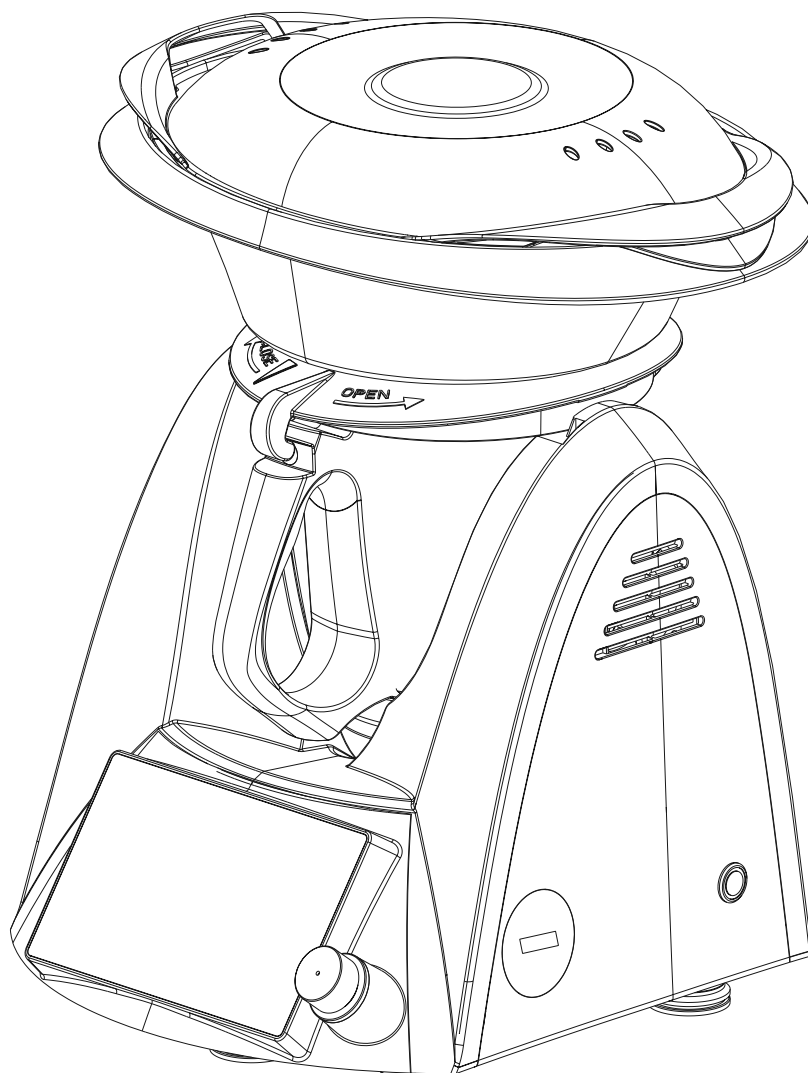


Wielofunkcyjny robot kuchenny

COBBO 7



OC-1/TC-7B

Instrukcja obsługi

Przed użyciem zapoznaj się z treścią instrukcji obsługi wraz z dołączoną kartą gwarancyjną.
Ilustracje urządzenia mają charakter wyłącznie poglądowy.

Instrukcja instalacji aplikacji

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

1. Pobieranie aplikacji

Sposób I

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

1) bit.ly/3ee6fgn

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.

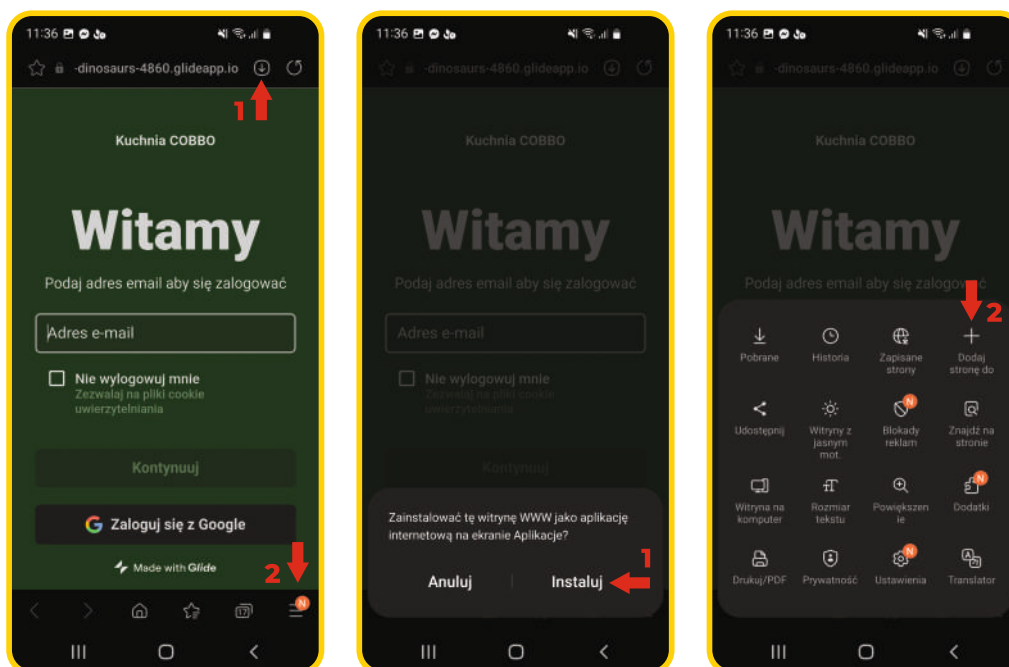
Informacja: odczekaj od kilku do kilkunastu minut na otrzymanie kodu weryfikacyjnego podczas rejestracji.

