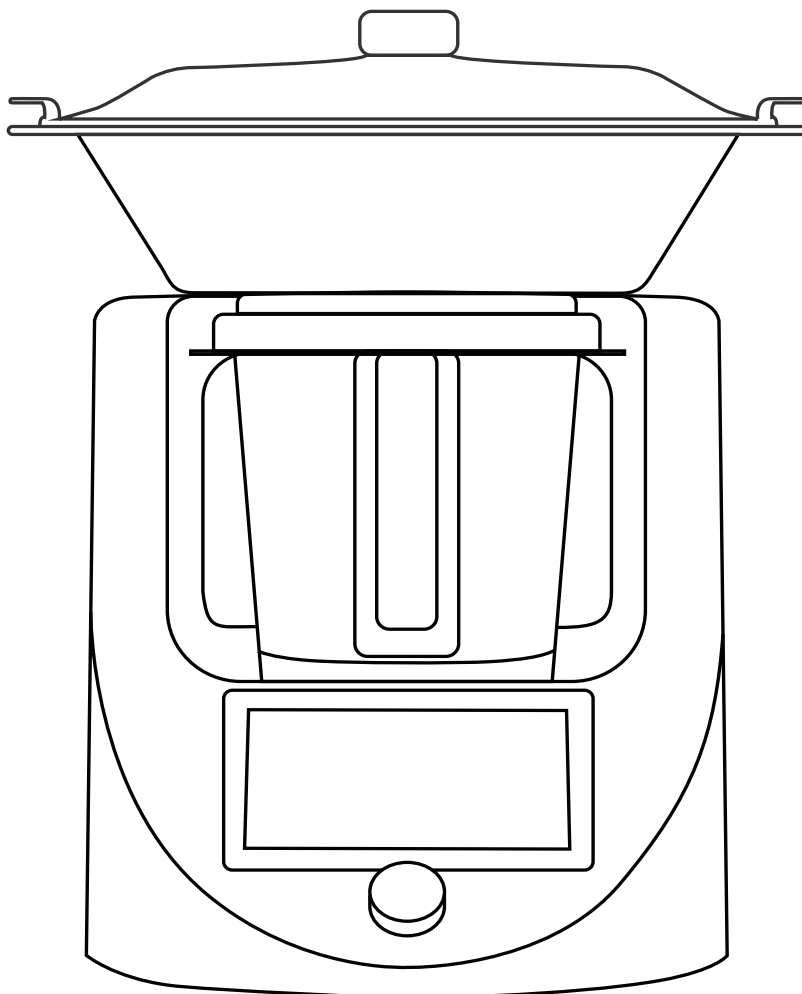


COOKOVER PHILIPIAK

MODEL C-01

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i przestrzegać zawartych w niej ostrzeżeń i środków ostrożności.

Philipiak

MILANO
1967

SPIS TREŚCI

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA	1
2. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW	4
3. INSTRUKCJA OBSŁUGI AKCESORIÓW.....	5
4. INSTRUKCJA OBSŁUGI	10
5. PORADY	12
6. ZABEZPIECZENIE SILNIKA	15
7. BŁĘDY I ROZWIĄZANIE	16
8. DANE TECHNICZNE	16
9. MATERIAŁY WYKORZYSTANE DO PRODUKCJI URZĄDZENIA	17

Szanowni Państwo,

gratulujemy zakupu i dziękujemy Państwu za zaufanie okazane naszej marce. COOKOVER Philipiak działa w oparciu o wiele nowoczesnych rozwiązań technologicznych, dlatego prosimy, aby z uwagą zapoznali się Państwo z instrukcją.

Sugerujemy też zachowanie jej na przyszłość.


Gdyby jednak pojawiły się z Państwa strony dodatkowe pytania, prosimy o kontakt z naszym Biurem Obsługi Klienta.

Z pozdrowieniami,
Philipiak Milano

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
2. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
3. Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
4. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść elementy, które będą miały kontakt z żywnością.
5. Nigdy nie używaj żadnych akcesoriów lub części pochodzących od innych producentów.
Gwarancja traci ważność, jeśli takie akcesoria lub części zostały użyte.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
7. Zawsze stawiaj jednostkę główną na płaskiej, suchej i czystej powierzchni.
8. To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
9. Nigdy nie pozwól, aby urządzenie pracowało bez nadzoru.
10. Wyłącz urządzenie przed odłączeniem i zainstalowaniem jakichkolwiek akcesoriów.
11. Poczekaj, aż ruchome części przestaną pracować, zanim zdejmiesz części urządzenia.
12. Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy, ani nie płucz go pod kranem.
Do czyszczenia jednostki głównej używaj wyłącznie wilgotnej szmatki. W przypadku dostania się wody do urządzenia jednostki głównej należy skontaktować się z serwisem. Należy pamiętać, że jeżeli woda dostanie się do elementów znajdujących się pod napięciem, może dojść do porażenia prądem.
13. Nie korzystaj z urządzenia, które zostało zalane wodą lub uszkodzone w inny sposób - uszkodzenie przewodu elektrycznego, upadek lub inne uszkodzenia mechaniczne.
W każdym z takich lub podobnych przypadków należy oddać urządzenie do serwisu.
14. Odłącz urządzenie od zasilania natychmiast po użyciu.
15. Nie stawiaj urządzenia na płytach grzewczych, ceramicznych, indukcyjnych itp. ani żadnych innych wytwarzających ciepło. Urządzenie ustawione na gorącej powierzchni może się zapalić.
16. Korzystając z urządzenia zachowaj odpowiednią odległość samego urządzenia i przewodu elektrycznego od urządzeń wytwarzających ciepło.
17. Urządzenie powinno być podłączone bezpośrednio do źródła prądu bez korzystania z rozgałęziaczy i przedłużaczy.
18. Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania zawsze zgodnie z tabliczką znamionową umieszczoną na spodzie urządzenia, aby zapewnić mu odpowiednie parametry.

