

Rohinson[®]

Instrukcja obsługi

ROBOT DO GOTOWANIA

R-5834 Mix 'N Cook Wi-Fi



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

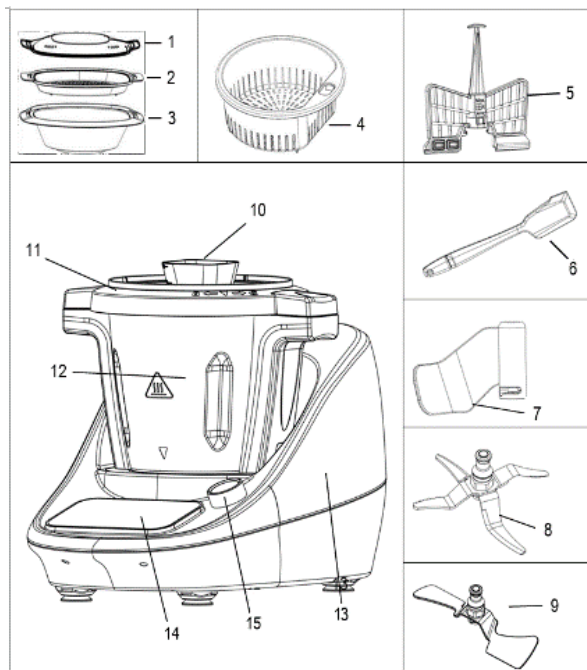
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu substancji wybuchowych lub łatwopalnych.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wody.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnym ani w zapyłonym środowisku. Nie narażaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Ustaw urządzenie tylko na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Trzymaj urządzenie z dala od ścian i łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie przykrywaj urządzenia. Otwory cyrkulacji powietrza nie mogą być niczym blokowane. Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza.
- Nie podłączaj urządzeń o dużym poborze do tego samego obwodu elektrycznego.
- Przed korzystaniem z urządzenia zawsze upewnij się, że jest ono prawidłowo zamontowane. Nieprawidłowy montaż może spowodować wyciek żywności i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używaj urządzenia bez pokrywy. Nie zdejmuj naczyń ani pokrywy podczas pracy urządzenia.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia. Upewnij się, że n nich ich nie blokuje.
- Nie dotykaj ruchomych części urządzenia. Podczas pracy nie wolno sięgać do urządzenia ani wkładać do niego przedmiotów. Zawsze wyłączaj urządzenie przed użyciem szpatułki.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- Nie pozostawiaj urządzenia na wysokich obrotach 8, 9 i 10 w sposób ciągły przez dłużej niż 2 minuty, aby uniknąć przegrzania. Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 1 minutę przed ponownym użyciem.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj tylko uchwyty i przycisków.
- Nie używaj akcesoriów do gotowania na parze bez pokrywy. Upewnij się, że otwór w pokrywie nie jest niczym zakryty podczas pracy.
- Podczas korzystania z akcesoriów do gotowania na parze należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzenia gorącą parą podczas zdejmowania pokrywy. Używaj rękawic kuchennych.
- Podczas używania zawsze upewnij się, że nasadka do odmierzania jest prawidłowo umieszczona na pokrywie.
- Gorące powietrze i para wydostają się z otworów urządzenia podczas pracy. Unikaj kontaktu z gorącą parą. Nie zakrywaj otworów.
- Gorącą żywność wlewaj do naczynia przez otwór w pokrywie i przetwarzaj ją przy niższych obrotach. Zachowaj szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzeń.
- **Ostrza są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z nimi. Nie dotykaj ostrzy.**
- Nie przechowuj w naczyniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.
- Używaj tylko z dołączoną podstawą i akcesoriami.
- Nie przemieszczaj urządzenia podczas pracy. Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
- Przed odłączeniem od źródła zasilania najpierw wyłącz urządzenie.
- Urządzenie jest ciężkie. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia.
- Unikaj bezpośredniego kontaktu urządzenia z wodą. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękoma.
- Jeżeli urządzenie zostanie zanurzone w wodzie, natychmiast odłącz je od źródła zasilania. Nie wkładaj rąk do wody, jeżeli urządzenie jest podłączone od źródła zasilania.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.

