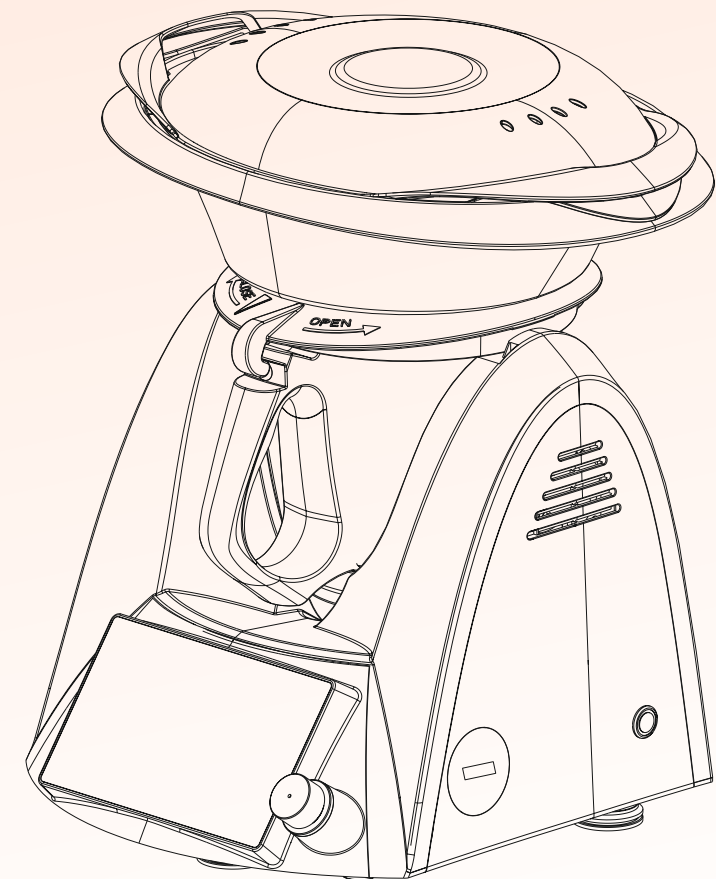


**WIELOFUNKCYJNY  
ROBOT KUCHENNY**

7



# Instrukcja instalacji aplikacji

Aby zainstalować aplikację mobilną z przepisami - Kuchnia COBBO (Android/iOS), przeczytaj poniższą instrukcję.

## Pobieranie aplikacji

### Sposób I

Pobierz aplikację poprzez wpisanie linku w przeglądarce internetowej na Twoim smartfonie:

1) [bit.ly/3ee6fgn](https://bit.ly/3ee6fgn)

lub

2) <https://imported-dinosaurs-4860.glideapp.io/>

### Sposób II

Zeskanuj kod QR dostępny obok za pomocą Twojego smartfona, a następnie pobierz aplikację.

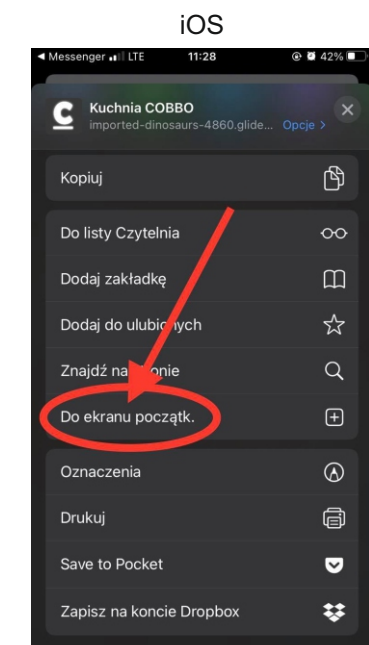
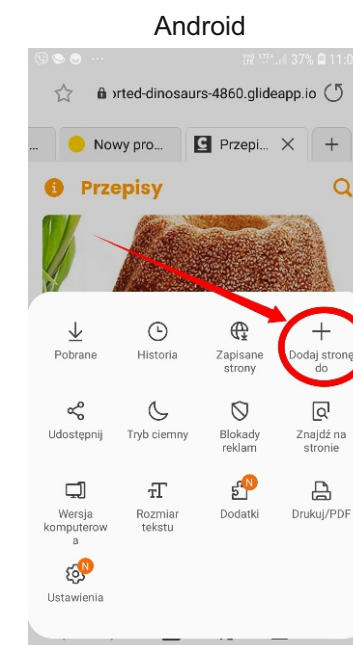
Aplikacja działa zarówno z systemem Android jak i iOS.

Kod QR



## Dodawanie aplikacji do ekranu startowego

Aby ułatwić dostęp do aplikacji z poziomu głównego menu w smartfonie, należy przejść do ustawień aplikacji i skorzystać z funkcji „Dodaj do ekranu początkowego”.



W przypadku problemów z instalacją, zapraszamy do kontaktu z opiekunem pod numerem:

**792 186 788**

# Zawartość instrukcji:

<b>Instrukcja instalacji aplikacji</b>	<b>01</b>
<b>Środki ostrożności i Dane techniczne</b>	<b>03</b>
<b>Instrukcja urządzenia</b>	<b>04</b>
Ostrze mieszające	07
Misa miksująca	08
Pokrywa misy miksującej	09
Miarka	09
Koszyk	10
Mieszadło	10
Naczynie parowe	11
Szpatułka	11
<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>12</b>
Uruchamianie urządzenia, Menu główne	12
Wyłączanie urządzenia	13
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	13
Czas, Temperatura, Prędkość	14
Szybkie funkcje, Funkcja ważenia, Funkcja obrotów wstecznych	15
Funkcja Maks prędkość, Spis treści, Poradnik o temperaturze	16
Poradnik o prędkości, Instrukcja obsługi, Info/Kontakt	17
Ustawienia	18
Rozwiązywanie problemów	20
Czyszczenie i konserwacja urządzenia	22
Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów	23
Wskazówki i informacje dotyczące gospodarki zużyтым odpadem	24
Karta gwarancyjna i Centrum obsługi	25
Notatki	28

# Środki ostrożności



Zwróć uwagę na te znaki:



Oznacza niebezpieczeństwo: niewłaściwa obsługa może spowodować niebezpieczeństwo lub poważne obrażenia ciała.



Oznacza niebezpieczeństwo: niewłaściwa obsługa może spowodować średnie lub niewielkie obrażenia ciała.



Oznacza niebezpieczeństwo: niewłaściwa obsługa może spowodować zagrożenie życia lub poważne obrażenia ciała.



Oznacza wskazówki, nie powodują obrażeń ciała.

# Dane techniczne

Waga: 10KG	Zakres ważenia: 1-3000g
Typ silnika: reluktancyjny	Pojemność naczynia miksującego: 2L
Obroty: 35-11000 obr/min	Pojemność naczynia parowego: 3L
Moc silnika: 500W	Wymiary: 320mm×300mm×310mm
Moc grzania: 1000W	Model: OC-1
Moment obrotowy: 2Nm	Maksymalna temperatura: 160°C

# Instrukcja urządzenia



## Porażenie prądem

- Produkt posiada wtyczkę z uziemieniem, należy go używać do gniazd posiadających uziemienie.
- Upewnij się, że wtyczka urządzenia jest wyłączona podczas czyszczenia lub demontażu części.
- Zabrania się namaczania lub płukania jednostki napędowej. Jeśli chcesz ją wyczyścić możesz użyć wilgotnej ściereczki.
- Nie używaj urządzenia gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.



## Poparzenia i skaleczenia

Nie otwieraj na siłę pokrywy miksującej. Tylko wtedy, gdy prędkość jest ustawiona na 0 i misa miksująca znajduje się w stanie odblokowania, można ją otworzyć.



## Poparzenia - prawidłowe otwieranie pokrywy naczynia miksującego

- Nie otwieraj pokrywy naczynia miksującego bezpośrednio po pracy urządzenia na wysokich obrotach, w szczególności, gdy potrawa jest gorąca (aby uniknąć poparzenia).
- Po zatrzymaniu pracy urządzenia odczekaj kilka sekund, wyciągnij miarkę/korek z otworu pokrywy naczynia, następnie odczekaj 10-15 sekund, aby ruch obrotowy mieszanej, ciekłej potrawy w naczyniu w pełni się zatrzymał. W kolejnym kroku możesz odblokować i zdjąć pokrywę.



