

HOFFEN  
*chef express*



“SMART” MULTIFUNCTIONAL FOOD PROCESSOR  
| WIELOFUNKCYJNY ROBOT KUCHENNY SMART

INSTRUKCJA | INSTRUCTION MANUAL





## WIELOFUNKCYJNY ROBOT KUCHENNY SMART Model: T0247

Ilustracje i kolory produktu w niniejszej instrukcji mogą się różnić od oryginału.



### SPIS TREŚCI

1. UŻYCIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM .....	4
2. DANE TECHNICZNE .....	4
3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA.....	4
4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI .....	9
5. BUDOWA .....	10
6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU.....	13
7. UŻYTKOWANIE.....	14
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	30
9. NAPRAWA I KONSERWACJA.....	31
10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT.....	31
11. UTYLIZACJA .....	31
12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z DYREKTYWAMI NOWEGO PODEJŚCIA .....	32
13. GWARANCJA .....	32

## 1. UŻYCIĘ ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Wszystkie urządzenia kuchenne w jednym! Wielofunkcyjny robot kuchenny Smart to nowoczesne i wielofunkcyjne urządzenie, które ze smakiem wzbogaci Twoją kuchnię.

Robot posiada 5 automatycznych programów do przygotowania powideł, zup, gotowania na parze, wyrabiania ciast.

Dzięki dużej ilości obrotów z łatwością miksuje, sieka i rozdrabnia składniki, emulguje, wyrabia ciasto.

Przestrzeganie instrukcji jest niezbędne do bezpiecznej instalacji i użytkowania urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń.

## 2. DANE TECHNICZNE

Nr partii	POJM200247
Model	T0247
Zasilanie	220 – 240 V~, 50/60Hz
Moc: gotowanie + mikser	1500 W
Moc: mikser	800 W
Zakres częstotliwości fal radiowych	2412 MHz – 2472 MHz
Maks. moc częstotliwości radiowej	17.7dBm
Pojemność całkowita	5 l
Maksymalna pojemność użytkowa	3 l
Maksymalna gramatura	5 kg

## 3. ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

1. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Należy trzymać urządzenie jak i jego wtyczkę poza zasięgiem dzieci.
2. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub

- psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia.
3. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
  4. Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
  5. **Ostrzeżenie!** Ryzyko urazu w przypadku niewłaściwego użycia. Zachowaj szczególną ostrożność przy demontażu akcesoriów.
  6. Używaj wyłącznie akcesoriów dołączonych do zestawu.
  7. Zachowaj szczególną ostrożność podczas kontaktu z ostrzami, opróżniania miski i podczas czyszczenia.
  8. Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli gorący płyn jest wlewany do miski, ponieważ może zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
  9. **Ostrzeżenie!** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed ściągnięciem miski.
  10. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed zmianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części.
  11. Jeśli miska jest przepelniona, gorąca woda lub inne płyny mogą zostać wyrzucone poza urządzenie.
  12. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania

jeśli zostało pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

13. Powierzchnię urządzenia oraz jego części mające kontakt z żywnością należy czyścić zgodnie z rozdziałem **8. Czyszczenie i konserwacja.**

14. Urządzenie jest przeznaczone do stosowania w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, takich jak:

- wyposażenie sekcji kuchennych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- w gospodarstwach agroturystycznych, na farmach;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

15. Korpus i przewód zasilający nie mogą być zanurzane w wodzie i innych cieczach.

**16. OSTRZEŻENIE!** Istnieje ryzyko urazu gdy urządzenie nie jest używane zgodnie z jego przeznaczeniem.

**17. OSTRZEŻENIE!** Zapobiegaj przypadkowemu rozlaniu się wody oraz innych płynów na złącze przewodu zasilającego; oraz rozlaniu się wody i innych płynów wewnątrz korpusu(poza misę).


18. Powierzchnia urządzenia podczas pracy nagrzewa się i może pozostać gorąca po użyciu. Zachowaj ostrożność.

19.



## Uwaga! Gorąca powierzchnia!

20. Regularnie sprawdzać przewód zasilający. Jeśli odłączalny przewód zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony na równoważny przewód o identycznych parametrach technicznych/znamionowych/materiałowych i konstrukcyjnych. Dobór zamiennika przewodu powinien być wykonany przez wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia potencjalnych zagrożeń..
21. Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję a zwłaszcza zasady bezpiecznego użytkowania.
22. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, czy wartość napięcia w gniazdku odpowiada wartości napięcia zasilającego urządzenia.
23. Urządzenie należy podłączyć do sieci prądu przemiennego 220-240 V~, 50/60 Hz do gniazdka z bolcem uziemienia ochronnego.
24. Nie używaj z innymi akcesoriami, nie będącymi częścią zestawu.
25. Używać urządzenia zgodnie z zaleceniami znajdującymi się w niniejszej instrukcji obsługi.
- 26. UWAGA!** Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia w głębokim oleju.
27. Nie włączać urządzenia napełnionego/przeładowanego powyżej poziomów określonych w instrukcji obsługi. Nie włączać go również bez miski z potrawami lub płynami.
28. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzać wtyczki, przewodu sieciowego lub grzewczej części urządzenia w wodzie lub innych płynach.
29. Nie przewieszaj przewodu sieciowego przez kant stołu czy zlewu.
30. Nie używaj przedłużacza. Jeżeli jesteś gotów ponieść odpowiedzialność za takie działanie, używaj wyłącznie przedłużacza w dobrym stanie, z uziemieniem i odpowiedniego do zasilania urządzenia.
31. Przewód sieciowy nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać gorących powierzchni.
32. Ustaw urządzenie z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
33. Uważaj na parę wydobywającą się z urządzenia.

34. Nie nakrywać urządzenia ani nie przesłaniać/zatykać otworu wylotowego pary, gdy jest ono uruchomione, bądź gorące.
35. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
36. Należy użytkować urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
37. Nie przenosić urządzenia w czasie gdy pracuje lub w chwili gdy zakończyło swoją pracę i jest jeszcze gorące zarówno ono jak i ugotowana w nim żywność.
38. Para wydobywająca się podczas gotowania / smażenia ma wysoką temperaturę, kontakt z nią grozi poparzeniem.
39. Jeżeli przekazujemy urządzenie osobie trzeciej, musimy przekazać wraz z nim tę instrukcję obsługi.
40. Nigdy nie ciągnij za przewód sieciowy, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego lub od gniazda wtyku w urządzeniu, zamiast tego chwyć wtyczkę / wtyk i wyciągnij ją/go z gniazdka / gniazda wtyku w urządzeniu.
41. W przypadku zalania wodą zewnętrznych lub wewnętrznych elementów elektrycznych urządzenia należy je odłączyć od gniazda zasilającego i przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci dokładnie je wysuszyć.
42. Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu przyłączeniowego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
43. Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka; a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania.
44. Podczas przygotowywania gorących dań o temperaturze 60°C lub wyższej nie należy dotykać miarki.
45. Gdy bieżąca temperatura w urządzeniu wynosić będzie 60°C lub więcej, urządzenie automatycznie zareaguje:
  - a) Obniżeniem prędkości roboczej do prędkości 1-4.
  - b) Przełączeniem prędkości roboczej na prędkość 4, nawet przy aktualnie ustawionej prędkości 5-10.
46. Podczas przygotowywania gorących potraw ilość produktów umieszczonych w misie nie może przekraczać oznaczenia w misie . 
47. Nie przepelniać urządzenia!
48. Szpatułka służy wyłącznie do opróżniania urządzenia. Nie należy jej używać podczas pracy urządzenia.
49. Ostrzeżenie! Podczas czyszczenia lub obsługi nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie trzymaj urządzenia w pobliżu wody.
50. Urządzenie może być używane wyłącznie przy zastosowaniu dołączonych fabrycznie elementów wyposażenia.
51. Zaleca się aby pokrywa urządzenia w czasie gotowania / smażenia była zamknięta aby generowana w czasie tych procesów para była kierowana na



- zewnątrz przez otwór wylotu pary.
- 52. Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania.
  - 53. Temperatura dostępnych powierzchni obudowy urządzenia może być wysoka podczas jego obsługi.
  - 54. **Uwaga!** Gorąca para może się wydobywać przez otwór wylotu.
  - 55. Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia musi znajdować się w przedziale od 15°C do 34°C.
  - 56. Zachowaj instrukcję oraz jeśli to możliwe opakowanie.
  - 57. Elektroniczna wersja instrukcji obsługi dostępna jest pod adresem **[instrukcje.vershold.com](http://instrukcje.vershold.com)**



#### 4. OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Przeczytaj instrukcję.



Produkt zgodny z wymaganiami dyrektywy Unii Europejskiej.



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych – patrz punkt UTYLIZACJA w niniejszej instrukcji.



Urządzenie przeznaczone do prywatnego użytku wewnątrz pomieszczeń.



Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

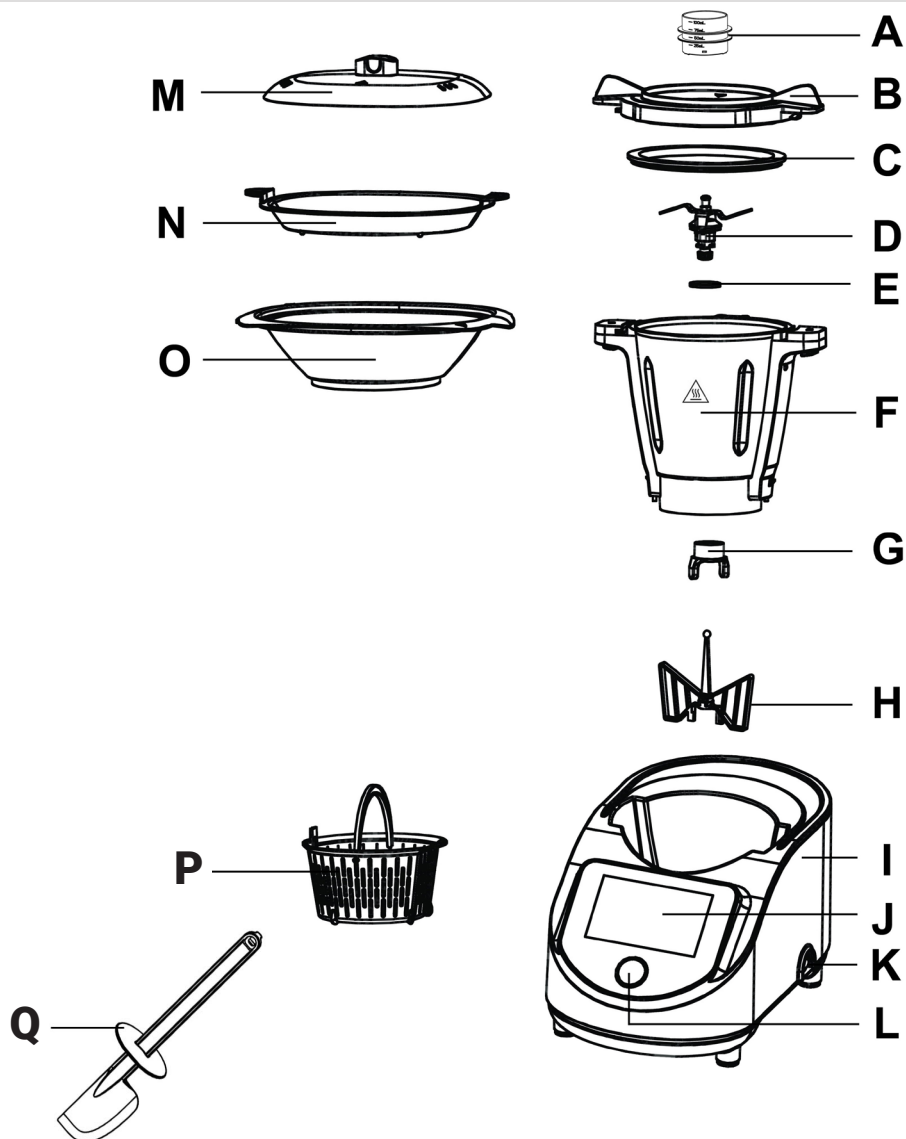


Znak towarowy, który oznacza, że producent wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.



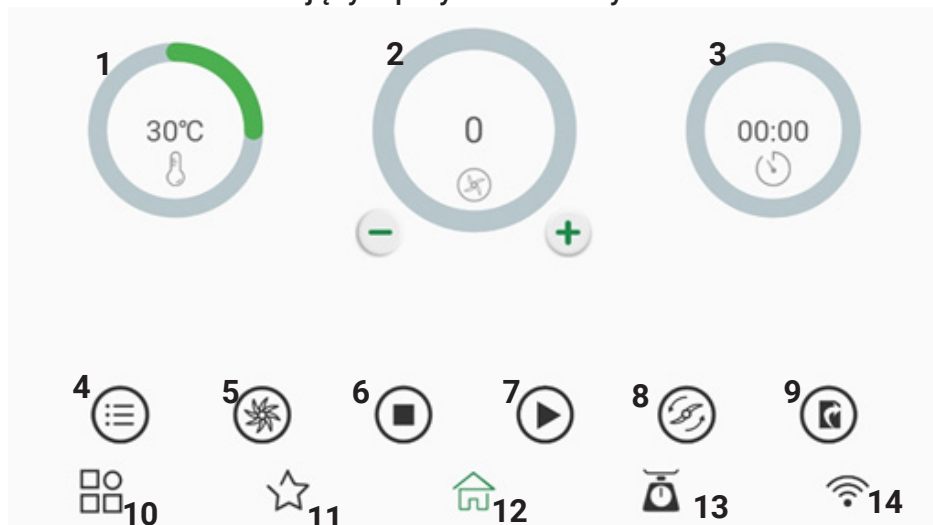
Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tektura falista.