- Nie wszystkie systemy Android oraz IOS są kompatybilne z aplikacją mobilną. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z niezgodności.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za problemy spowodowane połączeniem internetowym, routerem Wi-Fi lub innymi inteligentnymi urządzeniami. W takim przypadku skontaktuj się z usługodawcą.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w instalacjach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych
 - firmy zapewniające nocleg ze śniadaniem
 - gospodarstwa rolne

OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Pokrywa do gotowania na parze | 9. Ostrze do miksowania |
| 2. Taca do gotowania na parze | 10. Nasadka do odmierzania |
| 3. Naczynie do gotowania na parze | 11. Pokrywa |
| 4. Wyjmowany kosz | 12. Naczynie |
| 5. Trzepaczka | 13. Podstawa z nóżkami antypoślizgowymi |
| 6. Szpatułka | 14. Ekran dotykowy |
| 7. Trzepaczka do wyrabiania | 15. Elementy sterujące |
| 8. Ostrze wielofunkcyjne | |

OPIS PANELU STEROWANIA



- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Programy | 8. Własne gotowanie |
| 2. Własne przepisy | 9. Historia |
| 3. Ustawienia | 10. Ulubione przepisy |
| 4. Funkcja ważenia | 11. Ikona sygnału Wi-Fi |
| 5. Przepisy w chmurze | 12. Ikona aplikacji |
| 6. Ikona programów | 13. Elementy sterujące |
| 7. Strona główna | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Umyj akcesoria zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

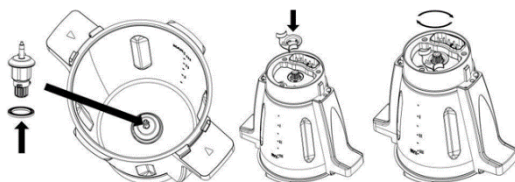
MONTAŻ URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.

- Pozostaw wystarczająco dużo miejsca wokół urządzenia, aby zapewnić cyrkulację powietrza (co najmniej 10 cm po bokach urządzenia).
- Umieść trzonek i gumową uszczelkę (jeżeli nie są jeszcze na swoim miejscu) w naczyniu. Umieść gumową uszczelkę na spodniej stronie trzonka, jak pokazano na rysunku, a następnie umieść wał na dnie naczynia.

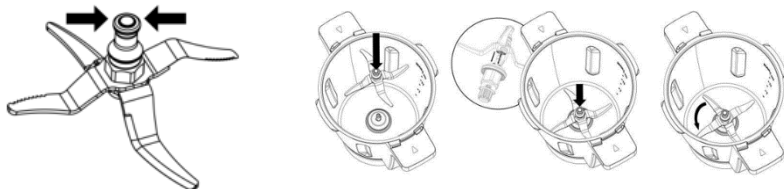
Pamiętaj: Trzonek i uszczelkę można ustawić prawidłowo tylko w trzech pozycjach. Jeżeli nie można całkowicie wsunąć trzonka w otwór, obróć go i spróbuj ponownie.

- Przytrzymaj trzonek w otworze naczynia i odwróć go do góry nogami. Wyrównaj strzałkę na nakrętce z symbolem odblokowanej kłódki na naczyniu, wciśnij nakrętkę w dół, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka zrówna się z symbolem zamkniętej kłódki.



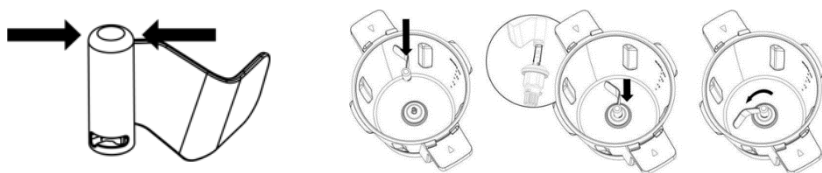
Ostrze wielofunkcyjne

- Ostrze wielofunkcyjne przeznaczone jest głównie do rozdrabniania żywności.
Przeostrożenie: Ostrza są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z nimi. Nie dotykaj ostrzy.
- Umieść naczynie na podstawie. Jeżeli naczynie nie zostanie prawidłowo ustawione, nie będzie można zamocować akcesoriów.
- Chwyć ostrze za górę. Umieść ostrze na trzonku naczynia tak, aby zatrzasnął się na swoim miejscu, wciśnij go w dół i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zamocowana.
- Aby zdjąć ostrze, chwyć górną część i obróć je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyjmij je.