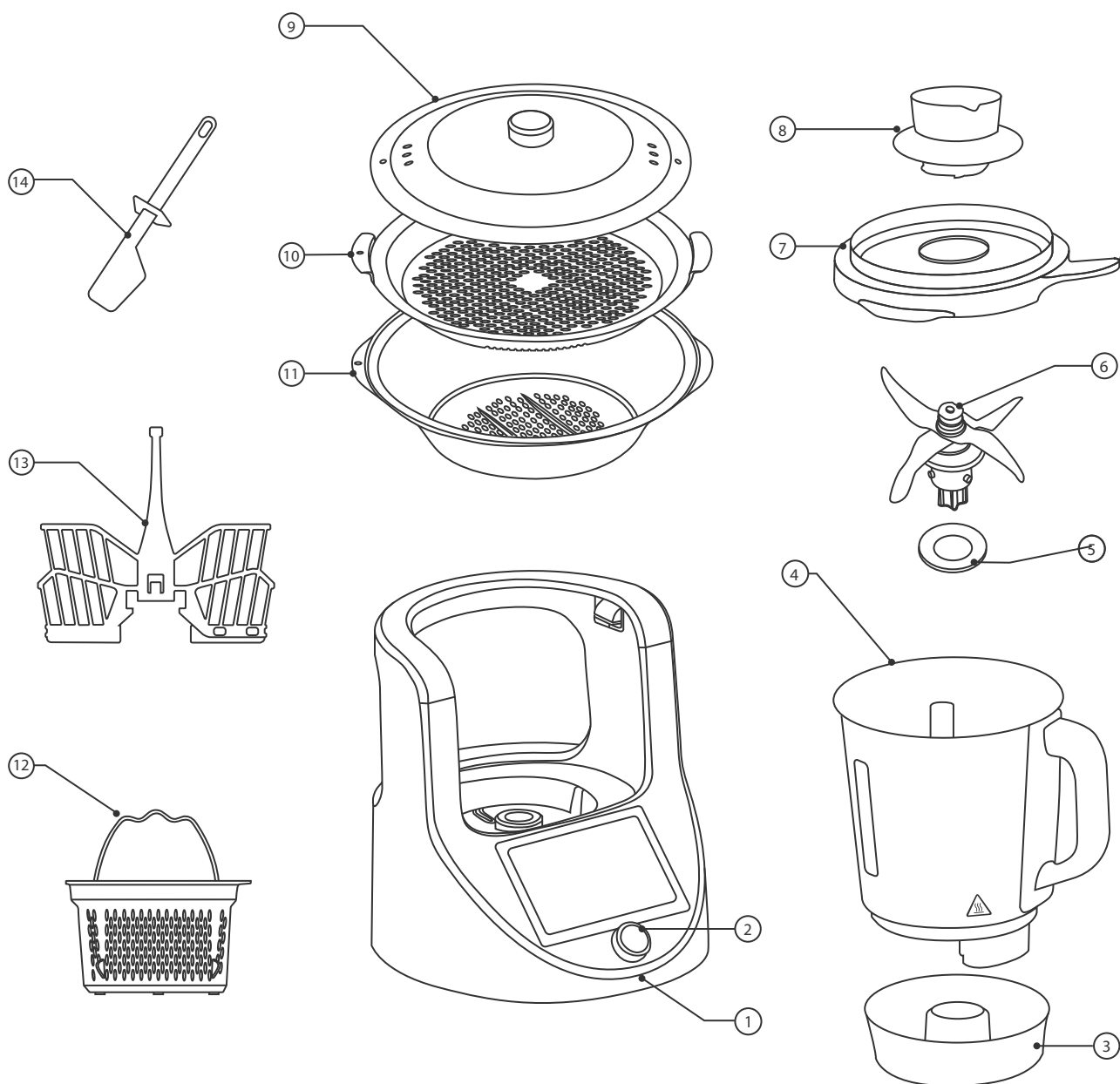
19. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, nieposiadające doświadczenia i wiedzy, tylko jeśli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją związane z tym zagrożenia.
20. Urządzenie nie jest przeznaczone dla dzieci i należy przechowywać je w bezpiecznym miejscu niedostępnym dla nich.
21. Każdorazowo kiedy gotuje się z zamkniętym otworem w pokrywie należy pamiętać, iż wytworzone ciśnienie lub dobrane nieprawidłowe prędkości mieszania lub innych czynności może spowodować gwałtowne wydostanie się przygotowywanego jedzenia z kielicha na zewnątrz. Należy mieć to na uwadze aby nie doprowadzić do poparzeń.
22. Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu wypełnienia kielicha ze względów bezpieczeństwa - oznaczenie na kielichu „MAX”- 2,5 l.
23. Jeżeli urządzenie jest gorące z zewnątrz i posiada w środku gorącą zawartość wówczas należy zachować szczególną ostrożność aby uniknąć oparzeń. Podczas pracy urządzenie może pryskać i/lub mocno parować zatem może wywołać oparzenia.
24. Dodając płyny do urządzenia podczas pracy należy zachować szczególną ostrożność, aby zawartość kielicha nie wydostała się na zewnątrz.
25. Jeśli podczas gotowania dojdzie do zablokowania pokrywy lub otworu kielicha należy odłączyć urządzenie od źródła prądu nie dotykając ekranu.
26. Otwór w pokrywie kielicha nie może być nigdy podczas gotowania zablokowany przez składniki produktów.
27. Z uwagi na wysoką temperaturę zawartości należy bardzo ostrożnie wyjmować kielich z urządzenia aby zapobiec oparzeniu.
28. Podczas gotowania gorących potraw należy bardzo powoli zwiększać obroty urządzenia tak, aby zapobiec wydostaniu się na zewnątrz i zalaniu blatu lub poparzeniu. Pokrywa powinna mieć zamontowany korek chyba, że przepis mówi inaczej.
29. Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z gorącym tłuszczem, który rozgrzany może pryskać po dodaniu składników lub użyciu akcesoriów, które np. nie są suche i zawierają wodę. Należy zapobiec w ten sposób oparzeniom.
30. Należy sprawdzać czy pokrywa kielicha jest objęta mechanizmem blokującym.
31. Należy korzystać każdorazowo z czystej pokrywy, która tylko w takim stanie może nam zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie, bezpieczne i zgodne z zastosowaniem.
32. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
33. Urządzenie należy ustawić w dostatecznej odległości od końca blatu roboczego.
34. Należy pamiętać, że podczas gotowania metodą sous-vide obróbka termiczna żywności odbywa się w niskich temperaturach, co może prowadzić do namnażania się bakterii. Należy zatem np.; spożyć potrawę bezpośrednio po przygotowaniu, przestrzegać zasad higieny, pracować wyłącznie na świeżych produktach, a w kolejnych krokach, przed lub po gotowaniu zapiekać i/lub zabezpieczać próżniowo, zamrażać lub też po prostu przechowywać w lodówce, żeby nie doszło do zatrucia.
35. Sfermentowaną żywność należy schłodzić bezpośrednio po przyrządzeniu.
36. Podczas przetwarzania gorącej żywności (dla temperatury na poziomie lub powyżej 60°C, nie należy dotykać miarki).
37. Należy przestrzegać wytycznych w przepisach czyli wysokości obrotów i temperatury.