## 5. BUDOWA



A	Miarka maks. 100 ml
B	Pokrywa misy
C	Uszczelka pokrywy misy
D	Ostrza
E	Uszczelka ostrzy
F	Misa
G	Nakrętka
H	Mieszadło (motylek)
I	Korpus
J	Panel sterowania z przyciskami i wyświetlaczem
K	Włącznik/wyłącznik O / I
L	Przycisk Start/ Pauza
M	Pokrywa do wkładów do gotowania na parze
N	Wkład do gotowania na parze, płytki(taca do gotowania na parze)
O	Wkład do gotowania na parze, głęboki (naczynie do gotowania na parze)
P	Koszyk
Q	Łopatka

### Panel sterujący z przyciskami i wyświetlaczem



1	<b>Temperatura</b> (30-120°C, zmienia się co 5°C)
2	<b>Prędkości</b> Ustawienie od 1 – 10.
3	<b>Czas</b> 0-60 sekund: zmiana „-” do „+” o 1 sekundę 1-10 minut: zmiana „-” do „+” o 30 sekund 10 minut - 99 minut: zmiana „-” do „+” o 1 minutę
4	<b>Trzy funkcje aplikacji (dostępne w aplikacji na urządzeniu mobilnym)</b> Kalendarz Lista zakupów Przygotuj przepis <b>Uwaga!</b> Gdy temperatura pracy jest ustawiona pomiędzy 105°C, a 120°C, i aby uniknąć sytuacji rozlania żywności, zalecamy, aby maksymalna ilość przetwarzanej żywności wynosiła nie więcej niż 2l.
5	<b>Tryb Puls</b> Można użyć do natychmiastowego uruchomienia urządzenia z najwyższą prędkością 10. Jeśli nie zostanie dotknięty, urządzenie wkrótce powróci do poprzedniej prędkości roboczej. Każdorazowe naciśnięcie powoduje wznowienie pracy z największą prędkością. <b>Uwaga!</b> Przycisku nie można użyć gdy temperatura miski wynosi 60°C lub więcej, gdy urządzenie pracuje na obrotach wstecznych lub gdy jest w stanie „stop”.
6	<b>Stop</b> Naciśnij, aby anulować wcześniejsze ustawienia i wrócić do stanu gotowości.
7	<b>Start/pauza</b> – naciśnij by zacząć lub zatrzymać pracę urządzenia
8	<b>Obroty wsteczne</b> Możliwość ustawienia prędkości 1-3. Ważna funkcja przy przepisach bez glutenu.
9	<b>Pięć programów automatycznych</b> Powidła, Gotowanie na parze, zupa, wyrabianie ciasta do 800g, Wyrabianie ciasta do 500g.
10	<b>Przepisy</b> Do wyboru spośród 224 przepisów.

11	<b>Ulubione</b> Wybrane przepisy, oznaczone jako ulubione.
12	<b>DIY</b>
13	<b>Waga</b> 0 – 5 kg.
14	<b>Wi-fi</b> (połączenie z internetem).

## 6. ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

1. 1 x Robot kuchenny SMART
2. 1 x Miarka maks. 100 ml (A)
3. 1 x Pokrywa misy (B)
4. 1 x Uszczelka pokrywy misy (C)
5. 1 x Ostrza (D)
6. 1 x Uszczelka ostrzy (E)
7. 1 x Misa (F)
8. 1 x Nakrętka (G)
9. 1 x Mieszadło (motyl) (H)
10. 1 x Pokrywa do wkładów do gotowania na parze (M)
11. 1 x Wkład do gotowania na parze, płytki (N)
12. 1 x Wkład do gotowania na parze, głęboki (O)
13. 1 x Koszyk (P)
14. 1 x Łopatka (Q)
15. 1 x Instrukcja obsługi

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij urządzenie. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte, a przewód sieciowy nie jest uszkodzony. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź są uszkodzone, nie używaj urządzenia, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.



**Uwaga! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!**

### 7.1 Przed użyciem

1. Wyjmij urządzenie z opakowania oraz zdejmij folię z urządzenia i jego elementów.
2. Rozwiń przewód sieciowy i ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
3. Wyczyść wszystkie elementy urządzenia według punktu **8. Czyszczenie i konserwacja**.

### 7.2 Instalacja aplikacji

1. Przed pierwszym użyciem należy ściągnąć aplikację **Hoffen Smart Chef Express**, ze strony sklep play (android) lub apple store (IOS) lub zeskanować QR kod znajdujący się na opakowaniu.
2. Następnie zainstaluj ją na telefonie. Aplikacja przystosowana jest dla **systemu android (6.0 i wyżej) i IOS (wersja 8.0 i wyżej)**.
3. Po ściągnięciu aplikacji na telefon, otwórz ją.
4. Na ekranie telefonu pojawi się wyświetlacz podobny do tego na urządzeniu.

**Uwaga!** Aplikację należy obsługiwać trzymając telefon komórkowy w poziomie.

### 7.3 Łączenie z siecią Wi-Fi

**Uwaga!** Urządzenie może być używane również bez połączenia internetowego. Połączenie z aplikacją za pomocą wi-fi jest przydatne, w celu:

- sprawdzenia jaki jest aktualny stan przygotowanej potrawy, gdy np. jesteśmy w innym pomieszczeniu w domu i nie chcemy iść co chwilę sprawdzać na urządzeniu ile czasu jeszcze zostało do końca lub jaki jest następny krok.
- skorzystania z jednej z trzech funkcji, które są dostępne tylko w aplikacji:

- a) lista zakupów – urządzenie daje możliwość stworzenia jednej listy zakupów dla kilku przepisów sumując ilość produktu. Np. jeśli w jednym przepisie mamy 2 cytryny, w innym 1, a w kolejnym 3, aplikacja zsumuje je. Czyli na liście będzie 6 cytryn.
- b) kalendarza – urządzenie pozwala wpisać w kalendarz przypomnienie o przygotowaniu potrawy, np. na spotkanie z przyjaciółmi.
- c) przygotuj przepis - wpisanie i zapamiętanie przepisów wg własnej receptury.

**Uwaga!** W androidach, podczas łączenia z urządzeniem może pojawić się komunikat:

„Bieżąca sieć Wi-Fi nie może uzyskać dostępu do internetu. Przełączyć na inną sieć?”

Należy wybrać: Anuluj.

W celu połączenia z wi-fi należy wykonać kroki:

1. Zainstaluj aplikację na telefonie komórkowym, patrz punkt **7.2 Instalacja aplikacji**.
2. Na telefonie komórkowym wejdź w opcje wi-fi.
3. Następnie na panelu sterującym urządzenia kliknij dotykowy przycisk „wi-fi”, aby wyświetlić ID i hasło.  
**Uwaga!** Hasło i ID nie mogą być zmienione.
4. Na telefonie odszukaj ID pokazanego na wyświetlaczu urządzenia i wpisz hasło oraz zatwierdź wciskając **połącz**.
5. Jeśli logo wi-fi, na urządzeniu, zmieni kolor, z szarego na zielony, oznacza, to że sieć wi-fi jest dobrze połączona.
6. Urządzenie jest gotowe do obsługiwaniania za pomocą aplikacji.




**Uwaga!** Urządzenie może być obsługiwane tylko w obrębie połączenia sieci wi-fi. Nie można sterować urządzeniem będąc poza domem, gdzie sieć wi-fi już nie obejmuje.

**Uwaga!** Urządzenie może być połączone tylko z jednym telefonem komórkowym w tym samym czasie.


**Uwaga!** Wersja oprogramowania: IOS – 8.0 i wyżej, android – 6.0 i wyżej.

## 7.4 Funkcje w aplikacji



### A) Kalendarz

1. Włącz aplikację.
2. Naciśnij ikonę trzy funkcje aplikacji  i wybierz kalendarz.
3. Wybierz datę, nadaj nazwę i wybierz czas. Zatwierdź naciskając ikonę dyskietki w prawym górnym rogu.
4. Kalendarz przypomni o zapisanym wpisie, dokładnie o wybranej wcześniej godzinie.
5. Aby zobaczyć zapisane w kalendarzu wydarzenia należy nacisnąć ikonę , znajdującą się w prawym górnym rogu.
6. Aby usunąć zapis wejdź w kalendarz, naciśnij ikonę , a następnie ikonę kosza przy zapisie jaki ma zostać usunięty.

### B) Lista zakupów

1. Aby stworzyć listę włącz aplikację.
2. Naciśnij ikonę , wybierz kategorię, przepis, a następnie symbol wózka, znajdujący się w prawym górnym rogu.
3. Jeśli chcesz stworzyć listę zakupów dla kilku przepisów, cofnij o jedno, gdy

kolejna lista ma dotyczyć przepisu z tej samej kategorii co poprzednia lub o dwa, aby wybrać nową kategorię.

4. Wybierz kategorię, przepis, a następnie symbol wózka, znajdujący się w prawym górnym rogu.
5. Czynność powtarzaj, aż uznasz, że lista jest kompletna.
6. Aby zobaczyć listę, na panelu sterującym naciśnij , następnie lista zakupów.
7. Aby usunąć listę, na panelu sterującym naciśnij , następnie ikonę kosza.
8. Lista zostanie usunięta.


### C) Przepisy własne

1. Aby zapisać własny przepis włącz aplikację.
2. Naciśnij ikonę trzy funkcje aplikacji i wybierz przygotuj przepis, a następnie +, znajdujący się w prawym górnym rogu.
3. Uzupełnij dane:
  - a) Nazwa dania
  - b) Składniki – każdy składnik wpisujemy osobno, a następnie zatwierdzić naciskając symbol ✓. Czynność powtórzyć dla wszystkich składników.
  - c) Opis wykonania – każdy krok zapisujemy osobno wybierając odpowiednie ustawienia:
    - Temperatury
    - Prędkości
    - Obroty wsteczne - jeśli dotyczy
    - Czasu
  - d) Gdy opis kroku zostanie ukończony należy nacisnąć ikonę +.
  - e) Aplikacja przejdzie do nowego wiersza dla kolejnego kroku. Czynność należy powtarzać do momentu, aż wszystkie kroki zostaną opisane.
  - f) Po wpisaniu wszystkich kroków zatwierdź naciskając ikonę dyskietki, znajdującą się w prawym górnym rogu.

**Uwaga!** Aplikacja pozwala dodać zdjęcie – z galerii lub zrobić zdjęcie.

4. Aby przygotować danie według własnego przepisu na panelu sterującym naciśnij ikonę trzy funkcje aplikacji, następnie przepisy własne, wybrać pożądany, a następnie postępować tak jak w przypadku przepisów zapisanych w urządzeniu i aplikacji.

### 5. Dodawanie do ulubionych

6. Aby stworzyć listę włącz aplikację.
7. Naciśnij ikonę , wybierz kategorię, a następnie symbol gwiazdki obok wybranego przepisu.
8. Aby przygotować danie spośród ulubionych, na panelu sterującym naciśnij



symbol gwiazdki, wybierz przepis i podążaj za kolejnymi krokami.

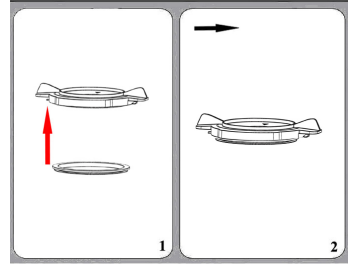
9. Aby usunąć przepis z puli ulubionych, na panelu sterującym naciśnij symbol gwiazdki przy przepisie, który ma zostać usunięty z listy.

## 7.5 Montaż/demontaż

**UWAGA! Wewnątrz korpusu, w jego podstawie są otwory, przez które wypłynie płyn w razie przepełnienia, przelania urządzenia.**

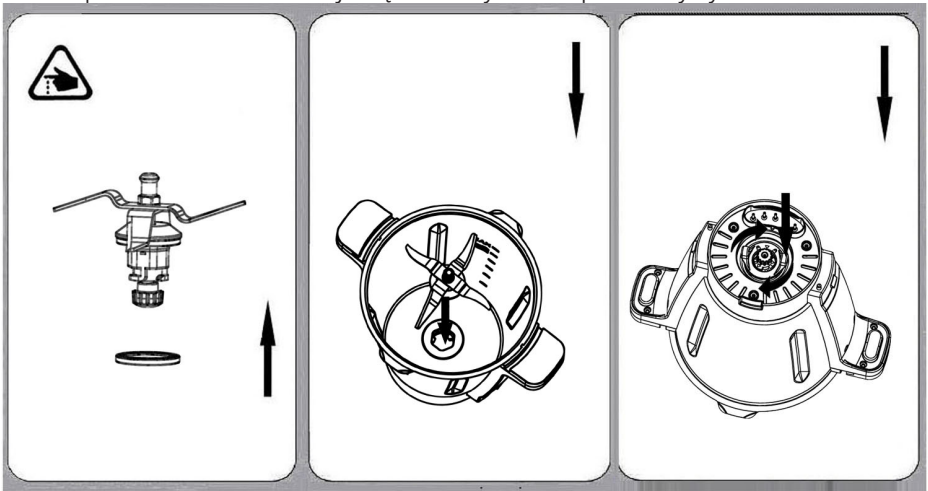
### a) Montaż uszczelki pokrywy misy

1. Umieść uszczelkę, w pokrywie misy. Patrz rysunek obok.
2. Po umieszczeniu uszczelki, przekręć. Uszczelka powinna już nie wypadać.

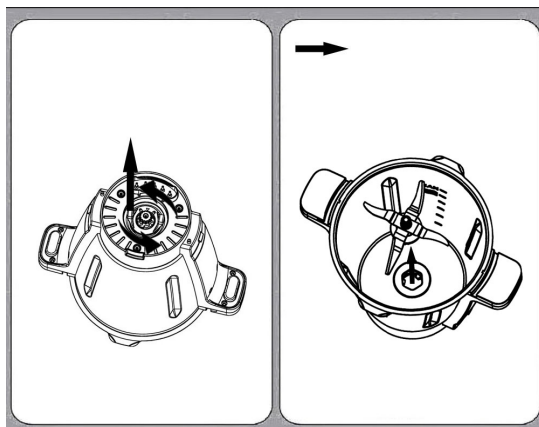


### b) Montaż ostrzy

1. Umieść uszczelkę ostrzy (E) na ostrzu. Wepchnij ostrze przez otwór w dolnej części misy. Patrz poniższy rysunek.



2. Obróć nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować ją mocno na ostrzu.
3. Obróć nakrętkę lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć ostrze z misy.



**Rysunek poglądowy**

Podczas wyjmowania ostrzy z misy należy przytrzymać górną część ostrza jedną ręką i zwolnić nakrętkę drugą ręką.

**Uwaga!**

1. Ostrze jest bardzo ostre. Postępuj ostrożnie. Trzymaj tylko górną część ostrzy!
2. Uszczelka ostrzy musi być zamontowana na ostrzu. Jeśli nie ma pierścienia nieprzepuszczającego powietrza, potrawy, które mają zostać posiekane lub ugotowane, mogą wyciekać i uszkodzić urządzenie.