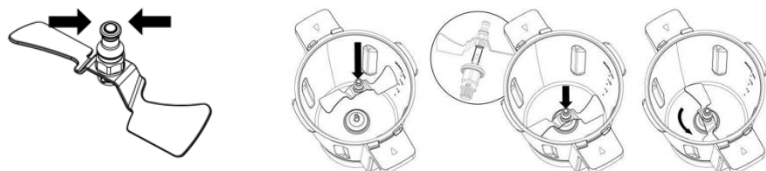
Trzepaczka do wyrabiania

- Trzepaczka do wyrabiania przeznaczona jest przede wszystkim do wyrabiania ciasta.
- Używaj trzepaczki do wyrabiania tylko do prędkości 3.
- Umieść naczynie na podstawie. Chwyć trzepaczkę do wyrabiania za górę. Umieść trzepaczkę na trzonku naczynia tak, aby zatrzasnęła się na swoim miejscu, wciśnij ją w dół i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zamocowana.
- Aby zdjąć trzepaczkę, chwyć górną część i obróć je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyjmij ją.



Ostrze do miksowania

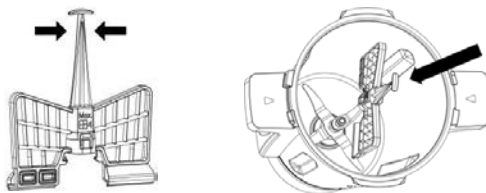
- Ostrze do miksowania przeznaczone jest głównie do mieszania żywności.
- Używaj ostrza do miksowania tylko do prędkości 2.
- Umieść naczynie na podstawie.
- Chwyć ostrze za górę. Umieść ostrze na trzonku naczynia tak, aby zatrzasnął się na swoim miejscu, wciśnij go w dół i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zamocowane.
- Aby zdjąć ostrze, chwyć górną część i obróć je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyjmij je.



Trzepaczka

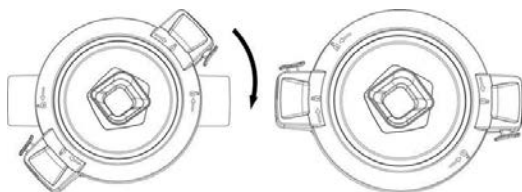
- Trzepaczka przeznaczona jest przede wszystkim do mieszania i ubijania.
- Używaj trzepaczki tylko do prędkości 4.
- Umieść naczynie na podstawie. Chwyć trzepaczkę za górę. Umieść trzepaczkę na trzonku naczynia tak, aby zatrzasknęła się na swoim miejscu i dociśnij w dół, aż zostanie zamocowana.
- Aby zdjąć trzepaczkę, chwyć górną część i wyjmij ją.

Pamiętaj: Nie dodawaj składników do naczynia, gdy pracuje trzepaczka, aby uniknąć jej zablokowania.



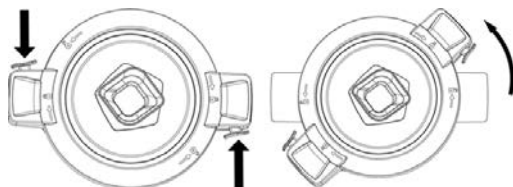
Montaż pokrywy naczynia

- Załóż pokrywę na naczynie i zabezpiecz ją, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, patrz rys.

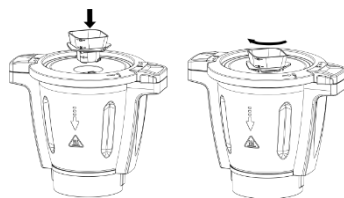


- Aby zdjąć pokrywę, naciśnij zatrzask zwalnający i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, patrz rys.

Pamiętaj: Urządzenia nie można włączyć bez prawidłowo założonej pokrywy.



- Umieść nasadkę pomiarową w otworze nasadki i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć. Nasadka pomiarowa służy do odmierzania składników i zapobiega rozpryskiwaniu się żywności z naczynia.
- Zawsze używaj urządzenia z założoną nasadką pomiarową. Nie zakrywaj otworu innymi przedmiotami.