38. Należy sprawdzać stan akcesoriów, aby błędnie wykorzystane nie znalazły się w potrawach i nie groziły połknięciem lub udławieniem.
39. Szpatułkę należy umieszczać w kielichu wyłącznie cienką częścią a nie rękojeścią.
40. Akcesoria Cookovera nie mają zastosowania do innych produktów takich jak patelnie i garnki, szczególnie nie należy ich używać w wysokich temperaturach.
41. W razie uszkodzenia akcesoriów podczas gotowania należy wyrzucić potrawę i skontaktować się z serwisem w celu zakupu części.
42. Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy i wymiany noża, który jest bardzo ostry. Podczas wyjmowania lub ponownego wkładania ostrza należy trzymać tylko jego górną część.
43. Nie należy wkładać rąk ani innych części ciała do urządzenia podczas pracy, aby się nie skaleczyć. Uwaga należy uważać na włosy i odzież, aby nie wkręciły się w nóż lub różgę podczas pracy urządzenia.
44. Szpatułka służy wyłącznie do mieszania i nie należy jej używać podczas pracy ostrza.
45. Różga jest delikatna i nie może pracować powyżej 8 obrotów. Pełni rolę ubijającą nie należy dodawać podczas jej pracy większych składników, które mogą ją zablokować lub uszkodzić. Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić czy różga jest dobrze osadzona na nożu.
46. Nie należy korzystać ze szpatułki podczas założonej różgi.
47. Należy czyścić urządzenie bezpośrednio po wykorzystaniu np. po to, aby nóż nie był długo umieszczony w wodzie.
48. Podczas gotowania na parze należy kontrolować poziom wody ponieważ, jeżeli woda wyparuje może dojść do uszkodzenia urządzenia. Urządzenie powoduje szybkie odparowanie wody podczas gotowania więc należy uważać, aby się nie zapiekło lub nie zepsuło.
49. Należy zachować ostrożność, podczas wlewania gorącego płynu, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia na skutek nagłego parowania.
50. Ostrzeżenie: "Hot surface"  znajdujące się na kielichu mówi nam aby zachować ostrożność. Kielich może być gorący i nie należy go dotykać bez zachowania ostrożności!
51. Urządzenie podczas gotowania produkuje parę zatem należy ustawić je tak, aby nie uszkodzić np. mebli.
52. Podczas miksowania, mielenia i gotowania zalecamy zamykanie pokrywy korkiem chyba, że przepis mówi inaczej.
53. Urządzenie posiada wbudowaną wagę w związku z tym zalecamy aby obchodzić się z nim ostrożnie unikając gwałtownego przesuwania po blacie lub upuszczania na blat choćby z niewielkiej wysokości.

2. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

Proszę sprawdzić zawartość i integralność urządzenia oraz akcesoriów w opakowaniu.

Opakowanie zawiera:



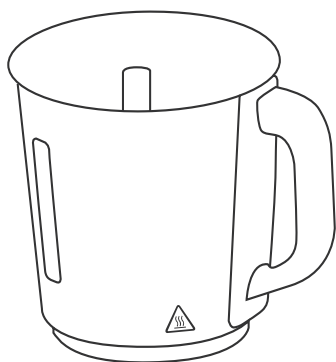
1	Jednostka główna	6	Nóż / Ostrze	10	Naczynie parowe
2	Pokręto (przycisk wł/wył)	7	Pokrywa kielicha	11	Parownik
3	Podstawa kielicha	8	Korek / Miarka	12	Koszyk
4	Kielich	9	Pokrywa parownika	13	Rózga
5	Pierścień uszczelniający / Uszczelka dna kielicha	14	Szpatułka		

3. INSTRUKCJA OBSŁUGI AKCESORIÓW

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem zapoznaj się z przeznaczeniem jego akcesoriów.
Każdy element został zaprojektowany w określonym celu.