## Blokowanie się pokrywy misy miksującej

- Podczas podgrzewania misa miksująca może być poddana wysokim ciśnieniom i spowodować możliwość oparzenia przez żywność o wysokiej temperaturze.
- Jeśli otwór misy miksującej zostanie zablokowany lub wyrzucony zostanie pokarm z kubka pomiarowego podczas użytkowania, natychmiast należy wyłączyć urządzenie i nie dotykać go do momentu, aż będzie zimne.
- Nie wkładaj zbyt dużej ilości jedzenia do naczynia parowego i misy do mieszania, żywność nie może przekroczyć wyznaczonej linii oznaczającej maksimum.
- Używając naczynia parowego nie gotuj potraw, które blokują otwory tego naczynia.
- Nie przykrywaj pokrywy misy miksującej i naczynia parowego podczas gotowania.



## Oparzenia i wydobywanie się gorącego pokarmu z naczynia miksującego

- Należy ostrożnie przenosić misę miksującą, aby uniknąć rozlania gorącego jedzenia.
- Jednostka centralna powinna być umieszczona na czystym, płaskim, solidnym stole, aby uniknąć upadku.
- Podczas używania przewód zasilający nie powinien być zawieszony na stole, aby uniknąć nawijania
- Podczas przetwarzania gorących potraw nie należy uruchamiać funkcji „TopSpeed” ani nie wchodzić w tryb wysokiej prędkości - w przeciwnym razie gorące potrawy mogą się wylać. Gorące produkty powinny być przetwarzane powoli, a prędkość zwiększana stopniowo.
- Naczynie miksujące, pokrywa misy, naczynia parowe oraz miarka są bardzo gorące gdy mamy do czynienia z gorącym jedzeniem. Nie należy dotykać tych części.
- Podczas gotowania, w niektórych trybach pracy wytwarza się dużo pary. Należy zachować ostrożność, ponieważ para jest bardzo gorąca i może powodować oparzenia.
- Proszę uważać podczas gotowania na wyrzucanie pary z misy, naczynia parowego, zwłaszcza jego krawędzi i pokrywy górnej.



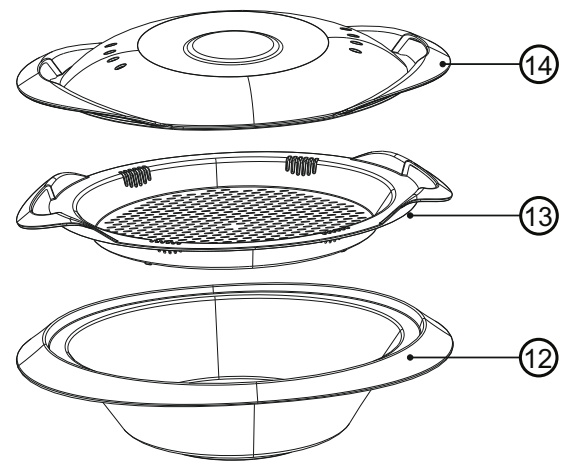
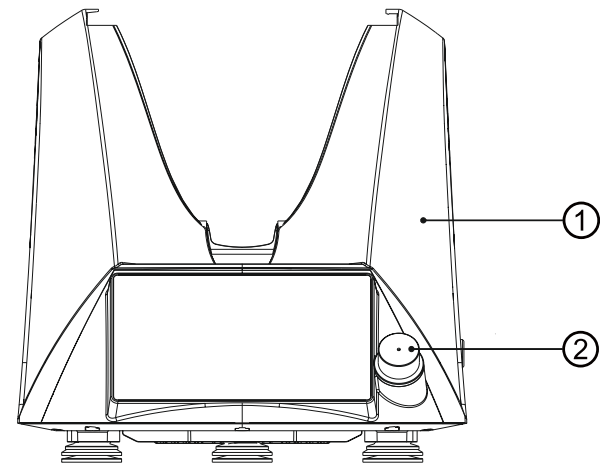
## Skaleczenia

- Ostrze jest bardzo ostre, proszę zachować ostrożność podczas pracy. Podczas wyjmowania i instalowania noży do misy miksującej nie dotykaj ostrzy, trzymaj za ich górną część.
- W przypadku demontażu i montażu noży należy uniknąć przypadkowego upadku.
- Nie wkładaj rąk i żadnych przedmiotów do misy miksującej, aby nie dopuścić do kontaktu z ostrzem.
- Podczas wyjmowania i instalowania noży należy konieczne wyłączyć urządzenie.
- Proszę trzymać włosy i ubrania z dala od otworu w pokrywie podczas pracy urządzenia.

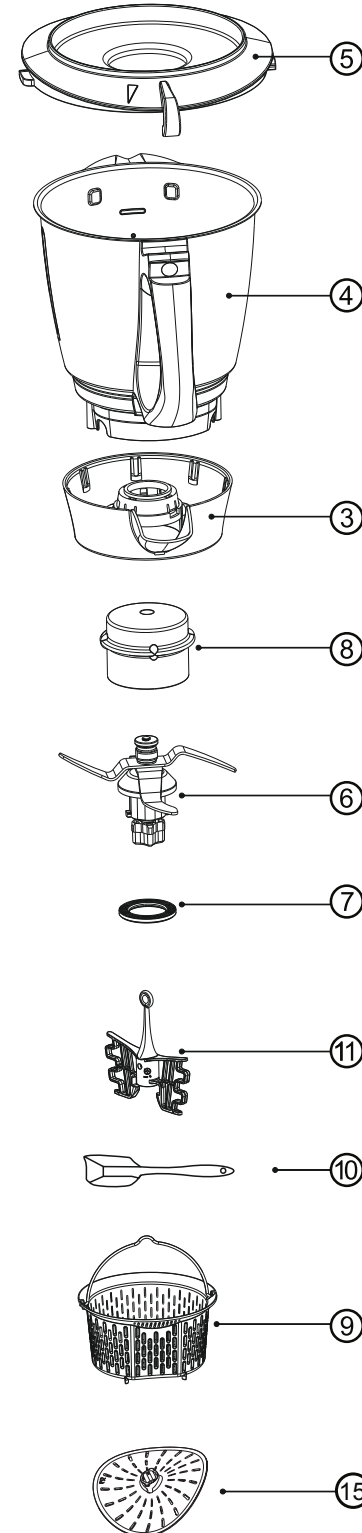


## Obrażenia ciała i uszkodzenia urządzenia

- Jeśli jakiegokolwiek części maszyny są uszkodzone, wówczas należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i skontaktować się z naszą firmą.
- Nie należy pozostawiać tego urządzenia bez nadzoru podczas jego używania.
- W funkcji wyrabiania ciasta i krojenia dużych kawałków, urządzenie może wpadać w drgania, dlatego nie należy stawiać robota na krawędzi stołu, aby uniknąć jego upadku.



- (1) Baza napędowa (2) Pokrętło sterujące (3) Podstawa misy  
 (4) Misa miksująca (5) Pokrywa misy miksującej) (6) Noże  
 (7) Uszczelka noży (8) Miarka (9) Miarka (10) Koszyczek  
 (11) Mieszadło (12) Naczynie parowe - pierwszy pokład  
 (13) Naczynie parowe - drugi pokład  
 (14) Pokrywa naczynia parowego (15) Ostrza noża



### Jak usunąć ostrze mieszające?

- Wyjmij naczynie miksujące i trzymaj je otworem do góry.
- Jedną ręką trzymaj uchwyt, a drugą podstawę misy. Następnie obróć podstawę misy o 30 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby poluzować ostrze mieszające i zdejmij podstawę misy - jak pokazano na rysunku 1.
- Przytrzymaj górną część ostrza mieszadła aby go wyjąć - jak pokazano na rysunku 2.