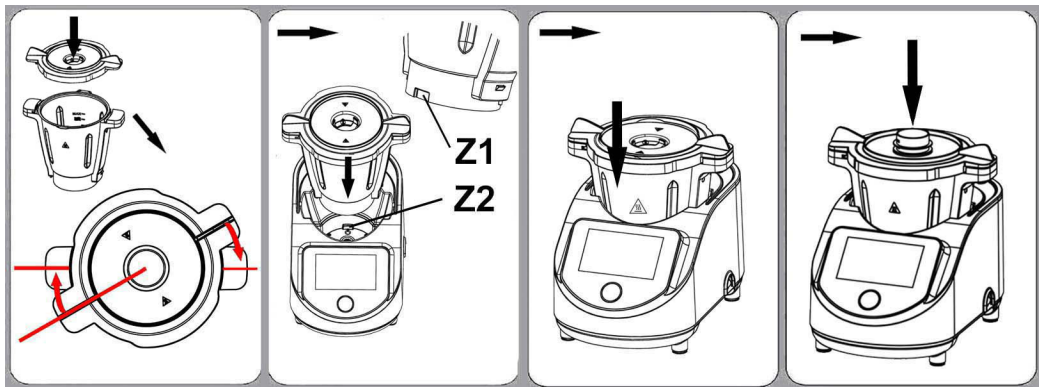
**c) Montaż misy**

1. Umieść pokrywę misy na niej. Obróć pokrywę w prawo, aby zablokować ją na misie. Patrz rysunek poniżej.
2. Włóż misę do gniazda korpusu. Upewnij się, że umieściłeś punkt Z1 w miejscu Z2. Patrz rysunek poniżej. Dociśnij misę, aby upewnić się, że jest dobrze dopasowana.

**Uwaga!** Symbol gorącej powierzchni  znajduje się z przodu misy. Jest to poprawne zamontowanie misy.

**Uwaga!** Urządzenie nie zacznie pracować, jeśli miska jest niepoprawnie zamontowana.

3. Umieść miarkę w otworze pokrywy misy.
4. Miarkę należy umieścić kierując ją otwartą powierzchnią do góry i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Miarka powinna zostać zablokowana, a wyjęcie jej poprzez pociągnięcie w górę, niemożliwe.
6. Aby wyjąć miarkę, przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij.

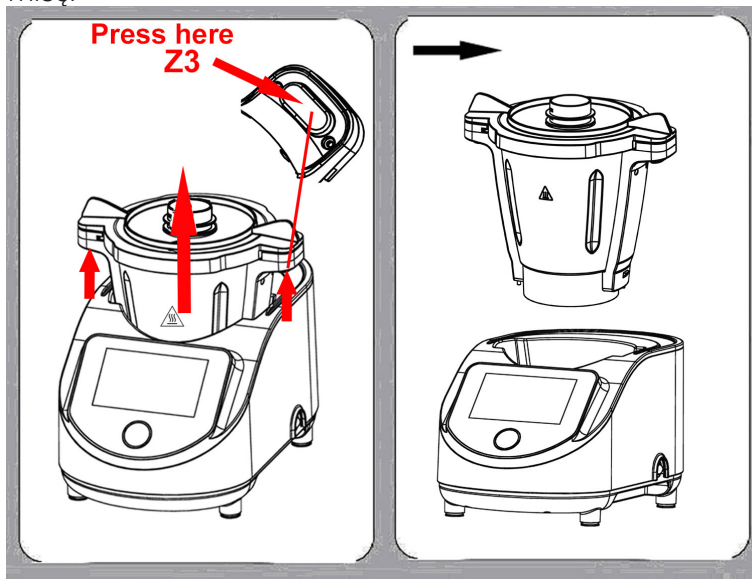


**Uwaga!** Wewnątrz miski znajduje się podziałka z zaznaczonym poziomem maksymalnym. Odstęp między poziomami to 500ml.

**Uwaga!** Przy błędnym montażu urządzenie pokaże błąd E2 lub E3, patrz punkt 7.9 Problemy i błędy.

#### d) Demontaż pojemnika do miksowania

1. Złap za oba uchwyty miski i naciśnij przyciski (na obu uchwytach) zwalniania blokady miski oznaczony jako Z3 na rysunku poniżej.
2. Wyjmij misę.



#### e) Montaż koszyka

Koszyk nadaje się do gotowania niewielkich ilości żywności, takiej jak ryż, ryby i mięso.

1. Dokonaj montażu ostrzy w misie – patrz 7.5 Montaż/demontaż, podpunkt

## b) Montaż ostrzy.

2. Dodaj wodę do pojemnika do gotowania.

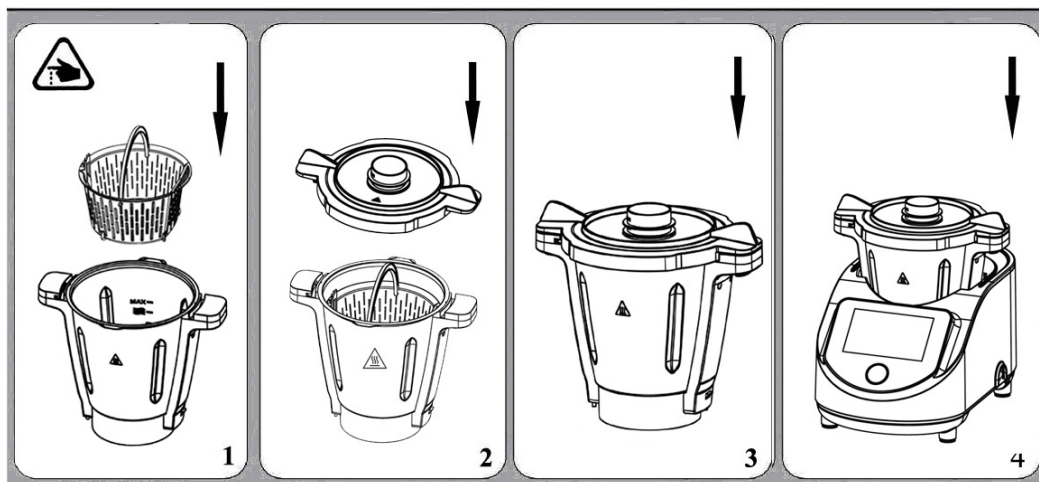
**Uwaga!** Maksymalna ilość wody dodanej do misy powinna wynosić 800 ml, i nie powinna dotykać dna koszyka!

3. Umieść koszyk w misie i dodaj żywność, która ma zostać przygotowana.

4. Następnie nałóż pokrywę misy. Upewnij się, że została poprawnie nałożona i jest zablokowana – przekręć do oporu.

5. Umieść miarkę na pokrywie misy.

**Uwaga!** Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą i gorącą skroploną wodą. Gorąca para i gorąca skroplona woda są niebezpieczne. Należy zachować szczególną ostrożność

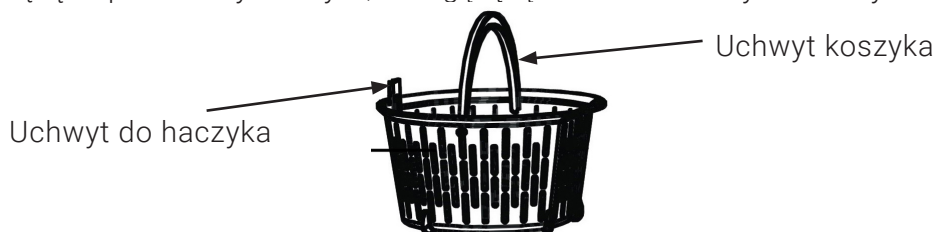


**Uwaga!** Nie dotykaj metalowej części pojemnika do miksowania, podczas pracy i zaraz po jej zakończeniu, poczekaj aż ostygnie. Przytrzymaj, łap tylko za uchwyty, jeśli zachodzi taka potrzeba.

6. W przypadku gotowania na parze z użyciem koszyka, poziom wody nie może dotykać dna koszyka.

7. W przypadku gotowania z użyciem koszyka, np. gotowanie ryżu, poziom wody powinien być około jednego cm nad poziomem zawartości koszyka.

8. Aby wyjąć koszyk użyj haczyka znajdującego się na zakończeniu łopatki. Jedną ręką złap za uchwyt koszyka, a drugą ręką zahacz za uchwyt do haczyka.



## f) Montaż wkładu do gotowania na parze

Wkład do gotowania na parze doskonale nadaje się do przygotowywania niektórych potraw, takich jak warzywa z mięsem, kiełbasy, chleb na parze, ryby na parze itp.

Można używać w jednej z dwóch kombinacji:

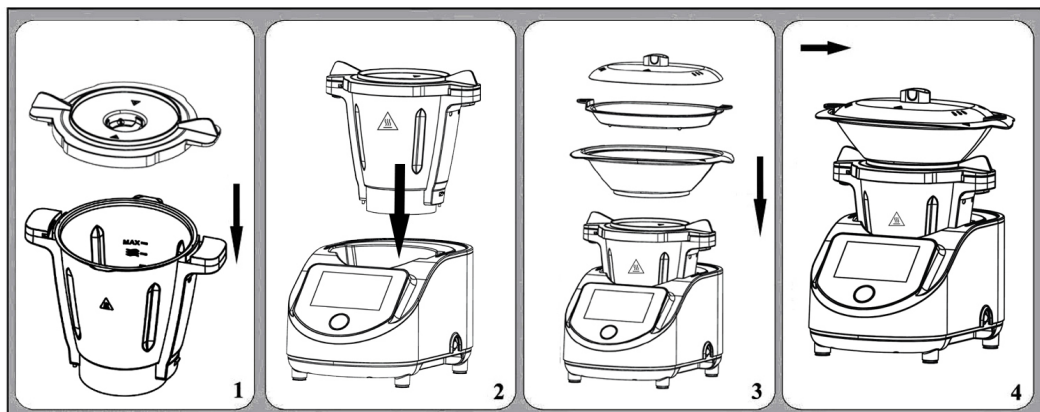
**Kombinacja 1:** Pokrywa (M) + wkład do gotowania na parze, płaski (N) + wkład do gotowania na parze, głęboki (O).

Użyj tej kombinacji do gotowania różnych potraw jednocześnie.

**Kombinacja 2:** Pokrywa (M) + wkład do gotowania na parze, głęboki (O).

Użyj tej kombinacji dla większej ilości tego samego jedzenia, np. warzywa, ziemniaki lub duże kawałki mięsa lub kiełbasy.

1. Dokonaj montażu ostrzy w misie – patrz **7.5 Montaż/demontaż, podpunkt b) Montaż ostrzy.**
2. Następnie zamontuj misę – patrz **7.5 Montaż/demontaż, podpunkt c) Montaż misy**
3. Dodaj wodę ( $0,5 \text{ l} \leq \text{woda} \leq 3 \text{ l}$ ) do misy.  
**Uwaga!** Ilość wody powinna być większa niż 0,5 litra. 0,5 litra wody można wykorzystać do gotowania na parze przez około 30 minut.
4. Nałóż pokrywkę misy i zablokuj ją.
5. Kolejno umieść wkłady do gotowania na parze – dwa lub jeden w zależności od wybranej kombinacji.
6. Umieść żywność na wkładach/wkładzie, a następnie przykryj pokrywką do wkładów do gotowania na parze.



### Uwaga!

1. Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą i gorącą skroploną wodą. Nigdy nie używaj wkładów do gotowania na parze bez pokrywy. Zachowaj szczególną ostrożność.

2. Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo zamocowana, para wydostanie się i jedzenie wewnątrz wkładu nie będzie się prawidłowo gotować.
3. Nigdy nie zostawiaj miarki na pokrywie miski podczas używania opcji gotowania na parze!
4. 30 minut gotowania na parze wymaga 0,5 litra (500 ml) wody, należy dodać około 250 ml wody na każde dodatkowe 15 minut.

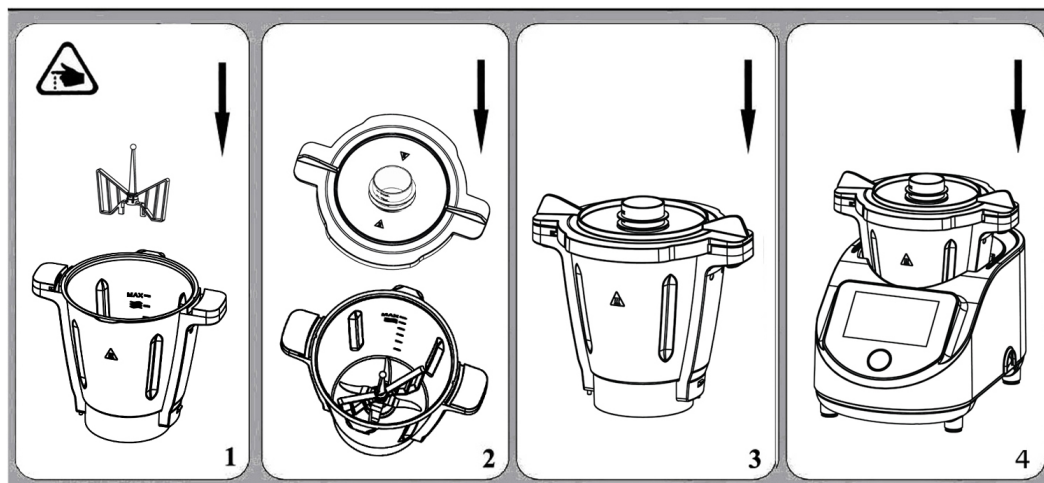
### g) Montaż mieszadła (motylka)

Mieszadło pomaga osiągnąć najlepsze rezultaty podczas ubijania śmietany, bicia majonezu lub białka jaj.

1. Przytrzymaj płaski koniec mieszadła i umieść je w misie na uprzednio zamontowanych ostrzach usłyszysz charakterystyczne „kliknięcie” – oznacza to, że mieszadło zostało poprawie zamontowane. Jeśli potrzeba, dociśnij.

**Uwaga!** Jeśli chcesz usunąć mieszadło, pociągnij za płaski koniec i wyciągnij go, obracając w obu kierunkach.

**Uwaga!** Włączaj dopiero po umieszczeniu mieszadła na swoim miejscu. Nie dodawaj składników, które mogłyby uszkodzić lub zablokować mieszadło, gdy ostrza są w ruchu, a mieszadło zamontowane.



### 7.6 Włączanie/wyłączanie urządzenia

**Uwaga!** Maksymalna pojemność użytkowa to 3 l. Nie należy przetwarzać więcej niż 3 l żywności.

1. Rozwiń przewód sieciowy i ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
2. Podłącz przewód sieciowy do gniazda sieci elektrycznej o parametrach zgodnych z podanymi w niniejszej instrukcji obsługi lub na tabliczce znamionowej.