URZĄDZENIE POSIADA ZABEZPIECZENIE NA CZAS TRANSPORTU – KIELICH JEST ZAMKNIĘTY W URZĄDZENIU. PO WYJĘCIU URZĄDZENIA Z OPAKOWANIA PODŁĄCZ URZĄDZENIE DO PRĄDU A NASTĘPNIE WCIŚNIJ PRZYCISK - POKRĘTŁO (WŁ/WYŁ). URZĄDZENIE ZWOLNI BLOKADĘ TRANSPORTOWĄ I OTWORZY SIĘ.

3.1 KIELICH Używanie kielicha i pokrywy



Maksymalna zaznaczona na kielichu pojemność to 2,5 litra.
Wyczyść kielich i pokrywę kielicha przed jej założeniem.

Montaż kielicha w urządzeniu:

1. Włóż kielich do podstawy urządzenia (jednostki głównej).
2. Wyrównaj uchwyt pokrywy z uchwytem kielicha i wciśnij go na miejsce. Obróć lekko pokrywę, aby pierścień uszczelniający był dopasowany.
3. Umieść korek / miarkę w otworze pokrywy kielicha i dokręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Podłącz urządzenie do prądu i naciśnij pokrętkę (wł/wył).
Urządzenie uruchomi się. Postępuj zgodnie z informacjami wyświetlanymi na ekranie. Możesz rozpocząć gotowanie a urządzenie automatycznie sprawdzi, czy pokrywa kielicha jest prawidłowo założona.

Uwaga!

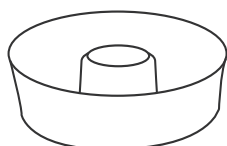
Nie napełniaj kielicha powyżej oznaczenia MAX.- pojemność kielicha wynosi 2,5 l. Przepiętlenie kielicha może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz poparzenia!

Upewnij się, że otwory w pokrywie kielicha nie są zatkane.

Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania kielicha, aby uniknąć rozlania jego zawartości.

Zachowaj ostrożność podczas dodawania płynu do kielicha.

3.2 PODSTAWA KIELICHA



Podstawa kielicha służy do zabezpieczenia i luzowania zestawu ostrza.

Uwaga!

Upewnij się, że podstawa kielicha jest mocno przykręcona i zablokowana w przeciwnym razie, może dojść do uszkodzenia innych części urządzenia.

Jeśli jakikolwiek płyn wycieknie lub dostanie się do jednostki głównej należy odłączyć wtyczkę zasilania. Po wyczyszczeniu upewnij się, że dno kielicha jest całkowicie suche.

3.3 POKRYWA KIELICHA



Uwaga!

Zawsze utrzymuj pokrywę, pierścień uszczelniający i brzeg kielicha w czystości i regularnie sprawdzaj, czy pierścień uszczelniający nie jest uszkodzony.

Pierścień uszczelniający pokrywy nie jest zdejmowalny, jego wymuszone usunięcie może spowodować uszkodzenie.

W przypadku uszkodzenia lub wycieku należy zaprzestać używania pokrywy kielicha.

Uwaga!

Aby umożliwić sprawne odprowadzanie pary i uniknąć nadmiernego ciśnienia, należy upewnić się, że otwór w pokrywie kielicha nie jest zakryty i zablokowany.

Aby zapobiec rozlaniu płynów podczas gotowania, użyj oryginalnej miarki / korka, wewnętrznego koszyka lub parownika, aby zakryć otwór w pokrywie miski. Aby uniknąć poparzenia, nie należy otwierać pokrywy kielicha na siłę.

Pokrywę kielicha można otworzyć tylko wtedy, gdy prędkość jest ustawiona na "0" i blokada pokrywy kielicha jest otwarta.

Uwaga!

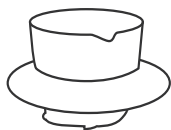
Używaj tylko czystego kielicha i pokrywy oraz upewnij się, że ich krawędzie są czyste. Urządzenie posiada blokadę bezpieczeństwa i będzie działać tylko wtedy, gdy pokrywa kielicha jest zamknięta. Nie należy otwierać pokrywy kielicha na siłę, kiedy urządzenie pracuje.

Po ustawieniu urządzenia w tryb gotowania, urządzenie automatycznie zablokuje lub otworzy pokrywę kielicha.

Mechanizm blokujący posiada czujnik, który automatycznie rozpozna, czy pokrywa kielicha jest prawidłowo zamontowana.

Mechanizm blokujący zwolni pokrywę kielicha po zakończeniu pracy z opóźnieniem, aby zapobiec rozlaniu zawartości znajdującej się w kielichu.

3.4 MIARKA / KOREK



Uwaga!

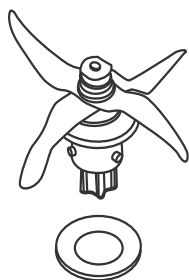
Miarka jest przedmiotem uniwersalnym: służy jako osłona otworu w pokrywie kielicha, aby zapobiec utracie ciepła, oraz zapobiega rozlewaniu się gotowanych potraw. Miarka jest wyposażona w skalę o pojemności 30 ml oraz 80 ml. Pamiętaj, aby umieścić miarkę w otworze pokrywy kielicha zagłębieniem do góry. Jeśli chcesz dodać trochę płynu bez wyjmowania miarki, po prostu przelej go na pokrywę kielicha, a płyn spłynie do środka.

Uwaga!

Kontakt z rozlanym gorącym jedzeniem lub kontakt z gorącymi powierzchniami może spowodować poparzenia! Należy uważać na gorące składniki wylewające się z otworu w pokrywie kielicha. Aby uniknąć poparzeń, umieść miarkę w otworze w pokrywie kielicha. Gdy składniki są gorące, nie używaj funkcji pulsacyjnej „PULSOWANIE” lub nie przetaczaj nagle na wysoką prędkość, ponieważ może to spowodować poparzenia jeśli pokrywa nie jest zamknięta korkiem. Podczas przetwarzania gorącej żywności należy powoli zwiększać prędkość. Bez założonego korka nie należy uruchamiać miksowania płynów.