### Jak zainstalować ostrze mieszające?

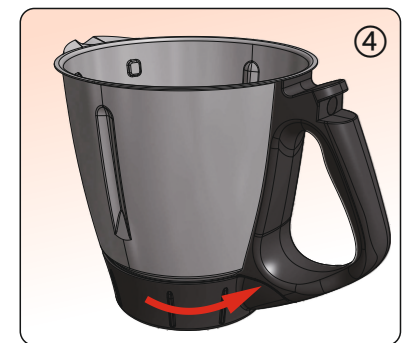
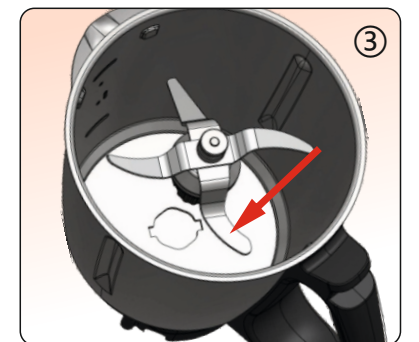
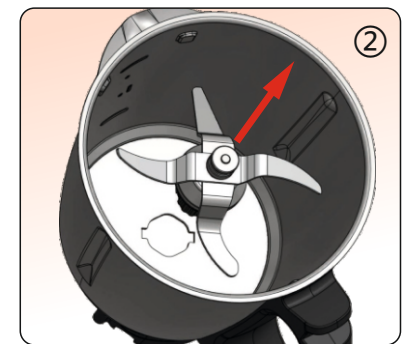
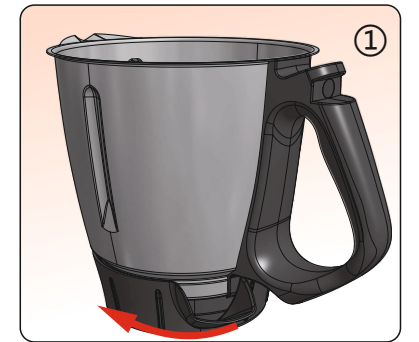
- Jedną ręką przytrzymaj uchwyt miski i trzymaj otworem w górę, a drugą ręką trzymaj górę ostrza mieszającego aby umieścić go z powrotem do miski mieszającej, jak pokazano na rysunku 3.
- Połącz podstawę misy z misą, jak pokazano na rysunku 4.
- Obróć podstawę misy o 30 stopni w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ostrze mieszające i misę, jak pokazano na rysunku 4.

### ! Uwaga!

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone podczas czyszczenia noży.
- Ostrze mieszające jest bardzo ostre. Proszę zachować ostrożność. Podczas demontażu i montażu trzymaj za górę ostrza mieszającego. Unikaj przypadkowego upadku noży, mogą one zranić lub uszkodzić się.
- Trzymaj włosy i ubrania z dala od maszyny podczas korzystania i obsługi.
- Nie wkładaj rąk ani żadnych przedmiotów do miski miksującej, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

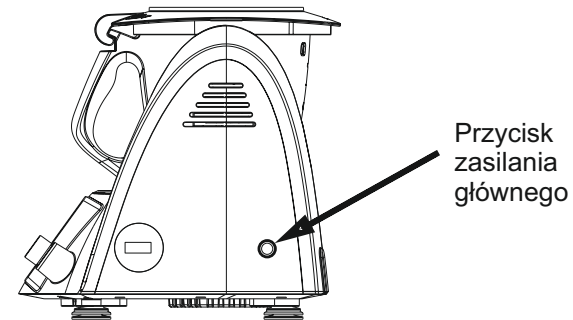
### ! Uwaga!

- Instalując nóż mieszający, upewnij się, że uszczelka uszczelniająca ostrza mieszającego ściśle przylega do dna miski miksującej. Zapobiegnie to wyciekowi płynu podczas pracy urządzenia.
- Jeśli do bazy napędowej dostanie się płyn - odłącz urządzenie, a następnie wyczyść je zgodnie z konserwacją dostępną na 20 stronie instrukcji obsługi.



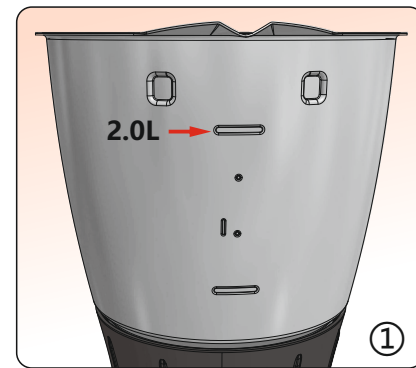
## Przycisk głównego zasilania

Aby uruchomić zasilanie wciśnij przycisk z boku obudowy. Aby uruchomić urządzenie naciśnij na pokrętkę obok ekranu.



## Misa do miksowania

Maksymalna pojemność misy wynosi 2L, a wewnętrzna i zewnętrzna strona miski jest oznaczona skalą pojemności. Nie powinno się przekraczać maksymalnej pojemności podczas umieszczania żywności, jak pokazano na rysunku 1.



### ! Uwaga!

#### Nadmiar żywności może spowodować uszkodzenia

- Upewnij się, że otwór pokrywy misy miksującej nie zostanie zablokowany podczas pracy.
- Żywność w misie nie może przekraczać maksymalnej skali pojemności
- Poruszając się z misą zachowaj ostrożność, aby uniknąć przelania lub rozlania jedzenia.

### ! Uwaga!

- Upewnij się, że nóż mieszający i podstawa misy są dobrze połączone podczas instalowania misy miksującej, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Instalując nóż mieszający upewnij się, że pierścień uszczelniający, podstawa misy i ostrza są ściśle połączone, aby zapobiec wyciekowi płynu.
- Jeśli ciecz dostanie się do urządzenia, odłącz je i wyczyść zgodnie z konserwacją dostępną na 20 stronie instrukcji obsługi.
- Aby uniknąć korozji wtyku elektrycznego nie należy dopuścić, aby wtyk (jak pokazano na rysunku 2) na dnie naczynia miał styczność z wilgocią.
- Upewnij się, że wtyk jest całkowicie suchy po oczyszczeniu, aby zapobiec przedostaniu się wody do urządzenia przez zetknięcie się wtyku z gniazdem w urządzeniu.



## Pokrywa misy miksującej

Główną funkcją pokrywy misy miksującej jest przykrycie misy miksującej. Upewnij się, że pokrywa misy miksującej jest dobrze zablokowana podczas użytkowania, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

- Nie otwieraj naczynia miksującego siłą.
- Umieść pokrywę misy miksującej na górze miski i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do środka uchwytu misy, jak pokazano na rysunku 3.

### ! Uwaga!

- Zachowaj czystość uszczelki silikonowej pokrywy misy miksującej, aby nie wpływać na efekt uszczelniający pierścienia.
- Regularnie sprawdzaj, czy pierścień uszczelniający jest uszkodzony, jeśli tak - przestań go używać i wymień na nowy.
- Nawet jeśli pierścień uszczelniający nie jest uszkodzony, zaleca się wymianę przynajmniej raz na dwa lata.



### ! Uwaga!

Surowo zabrania się przykrywania pokrywy misy miksującej różnego rodzaju szmatkami lub podobnymi artykułami w celu ograniczenia wydobywania się pary z urządzenia!

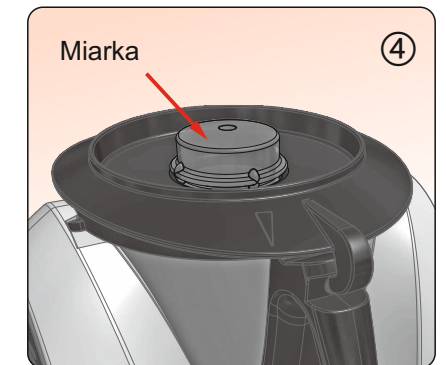
## Miarka

### Główne funkcje przyrządu pomiarowego:

1. Podczas gotowania może być przykrywką pokrywy misy miksującej i pełni funkcje uszczelniania oraz izolacji cieplnej, jak pokazano na rysunku 4.
2. Blokowanie pary lub resztek jedzenia.
3. Aby odmierzyć składniki - pełna pojemność wynosi 100ml.

### ! Uwaga!

- Podczas gotowania dno kubka miarowego musi być skierowane do góry, aby uniknąć podgrzania.
- Uważaj na parę podczas wyjmowania miarki podczas gotowania, aby uniknąć oparzenia.