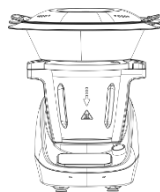
Wymowany kosz

- Wymowany kosz może służyć do odcedzenia soku po przetworzeniu owoców, przygotowania makaronu, ryżu czy ziemniaków.
- Kosz można umieścić bezpośrednio w naczyniu.
- Nie używaj kosza z trzepaczką do wyrabiania.



Akcesoria do gotowania na parze

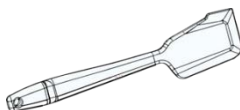
- Akcesoria do gotowania w parze mogą być używane do gotowania na parze warzyw, ryb i innych artykułów żywnościowych.
- Umieść urządzenie na podstawie i załóż na nie pokrywę. Zdejmij nasadkę do odmierzania. Umieść naczynie do gotowania na parze prawidłowo na pokrywie. Przed użyciem zawsze upewnij się, że pokrywa do gotowania na parze jest prawidłowo założona.



Pamiętaj: Akcesoria do gotowania na parze nie można używać w kuchence mikrofalowej ani w innym urządzeniu.

- Podczas pracy nie dotykaj części akcesoriów do gotowania na parze, a jedynie uchwyt.
- Nie zakrywaj otworów w pokrywie. Przed użyciem sprawdź, czy otwory są drożne, aby para mogła swobodnie uciekać.

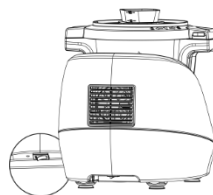
- Przed użyciem umieść urządzenie na podstawie i upewnij się, że jest ono prawidłowo zmontowane.
- Szpatułka przeznaczona jest do zeskrobywania żywności ze ścianek naczynia.


TABELA AKCESORIÓW

Akcesorium		Funkcja	Prędkość	Zdolność	Czas pracy
Ostrze wielofunkcyjne		Rozdrabnianie (+)	5	Maks. 3 l, kawałki 1-2 cm	1 min.
		Rozdrabnianie (++)	10	Maks. 3 l, kawałki 1-2 cm	1 min.
Trzepaczka do wyrabiania (nie używaj jednocześnie z koszem)		Wyrabianie ciasta na chleb, pizzę	2-3	Maks. 800 g ciasta	5-20 min.
		Ciasto makaronowe	3	Maks. 600 g ciasta	3 min.
Trzepaczka		Mieszanie	1-3	Maks. 3 l	30 min.
		Ubijanie białka, śmietany	4	Maks. 3 l	10 min.
Akcesoria do gotowania na parze		Warzywa	-	Maks. 2,3 l	15 min.
		Mięso	-	Maks. 2,3 l	20-30 min.
Trzepaczka do mieszania		Sauté, mieszanie	1-2	Maks. 3 l	5-20 min.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Podłącz urządzenie do źródła zasilania.
- Urządzenie włącza się/wyłącza za pomocą przycisku włączania/wyłączania znajdującego się z tyłu urządzenia, patrz rys.
- Po włączeniu urządzenia dotykowy panel sterowania zostaje podświetlony.



Pamiętaj: Poszczególne funkcje urządzenia można włączyć tylko wtedy, gdy naczynie i pokrywa są prawidłowo ustawione. Bez prawidłowo założonej pokrywy działają jedynie funkcje ważenia i podgrzewania.

Pamiętaj: Przy pierwszym użyciu możesz zauważyć delikatny zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i stopniowo znika.

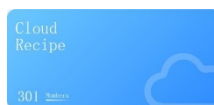
- Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.

Połączenie Wi-Fi

- Aby uzyskać dostęp do przepisów w chmurze, należy uaktywnić połączenie Wi-Fi urządzenia.
- W ustawieniach wybierz Połącz z Wi-Fi. Pojawi się lista dostępnych sieci Wi-Fi. Wybierz żadaną sieć Wi-Fi i wprowadź hasło (5G ani WEP nie są obsługiwane).
- Po pomyślnym połączeniu urządzenia z siecią Wi-Fi zostaną udostępnione odpowiednie funkcje i przepisy.