3.5 OSTRZE / NÓŻ

Instalacja



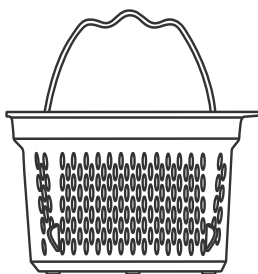
Instalacja ostrza:

1. Przytrzymaj uchwyt kielicha drugą ręką włóż ostrze do dolnego otworu, a następnie obróć go o 60 stopni, aby przytwierdzić go do spodu kielicha.
2. Następnie trzymając kielich zamontuj podstawę kielicha i dokręć do momentu zrównania strzałki znajdującej się na uchwycie kielicha i zamkniętej kłódki znajdującej się na podstawie kielicha.

Uwaga!

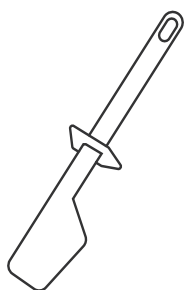
Nieszczelności wokół ostrza mogą spowodować uszkodzenie jednostki głównej. Upewnij się, że uszczelka ostrza ściśle przylega do dna kielicha a podstawa jest zablokowana.

3.6 KOSZYK



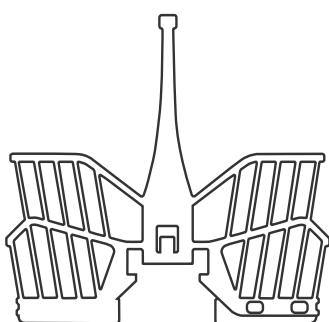
Koszyk służy do gotowania na parze, gotowania np. ryżu, może służyć jako sito lub cedzak.

3.7 SZPATUŁKA



Szpatułka służy do zgarniania produktów ze ścianek i dna kielicha, do mieszania potraw oraz wyjmowania koszyka z kielicha.

3.8 RÓZGA



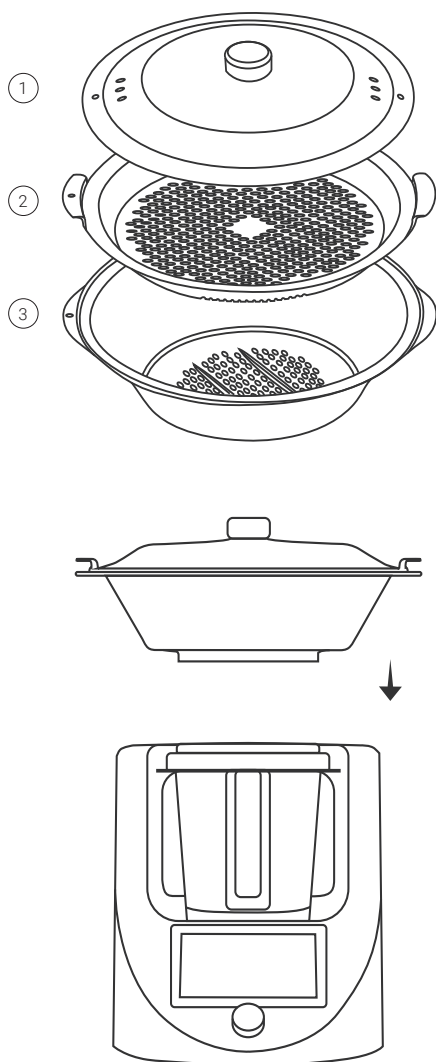
Różgę używaj tylko w prędkości 1-8.

Różga pomoże Ci ubić np. białko jajek, śmietanę, masło, majonez itp. Jest to również ważne narzędzie przy tworzeniu mieszanek budyniowych lub kremowych. Podczas gotowania mleka, robienia puddingów lub puree, elementy pionowe różgi pozwalają na dalsze mieszanie składników. Różgę nałóż na ostrze i odwróć ją lekko w kierunku obrotu ostrzy. Wystarczy przytrzymać górną część kwadratowego kształtu i obrócić ją w lewo i w prawo, aby ją zdemontować.

Uwaga!

Podczas używania różgi, prędkość obrotów nie powinna przekraczać 8 prędkości, w przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu. Nie należy dodawać dużych kawałków jedzenia podczas obrotu różgi, ponieważ może ona ulec uszkodzeniu lub się zablokować.

3.9 PAROWNIK



Parownik składa się z trzech części:

1. Pokrywa parownika
2. Naczynie parowe – II piętro
3. Parownik – I piętro

Wszystkie elementy wykonane są z materiałów klasy spożywczej. Przed użyciem parownika należy go prawidłowo zamontować na pokrywie kielicha.

Krok 1

Jeśli chcesz gotować przez 30 minut, dodaj co najmniej 800 ml wody do kielicha. Jeśli chcesz używać go z wewnętrznym koszykiem, umieść koszyk wewnątrz kielicha, dodaj składniki, a następnie przykryj kielich. Aby uzyskać różne smaki, możesz zastąpić wodę np. bisque lub mieszanką wina i wody.

Krok 2

Dodając składniki do parownika pamiętaj, aby na dole umieścić dłużej gotowane produkty, a na górze krócej gotowane. Umieść parownik na zablokowanej pokrywie kielicha (bez miarki).

Krok 3

Aby rozpocząć gotowanie wybierz funkcję „Para”, ustaw czas i naciśnij „Start”. Woda potrzebna do wytworzenia pary będzie zużywała się w objętości ok. 400 ml na 15 min.

Po skończonym gotowaniu pozwól, aby gorąca para opadła żeby uniknąć poparzeń.