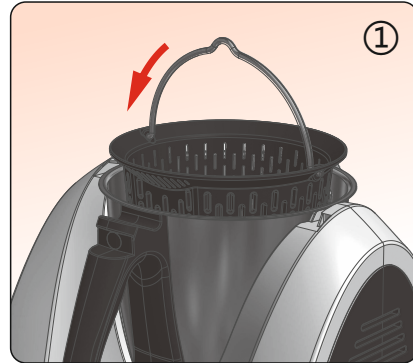
## Koszyk

### Koszyk służy głównie do:

1. Filtracji, stosowanej głównie do filtrowania soku owocowego lub soku warzywnego itp.
2. Odgraniczenia żywności podczas gotowania.
3. Używany do gotowania małych potraw takich jak ryż, kasza itp.
4. Służy do odcedzania nadmiaru wody np. z makaronu.

### Montaż/demontaż

- Weź uchwyt koszyka i włóż go do miski miksującej, a następnie umieść uchwyt na krawędzi garnka, jak pokazano na rysunku 1.
- Podnieś uchwyt aby wyjąć kosz.



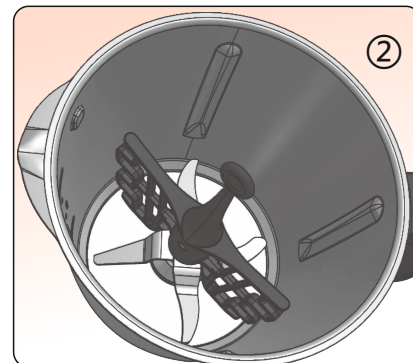
### ! Uwaga!

Nie wkładaj do koszyka zbyt dużej ilości jedzenia podczas gotowania, aby nie blokować pokrywy.

## Mieszadło

### Mieszadło jest głównie używane do ubijania potraw, takich jak śmietana i białko.

Aby zamocować mieszadło należy umieścić je na górnym trzpieniu noży i ściśle ze sobą połączyć jak pokazano na rysunku 2.



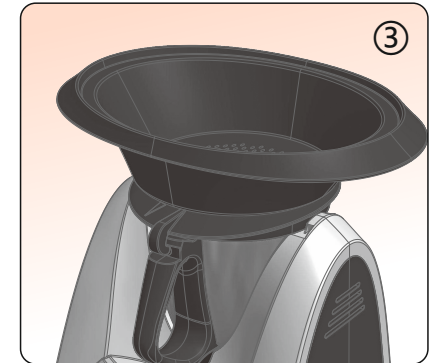
### ! Uwaga!

- Mieszadło może być używane tylko wtedy, gdy jest odpowiednio złączone z nożem.
- Mieszadło powinno posiadać małą tolerancję ruchu.
- Podczas używania mieszadła prędkość obrotów nie powinna przekraczać 4 poziomu.
- Nie możesz dodawać składników podczas używania mieszadła.
- Nie używaj mieszadła do mieszania twardych składników lub bardzo grubych składników.
- Nie umieszczaj za dużo jedzenia za jednym razem. Zbyt duża ilość składników negatywnie wpływa na efekt pracy urządzenia.

## Naczynie parowe

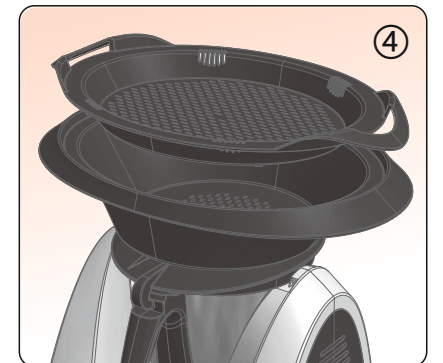
### Metody i procedury

1. Do naczynia miksującego dodaj przynajmniej 500ml wody, a następnie przykryj je pokrywą miski.
2. Umieść naczynie parowe na pokrywie miski miksującej osadzając je w rowku pokrywy miski, jak pokazano na rysunku 3.
3. Umieść składniki w naczyniu parowym. Jeśli używamy kilku różnych składników i nie mogą znajdować się w tym samym miejscu, wówczas rozłóż je na oddzielnym poziomie jak pokazano na rysunku 4.
4. Po włożeniu wszystkich składników nakryj naczynie parowe pokrywą jak pokazano na rysunku 5.



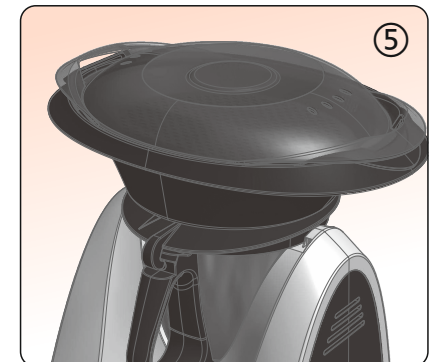
### ! Uwaga!

Nie wkładaj zbyt dużej ilości jedzenia do naczynia parowego, aby nie dopuścić do zablokowania otworów parowych.



### ! Uwaga!

- Upewnij się, że miarka została usunięta z miski przed umieszczeniem naczynia parowego.
- Upewnij się, że dobrze połączyłeś pokrywę miski z naczyniem parowym oraz drugi poziom naczynia parowego i pokrywę parową aby uniknąć wydobywania się pary poza naczynie.
- Prędkość urządzenia nie może być większa niż 4 stopnie - inaczej funkcja gotowania na parze nie będzie możliwa do uruchomienia.



## Szpatułka

Szpatułka głównie służy do wyjmowania przetworzonych składników z miski.

### ! Uwaga!

Nie używaj łopatki podczas pracy urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń.

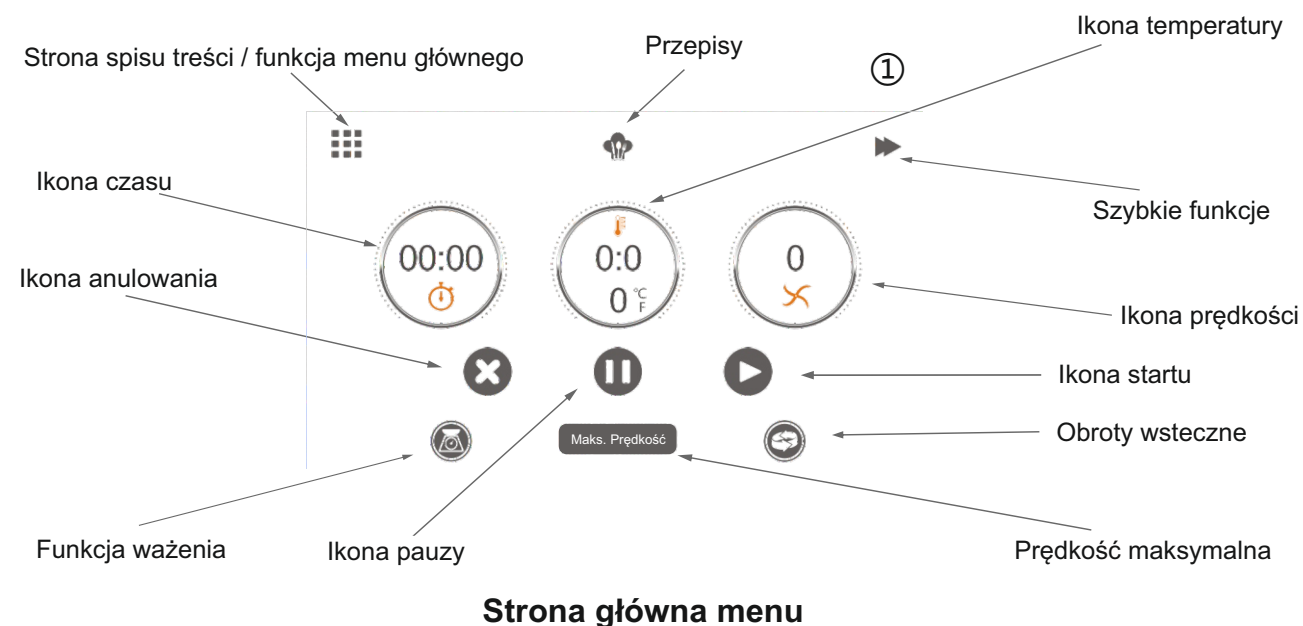
# Instrukcja obsługi

## ! Uwaga!

- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła, w szczególności gorącego pieca lub urządzenia o wysokiej temperaturze - w przeciwnym razie istnieje ryzyko zapalenia się urządzenia.
- Przed użyciem należy ustawić urządzenie w czystym, płaskim miejscu aby zapobiec przesuwaniu się.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu i nie używaj go w nienadzorowanym stanie.
- Podczas gotowania naczynie miksujące, pokrywa misy, naczynie parowe, pokrywa do gotowania na parze i miarka mają wysoką temperaturę. Nie dotykaj ich, aby uniknąć oparzeń.