PRZEPISY W CHMURZE

- Aby wyświetlić przepisy w chmurze, kliknij menu przepisów w chmurze. Wybierz odpowiednią kategorię i przeglądaj przepisy. Po kliknięciu na wybrany przepis wyświetli się lista składników i proces.
- W prawym górnym rogu możesz użyć paska do wyszukiwania przepisów.



Pamiętaj: Czas przy przepisach będzie wyświetlany tylko po sparowaniu z telefonem komórkowym.

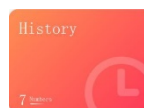
ULUBIONE PRZEPISY

- Wybrane przepisy w chmurze można dodać do menu ulubionych przepisów.
- Aby dodać przepisy do ulubionych, kliknij menu przepisów w chmurze. Wybierz przepis, który chcesz dodać do ulubionych i kliknij ikonę serca obok jego nazwy. W ten sposób przepis zostanie dodany do ulubionych przepisów.
- Aby usunąć przepis z ulubionych, kliknij menu ulubionych przepisów, a przy przepisie, który chcesz usunąć, kliknij ikonę serca obok jego nazwy.



HISTORIA

- Menu historii przechowuje wykorzystane przepisy w chmurze wraz z godziną i datą ich przygotowania.
- Aby usunąć przepis z historii, przeciągnij przepis w lewo, aż pojawi się ikona kosza, i kliknij go.



PROGRAMY

- W tym menu znajdziesz 18 wstępnie ustawionych programów automatycznych - 16 programów gotowania i 2 programy czyszczenia.



Lista programów

Czyszczenie

- Służy do czyszczenia wnętrza naczynia. Umieść trzepaczkę w naczyniu. Do naczynia wlej 500 ml wody i 1-2 krople płynu do mycia naczyń. Załóż pokrywę i nasadkę do odmierzenia na naczyniu. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne	Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	4		Dodaj kilka kropli płynu do mycia naczyń
Temperatura	70°C		
Poziom mocy	7		
Czas	5 min.		


Duszenie

- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.


Pamiętaj: Ten program składa się z 3 kroków. Po zakończeniu jednego kroku urządzenie automatycznie przechodzi do następnego kroku.

- Całkowity ustawiony czas dla wszystkich 3 kroków to 3 godziny. Czas ten można zmienić w kroku 3.


Krok 1

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	100°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	-	1-12 godz.		

Krok 2


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	100°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	5 godz.	-		

Krok 3

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	95°C	-		
Poziom mocy	2	-		
Czas	3 godz.	-12 godz.		


Smoothie

- Do miksowania warzyw, owoców, przypraw oraz do kruszenia lodu w celu przygotowania koktajli, sosów lub kremów.
- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	10	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	0,5 min.	-2 min.		


Keep Warm

- Do podtrzymywania temperatury żywności (np. przed podaniem).
- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	80°C	-		
Poziom mocy	2	-		
Czas	1 godz.	-12 godz.		

Mycie


- Do czyszczenia owoców, warzyw itp.
- Umieść kosz i ostrze wielofunkcyjne do naczynia. Umieść składniki w koszu, a na naczynie załóż pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	6	4-7	Ostrze wielofunkcyjne, kosz 	
Temperatura	50°C	-		
Poziom mocy	5	1-10		
Czas	5 min.	-5 min.		

Podgrzewanie

- Do podgrzewania ugotowanych pokarmów.
- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść pokarm w naczyniu i załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Pamiętaj: Nie wkładaj zamrożonej żywności do naczynia.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	95°C	60-95°C		
Poziom mocy	5	-		
Czas	30 min.	-60 min.		


Zupa

- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.


Pamiętaj: Ten program składa się z 3 kroków. Po zakończeniu jednego kroku urządzenie automatycznie przechodzi do następnego kroku.

- Całkowity ustawiony czas dla wszystkich 3 kroków to 32,5 minuty. Czas ten można zmienić w kroku 3.


Krok 1

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	10	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	30 s	-		

Krok 2


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	120°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	2 min.	-		

Krok 3

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	2	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	100°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	30 min.	15-60 min.		


Gotowanie

- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, zalej wodą i załóż na naczynie pokrywę z nasadką do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	Aby kontynuować gotowanie, wykonaj ustawienie ręcznie.
Temperatura	100°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	Urządzenie wyłączy się po ok. 1-2 minutach od zagotowania.	-		

Rozdrabnianie

- Do rozdrabniania żywności, takiej jak mięso, warzywa i owoce.
- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	5	5-7	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	1 min.	-5 min.		