3. Włącz urządzenie poprzez przełączenie włącznika/wyłącznika **(0/I)**, znajdującego się z prawej stron na dole na korpusie urządzenia, w pozycję **I**.
4. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, panel sterowania zostanie podświetlony, pojawi się główny ekran wyświetlacza i obramowanie przycisku **Start/pauza** znajdujący się pod panelem sterowania również zostanie podświetlone.
5. Pracując w trybie podstawowym, przejdź do ustawień opisanych w punkcie **7.7 Praca w trybie DIY - manualnym** i postępuj zgodnie z nimi.
6. Aby wyłączyć urządzenie, przełącz włącznik/wyłącznik w pozycję **0**. Wyświetlacz zostanie wyłączony i zgaśnie podświetlenie przycisku **Start/pauza** pod panelem sterowania.

## 7.7 Praca w trybie DIY – manualnym

**Uwaga! Urządzenie może być użyte według własnych ustawień z pominięciem dostępnych przepisów.**

### Możliwe zakresy ustawień:

- A) czas pracy od 0 do 99 minut
- B) prędkość robocza od 1 do 10 (1 najniższa, 10 najwyższa prędkość)
- C) temperatura od 30 do 120 °C.

**Uwaga!** Można zmieniać ustawienia podczas pracy urządzenia.

1. Gdy urządzenie jest już gotowe do pracy, czyli zastosowano instrukcje zawarte w punkcie 7.1 Przed użyciem i **7.6 Włączanie/wyłączanie urządzenia**, można przejść do poniższych kroków.
2. Przygotuj niezbędne składniki.
3. Ustawić czas pracy, prędkość i temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami.
4. Ustaw prędkość roboczą wybierając z przedziału: 1-10, czas pomiędzy 0-99 min. oraz temperaturę z zakresu: 30-120 °C.

### Wskazówki:

- A) Jeśli ustawisz prędkość roboczą i czas lub ustawisz tylko prędkość roboczą, urządzenie będzie działało w trybie mieszania, co oznacza, iż żywność znajdująca się w misie będzie tylko mieszana przez określoną ilość czasu.
  - B) A jeśli ustawisz prędkość roboczą, czas i temperaturę, urządzenie będzie działać w trybie mieszania i ogrzewania.
5. Kliknij przycisk Start / Pauza (na urządzeniu), aby urządzenie zaczęło pracować.  
**Uwaga!** Jeśli nie ustawisz czasu pracy, licznik czasu urządzenia będzie zliczany.
  6. Na 5 sekund przed końcem pracy, pojawi się dźwięk „Beep”. Urządzenie powraca do stanu gotowości.
  7. Po zakończeniu użytkowania urządzenia, wyłącz je. Wyjmij ostrożnie misę i zdejmij pokrywę misy.

8. Wyjmij przetworzoną żywność z miski.
9. Umyj urządzenie zgodnie z informacją w rozdziale **8. Czyszczenie i konserwacja**.

**Uwaga!** Nie dotykaj metalowej części miski podczas ściągania, przenoszenia opróżniania, zaraz po zakończeniu używania. Chwytaj zawsze za uchwyty. Nigdy nie podgrzewaj miski, gdy jest pusta.

Przykładowe przepisy w trybie DIY - manualnym

### **A) ROZTAPIANIE CZEKOLADY**

1. Dodaj 200 g kuwertury lub czekolady

Krok 1: Czekoladę połamać na mniejsze kawałki, włożyć do miski. Rozdrabniać 15 sekund, prędkość: 8

Krok 2: Łopatką zgarnąć czekoladę ze ścianek. Roztopiać 2 minuty 39 sekund, prędkość 1, 50 °C

Krok 3: Jeżeli czekolada nie rozpuściła się, zgarnąć ponownie łopatką i roztopiać 1 minutę 30 sekund, prędkość 1, 50 °C

### **B) PIANA Z BIAŁEK**

1. Dodaj 4 jajka, szczyptę soli

Krok 1: Zamontować mieszadło (motylek)

Krok 2: Do miski wlać białka. Ubijać pianę przez 4 minuty, prędkość 4. Po upływie 2 minut przez otwór w pokrywie dodać szczyptę soli.

**Wskazówka:** Aby piana ubiła się na sztywno, miska i motylek muszą być odtłuszczone, czyste i chłodne.

### **C) GOTOWANIE JAJEK**

1. Dodaj 2 jajka

Krok 1: Do miski wlać 500 g wody.

Krok 2: Jajka włożyć do koszyka, gotować w temperaturze 120°C, obroty 1. Czas należy ustawić odpowiednio do pożądanej twardości: 9 minut jajko na miękko, 14 minut jajko na twardo.

### **D) GOTOWANIE MAKARONU**

1. Dodaj 1 ½ łyżeczki soli, 400 g makaronu, 1 łyżkę oleju

Krok 1: Do miski wlać 1500 g wody. Dodać 1 i ½ łyżeczki soli. Gotować przez 10 minut, prędkość 1, temperatura 100°C

Krok 2: Przez otwór w pokrywie wsypać makaron. Dodać łyżkę oleju. Zamknąć pokrywę miarką. Gotować w temperaturze 100°C, obroty 1. Czas należy ustawić zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

### **E) GOTOWANIE RYŻU**



1. Dodaj 200 g ryżu, 1 łyżeczkę soli, ok. 2000 g wody

Krok 1: Wsypać ryż do koszyka i włożyć do urządzenia. Zasypać łyżeczką soli. Wlać wodę tak, aby jej poziom był 1 cm powyżej ryżu. Gotować ryż 30 minut, prędkość 1, temperatura 100 °C.

Po 15 minutach ryż przemieszać łyżką.

**Wskazówka:** czas gotowania ryżu może różnić się od jego odmiany. Należy dopasować czas gotowania do podanego na opakowaniu.

## F) GOTOWANIE ZIEMIANKÓW

1. Dodaj 800 g ziemniaków, 1 łyżeczkę soli,

Krok 1: Ziemniaki obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Ułożyć w koszyku. Włożyć do urządzenia. Zasypać łyżeczką soli. Wlać wodę tak, aby jej poziom był 1 cm powyżej ziemniaków. Gotować 15 minut, prędkość 1, temperatura 120 °C.

## Inne przykłady produktów i wytyczne:

Produkt	Ilość w gramach	Prędkość	Czas
Śmietana 30% Ubijanie na sztywno	200	4	1min – 1,5 minuty – należy kontrolować proces
Owoce suszone – miksowanie	250	9	1 minuta
Warzywa surowe – miksowanie	250	9	1 minuta
Warzywa gotowane – miksowanie	250	9	45 sekund

Produkt	Ilość	Czas
<b>WARZYWA</b>		
Brokuł, różyczki	500 g	12 minut
Brukselka, całe różyczki	500 g	12 minut
Cukinia, plastry około 5 mm	500 g	12 minut
Fasola zielona, całe strączki)	500 g	10 minut
Fenkuł, plastry około 1 cm	500 g	12 minut
Groszek cukrowy, całe strączki	200 g	8 minut
Groszek mrożony	250 g	8 minut

Kalafior, różyczki	500 g	15 minut
Kalarepa, plastry około 1 cm	500 g	15 minut
Kapusta szatkowana	500 g	12 minut
Marchew, korzeń, cienki	500 g	12 minut
Marchew, plastry około 3mm	500 g	12 minut
Papryka, plastry około 1 cm	500 g	10 minut
Pieczarki, plastry	250 g	15 minut
Por, krążki około 1 cm	500 g	6 minut
Szparagi, całe pędy	500 g	18 minut
Szpinak świeży	250 g	7 minut
Ziemniaki w łupinach, małe	800 g	15 minut
Ziemniaki obrane, ćwiartki	800 g	15 minut
<b>OWOCE</b>		
Brzoskwinie, połówki	500 g	10 minut
Gruszki, ćwiartki	500 g	12 minut
Jabłka, ćwiartki	500 g	12 minut
Morele, połówki	500 g	10 minut
Śliwki, połówki	500 g	12 minut
<b>MIĘSO</b>		
Filet z piersi indyka, cały	150 g	15 minut
Filet z piersi indyka, porcjowany	500 g	12 minut
Filet z piersi kurczaka, cały	150 g	15 minut
Filet z piersi kurczaka, porcjowany	500 g	12 minut
Klopsiki i pulpety	500 g	15 minut
<b>RYBA</b>		
Filet z czarniaka	1-4 sztuki, po 200 g, grubości około 2 cm	12 minut
Filet z łososia	1-4 sztuki, po 300 g, grubości około 3-4 cm	12 minut
Krewetki surowe	250 g	10 minut
Małże	1 kg	15 minut
Pstrąg, cały	2 sztuki po 250 g	15 minut

## 7.8 Skrócona wersja MENU

**Uwaga! Poniższe kroki dotyczące przepisów w skróconym MENU są zamieszczone tylko i wyłącznie informacyjne dla użytkownika. Nie należy nic ustawiać. Kroki są zapisane w urządzeniu i zmieniają się automatycznie.**

### **A) POWIDŁA**

1. Owoce: dodać 500 g wybranych owoców na powidła.

Krok 1: Czas pracy: 15 sekund i prędkość: 6. Po rozpoczęciu tego kroku możesz zwiększyć czas pracy podczas działania urządzenia.

Krok 2: Zatrzymaj na 2 sekundy – pause.

Krok 3: Czas pracy: 10 minut i prędkość: 1, a temperatura docelowa wynosi 100 °C.

**Wskazówki:** 5 sekund przed końcem pracy usłyszysz charakterystyczny dźwięk „Beep” Następnie urządzenie przejdzie w stan gotowości.

### **B) GOTOWANIE NA PARZE**

1. Dodaj rosół lub wodę: 500-600 ml

Krok 1: Czas pracy: 17 minut, prędkość: 1 oraz temperatura docelowa: 120 °C

**Wskazówki:** Można zresetować czas przed i w trakcie pracy urządzenia jeśli zachodzi taka potrzeba. 5 sekund przed końcem pracy usłyszysz charakterystyczny dźwięk „Beep” Następnie urządzenie przejdzie w stan gotowości.

### **C) ZUPA**

1. Dodaj 400 g warzyw i 500 ml wody.

Krok 1: Obróty wsteczne i prędkość: 1, czas pracy: 20 minut i temperatura docelowa: 100 °C

Krok 2: Wstrzymaj na 2 sekundy.

Krok 3: Czas pracy: 2 minuty, prędkość: 5, a temperatura docelowa: 100 °C

Krok 4: Wstrzymaj na 2 sekundy.

Krok 5: Czas pracy: 8 minut, prędkość: 4, a temperatura docelowa: 100 °C

**Wskazówki:** 5 sekund przed końcem pracy usłyszysz charakterystyczny dźwięk „Beep” Następnie urządzenie przejdzie w stan gotowości.

### **D) WYRABIANIE CIASTA DO 800 g**

G) Dodaj mąkę: 500 g, wodę: 285 g, cukier: 10 g, masło: 10 g, sól: 10 g, suche drożdże: 15 g.

Krok 1: Czas pracy: 30 sekund, prędkość: 4.

Krok 2: Wstrzymaj na 3 sekundy.

Krok 3: Obróty wsteczne i prędkość: 3, czas pracy: 25 sekund.

Krok 4: Wstrzymaj na 3 sekundy.

Krok 5: Czas pracy: 30 sekund, prędkość: 4.

Krok 6: Wstrzymaj na 4 sekundy.

Krok 7: Obroty wsteczne i prędkość: 2, czas pracy: 25 sekund.

**Wskazówki:** 5 sekund przed końcem pracy usłyszysz charakterystyczny dźwięk „Beep” Następnie urządzenie przejdzie w stan gotowości.

### **E) WYRABIANIE CIASTA DO 500 g**

1. Dodaj mąkę: 500 g, wodę: 285 g, cukier: 10 g, masło: 10 g, sól: 10 g, suche drożdże: 15 g.

Krok 1: Czas pracy: 45 sekund, prędkość: 3.

Krok 2: Wstrzymaj na 3 sekundy.

Krok 3: Obroty wsteczne i prędkość: 3, czas pracy: 40 sekund.

Krok 4: Wstrzymaj na 3 sekundy.

Krok 5: Czas pracy: 45 sekund, prędkość: 4.


Krok 6: Wstrzymaj na 4 sekundy.


Krok 7: Obroty wsteczne i prędkość: 2, czas pracy: 40 sekund.

**Wskazówki:** 5 sekund przed końcem pracy usłyszysz charakterystyczny dźwięk „Beep” Następnie urządzenie przejdzie w stan gotowości.

## **7.9 Praca z gotowymi przepisami**

**Uwaga! Jeśli w jakimkolwiek przepisie brakuje informacji o ustawieniu prędkości, należy wybrać 1.**

1. Włącz urządzenie.
2. Połącz aplikację i urządzenie jeśli sterowanie ma być za pomocą aplikacji.
3. Otwórz aplikację.
4. Wybierz ikonę Przepisy . Na wyświetlaczu telefonu i na wyświetlaczu urządzenia pojawi się 12 kategorii przepisów.
5. Wybierz kategorię – przepisy z wybranej kategorii pojawią się tylko na ekranie telefonu, jeśli sterowanie jest za pomocą aplikacji lub na wyświetlaczu urządzenia jeśli sterowanie jest za pomocą panelu sterowania urządzenia.
6. Wybierz przepis – szczegóły przepisu pojawia się tylko na ekranie telefonu, jeśli sterowanie jest za pomocą aplikacji lub na wyświetlaczu urządzenia jeśli sterowanie jest za pomocą panelu sterowania urządzenia. Możliwość zobaczenia wszystkich kroków po kolei.
7. Wybierz przycisk **START**, na telefonie lub urządzeniu.
8. Na obu wyświetlaczach, telefon i urządzenie, pojawi się informacja odnośnie pierwszego kroku wraz z ustawieniami czasu, temperatury i prędkości.


9. Naciśnij przycisk **Start**, na telefonie lub urządzeniu, aby rozpocząć pracę.
10. Na 5 sekund przed zakończeniem kroku pojawi się sygnał dźwiękowy.
11. Po zakończeniu każdego kroku urządzenie zatrzyma się, parametry zostaną wyzerowane.
12. Aby przejść do kolejnego kroku należy nacisnąć ikonę: ►.
13. Następnie wykonać niezbędne czynności np. dołożenie produktów, a kolejno naciśnięcie ikony **Start** , aby kontynuować.
14. Po zakończeniu ostatniego kroku urządzenie zatrzyma się, parametry wyzerują się i urządzenie zacznie się chłodzić (słychać szum).
15. Wyjmij przygotowane danie, wyłącz urządzenie.

**Uwaga!** W trakcie pracy urządzenia według wybranego przepisu istnieje możliwość zmiany ustawień, np. zmniejszenia temperatury, czasu, prędkości.