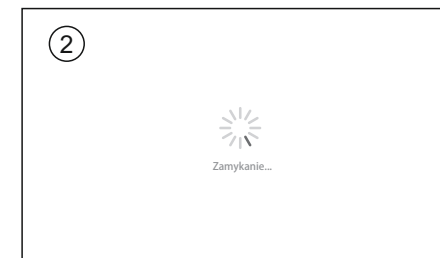
## Uruchamianie urządzenia

- Przed użyciem należy wyciągnąć przewód zasilający po prawej stronie urządzenia na odpowiednią długość.
- Przewód zasilający nie powinien być napięty ani zbyt długi aby uniknąć zjawiska zawijania. Zbyt krótki lub wiszący przewód może mieć wpływ na dokładność ważenia produktów.
- Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania wciśnij przycisk zasilania głównego z boku urządzenia, a następnie naciśnij pokrętkę sterującą aby uruchomić urządzenie. Zostanie wyświetlony ekran z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.



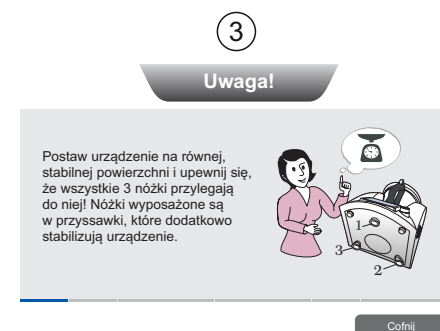
## Wyłączanie urządzenia

Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj pokrętkę do momentu pojawienia się napisu „zamykanie”

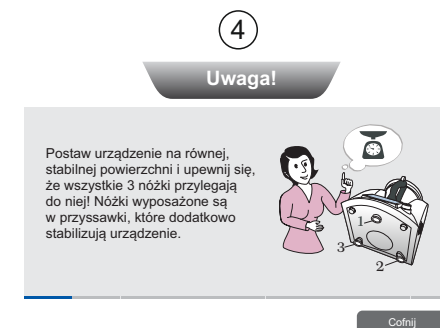


## Informacje dotyczące bezpieczeństwa

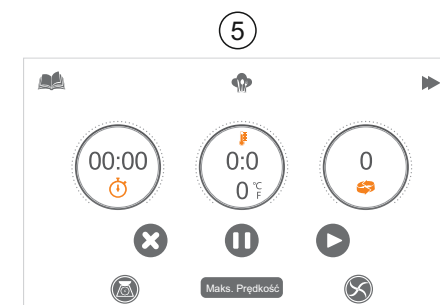
Przesuń w prawo, aby przeczytać treść informacji o bezpieczeństwie (rysunek 3) lub kliknij „Cofnij”, aby przejść bezpośrednio do strony głównej.



Możesz kliknąć „Cofnij”, aby przejść bezpośrednio do strony głównej (rysunek 4).



Na stronie głównej (rysunek 5) można kliknąć ikony na ekranie, aby wybrać czas, temperaturę, prędkość oraz inne funkcje. Ekran dotykowy można ustawić bezpośrednio przez bezpośredni dotyk palcem.





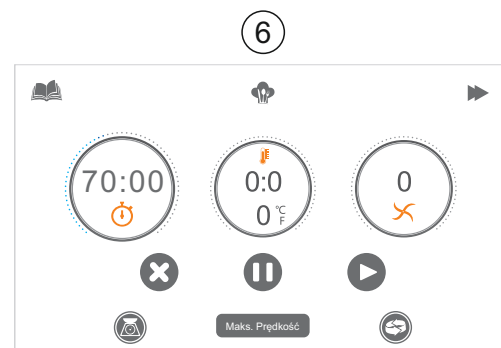
## Czas

Istnieją dwa sposoby na ustawienie czasu pracy robota.

1. Wydłużenie czasu - dotknij ikony czasu i przesuw zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Skrócenie czasu - dotknij i przesuw w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

2. Dotknij ikony czasu na stronie głównej i przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wydłużyć czas i przeciwnym kierunku aby go skrócić.

Zakres ustawienia czasu wynosi od 0:00 do 99:00.



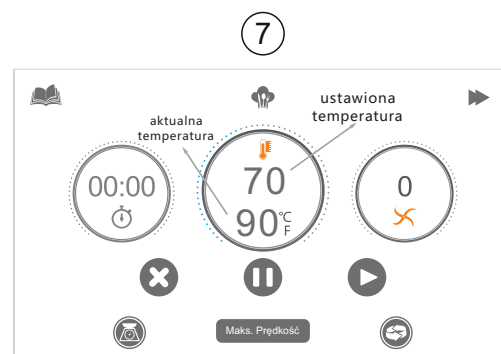
## Temperatura

Istnieją dwa sposoby na ustawienie temperatury.

1. Zwiększenie temperatury - dotknij ikony temperatury i przesuw zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zmniejszenie temperatury - dotknij i przesuw w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

2. Dotknij ikony temperatury na stronie głównej i przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę i w przeciwnym kierunku aby ją zmniejszyć.

Zakres temperatur :  
37°C/45°C/50°C/55°C/60°C/70°C/75°C/80°C/85°C/90°C/95°C/100°C/105°C/110°C/115°C/120°C/160°C i smażenie 🍳



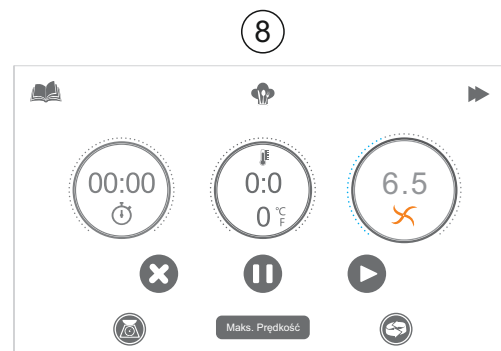
## Prędkość

Istnieją dwa sposoby na ustawienie prędkości pracy.

1. Zwiększenie prędkości - dotknij ikony prędkości i przesuw zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zmniejszenie prędkości - dotknij i przesuw w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

2. Dotknij ikony prędkości na stronie głównej i przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć prędkość i w przeciwnym kierunku aby ją zmniejszyć.

Silnik urządzenia uruchomi się na poziomie 0.5. Urządzenie posiada 20 różnych poziomów prędkości w zakresie: 0.5/1.0/1.5/2.0/2.5/3.0/3.5/4.0/4.5/5.0/5.5/6.0/6.5/7.0/7.5/8.0/8.5/9.0/9.5/10.



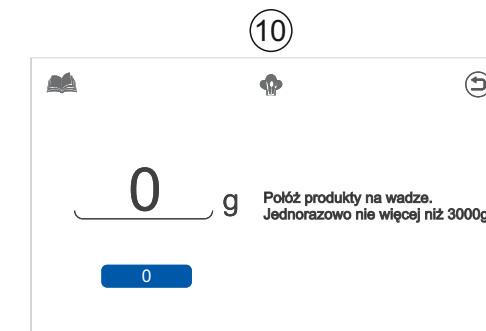
## Szybkie funkcje

Kliknij ikonę szybkich funkcji, aby przejść do strony szybkich funkcji.



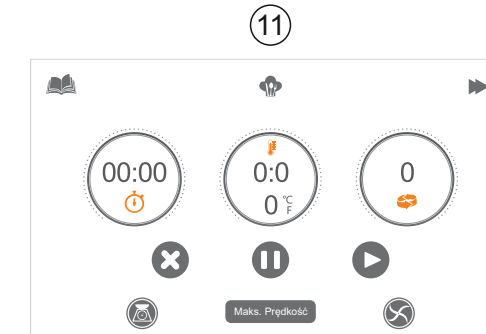
## Funkcja ważenia

Kliknij ikonę funkcji ważenia, aby przejść do strony funkcji ważenia. Zresetuj wagę do zera przed rozpoczęciem ważenia naciskając przycisk „0” i nie przekraczaj jednorazowo wagi równej 3000g.