Jogurt

- Do przygotowania domowego jogurtu.
- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzania. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.


Pamiętaj: Ten program składa się z 2 kroków. Po zakończeniu jednego kroku urządzenie automatycznie przechodzi do następnego kroku.

- Całkowity ustawiony czas dla wszystkich kroków to 8 godzin. Czas ten można zmienić w kroku 2.

Krok 1


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	1	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	37°C	-		
Poziom mocy	2	-		
Czas	30 min.	-		

Krok 2

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	37°C	-		
Poziom mocy	1	-		
Czas	7,5 godz.	3-12 godz.		

Podsmażanie

- Do wszystkich rodzajów żywności.
- Umieść ostrze do miksowania w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	1	1-2	 Ostrze do miksowania	
Temperatura	120°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	5 min.	1-30 godz.		

Risotto


- Do przygotowania risott lub ryżu.
- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść ryż z koszyka do naczynia, dodaj wodę i załóż na naczynie pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Pamiętaj: Ten program składa się z 2 kroków. Po zakończeniu jednego kroku urządzenie automatycznie przechodzi do następnego kroku.

Krok 1


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	1	-	 Ostrze wielofunkcyjne	
Temperatura	100°C	-		
Poziom mocy	6	-		
Czas	Po osiągnięciu 90°C następuje przejście do kroku 2	-		

Krok 2

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	1	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	96°C	-		
Poziom mocy	4	-		
Czas	18 min.	-		


Mieszanie

- Do mieszania i podgrzewania potraw.
- Umieść trzepaczkę w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzania. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	2	0-3	Trzepaczka 	
Temperatura	100°C	90-120°C		
Poziom mocy	10	-		
Czas	30 min.	-60 min.		

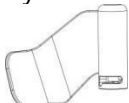
Kasza

- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzania. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	2	1-2	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	90°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	12 min.	10-30 min.		

Wyrabianie

- Umieść trzepaczkę do wyrabiania w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzania. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	3	-		Maks. 500g mąki i 300 g wody
Temperatura	0°C	0-37°C		
Poziom mocy	0	-		
Czas	6 min.	3-20 min.		

Congee (kasza ryżowa)


- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Pamiętaj: Ten program składa się z 2 kroków. Po zakończeniu jednego kroku urządzenie automatycznie przechodzi do następnego kroku.

Krok 1


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	1	-		
Temperatura	120°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	6,5 min.	-		

Krok 2

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	1	-		
Temperatura	98°C	-		
Poziom mocy	5	-		
Czas	40 min.	30-60 min.		

Gotowanie w parze

- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Akcesoria do gotowania w parze 	
Temperatura	120°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	20 min.	-60 min.		

Gęsta zupa


- Powolne gotowanie z kontrolą temperatury i czasu dla doskonałego wyniku.
- Umieść ostrze wielofunkcyjne w naczyniu. Umieść składniki w naczyniu, załóż na niego pokrywę i nasadkę do odmierzenia. Kliknij Start, aby rozpocząć operację.

Pamiętaj: Ten program składa się z 8 kroków. Po zakończeniu jednego kroku urządzenie automatycznie przechodzi do następnego kroku.


Krok 1

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	100°C	-		
Poziom mocy	10	-		
Czas	Przejdzie do kroku 2 za 1-2 minuty po zagotowaniu.	-		


Krok 2

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	0	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	110°C	-		
Poziom mocy	4	-		
Czas	20 min.	-		


Krok 3

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	3	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	Przejdź do kroku 4 po obniżeniu temperatury na 90°C.	-		


Krok 4

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	6	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	5 s	-		


Krok 5

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	7	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	5 s	-		


Krok 6

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	8	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	5 s	-		

Krok 7

Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	9	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	5 s	-		

Krok 8


Ustawienia domyślne		Opcja ustawienia	Akcesorium	Pamiętaj
Prędkość	10	-	Ostrze wielofunkcyjne 	
Temperatura	0°C	-		
Poziom mocy	0	-		
Czas	1 min.	-		

WŁASNE GOTOWANIE


- To menu umożliwia ustawienie własnego czasu, temperatury, prędkości i poziomu mocy.