Uwaga!

Do gotowania przez mniej niż 30 minut potrzeba około 800 ml wody. Dodaj 125 ml więcej wody na każde dodatkowe 5 minut gotowania.

Należy pamiętać o kilku prostych zasadach:

Kielich powinien być wypełniony wystarczającą ilością wody lub płynu, ale nie większą niż maksymalny poziom - znak „MAX” umieszczony na kielichu. Czas gotowania sugerowany w przepisach będzie się różnił w zależności od rodzaju produktów, ich wielkości i osobistych preferencji.

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

PODŁĄCZENIE ZASILANIA

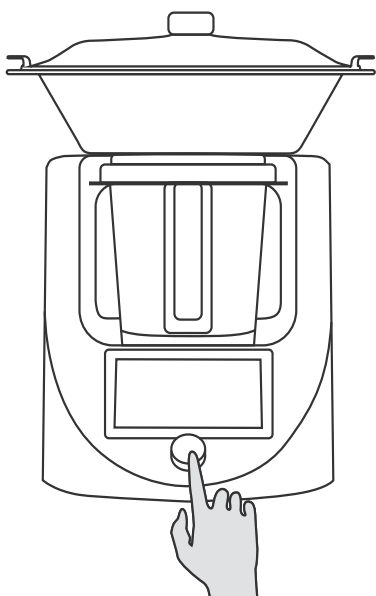
Wysuń kabel z obudowy urządzenia. Długość kabla zasilającego wynosi 1,2 metra.

TRYB TRANSPORTOWY

Na czas transportu urządzenie posiada blokadę, która unieruchamia kielich.

Po podłączeniu zasilania po raz pierwszy, proszę nacisnąć główne pokrętko / przycisk wł/wył., aby uruchomić urządzenie. Po włączeniu urządzenia mechanizm blokujący zostanie automatycznie otwarty.

JAK WŁĄCZYĆ I WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE



WŁĄCZANIE

Naciśnij główne pokrętko (przycisk wł/wył), aby włączyć urządzenie, na ekranie wyświetlacza pojawi się menu główne.

WYŁĄCZANIE

Naciśnij pokrętko (przycisk wł/wył) przez 3 sekundy, urządzenie wyłączy się.

Urządzenie wyłączy się automatycznie po 30 min jeśli nie będziesz z niego korzystał.

CZYSZCZENIE

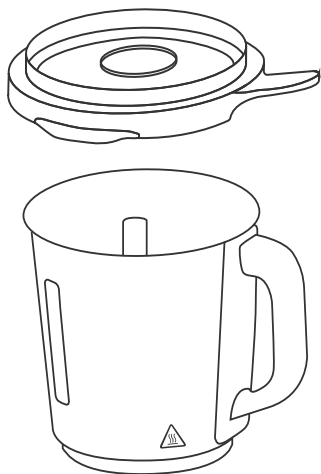
Podczas używania funkcji „Mycie” proszę upewnić się, że ilość wody w kielichu nie przekracza 1,5 l.

Nie ustawiaj prędkości obrotowej na więcej niż 16 obrotów (do przodu lub do tyłu), ciągła wysoka prędkość.

Czas czyszczenia nie powinien przekraczać 5 min, w przeciwnym razie ciśnienie w pokrywie może być zbyt wysokie, co doprowadzi do wycieku.

CZYSZCZENIE KIELICHA I POKRYWY KIELICHA

Wyjmij kielich z urządzenia i zdemontuj ostrze. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część kielicha gorącą wodą lub w zmywarce (z wyjątkiem podstawy kielicha) i w ten sam sposób wyczyść pozostałe akcesoria.



Uwaga!

Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostrze!

Ostrze jest bardzo ostre, należy obchodzić się z nim ostrożnie.

Niewłaściwe zamontowanie ostrza może powodować wyciek a w rezultacie uszkodzić jednostkę główną.

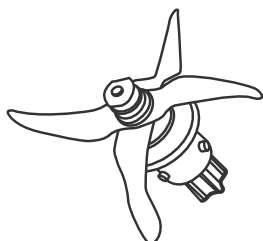
Upewnij się, że podstawa kielicha jest bezpiecznie zablokowana.

Jeśli jakkolwiek płyn wycieknie lub rozleje się na jednostkę główną, wyjmij wtyczkę zasilania, wyczyść i osusz jednostkę główną. Do czyszczenia urządzenia oraz akcesoriów nie używaj ostrych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia.

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, należy upewnić się, że otwór wentylacyjny na dole jednostki głównej nie jest zablokowany.

CZYSZCZENIE OSTRZA

Przytrzymaj głowicę zespołu ostrzy i opłucz ją pod kranem lub w zmywarce.

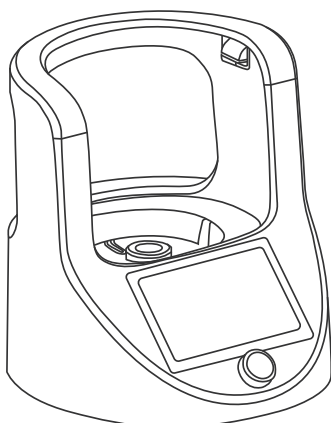


Uwaga!

Jeśli w ostrzu znajdują się resztki jedzenia lub jeśli do czyszczenia noża użyto bardziej żrącego środka do mycia, istnieje możliwość powstania plam, które są łatwe do usunięcia.

CZYSZCZENIE JEDNOSTKI GŁÓWNEJ

Do czyszczenia jednostki głównej użyj miękkiej szmatki i łagodnego środka czyszczącego.



Uwaga!

Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie lub innych płynach.

Czyść ostrożnie wilgotną szmatką, aby zapobiec przedostawaniu się wilgoci do środka urządzenia.