Kod QR



2. Dodawanie aplikacji do ekranu startowego

Aby dodać aplikację do głównego menu w smartfonie, należy przejść do ustawień i użyć opcji „Dodaj stronę do ekranu początkowego”. W tym celu zobacz czerwone strzałki, które wskazują odpowiednie przyciski na obrazkach poniżej (dwa sposoby).



Dziękujemy za zakup!

Skorzystaj z pomocy Twojego opiekuna podczas pierwszego uruchomienia oraz przez pozostały okres użytkowania urządzenia.

Zadzwoń na naszą infolinię dostępną pod numerem telefonu:

tel. 17 200 03 60

Jesteśmy do Twojej dyspozycji od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00-16:00.

Życzymy miłego użytkowania!

Spis treści

Instrukcja instalacji aplikacji	3	8. Waga	17
Środki ostrożności	5	9. Obroty wsteczne	17
Dane techniczne	5	10. Prędkość maksymalna	17
Bezpieczeństwo	6	11. Spis treści	18
Komponenty urządzenia	8	12. Poradnik o temperaturze	18
Przeznaczenie elementów urządzenia	9	13. Poradnik o prędkości	18
1. Przycisk głównego zasilania	9	14. Instrukcja obsługi	18
2. Naczynie miksujące	9	15. Kontakt	18
3. Noże miksujące	10	16. Ustawienia	19
4. Pokrywa naczynia miksującego	11	17. Menu skrótów	20
5. Miarka	11	18. Funkcja Smart Start	20
6. Koszyczek	12	Rozwiązywanie problemów	21
7. Mieszadło motylkowe	12	Rozwiązywanie problemów - tabela	22
8. Szpatułka	12	Czyszczenie i konserwacja	23
9. Naczynie parowe	13	Karta gwarancyjna produktu	25
10. Osłona noży miksujących	13	Gospodarowanie zużytym sprzętem	28
Instrukcja obsługi	14	Notatki	29
1. Uruchamianie urządzenia	14		
2. Wyłączanie urządzenia	15		
3. Informacje dotyczące bezpieczeństwa	15		
4. Czas	15		
5. Temperatura	16		
6. Prędkość	16		
7. Szybkie funkcje	16		

Środki ostrożności

Czytając instrukcję, zwróć uwagę na poniższe oznaczenia:

Uwaga!

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

Ostrożnie!

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

Niebezpieczeństwo!

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

Ważne!

Oznacza wskazówki związane z użytkowaniem robota, nie dotyczy żadnych obrażeń ciała.

Dane techniczne

Model: OC-1/TC-7B	Typ silnika: reluktancyjny
Wymiary: 320/300/310 mm	Obroty: 35-11000 obr./min
Waga: 10 kg	Moc silnika: 500 W
Pojemność naczynia miksującego: 2 L	Moment obrotowy: 2 Nm
Pojemność naczynia parowego: 3 L	Moc grzania: 1000 W
Zakres ważenia: 1-3000 g	Maks. temperatura: 160°C

Bezpieczeństwo

! Uwaga!

Porażenie prądem

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

! Uwaga!

Poparzenia i skaleczenia - otwieranie pokrywy

- Nie otwieraj na siłę pokrywy naczynia miksującego. Otworzyć można tylko wtedy, gdy prędkość jest ustawiona na „0” i misa miksująca znajduje się w stanie odblokowania, można ją otworzyć.

! Uwaga!