**Uwaga! Jeśli przepis wymaga ważenia żywności należy wcisnąć symbol wagi, wsypać produkt i zważyć odpowiednią ilość. Po zakończeniu ważenia, należy nacisnąć w dowolnym miejscu na wyświetlaczu w celu przejścia do kolejnego kroku.**

## 7.10 Ważenie

Aby zważyć wykonaj kroki:

1. Kliknij przycisk „waga”.
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „0000”, włóż jedzenie do miski.
3. Przeczytaj numer pokazany na wyświetlaczu. To jest masa netto (Jednostka: g) dodanej żywności.
4. Kliknij przycisk  w oknie podręcznym, numer odczytu zostanie wyczyszczony. I możesz kontynuować ważenie dodawanego jedzenia.

## 7.11 Stan gotowości

Podłącz i włącz zasilanie, urządzenie przechodzi w stan czuwania.

Jeśli nie wykonasz żadnej operacji na urządzeniu w ciągu 5 minut w stanie gotowości, urządzenie przejdzie w „tryb uśpienia (czarny ekran)”. Możesz nacisnąć przycisk „Start / Stop” (L), aby obudzić urządzenie.

Jeśli nie wykonasz żadnej operacji na urządzeniu w ciągu 10 minut w trybie pauzy, urządzenie przejdzie w „tryb uśpienia (czarny ekran)”. Możesz nacisnąć przycisk „Start / Stop” (L), aby obudzić urządzenie.

## 7.12 Problemy i błędy

BŁĄD	OPIS	ROZWIĄZANIE
E1	„E1” pojawiło się na wyświetlaczu, kolor światła przycisku „Start / Stop” (L) zmienia się z zielonego na czerwony.	Urządzenie należy oddać do sprzedawcy w celu naprawy. Prawdopodobna przyczyna to zwarcie.
E2	„E2” pojawiło się na wyświetlaczu, kolor światła przycisku „Start / Stop” (L) zmienia się z zielonego na czerwony.	Brak miski lub miska źle zamontowana.
E3	„E3” pojawiło się na wyświetlaczu, kolor światła przycisku „Start / Stop” (L) zmienia się z zielonego na czerwony.	Brak pokrywy. Zamontuj ją ponownie, zgodnie z instrukcją obsługi. Jeśli błąd się nadal utrzymuje, mimo poprawnego zainstalowania pokrywy, urządzenie należy oddać do sprzedawcy w celu naprawy.
E4	„E4” pojawiło się na wyświetlaczu, kolor światła przycisku „Start / Stop” (L) zmienia się z zielonego na czerwony.	Prawdopodobna przyczyna, brak obrotów silnika. Najpierw wyłącz zasilanie, a następnie ponownie uruchom urządzenie po 1 godzinie. Jeśli błąd się nadal utrzymuje, mimo poprawnego zainstalowania miski, urządzenie należy oddać do sprzedawcy w celu naprawy.

## 8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 8.1 Główne zasady

Właściwe i regularne czyszczenie zapewnia bezpieczeństwo użytkownika oraz przedłuża żywotność urządzenia.



**Ostrzeżenie!** Wyłącz urządzenie, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed wykonaniem czyszczenia i konserwacji w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym i oparzenia.

a) Korpus wielofunkcyjnego robota kuchennego SMART przecierać wilgotną ściereczką, a następnie przetrzeć do sucha.

b) Elementy mające kontakt z żywnością czyścić przy użyciu delikatnego detergentu (płynu do naczyń) pod bieżącą wodą.

**Uwaga! Ostrza są bardzo ostre. Należy obchodzić się z nim bardzo ostrożnie.**

**Uwaga! Nie zanurzać korpusu urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.**

## 9. NAPRAWA I KONSERWACJA

Urządzenie nie zawiera części serwisowanych przez użytkownika. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Zawsze zlecaj naprawę fachowcowi.

Regularnie sprawdzać przewód zasilający. Jeśli odłączalny przewód zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony na równoważny przewód o identycznych parametrach technicznych / znamionowych / materiałowych i konstrukcyjnych. Dobór zamiennika przewodu powinien być wykonany przez wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia potencjalnych zagrożeń.

## 10. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

1. Urządzenie należy czyścić zgodnie z opisem i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
2. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
3. Chronić urządzenie przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

## 11. UTYLIZACJA

Materiały z opakowania nadają się w 100 % do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

### **Właściwa utylizacja urządzenia:**



1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.

2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol kołowego kontenera, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.
3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.
4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

## 12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z DYREKTYWAMI NOWEGO PODEJŚCIA

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy radiowej RED 2014/53/UE i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

## 13. GWARANCJA

Aby zamówić akcesoria należy skontaktować się poprzez stronę: [www.verstore.com](http://www.verstore.com)

W celu reklamacji produktu **należy dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w dowolnym sklepie sieci Biedronka.**

Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem wyrobu, zgłoszeniem reklamacji można kierować na poniższy adres e-mail:

- **infolinia@vershold.com**
- lub kontaktować się telefonicznie: **+48 667 090 903**

Informacje o statusie naprawy można uzyskać kontaktując się z serwisem.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma QUADRA-NET Sp. z o.o.

- tel. 61/853 44 44  
tel. kom. 664 44 88 00
- email: [infolinia@quadra-net.com](mailto:infolinia@quadra-net.com)  
[www: www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)



Twoja opinia jest dla nas ważna. Oceń nasz produkt pod adresem:  
[www.vershold.com/opinie](http://www.vershold.com/opinie)

### **Producent (Gwarant)**

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.

ul. Żwirki i Wigury 16A

02-092 Warszawa, Polska

Wyprodukowano w Chinach

### **Karta gwarancyjna**

1. Stempel .....
2. Data sprzedaży .....
3. Podpis .....
4. Nazwa sprzętu .....
5. Model sprzętu .....
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 do gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w danym sklepie w celu reklamacji sprzętu. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną lub paragon/fakturę zakupu 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 21 dni. Termin ten może ulec przedłużeniu do 1 miesiąca 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.



## "SMART" MULTIFUNCTIONAL FOOD PROCESSOR Model: T0247

The instructions and colors in this manual may differ from the original product.



### TABLE OF CONTENT

1. INTENDED USE .....	36
2. TECHNICAL DATA .....	36
3. SAFETY INSTRUCTIONS .....	36
4. EXPLANATION OF SYMBOLS .....	41
5. OVERVIEW .....	42
6. SET CONTENTS .....	45
7. USE .....	46
8. CLEANING AND CARE .....	61
9. REPAIR AND MAINTENANCE .....	61
10. HANDLING AND STORAGE .....	62
11. DISPOSAL .....	62
12. DECLARATION OF CONFORMITY WITH THE NEW APPROACH DIRECTIVES .....	62
13. WARRANTY .....	63

## 1. INTENDED USE

All the cooking devices you need in one! The “Smart” multifunctional food processor is a state-of-the art, multi-purpose device, which will enrich your kitchen with good taste – literally and metaphorically.

The processor has 5 automatic programs for preparing jams, soups, steam cooking, and dough kneading.

The high rotational speed facilitates blending, shredding, and chopping the ingredients, as well as emulsifying and dough kneading.

Following the instructions in this manual will ensure safe installation and use of the device.

The device is intended for private indoor use only.

## 2. TECHNICAL DATA

Lot No.	POJM200247
Model	T0247
Power supply	220 – 240 V~, 50/60Hz
Power: cooking + blender	1500 W
Power: blender	800 W
Radio wave frequency band	2412 MHz – 2472 MHz
Radio frequency max. power	17.7dBm
Total capacity	5 l
Maximum usable capacity	3 l
Maximum weight of products	5 kg

## 3. SAFETY INSTRUCTIONS

1. Children must not use the device. Keep the device and its power cord out of the reach of children.
2. The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or by individuals lacking the necessary experience

- and knowledge, provided they are supervised or use the device safely, in compliance with the user's manual, and understand the hazards involved.
3. Children must not play with the device.
  4. Children must not perform device cleaning and maintenance operations.
  5. **Warning!** Risk of injury if improperly used. Observe particular caution when removing the accessories.
  6. Only use the accessories included with the set.
  7. Exercise extreme caution when touching the blades, emptying the bowl, as well as during cleaning.
  8. Observe particular caution when pouring a hot liquid into the bowl, as the liquid may spew out from the device due to sudden evaporation.
  9. **Warning!** Before removing the bowl, make sure the device is switched off.
  10. Turn off the device and disconnect it from the power source before changing accessories or approaching moving parts.
  11. If the bowl is overfilled, hot water or other liquids may spew out from the device.
  12. Always disconnect the device from the power source before leaving it unattended and before assembly, disassembly, or cleaning.

13. When cleaning the device surface and the parts which come into contact with food, clean them in accordance with the section **8. Cleaning and care.**
14. The device is intended for household use and similar uses, such as:
- kitchen section equipment at a shop, office and other work environments;
  - agritourism facilities and farms;
  - by customers at hotels, motels and in other accommodations;
  - guesthouses.
15. The device body and the power cord must not be immersed in water or any other liquids.
- 16. WARNING!** There is a risk of injury if the device is not used in accordance with its intended use.
- 17. WARNING!** Make sure water or other liquids do not accidentally spill on the power cord connection. Also, make sure water or other liquids do not spill inside the body (out of the bowl).
18. The device surface becomes hot during operation, and it may remain hot after use. Be careful.


19.



**Caution! Hot surface!**

20. Check the power cord regularly. If the detachable power cord is damaged, it must be replaced with an equivalent one, with identical technical/nominal/material and structural parameters. The replacement cord should be selected by qualified individuals to avoid potential hazards.
21. Read the entire user's manual, and in particular the important safety rules, before using the device.
22. Before connecting the device to an outlet, make sure the outlet voltage corresponds to the device's voltage.
23. Connect the device to the AC mains 220-240 V~ 50/60 Hz, to an outlet with the protective grounding prong.
24. Do not use accessories which are not part of the set.
25. Use the device in accordance with the recommendations in this user's manual.
- 26. CAUTION!** The device is not intended for deep frying.
27. Do not turn on the device if it is filled/overfilled above the levels in the user's manual. Do not turn it on without the bowl with dishes or liquids.
28. Do not immerse the power cord, its plug or the device heating part in water or any other liquid, so as to avoid electric shock.
29. Do not hang the power cord over the edge of a table or sink.
30. Do not use an extension cord. If, however, you are prepared to accept responsibility for doing so, use a cord in good condition that is adequately grounded and matches the device's electric current rating.
31. The power cord should not hang freely or touch any hot surface.
32. Place the device away from other kitchen devices that become hot, such as ovens, electric cookers, gas burners, etc.
33. Watch out for the steam emitted from the device.
34. Do not cover the device, do not obstruct/clog the steam outlet when the device is running or when it is hot.
35. The device is intended for indoor use only.
36. Operate the device on a flat, stable and dry surface resistant to high temperatures.
37. Do not carry the device when it is in use, or when it has finished operation, and both the cooked food and the device itself are hot.
38. The steam emitted during cooking/frying is hot, contact with it can result in scalding.
39. If the device is passed on to another user, it must be accompanied by this

manual.

40. Never pull on the power cord to take out the plug from the power outlet or the device socket. Instead, grab the respective plug and pull it out from the power outlet/device socket.
41. If water spills onto the internal or external electrical components in the device, disconnect the device from the power outlet and dry it thoroughly before the device is connected to the mains again.
42. Do not use the device if the power cord shows any signs of damage or if the device has been dropped on the floor.
43. Always unplug the device after use and if there are any signs that it is malfunctioning.
44. Do not touch the measuring cup when preparing hot dishes at a temperature of 60°C or higher.
45. When the current temperature in the device is 60°C or higher, the device will react automatically:
  - a) The operating speed will be reduced to 1-4.
  - b) The operating speed will be reduced to 4, even if the current speed setting is 5-10.
46. When preparing hot dishes, the amount of ingredients in the bowl must not exceed the marking in the bowl. 
47. Do not overfill the device!
48. The spatula is only intended for emptying the device. Do not use it while the device is operating.
- 49. Warning!** During cleaning or operation, never immerse any electrical parts of the device in water or other liquids. Never keep the device close to water sources.
50. The device can be used only together with the factory included equipment items.
51. It is recommended that the device cover be closed during cooking/frying so that the generated steam is emitted outside through the steam outlet.
52. The device is not suitable for operation with an external timer or remote control.
53. The temperature of the device housing accessible surfaces can be high during use.
- 54. Caution!** Hot steam may be emitted from the outlet.
55. The ambient temperature during the device operation must be between 15°C and 34°C.
56. Keep the user's manual and the packaging, if possible.
57. You may request the user's manual in the electronic version at: [instrukcje.vershold.com](http://instrukcje.vershold.com)





## 4. EXPLANATION OF SYMBOLS



Read the manual.



The product is compliant with the requirements of the applicable EU directives.



Product suitable for food contact.



Disposal of waste electrical and electronic equipment – see the DISPOSAL section of this manual.



The device is intended for private indoor use only.



Disconnect the device from the power source.



Caution! Hot surface!