Uwaga!

Jeśli zauważysz, że ciecz dostała się do jednostki głównej, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. Niektóre plastikowe części mogą po dłuższym okresie użytkowania lekko wyblaknąć, ale nie ma to wpływu na działanie urządzenia.

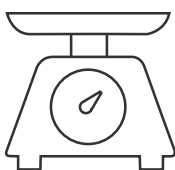
5. PORADY

Cookover - Kulinaryny świat w jednym urządzeniu

Od dzisiaj gotowanie będzie dziecinnie proste. Każdego dnia możesz przygotować potrawy w łatwy i przyjemny sposób korzystając z własnych lub gotowych przepisów. Sztuka kulinarna została zamknięta w jednym urządzeniu. Korzystając z gotowych przepisów możesz swobodnie i intuicyjnie wyszukać przepis i krok po kroku przygotować pyszne dania. Przepisy w łatwy sposób wyszukasz korzystając z dotykowego ekranu. Urządzenie krok po kroku przeprowadzi Cię przez kolejne etapy przygotowań i wyznaczy dokładne ilości, wagę i temperatury jakich należy użyć. W procesie przygotowania możesz odważać sobie potrzebne składniki. Wystarczy uważnie czytać polecenia i postępować zgodnie z wytycznymi. W wygodny sposób możesz korzystać z aplikacji w telefonie lub planować swoje poczynania kulinarne na stronie internetowej www.cookover.com.

Możesz także samodzielnie przygotowywać potrawy i mieć zawsze pod ręką kuchennego pomocnika, który zastąpi w Ci wiele urządzeń. Poznaj podstawowe funkcje i parametry do samodzielnego gotowania.

WAŻENIE



Waga wbudowana w urządzeniu pozwala dokładnie odważyć składniki na daną potrawę. Możesz ważyć w kielichu lub tarując wagę, w misce położonej na pokrywie. Wagę uruchamiamy po założeniu pokrywy na kielich i ustawieniu na niej miski, wówczas waga taruje się automatycznie. Jeżeli tego nie zrobimy to każdorazowo wagę należy tarować, aby odważać kolejne składniki.

MIESZANIE

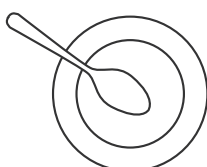


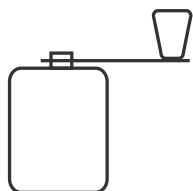
Mieszanie obrotu 3-5

Podstawowa funkcja, którą do tej pory trzeba było robić ręcznie. Nie musisz samodzielnie mieszać, bo urządzenie bez problemu zrobi to za Ciebie.

Mieszanie wolne 1-2

Funkcja do mieszania delikatnych produktów w trakcie gotowania jeżeli mieszanie jest konieczne, by potrawa uzyskała optymalne właściwości np. risotto gdzie zapobiegamy przypaleniu i nie uszkadzamy ziaren ryżu.



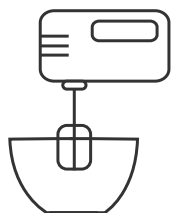


Podczas podobnych przepisów należy zawsze używać różgi, która zawiera gumki do zagarniania potrawy z dna, aby się nie przypalała.

Mielenie i rozdrabnianie obroty 18-20

Funkcja przeznaczona do twardych produktów o niskiej zawartości wody. Ostry i mocny nóż a także siła silnika rozdrobni i zmieli z łatwością np. orzechy, twarde sery, kawę, lód, zamrożone owoce itp.

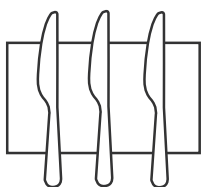
MIKSOWANIE



Miksowanie obroty 12-20

Pozwoli na przygotowanie wspaniałych zup, kremów, koktajli, drinków itp. Miksowanie rozpoczynamy od 12 obrotów przez kilka sekund, a chcąc uzyskać aksamitną konsystencję zwiększamy obroty i czas. Miksując gorące potrawy należy robić to ostrożnie, stopniowo zwiększając obroty.

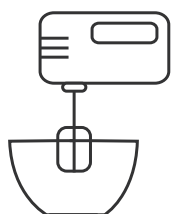
ROZDRABNIANIE



Rozdrabnianie obroty 8-12

Funkcja przeznaczona do warzyw i owoców czyli produktów o większej zawartości wody.

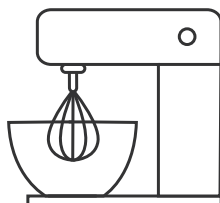
UBIJANIE



Ubijanie obroty 4-8.

Funkcja pozwoli na ubijanie piany z białek, kremów, majonezu, masła itp. Ubijanie będzie możliwe po założeniu różgi na nóż.

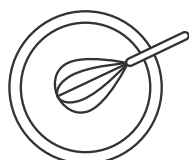
WYRABIANIE CIASTA



Wyrabianie ciasta obroty 6-12

Wyrabianie ciasta jest jedną z trudniejszych czynności wymagającej najczęściej siły, czasu i odpowiedniej techniki. W naszym urządzeniu można bardzo łatwo przygotować bułki, chleby, bagietki, drożdżówki, ciasta, makarony, pizzę itp.

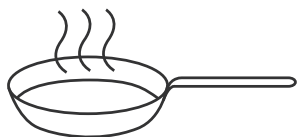
EMULGOWANIE



Emulgowanie obroty 6-7

W naszym urządzeniu przygotujesz w łatwy sposób idealne sosy, majonez, masło itp.

SMAŻENIE



Smażenie

Smażenie jest teraz proste dzięki naszej różdze, która posiada gumki zapobiegające przywieraniu potrawy do dna kielicha.