## Funkcja obrotów wstecznych

Kliknij ikonę obrotów wstecznych (tuż pod wskaźnikiem wartości obrotów w środku zegara). Ikona noży zmieni się w ikonę obrotów wstecznych, a kierunek obrotu noży zmieni się na wsteczny. Kliknij ponownie na ikonę obrotów wstecznych, a kierunek ostrza z powrotem zmieni kierunek obrotu w przód.

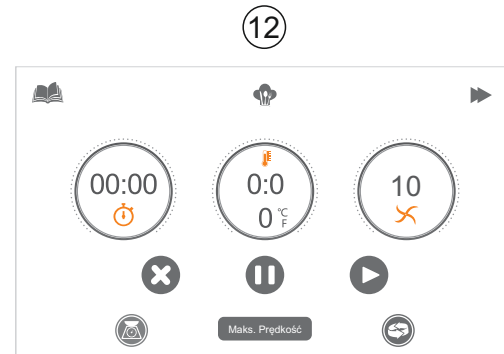


## Funkcja Maks. Prędkość

Przyciśnij przycisk Maks. Prędkość na stronie menu głównego. Silnik osiągnie najwyższą możliwą prędkość, noże będą obracać się na poziomie 10.

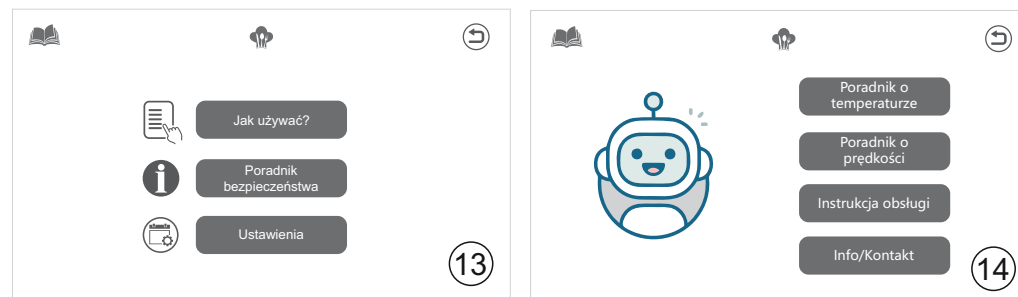
Funkcja Maks. Prędkość będzie działać od momentu przyciśnięcia palcem przycisku na ekranie do momentu jego zwolnienia.

Funkcja ogrzewania nie działa w trybie Maks. Prędkość.



## Spis treści

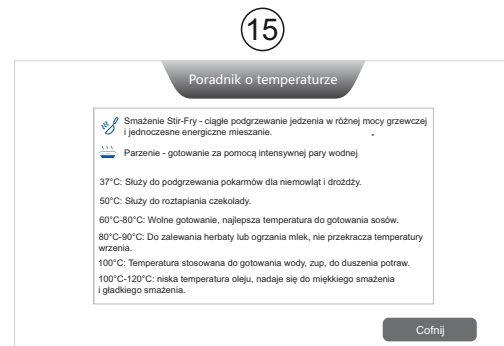
Kliknij funkcję Spisu treści na stronie Głównego Menu, aby przejść do ekranu z przyciskami poradników oraz ustawień (rys.13). Następnie wybierz przycisk „Jak używać?” - pojawi się kolejne podmenu (rys.14).



## Poradnik o temperaturze

Kliknij „Poradnik o temperaturze”, aby wyświetlić zawartość.

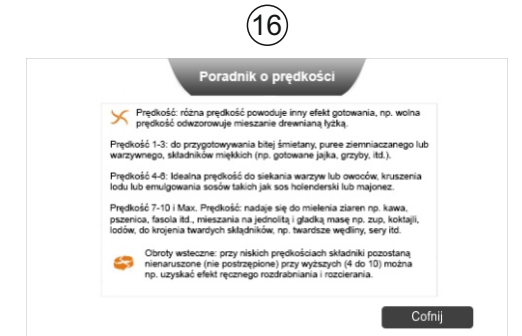
Kliknij „Cofnij”, aby powrócić do poprzedniego menu.



## Poradnik o prędkości

Kliknij „Poradnik o prędkości”, aby wyświetlić zawartość.

Kliknij „Cofnij”, aby powrócić do poprzedniego menu.



## Instrukcja obsługi

Kliknij „Instrukcja obsługi”, aby wyświetlić objaśnienie każdej z ikon.

Kliknij „Cofnij”, aby powrócić do poprzedniego menu.



## Info/Kontakt

Kliknij „Info/Kontakt”, aby wyświetlić podstawowe informacje dotyczące informacji o urządzeniu i kontakcie.

Kliknij „Cofnij” aby powrócić do poprzedniego menu.



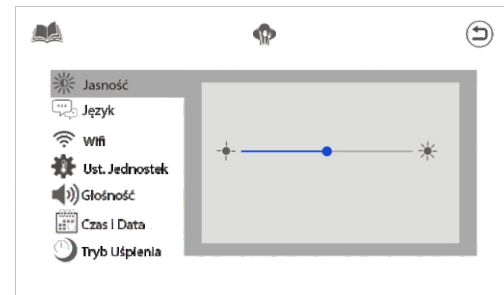
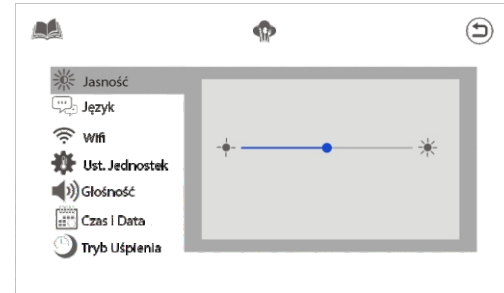
# Ustawienia

W pozycji Spisu treści wciśnij „Ustawienia”, aby przejść do strony ustawień urządzenia

- Jasność
- Język
- WiFi
- Ustawienia jednostek
- Głośność
- Czas i data
- Tryb uśpienia
- Aktualizacja systemu

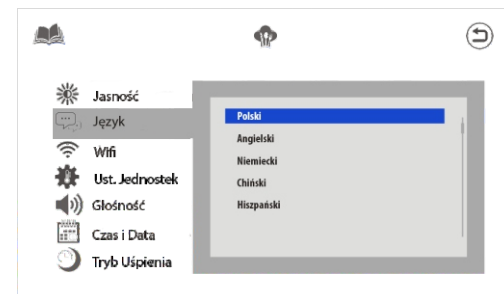
## Jasność

Przesuń, aby wyregulować jasność



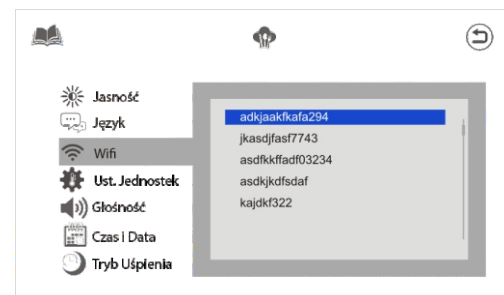
## Język

Wybieraj spośród wielu języków



## Wi-Fi

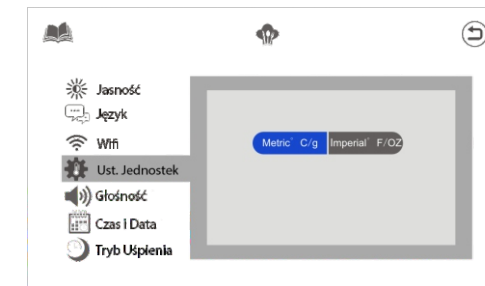
Wybierz swoją sieć, a następnie wpisz hasło, aby automatycznie aktualizowało przepisy. Po wpisaniu hasła naciśnij „Połącz” i poczekaj aż wybrana przez Ciebie sieć podświetli się na niebiesko, a obok pojawią się wartości prędkości sieci Wi-Fi (każde nowe urządzenie posiada zaktualizowaną bazę przepisów do najnowszej).