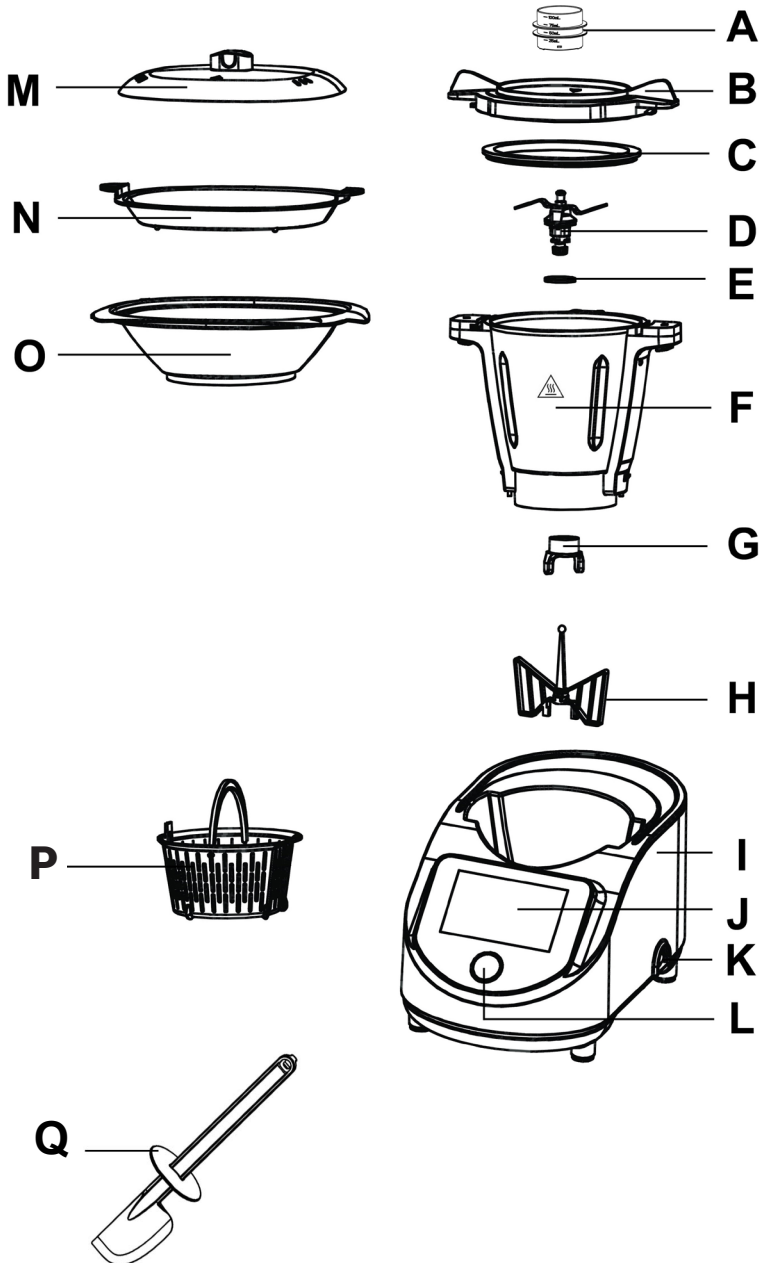


Symbol indicating that the manufacturer has made a financial contribution to the development and operation of a packaging materials recovery and recycling system.



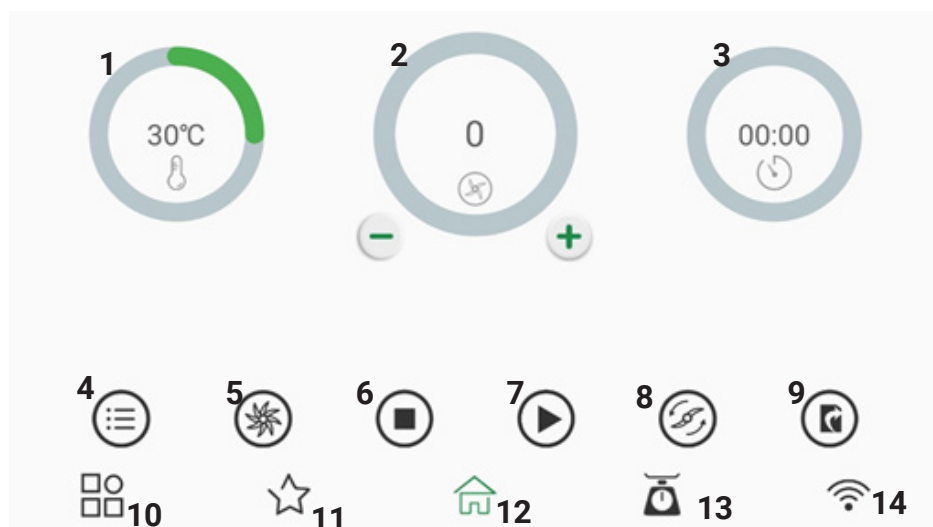
Designation of the packaging material – corrugated cardboard.

## 5. OVERVIEW



A	Measurement cup max. 100 ml
B	Bowl lid
C	Bowl lid gasket
D	Blades
E	Blade gasket
F	Bowl
G	Nut
H	Stirrer (butterfly)
I	Body
J	Control panel with buttons and display
K	O / I switch
L	Start/Pause button
M	Lid for steam cooking inserts
N	Steam cooking insert, flat (steam cooking plate)
O	Steam cooking insert, deep (steam cooking container)
P	Basket
Q	Spatula

### Control panel with buttons and display



1	<b>Temperature</b> (30-120°C, changes in steps of 5°C).
2	<b>Speeds</b> Setting from 1 to 10.
3	<b>Time</b> 0-60 seconds: change “-” to “+” by 1 second 1-10 minutes: change “-” to “+” by 30 seconds 10-99 minutes: change “-” to “+” by 1 minute
4	<b>3 app functions (available only for smartphone)</b> Calendar Shopping list Prepare a recipe <b>Caution!</b> When the temperature is set between 105°C and 120°C, and to avoid food spilling, the maximum amount of the processed food should not exceed 2l.
5	<b>Pulse mode</b> This mode may be used to start the device immediately at the highest speed –10. If it is not touched, the device will soon revert to the previous operating speed. Each time you press this button, the device resumes operation at the highest speed. <b>Caution!</b> This button cannot be used when the bowl temperature is 60°C, when the device is operating in reverse rotations mode, or when it is in the “stop” state.
6	<b>Stop</b> Press to cancel the previous settings and revert to the standby mode.
7	<b>Start/pause</b> – press to start or stop the device operation
8	<b>Reverse rotations mode</b> Speed options 1-3. An important function for gluten-free recipes.
9	<b>Automatic programs</b> Jam, steam cooking, soup, dough kneading up to 800 g, dough kneading up to 500 g.
10	<b>Recipes</b> A selection of 224 recipes.
11	<b>Favorite</b> Selected recipes marked as favorite.
12	<b>DIY</b>

13	<b>Weight</b> 0 – 5 kg
14	<b>Wi-fi</b> (connection with the Internet).

## 6. SET CONTENTS

1. 1 x "SMART" food processor
2. 1 x Measurement cup max. 100 ml (A)
3. 1 x Bowl lid (B)
4. 1 x Bowl lid gasket (C)
5. 1 x Blades (D)
6. 1 x Blade gasket (E)
7. 1 x Bowl (F)
8. 1 x Nut (G)
9. 1 x Stirrer (butterfly) (H)
10. 1 x Lid for steam cooking inserts (M)
11. 1 x Stem cooking insert, flat (N)
12. 1 x Stem cooking insert, deep (O)
13. 1 x Basket (P)
14. 1 x Spatula (Q)
15. 1 x User's manual

Open the packaging and carefully take out the device. Inspect the set for completeness and any damage. Check that the plastic parts are not broken and the power cord is not damaged. If you find that any components are missing or damaged, contact the vendor and do not use the device. Keep the packaging or dispose of it in accordance with local regulations.



**Caution! For the sake of children's safety, do not leave any packaging materials accessible and unattended (plastic bags, cardboard boxes, Styrofoam, etc.). Risk of suffocation!**

### 7.1 Before use

1. Take out the device from the packaging, remove the foil from the device and its components.
2. Extend the power cord. Place the device on a dry, flat, stable and heat-resistant surface.
3. Clean all the device parts in accordance with p. **8. Cleaning and care.**

### 7.2 App installation

1. Prior to the first use, download the **Hoffen Smart Chef Express** app from the Play store (Android) or Apple store (iOS), or scan the QR code on the packaging.
2. Next, install the app on your phone. The app is suitable for **Android (6.0 and higher) and iOS (version 8.0 and higher) system.**
3. Once downloaded, open the app.
4. The same display as on the device will be shown on the phone screen.

**Caution!** Hold your phone horizontally when using the app.

### 7.3 Connecting with the Wi-Fi network

**Caution!** The device can also be operated without an Internet connection. The Wi-Fi connection with the app can be used for:

- checking the current condition of the cooked dish, e.g. when you are at home, but in a different room, and you do not want to go to the device every now and again to check the remaining cooking time or what the next step is.

- using one of the three options which are only available in the app:

- a) shopping list – the device allows to create one shopping list for several recipes, totalling the ingredient amount. For example, if one recipe includes 2 lemons, another includes 1 lemon, and yet another includes 3 lemons, the app will sum them up. The shopping list will include 6 lemons.
- b) calendar – the device allows to enter a dish preparation reminder in the calendar, e.g. for a meeting with friends.
- c) prepare the recipe – you may enter and save your own recipes.

**Caution!** In Android devices, when connecting with the device, the following (or similar) message may appear:

“WiFi connected but no Internet access. Switch to another network?”

Select: Cancel.

To connect to Wi-Fi, perform the following steps:

1. Install the app on your phone, see p. 7.2 App installation.
2. Open the Wi-Fi options on your phone.

- On the device control panel, click the “Wi-Fi” touch button to display the ID and password.  
**Caution!** The password and ID cannot be changed.
- On the phone, search for the ID shown on the device display, and press “Connect” to confirm.
- If the Wi-Fi logo on the device changes from grey to green, the Wi-Fi connection has been successfully established.
- You may now control the device using the app.




**Caution!** The device can only be controlled within the Wi-Fi connection coverage. You cannot control the device when you are away, outside the Wi-Fi coverage.

**Caution!** The device can only be connected with one mobile phone at a time.




**Caution!** Software version: iOS – 8.0 and higher, Android – 6.0 and higher.

## 7.4 App functions


### A) Calendar

- Launch the app.
- Press the icon of 3 app functions  and select the calendar.
- Select the date, enter the name, select the time. Press the floppy disc icon in the top right corner to confirm.
- The calendar will remind about the saved record precisely at the selected time.
- To see the saved calendar events, press the  icon in the top right corner.
- To delete a record, press the  icon and press the trash can icon next to the record to be deleted.

### B) Shopping list

- To create a list, launch the app.
- Press the  icon, select the category, recipe, and then the shopping cart symbol in the top right corner.
- To create a list for several recipes, go back one step if another list refers to a recipe from the same category, or two steps to select a new category.
- Select the category, recipe, and then the shopping cart symbol in the top right corner.
- Repeat the action until you consider the list complete.
- To display the list on the control panel, press , and then the shopping list.
- To delete the list, on the control panel, press , and then the trash can icon.
- The list will be deleted.

### C) Own recipes

- To save your own recipe, launch the app.
- Press the 3 app functions  icon, select “prepare a recipe”, and then the “+”

in the top right corner.

3. Enter the following data:

a) Dish name

b) Ingredients – enter each ingredient individually, press ✓ to confirm. Repeat the action for each ingredient.

c) Preparation method – enter each step individually, selecting the relevant settings:

- Temperature

- Speed

- Reverse rotations mode – if applicable

- Time

d) After entering each step, press the + icon.

e) The app will move to a new line for the next step. Repeat the action until you have saved all the steps.

f) Once all the steps have been entered, press the floppy disc icon in the top right corner to confirm.

**Caution!** The app allows to add a photo – select one from the gallery or take a new one.

4. To prepare a dish according to your own recipe, on the control panel press 3 app functions icon then own recipes, select the requested one, then follow the steps as for the recipes saved in the device and in the app.

## 5. Adding to favorites

6. To create a list, launch the app.

7. Press the ☰ icon, select the category, then press the star symbol next to the selected recipe.

8. To prepare one of the favorite dishes, press the star symbol on the control panel, select the recipe and follow the steps.

9. To remove one of the favorite recipes, press the star symbol on the control panel next to the recipe to be deleted from the list.

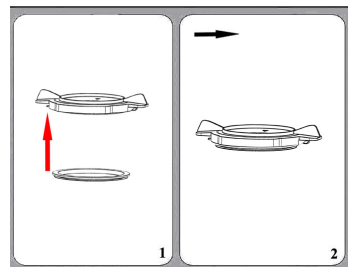
## 7.5 Assembly/disassembly

**CAUTION! Inside the body, in its base, there are openings which allow to drain any liquid leaked in case of the device overflowing or overfilling.**

### a) Bowl lid gasket installation

1. Place the gasket in the bowl lid. See the adjacent figure.

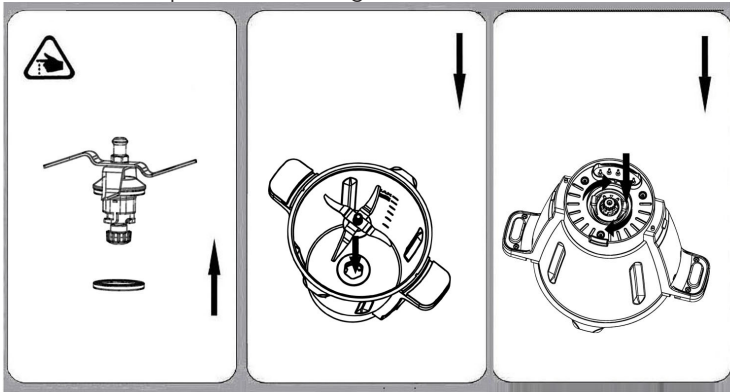
2. After placing the gasket, twist. The gasket should not fall out now.



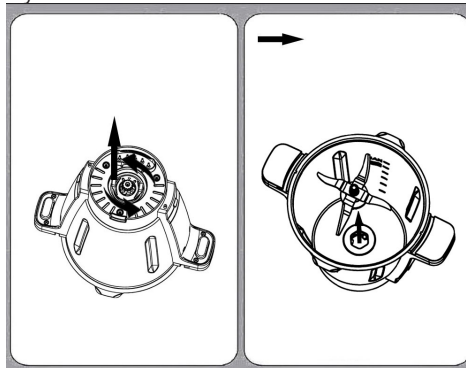


## b) Installation of blades

1. Place the blade gasket (E) on the blades. Push the blades through the opening in the bowl's bottom part. See the figure below.



2. Twist the nut clockwise to lock it firmly on the blades.
3. Twist the nut slightly counter-clockwise to remove the blades from the bowl.



### Reference drawing

When removing the blades from the bowl, hold the blade upper part with one hand, and release the nut with the other hand.

#### Caution!

1. The blades are very sharp. Be careful. Only hold the blade's upper part!
2. The blade gasket must be installed on the blades. If the airtight ring is not installed, any dishes to be chopped or cooked may leak and damage the device.

## c) Bowl installatio

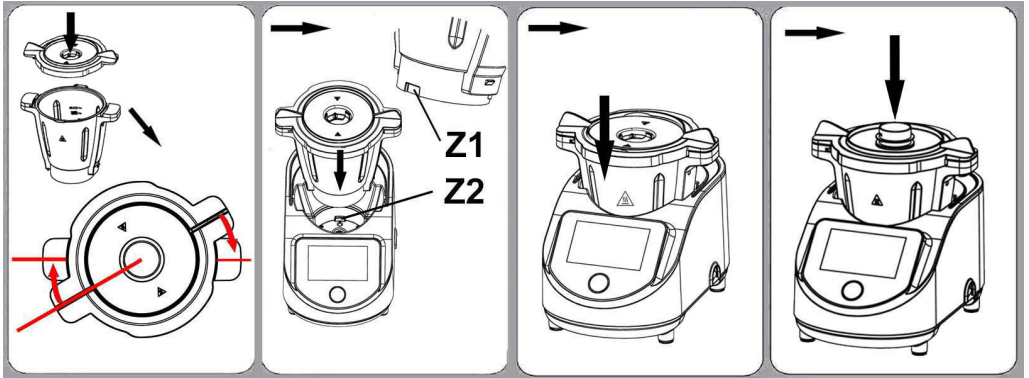
1. Place the bowl lid on the bowl. Twist the lid clockwise to lock it on the bowl. See the figure below.
2. Insert the bowl into the body container. Make sure the Z1 point is located in Z2. See the figure below. Press the bowl down to make sure it fits well.