Timer

- Żądany czas można ustawić za pomocą panelu dotykowego lub pilota. Kliknij OK po zakończeniu ustawień.
- Gdy urządzenie jest uruchomione, kliknij ikonę w prawym dolnym rogu, a urządzenie rozpocznie odliczanie. 


Prędkość

- Za pomocą panelu dotykowego lub pilota możesz ustawić prędkość akcesoriów. Kliknij OK po zakończeniu ustawień.
- Ustawienie jest możliwe w zakresie 0-10.
- Gdy urządzenie jest uruchomione, kliknij ikonę w prawym dolnym rogu, a urządzenie rozpocznie odliczanie. Jeżeli nie ustawiono żadnego niestandardowego timera, domyślne ustawienie timera to 1 godzina maks. dla prędkości 1-4 i 5 minut maks. dla prędkości 5-10. 

Temperatura

- Za pomocą panelu dotykowego lub pilota możesz ustawić żadaną temperaturę. Kliknij OK po zakończeniu ustawień.
- Gdy urządzenie jest uruchomione, kliknij ikonę w prawym dolnym rogu, a urządzenie rozpocznie odliczanie. 
- Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, ikona temperatury zmieni kolor na niebieski.

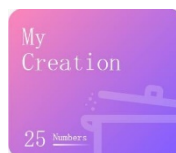
Poziom mocy


- Za pomocą panelu dotykowego lub pilota możesz ustawić żądany poziom mocy. Kliknij OK po zakończeniu ustawień.
- Ustawienie możliwe jest w zakresie 0-10. Ustawienia można dokonać tylko po ustawieniu temperatury.
- Gdy urządzenie jest uruchomione, kliknij ikonę w prawym dolnym rogu, a urządzenie rozpocznie odliczanie. 

Pamiętaj: Do przygotowywania tłustych potraw zalecamy wybór niższego poziomu mocy, aby potrawa się nie przypaliła.

WŁASNE PRZEPISY

- W tym menu znajdziesz własne, stworzone przepisy.
- Aby utworzyć nowy przepis, kliknij Utwórz nowy. Pojawi się menu, w którym możesz wpisać nazwę, czas, potrzeby kuchenne, porcje itp.
- Aby dodać składniki, kliknij symbol + pod ikoną Składniki. Pojawi się nowe okno, w którym możesz wpisać składniki, a następnie kliknąć Tak, aby je zapisać.
- Kliknij Dalej, aby przejść do menu Dodaj kroki. W tym menu można dodać czas, prędkość, temperaturę i poziom mocy.
- Kliknij Zapisz, a przepis zostanie zapisany w menu w zakładce Moje własne przepisy.
- Jeżeli chcesz uruchomić urządzenie według przepisu, kliknij opcję Start przy przepisie.
- Aby zmienić przepis, kliknij „Edytuj“.



- Aby usunąć przepis, kliknij ikonę w prawym górnym rogu. 

USTAWIENIA

- Menu ustawień znajduje się w prawym dolnym rogu.

Język

- Ustawianie wymaganego języka (domyślnie jest to angielski).

Parowanie z aplikacją mobilną Rohnson

- Urządzeniem można również sterować za pomocą aplikacji mobilnej ze smartfona.
- Pobierz i zainstaluj aplikację mobilną Rohnson za pomocą kodu QR, z Google Play lub App Store (dla systemu operacyjnego Android 5.0 i nowszych / iOS 11.0 i nowszych).
- Zarejestruj się za pomocą swojego numeru telefonu lub adresu e-mail i się zaloguj.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania. W panelu sterowania kliknij Ustawienia i wybierz Połącz z Wi-Fi. Wybierz swoją sieć Wi-Fi i wprowadź hasło do tej sieci.
- Aby następnie sparować urządzenie, kliknij „+” lub „Dodaj urządzenie” w aplikacji.
- Poczekaj, aż urządzenie sparuje się z aplikacją (proces może trwać do 2 minut). Po udanym sparowaniu urządzeniem można sterować ze strony głównej aplikacji.



Pamiętaj: Urządzeniem można zarządzać tylko za pomocą jednego, aktualnie sparowanego urządzenia mobilnego.