Teraz z powodzeniem usmażysz np. cebulę na złoto brązowy kolor

GOTOWANIE NA PARZE

Gotowanie na parze

Funkcja ta jest możliwa dzięki naczyniu do gotowania na parze.

Parownik posiada, aż dwa piętra na których można niezależnie umieszczać produkty. Proces odbywa się w temperaturze od 105 do 140 stopni w zależności od produktu i od zawartości kielicha.

Jeżeli w kielichu jest woda to możemy wykorzystywać wysokie temperatury ale jeżeli jest np. zupa to zaleca się korzystanie z różgi z gumkami, aby zapobiec przywieraniu potraw.

GOTOWANIE

Gotowanie

Nasze urządzenie zastępuje także garnki z tą różnicą, że precyzyjnie dobiera temperaturę do przepisów. Gotowanie i podgrzewanie potraw odbywa się w jednym urządzeniu.

Podstawy gotowania to poznanie także przedziałów temperatur do poszczególnych procesów i tak:

- **40-90°C** podgrzewanie delikatnych potraw takich jak czekolada, sos holenderski itp. Dzięki gumkom, które są zamontowane na różdze możliwe jest delikatne podgrzewanie potraw bez przypalenia.
- **60-90°C** podgrzewanie np. w kąpeli wodnej, przygotowywanie sosów.
- **80-95°C** podgrzewanie wody na herbatę, mleka, aby nie wykipiowało.
- **105°C** gotowanie.
- **105-115°C** gotowanie, prażenie, duszenie.
- **120-140°C** smażenie.
- Gotowanie na parze **105-140°C** - im wyższa temperatura tym produkty szybciej się gotują.

Jeżeli gotujemy coś na parze należy ustawić maksymalnie **115°C** i użyć różgi jeżeli w kielichu jest potrawa a nie woda.

6. ZABEZPIECZENIE SILNIKA

PRZECIĄŻENIE SILNIKA

Jeśli obciążenie silnika podczas gotowania jest zbyt duże, silnik może się przegrzać, wtedy urządzenie może się automatycznie wyłączyć gdyż zadziała automatyczna blokada przed przegrzaniem silnika.

Po schłodzeniu silnika - około 5 minut, urządzenie będzie ponownie gotowe do pracy.

ZABEZPIECZENIE SILNIKA

Jeśli silnik przestanie pracować prawidłowo, należy postępować w następujący sposób:

1. Wyjmij kielich z jednostki głównej.
2. Zmniejsz ilość składników w kielichu i/lub dodaj trochę płynu zgodnie z przepisem.
3. Odczekaj około 5 minut (czas schładzania).
4. Umieść kielich ponownie w urządzeniu.

Uwaga!

Zatrzaski mogą się nie otworzyć podczas przerwy w dostawie prądu i nie będzie można wyjąć kielicha z jednostki głównej – uruchom ponownie urządzenie w celu odblokowania kielicha.

7. BŁĘDY I ROZWIĄZANIE

BŁĘDY	ROZWIĄZANIE
Urządzenie wyłącza się bez powodu.	Sprawdź, czy kabel zasilający jest prawidłowo podłączony.
Urządzenie nie podgrzewa potrawy.	Sprawdź, czy ustawiony jest czas i temperatura gotowania.
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy.	Przejdź do sekcji oznaczonej jako "Zabezpieczenie silnika".
Urządzenie nie waży / problem z wagą.	Sprawdź czy na urządzeniu opierają się inne przedmioty, czy kabel zasilający jest naciągnięty zbyt mocno, czy blat pod urządzeniem jest równy i czysty?
Silnik przegrzewa się.	Sprawdź, czy w kielichu nie ma zbyt dużo jedzenia, odczekaj chwilę i spróbuj ponownie.
Obciążenie silnika jest zbyt duże.	Zmniejsz ilość jedzenia lub wyczyść ostrze i spróbuj ponownie.

Uwaga!

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez serwis lub uprawnionego specjalistę, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażeniem prądem. Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel zasilający lub wtyczkę, uległo awarii lub jeśli zostało uszkodzone w jakichkolwiek okolicznościach, w takim przypadku musi zostać przekazane do serwisu.

8. DANE TECHNICZNE

Silnik reluktancyjny	Moc 500 W, prędkość/obroty 40 rpm-11000 rpm
Płyta grzewcza	Grzałka filmowa, moc 1200 W
Waga	1g-6000 g, zmiana co 1g
Obudowa	ABS
Kielich	SUS304, max pojemność 2,5 l
Napięcie	220 V-240 V, 50/60 Hz
Moc	1500 W
Przewód zasilający	0.8 M H03 VV-F

9. MATERIAŁY WYKORZYSTANE DO PRODUKCJI URZĄDZENIA

	NAZWA CZĘŚCI	MATERIAŁ	MATERIAŁ ALTERNATYWNY
1	Kielich	SUS304	
2	Płyta grzewcza	SUS443	
3	Pokrywa kielicha	PET(GF30)	
4	Pierścień uszczelniający pokrywę kielicha	Silicone	
5	Pierścień uszczelniający łopatkę	Silicone	
6	Zespół ostrza	SUS420J2	
7	Pokrywa podstawy łopatkę	SUS304	
8	Walek ostrza	SUS303	
9	Uchwyt łopatkę	SUS303	
10	Parownica	PP	
11	Pokrywa parownicy	TPX PP	PP
12	Miarka	PET+ Silicone	
13	Koszyk wewnętrzny	PP	
14	Rączka koszyka wewnętrznego	SUS304	
15	Motylek PP	PP	
16	Szpatułka	Silicone	

Materiały i produkty mające kontakt z żywnością podlegają następującym normom bezpieczeństwa żywności: (WE/EC) nr 1935/2004