**Caution!** The hot surface symbol is on  the bowl front. This means the

bowl is installed correctly.

**Caution!** The device will not start working if the bowl is installed incorrectly.

3. Place the measuring cup in the bowl lid opening.
4. Place the measuring cup with the open surface up and twist it clockwise.
5. The measuring cup should now be locked. Removing it by pulling it up should be impossible.
6. To remove the measuring cup, twist it counter-clockwise and take it out.

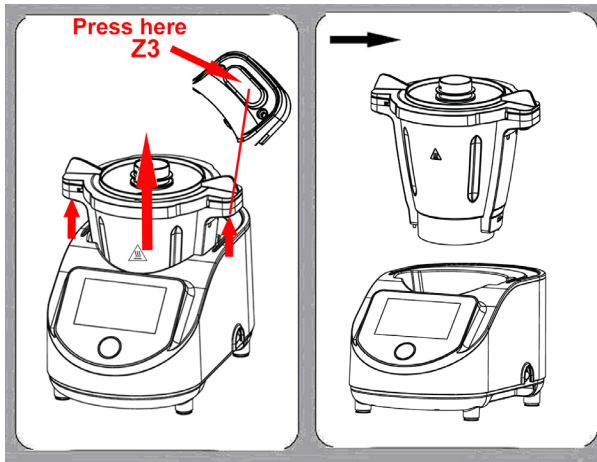


**Caution!** Inside the bowl, there is a scale with the maximum level marked. The span between the levels is 500 ml.

**Caution!** If the assembly is incorrect, the device will display the E2 or E3 error, see 7.9 Problems and errors.

#### d) Blending container disassembly

1. Grab both bowl handles, press the bowl lock release buttons (on both handles) marked as Z3 in the figure below.
2. Remove the bowl.



## e) Basket installation

The basket is suitable for cooking small amounts of food, such as rice, fish, and meat.

1. Install the blade in the bowl – see **7.5 Assembly/disassembly, subparagraph b) Blade installation.**

2. Add water to the cooking container.

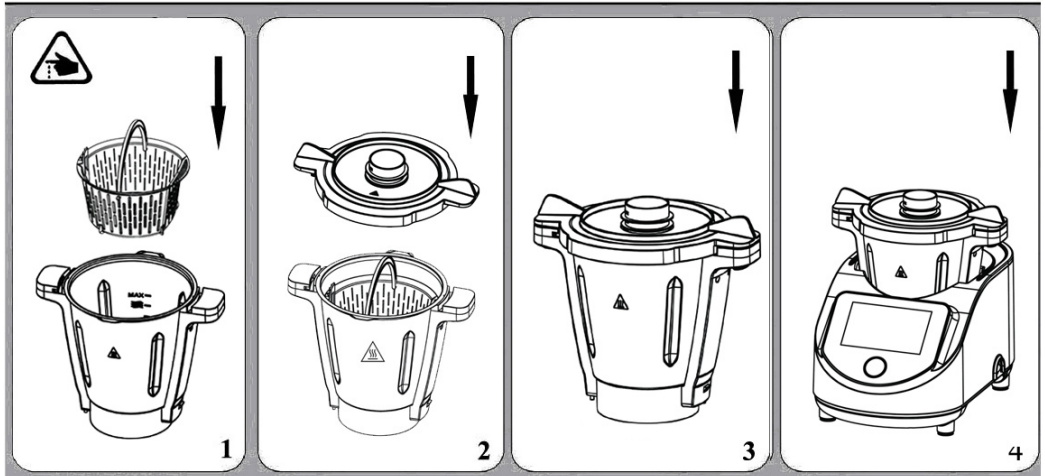
**Caution!** The maximum amount of water in the bowl should be 800 ml, it should not touch the basket bottom!

3. Place the basket in the bowl, and add the food to be cooked.

4. Install the bowl lid. Make sure it is placed correctly and locked – twist as far as it goes.

5. Place the measuring cup on the bowl lid.

**Caution!** Risk of scalding with hot steam and hot condensed water. Hot steam and hot condensed water are dangerous. Exercise utmost care.

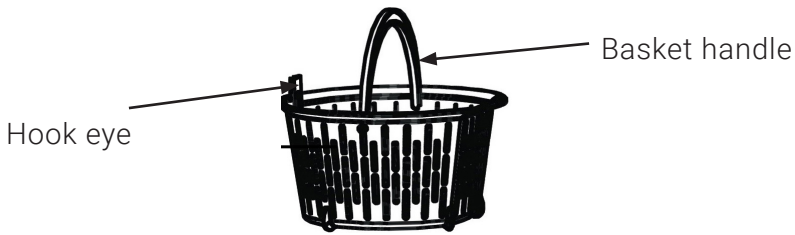


**Caution!** Do not touch the blending container's metal part during operation and immediately after use, wait for it to cool down. If necessary, only grab and hold by the handles.

6. When steam cooking using the basket, the water level must not touch the basket bottom.

7. When cooking using the basket, e.g. for rice, the water level should be around one cm above the basket's contents.

8. To remove the basket, use the hook on the spatula tip. Grab the basket handle with one hand and catch the hook eye with the hook using the other hand.



### f) Steam cooking insert installation

The steam cooking insert is perfect for preparing certain dishes, such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish, etc.

You may use one of the two combinations:

**Combination 1:** Lid (M) + steam cooking insert, flat (N) + steam cooking insert, deep (O)

Use this combination to cook two different dishes simultaneously.

Użyj tej kombinacji do gotowania różnych potraw jednocześnie.

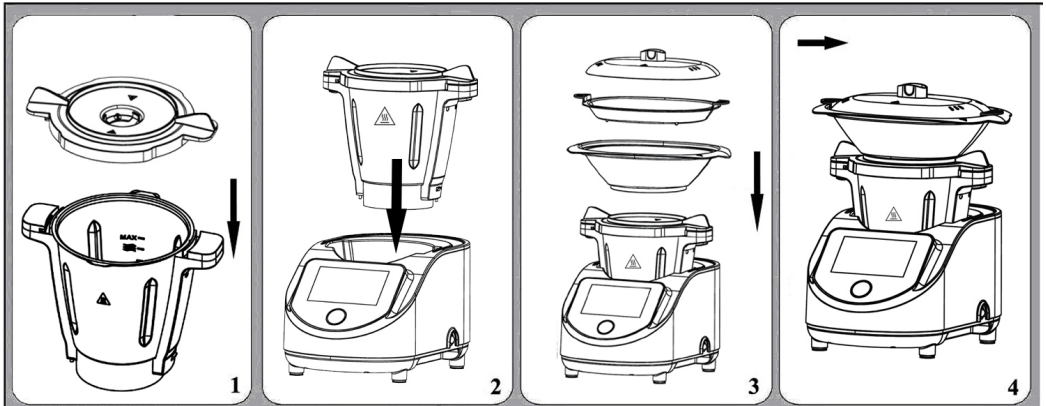
**Combination 2:** : lid (M) + steam cooking insert, deep (O)

Use this combination for a larger amount of the same food, e.g. vegetables, potatoes, or larger pieces of meat or sausages.

1. Install the blades in the bowl – see **7.5 Assembly/disassembly, subparagraph b) Blade installation.**
2. Then install the bowl – see **7.5 Assembly/disassembly, subparagraph c) Bowl installation**
3. Add water ( $0.5 \text{ l} \leq \text{water} \leq 3 \text{ l}$ ) to the bowl.

**Caution!** The amount of water should be higher than 0.5 l. 0.5 l of water can be used for steam cooking for about 30 minutes.

4. Place and lock the bowl lid.
5. Place the steam cooking inserts in the appropriate order – two or one, depending on the selected combination.
6. Place the food on the inserts/insert, cover with the steam cooking insert lid.



## Caution!

1. Risk of scalding with hot steam and hot condensed water. Never use the steam cooking inserts without the lid installed. Be very careful.
2. If the lid is not installed correctly, the steam will escape, and the food in the insert will not be cooked properly.
3. Never leave the measuring cup on the bowl lid when using the steam cooking option!
4. 30 minutes of steam cooking require 0.5 l (500 ml) of water, add around 250 ml of water per each additional 15 minutes..

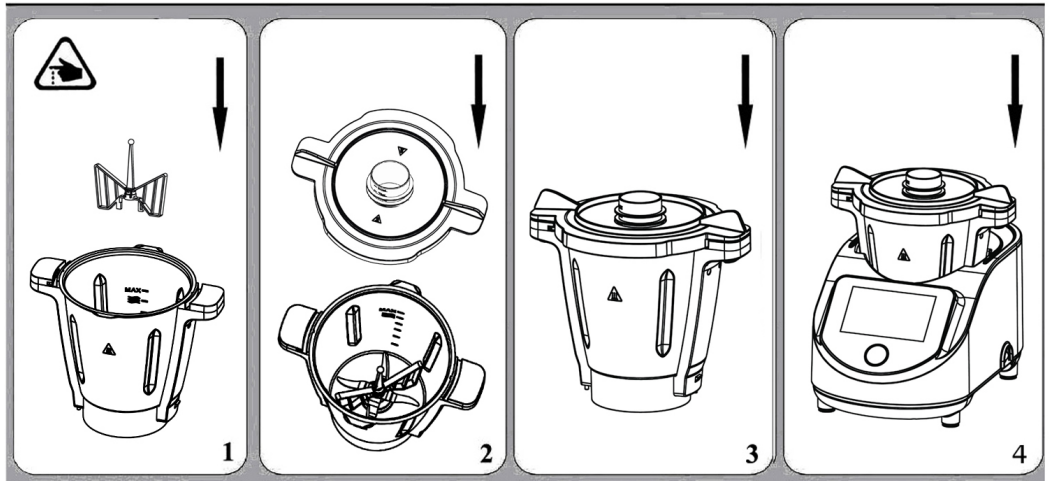
### g) Stirrer (butterfly) installation

The stirrer helps to achieve the best results when whipping cream, whisking mayonnaise or egg whites.

1. Hold the stirrer's flat end, place it in the bowl on the previously installed blades, a characteristic "click" will be heard – it means the stirrer is installed correctly. If necessary, press down.

**Caution!** To remove the stirrer, grab the flat end and pull it up, twisting in both directions.

**Caution!** Turn the device on only once the stirrer has been installed in place. Do not add any ingredients which might damage or jam the stirrer when the blades are rotating and the stirrer is installed



## 7.6 Switching the device on/off

**Caution!** The maximum usable capacity is 3 l. Do not process more than 3 l of food.

1. Extend the power cord. Place the device on a dry, flat, and stable surface.

2. Connect the power cord to a power outlet. The parameters of the power grid must comply with the parameters stated in this user's manual or on the rating plate.
3. Set the on/off switch (**0/I**), on the bottom right side of the device body to I to turn the device on.
4. You will hear a short beep, the control panel will be highlighted, the display main screen will appear, and the frame of the **Start/pause** button under the control panel will be highlighted.
5. In the basic mode, go to settings described in p. **7.7 Operation in DIY – manual mode** and follow them.
6. Set the on/off switch to "**0**" to turn the device off. The display will be turned off, the highlight of the **Start/pause** under the control panel will fade.

## 7.7 Operation in DIY – manual mode

**Caution! You may operate the device using your own settings, omitting the available recipes.**

### Possible setting ranges:

- A) operation time from 0 to 99 minutes
- B) operating speed from 1 to 10 (1 is the lowest speed, 10 is the highest speed)
- C) temperature from 30 to 200°C.

**Caution!** You may change the settings during the device operation.

1. When the device is ready for operation, i.e. you have followed the instructions in p. 7.1 Before use and 7.6 Switching the device on/off, you may continue with the following steps.
2. Prepare the ingredients.
3. Set the operation time, speed, and temperature in accordance with your preferences.
4. Set the operating speed from the range: 1-10, time between 0-99 minutes and temperature from the range: 30-120°C

### Tips:

- A) If you set the operating speed and time, or only the operating speed, the device will work in mixing mode. It means the food in the bowl will only be mixed for the determined time.
  - B) If you set the operating speed, time, and temperature, the device will work in mixing and heating mode.
5. Press the **Start / Pause** button (on the device) to start.  
**Caution!** If you do not set the operation time, the device operation counter will start counting.
  6. 5 seconds before the end, a beep will be heard. The device returns to standby

mode.

7. Switch off the device when finished. Carefully take out the bowl and remove the bowl lid.
8. Take out the cooked food from the bowl.
9. Clean the device in accordance with information in chapter **8. Cleaning and care.**

**Caution!** Do not touch the bowl metal part when removing, carrying, emptying it, and immediately after use. Always hold by the handles.

Never heat the bowl when it is empty

## Przykładowe przepisy w trybie DIY - manualnym

### A) CHOCOLATE MELTING

1. Add 200 g of couverture or plain chocolate

Step 1: Break the chocolate into smaller pieces and put into the bowl. Blend for 15 seconds, speed: 8.

Step 2: Use the spatula to scrap the chocolate from the walls. Melt for 2 minutes 39 seconds, speed 1, 50°C.

Step 3: If the chocolate is not melted, scrap using the spatula again and melt for 1 minute 30 seconds, speed 1, 50°C.

### B) WHIPPED EGG WHITES

1. Add 4 eggs, a pinch of salt

Step 1: Install the stirrer (butterfly).

Step 2: Pour the whites into the bowl. Whip for 4 minutes, speed 4. After 2 minutes, add a pinch of salt through the opening in the lid.

**Tip:** To make the whipped eggs stiff, the bowl and the butterfly must be degreased, clean, and cool.

### C) EGG BOILING

1. Add 2 eggs

Step 1: Pour 500 g of water into the bowl.

Step 2: Put the eggs into the basket, boil at 120°C, speed 1. Set the time to the required hardness: 9 minutes – soft-boiled egg, 14 minutes – hard-boiled egg.

### D) PASTA COOKING

1. Add 1 ½ tsp salt, 400 g pasta, 1 tbsp oil

Step 1: Pour 1500 g of water into the bowl. Add 1 and ½ tsp salt. Cook for 10 minutes, speed 1, temperature 100°C.