# Ustawienia

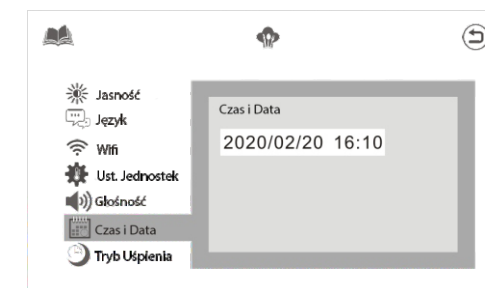
## Ustawienia jednostek

Możesz zmienić ustawienia jednostki pomiaru temperatury



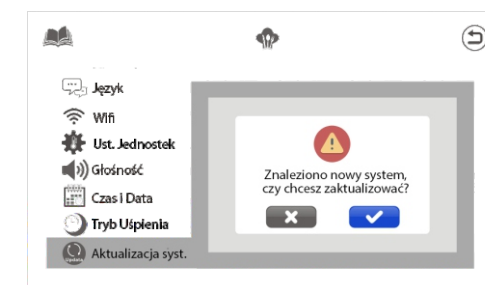
## Czas i data

Możesz edytować wyświetlaną datę oraz godzinę



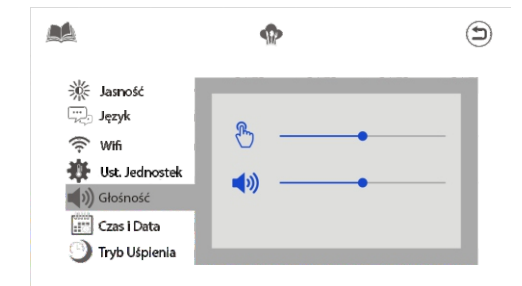
## Aktualizacja systemu

Możesz zaktualizować urządzenie jeśli dostępna jest nowa aktualizacja systemu



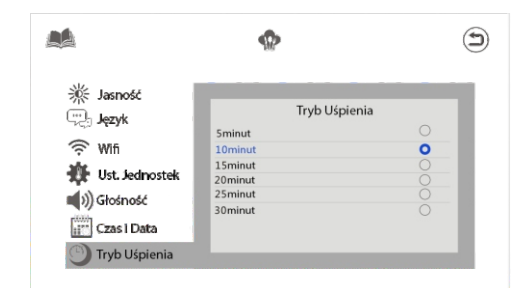
## Głośność

Możesz zmienić głośność dźwięków informacyjnych urządzenia, a także głośność przycisków.



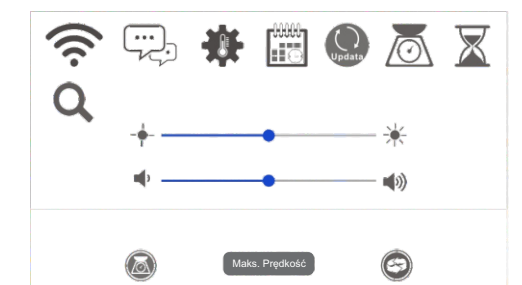
## Tryb uśpienia

Urządzenie można przełączyć w tryb uśpienia jeśli nie jest w trakcie pracy. Zakres czasu: 5-30 minut.



## Menu skrótów

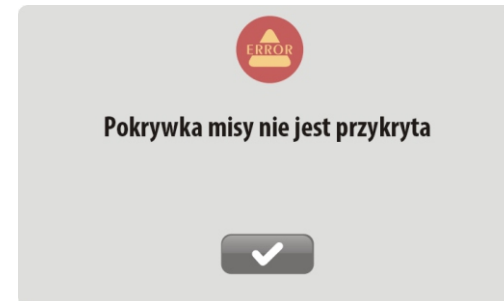
Przesuń w dół znajdując się w menu głównym, aby wyświetlić menu skrótów



## Rozwiązywanie problemów

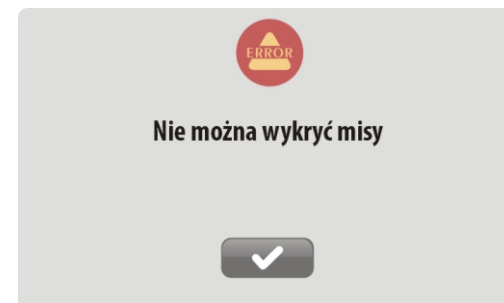
### Naczynie miksujące nie jest przykryte

Oznacza to, że pokrywa misy miksującej nie jest właściwie zamknięta. Jeśli ta informacja nadal się pokazuje mimo zamknięcia, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



### Nie można wykryć naczynia miksującego

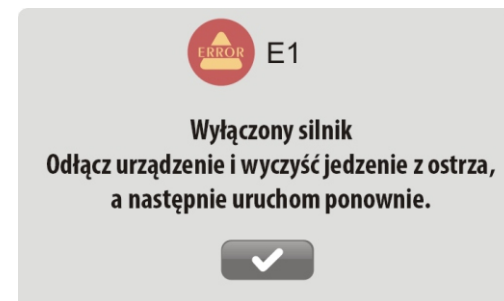
Oznacza to, że misa miksująca nie jest zainstalowana zgodnie z wymaganiami. Jeśli ta informacja nadal się pokazuje mimo odpowiedniego ustawienia misy, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



### Przeciążenie silnika E1

Wyłącz silnik i zmniejsz zawartość składników w misce lub dodaj odpowiednią ciecz zgodnie z recepturą.

Zachowaj właściwy dopływ powietrza w maszynie, odczekaj około 10 minut aż ostygnie, następnie uruchom ponownie silnik.



### Przeciążenie silnika E2

Wyłącz silnik i zmniejsz zawartość składników w misce lub dodaj odpowiednią ciecz zgodnie z recepturą.

Zachowaj właściwy dopływ powietrza w maszynie, odczekaj około 10 minut aż ostygnie, następnie uruchom ponownie silnik.

Jeśli ta sama informacja nadal pojawia się po odczekaniu wskazanego czasu, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



## Rozwiązywanie problemów

### Przeciążenie silnika E3

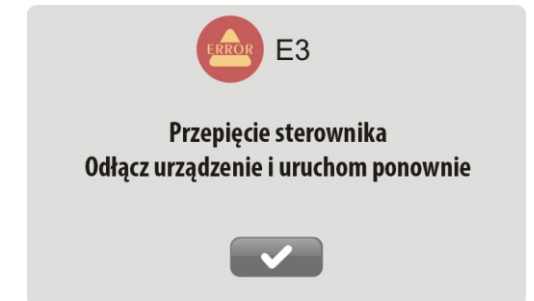
Wyłącz silnik i zmniejsz zawartość składników w misce lub dodaj odpowiednią ciecz zgodnie z recepturą.

Zachowaj właściwy dopływ powietrza w maszynie, odczekaj około 10 minut aż ostygnie, następnie uruchom ponownie silnik.

Jeśli ta sama informacja nadal pojawia się po odczekaniu wskazanego czasu, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.

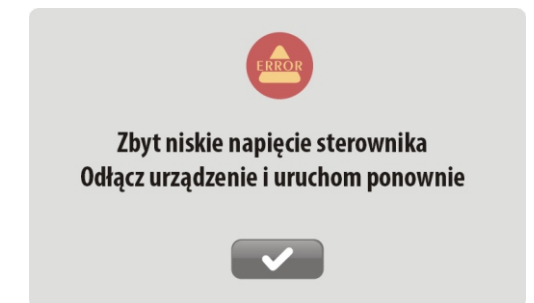
### Za niskie napięcie sterownika

Ponownie podłącz i uruchom urządzenie. Jeśli ta informacja nadal się pokazuje, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



### Za niskie napięcie sterownika

Ponownie podłącz i uruchom urządzenie. Jeśli ta informacja nadal się pokazuje, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



### Jak wyczyścić misę?

1. Wyjmij naczynie miksujące z urządzenia i w razie potrzeby wyjmij również mieszadło.
2. Szorować łagodnym detergentem i miękką ściereczką, a następnie spłukać wodą i pozostawić do wyschnięcia.

#### ! Uwaga!

- Nie myć misy w zmywarce!
- Ostrze mieszające jest bardzo ostre, proszę usuwać je ostrożnie!

#### ! Uwaga!

- Nie używaj ostrych przedmiotów takich jak „druciany czyścik” do czyszczenia misy miksującej aby uniknąć uszkodzenia lub wpłynąć na działanie misy miksującej.
- Do czyszczenia misy miksującej nie należy używać żadnych żrących środków czyszczących, aby uniknąć korozji. Podczas mycia należy uważać, aby nie zamoczyć styków (rysunek 5.). Jeśli zostaną zawilgocone, należy je niezwłocznie wysuszyć.

