. Contact a collector closest to you or its local office.

Note: We advise you to keep the packaging and its original supports for

14. TECHNICAL DATA

- **Power supply:** 220-240V ~ 50/60Hz
- **Power consumption:** Max. 1500W, Engine 500W / Heating 1000W
- **Bowl:** 2 l capacity
- **Maximum error margin of scale:** 1.5% of used weight (500 g).
- **Net weight:** 6.6 Kg
- **Gross weight:** 10.9 Kg
- **Dimensions (mm):** 382 (w) x 320 (d) x 293 (h)
- **Components:** Bowl, lid, sealing ring for the lid, blades and sealing ring for blades.
- **Accessories:** Measuring bowl, spatula, butterfly accessory, cooking basket, steamer (tray receptacle, tray and steamer lid).

Control Panel

- **Time:** from 1 second to 60 minutes (max. mo).
Up to 1 minute => increments of 1 second
Up to 5 minutes => increments of 10 seconds
Up to 20 minutes => increments of 30 seconds
> 20 minutes => increments of 1 minute
- **Speed:** 10 speeds + TURBO (from 120 rpm to 7000 rpm)
- **Counter-clockwise speed:** Speed 1 to Speed 3

HOFFEN
chef express