Step 2: Add the pasta through the opening in the lid. Add 1 tsp of oil. Close the lid with the measuring cup. Cook at 100°C, speed 1. Set the time in accordance with the instructions on the packaging.

## E) ICE COOKING

1. Add 200 g rice, 1 tsp salt, approx. 2000 g water

Step 1: Put the rice into the basket and put the basket into the device. Sprinkle with 1 tsp of salt. Add water so that its level is 1 cm above the rice. Cook the rice for 30 minutes, speed 1, temperature 100°C.

After 15 minutes, stir the rice with the spatula.

**Tip:** The rice's cooking time may differ depending on its type. Adjust the cooking time to the one indicated on the packaging.

## F) COOKING POTATOES

1. Add 800 g potatoes, 1 tsp salt,

Step 1: Peel the potatoes, cut into smaller pieces. Place in the basket. Insert into the device. Sprinkle with 1 tsp of salt. Add water so that its level is 1 cm above the potatoes. Cook for 15 minutes, speed 1, temperature 120°C.

### Other examples of products and guidelines:

Product	Amount in grams	Speed	Time
Cream 30% fat	200	4	1 min – 1.5 minute – supervise the process
Whipping stiff	200	4	1 minute
Dried fruit – blending	250	9	1 minute
Raw vegetables – blending	250	9	1 minute
Boiled vegetables – blending	250	9	45 seconds

Product	Amount	Time
<b>VEGETABLES</b>		
Broccoli, florets	500 g	12 minutes
Brussels sprouts, whole florets	500 g	12 minutes
Courgette, slices approx. 5 mm	500 g	12 minutes
French beans, whole pods	500 g	10 minutes
Fennel, slices approx. 1 cm	500 g	12 minutes
Snap peas, whole pods	200 g	8 minutes
Frozen peas	250 g	8 minutes



Cauliflower, florets	500 g	15 minutes
Kohlrabi, slices approx. 1 cm	500 g	15 minutes
Chopped cabbage	500 g	12 minutes
Carrot, root, thin	500 g	12 minutes
Carrot, slices approx. 3 mm	500 g	12 minutes
Bell pepper, slices approx. 1 cm	500 g	10 minutes
Common mushroom, slices	250 g	15 minutes
Leek, slices approx. 1 cm	500 g	6 minutes
Asparagus, whole shoots	500 g	18 minutes
Fresh spinach	250 g	7 minutes
Unpeeled potatoes, small	800 g	15 minutes
Peeled potatoes, quarters	800 g	15 minutes
<b>FRUIT</b>		
Peaches, halves	500 g	10 minutes
Pears, quarters	500 g	12 minutes
Apples, quarters	500 g	12 minutes
Apricots, halves	500 g	10 minutes
Plums, halves	500 g	12 minutes
<b>MEAT</b>		
Turkey breast fillet, whole	150 g	15 minutes
Turkey breast fillet, portions	500 g	12 minutes
Chicken breast fillet, whole	150 g	15 minutes
Chicken breast fillet, portions	500 g	12 minutes
Meatballs, meatloaf	500 g	15 minutes
<b>FISH</b>		
Saithe fillet	1-4 pcs, each 200 g, thickness approx. 2 cm	12 minutes
Salmon fillet	1-4 pcs, each 300 g, thickness approx. 3-4 cm	12 minutes
Raw prawns	250 g	10 minutes
Mussels	1 kg	15 minutes
Trout, whole	2 pcs, 250 g each	15 minutes

## 7.8 MENU shortened version

**Caution! The following steps for recipes in the shortened MENU are for the user's informational purposes only. You do not have to change any settings. The steps are stored in the device, they change automatically.**

### A) JAM

1. Fruit: add 500 g of selected fruit for the jam.

Step 1: Operation time: 15 seconds, speed: 6. Once this step is started, you may increase the operation time when the device is working.

Step 2: Stop for 2 seconds – pause.

Step 3: Operation time: 10 minutes, speed: 1, target temperature 100°C.

**Tips:** 5 seconds before the operation ends, a beep will be heard. Then the device will switch to the standby mode.

### B) STEAMING

1. Add broth or water: 500-600 ml

Step 1: Operation time: 17 minutes, speed: 1, target temperature: 120°C.

**Tips:** The time may be reset before and during the device operation, if necessary. 5 seconds before the operation ends, a beep will be heard. Then the device will switch to the standby mode.

### C) SOUP

1. Add 400 g vegetables, 500 ml water

Step 1: Reverse rotations, speed: 1, operation time: 20 minutes, target temperature: 100°C

Step 2: Pause for 2 seconds.

Step 3: Operation time: 2 minutes, speed: 5, target temperature: 100°C

Step 4: Pause for 2 seconds.

Step 5: Operation time: 8 minutes, speed: 4, target temperature: 100°C

**Tips:** 5 seconds before the operation ends, a beep will be heard. Then the device will switch to the standby mode.

### D) DOUGH KNEADING, UP TO 800 g

G) Add flour: 500 g, water: 285 g, sugar: 10 g, butter: 10 g, salt: 10 g, dry yeast: 15 g.

Step 1: Operation time: 30 seconds, speed: 4.

Step 2: Pause for 3 seconds.

Step 3: Reverse rotations, speed: 3, operation time: 25 seconds.

Step 4: Pause for 3 seconds.

Step 5: Operation time: 30 seconds, speed: 4.

Step 6: Pause for 4 seconds.

Step 7: Reverse rotations, speed: 2, operation time: 25 seconds.

**Tips:** 5 seconds before the operation ends, a beep will be heard. Then the device will switch to the standby mode.

### **E) DOUGH KNEADING, UP TO 500 g**

1. Add flour: 500 g, water: 285 g, sugar: 10 g, butter: 10 g, salt: 10 g, dry yeast: 15 g.

Step 1: Operation time: 45 seconds, speed: 3.

Step 2: Pause for 3 seconds.

Step 3: Reverse rotations, speed: 3, operation time: 40 seconds.

Step 4: Pause for 3 seconds.

Step 5: Operation time: 45 seconds, speed: 4.

Step 6: Pause for 4 seconds.

Step 7: Reverse rotations, speed: 2, operation time: 40 seconds.

**Tips:** 5 seconds before the operation ends, a beep will be heard. Then the device will switch to the standby mode.


## **7.9 Work with ready recipes**

**Caution! If the speed setting information is missing in any recipe, select 1.**

1. Turn on the device.

2. Connect the app to the device if you want to control the device using the app.

3. Open the app.

4. Select the Recipes  icon. On the phone and device display, 12 recipe categories will be shown.

5. Select the category – the recipes from the selected category will only show on the phone screen, if you control using the app, or on the device display, if you control using the control panel.

6. Select the recipe – the recipe details will only show on the phone screen if you are using the app, or on the device display, if you are using the control panel. You may display all the steps one by one.


7. Select the START button on the phone or on the device.

8. The information regarding the first step, along with the time, temperature, and speed settings, will be shown on both displays – on the phone screen and on the device.

9. Press the Start button on the phone or on the device to start operation.

10. 5 seconds before the step ends, a beep will be heard.

11. After each step, the device will stop, and the parameters will be reset.


12. To continue to the next step, press the icon: ►.
13. Then perform the necessary operations, e.g. adding the products, and press the Start  icon to continue.
14. After the last step, the device will stop, the parameters will be reset, and the device will start cooling down (a humming sound will be heard).
15. Remove the cooked dish, turn off the device.

**Caution!** During the device operation, according to the selected recipe, it is possible to change the settings, e.g. reduce the temperature, time, speed.

**Caution! If the recipe requires weighing the food, press the scales symbol, add the product and weigh the appropriate amount. After weighing, press any spot on the display to advance to the next step.**

### 7.10 Weighing

To weigh, perform the following steps:

1. Click the “scales” button.
2. When “0000” is shown on the display, put the food into the bowl.
3. Read the number shown on the display. This is the net weight (unit: g) of the added food.
4. Click the  button in the pop-up window, the reading number will be reset. You may continue weighing the added food.

### 7.11 Standby mode

Connect and turn on the power supply. The device enters the standby mode. If no operation on the device is performed within 5 minutes in the standby mode, the device will enter the “sleep mode (black screen)”. You may press the “Start / Stop” (L) button to wake up the device.

If no operation on the device is performed within 10 minutes in the pause mode, the device will enter the “sleep mode (black screen)”. You may press the “Start / Stop” (L) button to wake up the device.

### 7.12 Problems and errors

ERROR	DESCRIPTION	SOLUTION
E1	“E1” shows on the display, the “Start / Stop” (L) button color turns from green to red.	Return the device to the dealer for repair. The probable cause is a short circuit.

E2	"E2" shows on the display, the "Start / Stop" (L) button color turns from green to red.	No bowl or bowl improperly installed. Place the bowl in the body properly. If the error persists despite setting the bowl properly, return the device to the dealer for repair.
E3	"E3" shows on the display, the "Start / Stop" (L) button color turns from green to red.	No lid. Reinstall the lid in accordance with the user's manual. If the error persists despite installing the lid properly, return the device to the dealer for repair.
E4	"E4" shows on the display, the "Start / Stop" (L) button color turns from green to red.	Probable cause – the motor is not rotating. First turn the power supply off, then restart the device after 1 hour. If the error persists despite setting the bowl properly, return the device to the dealer for repair.

## 8. CLEANING AND CARE

### 8.1 Basic principles

Proper and regular cleaning will ensure safe operation and extend the lifespan of the device..



**Warning!** Switch off the device, unplug it and let it cool down before cleaning and maintenance to avoid electric shock and burns.

- a) Wipe the SMART multifunctional food processor body with a damp cloth, then wipe dry.
- b) Wash the components which come into contact with food using a mild detergent (washing up liquid) and running water.

**Caution! The blades are very sharp. Handle them very carefully.**

**Caution! Do not immerse the device body or the power cord in water or other liquids.**

## 9. REPAIR AND MAINTENANCE

The device does not contain any user-serviceable parts. Do not attempt to repair the device on your own. Always have a specialist perform repairs.

Check the power cord regularly. If the detachable power cord is damaged, it must be replaced with an equivalent one, with identical technical/nominal/material and structural parameters. The replacement cord should be selected by a qualified specialist to avoid potential hazards.

## 10. HANDLING AND STORAGE

1. Clean the device in accordance with the instructions and leave it to dry completely. It is recommended that the device be stored in its original packaging.
2. Always keep the device in a dry, well-ventilated place inaccessible to children.
3. Protect the device against vibration and shock during transport.

## 11. DISPOSAL

All the packaging materials are 100% recyclable, and are labelled as such. Dispose of the packaging in accordance with local regulations.

Keep the packaging materials out of children's reach, as these materials can pose a hazard.

### **Correct disposal of the device:**



1. According to WEEE Directive 2012/19/EU, the crossed-out wheellie bin symbol (shown on the side) is used to label all electric and electronic devices requiring segregation.
2. Do not dispose of the spent product with domestic waste: dispose of it at an electric and electronic devices collection and recycling point. The crossed-out wheellie bin symbol placed on the product, instruction manual or package communicates this requirement.
3. The plastics contained in the device can be recycled in accordance with the specific marking. Thanks to recycling, re-use of materials or other forms of utilizing used equipment you make a significant contribution to the protection of our natural environment.
4. Information on electric and electronic devices collection locations is available from local government agencies or from the dealer.

## 12. DECLARATION OF CONFORMITY WITH THE NEW APPROACH DIRECTIVES

This device has been designed, manufactured and marketed in compliance with the requirements of the Radio Equipment Directive (RED) 2014/53/EU; therefore, the product has been marked with the CE mark and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market regulators.

To order accessories, contact us via site: [www.verstore.com](http://www.verstore.com)

In order to submit a complaint about the product, **submit the product to the Customer Service Point at any Biedronka store.**

Should you have any questions or issues related to product operation or complaint submission, send them to the following e-mail address:

- **infolinia@vershold.com**
- or contact us by phone: **+48 667 090 903**

Information on the repair status may be obtained by contacting the relevant service desk.

Warranty and post-warranty service is provided by QUADRA-NET Sp. z o.o.

- tel. 61/853 44 44  
mobile 664 44 88 00
- e-mail: [infolinia@quadra-net.com](mailto:infolinia@quadra-net.com)  
www: [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

Your opinion is important to us. Evaluate our product at: **[www.vershold.com/opinie](http://www.vershold.com/opinie)**

**Manufacturer (Warrantor):**

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.  
ul. Żwirki i Wigury 16A  
02-092 Warsaw, Poland

Made in China

**Warranty card**

1. Stamp .....
2. Sale date .....
3. Signature .....
4. Appliance name .....
5. Appliance model .....
6. Serial No. or lot No. ....

**General Terms and Conditions of the Warranty**

1. The Warrantor for this product warrants that within 24 months from the product purchase date, confirmed with a duly completed warranty card, the product shall be, at the discretion of the Warrantor, subject to:

- a) repairing the product free of charge, subject to the condition that any dismantled, damaged or faulty parts, in order to ensure the Customer's safety, shall become the Warrantor's property,
  - b) replacing the product with a new one at the point of purchase, subject to the condition that the damaged or faulty product shall become the Warrantor's property,
  - c) returning the price of the product to the User, subject to the condition that the damaged or faulty product shall become the Warrantor's property.
2. A defective/damaged product is a product failing to provide the features described in the user's manual due to intrinsic properties of the device.
  3. The Beneficiary under the warranty shall deliver the appliance to the Customer Service Point at a given store in order to submit a complaint about the equipment. When asserting your rights under warranty, you need to present the proof of purchase (purchase receipt, invoice) together with a description of the defect in as much detail as possible, in particular of the external manifestations of the defect.
  4. A warranty card without the vendor's stamp and signature or sale date is invalid.
  5. The warranty excludes products with physical damage other than that caused by the manufacturer or distributor, including specifically any damage resulting from incorrect usage or force majeure.
  6. The warranty excludes products without the tamper-proof seal, unless an authorized Service employee has removed the seal.
  7. The repair centre shall make every effort to complete the repair within 21 days. The said time limit may be extended to 1 month in the event that spare parts currently unavailable at the Service must be purchased.
  8. It is recommended that the complete product be submitted together with the complaint so as to facilitate service operations.
  9. This warranty for the sold consumer product does not exclude, restrict or suspend any rights of the Buyer related to laws and regulations concerning warranty for defects in sold items pursuant to the provisions of the Civil Code of 23 April 1964 (Journal of Laws Dz.U.2014.121).
  10. The warranty shall be applicable within the territory of the Republic of Poland.