### Jak wyczyścić ostrza mieszające?

- Przytrzymaj górną część ostrza noża mieszającego (jak pokazano na rysunku 6), wyczyść miękkim środkiem czyszczącym, a następnie spłucz wodą i pozostaw do wyschnięcia.
- Ostrze może być również czyszczone w zmywarce.

#### ! Uwaga!

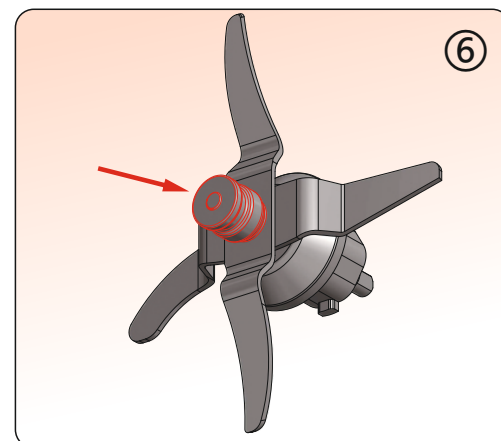
- Ostrze mieszające jest bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia.

#### ! Uwaga!

- Nie używaj żrących środków do czyszczenia noży mieszających, aby nie spowodować rdzewienia.
- Rdza na ostrzu jest nieszkodliwa, można ją usunąć miękką szczotką lub octem.
- Nie moczyć noża z uszczelką przez dłuższy czas. W przeciwnym razie uszczelka noża może stracić swoją skuteczność.

### Jak czyścić inne akcesoria?

- Wszystkie akcesoria wykonane są z wysokiej jakości tworzywa sztucznego klasy „food”. Można używać łagodnych detergentów i czyścić miękką ściereczką.
- Akcesoria można czyścić za pomocą zmywarki. Zaleca się użycie górnej warstwy zmywarki.
- Nie stosować ostrych przedmiotów takich jak „druciany czyścik” do czyszczenia akcesoriów, które mogą zarysować powierzchnie akcesoriów.



Kod błędu		
Lp.	Błąd	Jak go rozwiązać?
1	E1 Zablokowanie silnika	Odłącz wtyczkę z prądu i oczyść żywność z ostrzy, a następnie uruchom ponownie
2	E2 Przeciążenie - zbyt wysokie napięcie	Odłącz wtyczkę z prądu i uruchom ponownie
3	E3 Przepięcie	Odłącz wtyczkę z prądu i uruchom ponownie
4	E4 Zbyt niskie napięcie	Odłącz wtyczkę z prądu i uruchom ponownie
5	E5 Zbyt wysokie obroty	Proszę uruchomić urządzenie ponownie
6	E6 Przegrzanie kontrolera	Poczekaj około 10 minut, aby silnik schłodził się, a następnie uruchom ponownie
7	E7 Przegrzanie silnika	Poczekaj około 10 minut, aby silnik schłodził się, a następnie uruchom ponownie
8	E8 Silnik pracuje wstecz	Proszę uruchomić urządzenie ponownie
9	E9 Brak połączenia	Odłącz wtyczkę z prądu i uruchom ponownie
10	E11 Błąd wyświetlacza	Odłącz wtyczkę z prądu i uruchom ponownie
11	E12 Pozycja	Proszę uruchomić urządzenie ponownie

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM  
Zużyty materiał z opakowania należy przeznaczyć na gminne wysypisko odpadów.

#### LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem domowym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach, państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Likwidując właściwie takie produkty pomożesz zachować cenne źródła surowców naturalnych i weźmiesz udział w przeciwdziałaniu ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które mogłyby zostać zagrożone w przypadku nieodpowiedniej likwidacji tych odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Za nieprawidłowy recykling tego rodzaju odpadów mogą być udzielane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej.

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej.

Ten symbol obowiązuje w unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

## KARTA GWARANCYJNA PRODUKTU

Karta gwarancyjna ważna tylko z dowodem zakupu

### Dane produktu:

Nazwa i model produktu:	
Numer seryjny:	
Numer EAN:	

### Szczegóły zakupu:

Nazwa Sprzedawcy:	Pieczętka i podpis Sprzedawcy
-------------------	-------------------------------

GASTRONOMIC GLOBAL IMPORT  
ul. Rynek 6  
38-480 Rymanów  
tel. 17 250 20 85

# COBBO

GASTRONOMIC GLOBAL IMPORT gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych, zobowiązując się jednocześnie - w razie ujawnienia takich wad w okresie gwarancyjnym i w zakresie określonym niniejszym dokumentem - do ich usunięcia w sposób uzależniony od właściwości wady. Dystrybutor prowadzi na terenie Polski, w Rymanowie centrum napraw serwisowych - gwarancyjnych i pogwarancyjnych (odpłatnych).

Dystrybutor zastrzega sobie prawo do uaktualnień, zmian zapisów co do procedury obsługi serwisowej, sposobu i kosztów realizacji napraw gwarancyjnych i pogwarancyjnych.

Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu maksymalnie 21 dni od daty dotarcia do autoryzowanego punktu serwisowego produktów. Po skutecznej naprawie Klient otrzymuje naprawiony produkt wraz z dokumentem serwisowym z wyszczególnieniem zgłoszonej usterki i zakresu wykonanych prac naprawczych/serwisowych.

W wyjątkowych przypadkach konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta termin naprawy może zostać wydłużony do 40 dni. Bądź we wskazanych przypadkach, po ocenie serwisu, Klient otrzyma nowe urządzenie dla tego samego bądź równorzędnego modelu.

Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty zakupu dla wszystkich produktów, a w przypadku zakupu do celów związanych z działalnością gospodarczą (na firmę) 24 miesiące.

Sprzęt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach gospodarstwa domowego, w pomieszczeniach wewnątrz domu, biura.

Gwarancja nie obejmuje:

- a) uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
- b) uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
- c) uszkodzeń spowodowanych działaniem siły zewnętrznej, np. przepięcia w sieci elektrycznej, wyładowania atmosferycznego, powodzi,
- d) napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nie posiadające autoryzacji producenta lub Dystrybutora,
- e) części z natury łatwo zużywalnych, takich jak: miarka, mieszadło, koszyczek, łopatka, uszczelki, itp.
- f) instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia oraz usunięcia,
- g) przypadków, w których nie stwierdzono wady produktu w trakcie wizyty w serwisie.

Klientowi przysługuje wymiana sprzętu na nowy, jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji trzech napraw tej samej usterki nadal występują w nim wady. Przez naprawę rozumie się wykonanie czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady. Pojęcie naprawa nie obejmuje: instalacji, instruktażu, konserwacji sprzętu, poprawy połączeń mechanicznych lub elektrycznych, korekty ustawień elementów składowych urządzenia.

Zwracany sprzęt musi być kompletny - zapakowany w oryginalne pudełko i wszystkie akcesoria i dodatki oraz dokumenty (dokument zakupu, karta gwarancyjna), bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nieuznanie gwarancji.

Dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania urządzenia (niezgodnego z jego przeznaczeniem) lub w wyniku napraw wykonanych przez osoby nieupoważnione.

Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski. Warunkiem dokonania napraw lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu z wpisaną czytelnie datą sprzedaży, potwierdzoną pieczęcią i podpisem sprzedawcy.

Zwrot do serwisu robota zakupionego bezpośrednio na stronie internetowej Dystrybutora nie wymaga okazania opieczętowanej i podpisanej karty gwarancyjnej, o ile zostanie przedstawiony dowód zakupu.

Zwrot do serwisu robota zakupionego w każdym innym miejscu - sklep detaliczny lub internetowy innego Sprzedawcy/Resellera, winien być uzupełniony, poza dokumentem zakupu, również o kartę gwarancyjną lub jej kopię z pełnymi danymi i pieczęcią Sprzedawcy.

Uwaga: Uszkodzenie lub usunięcie numeru seryjnego lub numeru EAN bądź tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji. Do skorzystania z pomocy serwisu konieczne/niezbędne jest posiadanie dowodu zakupu. Należy przygotować i podać następujące dane znajdujące się na tabliczce znamionowej: Model (MOD.), numer seryjny (S.N.) oraz datę i miejsce zakupu.