Pamiętaj: Podczas pierwszego parowania urządzenia z lokalną siecią Wi-Fi zaleca się, aby zarówno urządzenie, jak i telefon komórkowy znajdowały się w odległości mniejszej niż 1 m od modemu/routera.

Tryb snu

- Ustawianie czasu, po którym urządzenie przechodzi w tryb snu (ustawienie domyślne to 10 minut).

Jednostka temperatury

- Ustawienie jednostki temperatury °C / °F (ustawienie domyślne to °C).

Wersja oprogramowania

- Informacje o wersji oprogramowania, aplikacji itp.

Resetowanie

- Zresetowanie urządzenia do ustawień fabrycznych. Ten krok usunie wszystkie dane zapisane w urządzeniu.

WAŻENIE

- Urządzenie jest wyposażone w zintegrowaną wagę spożywczą. Aby rozpocząć ważenie, kliknij ikonę funkcji ważenia, włóż żywność do naczynia, a na wyświetlaczu pojawi się waga w gramach.
- Ważenie możliwe jest w zakresie 1 – 4,999 g.
- Ważenie jest możliwe tylko w trybie gotowości lub po przerwaniu gotowania.

Pamiętaj: Funkcja ważenia jest dostępna tylko wtedy, gdy urządzenie nie ma pokrywy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci el. i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
- Zdejmowane akcesoria umyj w wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu kuchennego, opłucz i osusz. Akcesoria (naczynie, łopatkę do wyrabiania, akcesoria do gotowania w parze, trzepaczkę, szpatułkę) można również myć w zmywarce w temperaturze do 60°C.

Przeostrożność: Ostrza są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z nimi. Nie dotykaj ostrzy.

- Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu w suchym miejscu.

TABELA KOMUNIKATÓW BŁĘDÓW

Kod błędu	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	Blokada bezpieczeństwa nie została uaktywniona.	Pokrywa nieprawidłowo umieszczona na naczyniu/naczynie nieprawidłowo umieszczony na podstawie.	Umieść pokrywę prawidłowo na naczyniu/naczynie na podstawie.
E02	Nie wykryto czujnika temperatury	Naczynie nie jest prawidłowo umieszczone w podstawie. Usterka czujnika temperatury	Umieść naczynie prawidłowo na podstawie. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym
E03	Zablokowany silnik/ostrza	Za dużo składników w naczyniu/za duże kawałki żywności.	Wyjmij składniki z naczynia/pokrój składniki na mniejsze kawałki.
E04	Zbyt wysoka temperatura	Brak składników/za mało składników przy ustawieniu wysokiej temperatury.	Dodaj składniki do naczynia.
E05	Zbyt wysoka temperatura silnika	Urządzenie działało zbyt długo/ustawiono zbyt dużą prędkość bez przerwy na schładzanie.	Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie przed ponownym użyciem.
E07	Usterka przekładni	Problem podczas zmiany przekładni.	Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.
E08	Usterka czujnika temperatury silnika	Po włączeniu urządzenia nie wykryto czujnika temperatury silnika.	Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.
E11	Wysoka prędkość w wysokiej temperaturze	Temperatura w naczyniu powyżej 90°C przy prędkości 4 i wyżej.	Pozostaw potrawę do ostygnięcia poniżej 90°C lub zmniejsz prędkość poniżej poziomu 4.

E12	Przeciążenie	Masa składników powyżej 4,999 g.	Usuń składniki tak, aby masa nie przekraczała 4,999g.
-----	--------------	-------------------------------------	---

DANE TECHNICZNE

Model: R-5834

Standard: IEEE 802.11b/g/n

Typ anteny: antena PCB

Częstotliwość WiFi: 2,4 GHz

Maksymalna moc: 20 dBm maks.

Wymiar: 46*64*25,5 cm

Temperatura eksploatacyjna: -20 °C-85 °C

Wilgotność eksploatacyjna: 20-90%

Zasilanie: DC 3 V - 3,6 V

Sprzęt radiowy

Maksymalna moc radiowa w pasmach częstotliwości, w których urządzenie radiowe działa wynosi 20 dBm oraz 2,4 GHz.

UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Niniejszym oświadczamy, że urządzenie radiowe typu R-5834 jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.rohnsen.eu

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	230 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1700 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyte opakowanie należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.