Poparzenia - 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 z otworu pokrywy naczynia, następnie odczekaj 10-15 sekund, aby obrotowy ruch mieszanej wewnątrz misy potrawy w pełni się zatrzymał. Dopiero wtedy możesz odblokować i zdjąć pokrywę.

! Uwaga!

Blokowanie się pokrywy naczynia miksującego

- Podczas podgrzewania, pokrywa naczynia miksującego może być poddana wysokim ciśnieniom i spowodować możliwość oparzeń przez żywność o wysokiej temperaturze.
- Jeśli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie zablokowany, lub wyrzucony zostanie pokarm z pod miarki, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i nie dotykać go do momentu, aż będzie zimne.
- Nie wkładaj zbyt dużej ilości jedzenia do naczynia parowego i naczynia miksującego - żywność nie może przekraczać wyznaczonych linii oznaczającej maksimum.
- Używając naczynia parowego, nie gotuj potraw, które blokują otwory tego naczynia.
- Nie przykrywaj naczynia miksującego i naczynia parowego podczas gotowania.
- Podczas gotowania w naczyniu parowym używaj tylko i wyłącznie pokrywy będącej częścią kompletu.
- Jeżeli nastąpi zalanie robota przez przygotowywaną potrawę, należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem.

Uwaga!

Oparzenia - wydobywanie się gorącego pokarmu z naczynia miksującego i naczynia parowego

- Należy ostrożnie przenosić naczynie miksujące, aby uniknąć rozlania gorącego jedzenia.
- Jednostka centralna powinna być umieszczona na czystym, płaskim i solidnym stole, aby uniknąć upadku robota.
- Podczas używania robota, przewód zasilający powinien luźno leżeć na stole w odcinku ok. 40cm. Przewód nie powinien zwiśać ze stołu.
- Podczas przetwarzania gorących potraw, nie należy uruchamiać funkcji „Maks. Prędkość” ani nie korzystać z wysokich poziomów prędkości obrotów - w przeciwnym razie, gorące potrawy mogą się wylać. Gorące produkty powinny być przetwarzane powoli, a prędkość zwiększana stopniowo.
- Naczynie miksujące, pokrywa naczynia miksującego, naczynie parowe i miarka są bardzo gorące gdy mają do czynienia z gorącym jedzeniem. Należy wówczas unikać dotykania tych elementów.
- Podczas gotowania, w niektórych trybach pracy wytwarza się dużo gorącej potrawy. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć oparzeń.
- W trakcie gotowania, proszę uważać na gorącą parę, wydobywającą się z naczynia parowego, zwłaszcza jego krawędzi i górnej pokrywy.

Uwaga!

Skaleczenia - noże miksujące

- Ostrze noży miksujących jest bardzo ostre - proszę zachować ostrożność podczas pracy. Podczas wyjmowania oraz instalacji noży w naczyniu miksującym, nie dotykaj ostrzy - trzymaj noże za górną część trzpienia.
- Nie wkładaj rąk i żadnych niepożądanych przedmiotów do miski miksującej, aby nie dopuścić do ich kontaktu z ostrzem noży miksujących.
- Podczas wyjmowania oraz instalowania noży, należy koniecznie wyłączyć urządzenie.
- Trzymaj włosy i ubrania z dala od otworu w pokrywie naczynia miksującego w trakcie pracy robota.

Uwaga!

Obrażenia ciała i uszkodzenia urządzenia

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

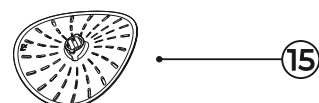
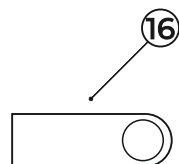
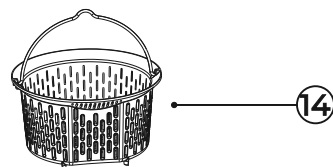
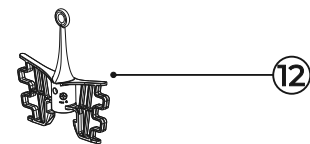
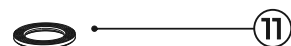
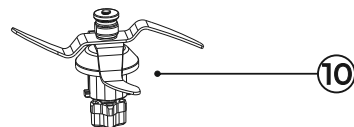
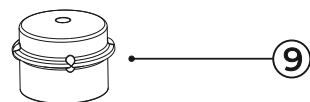
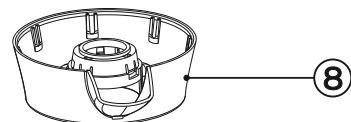
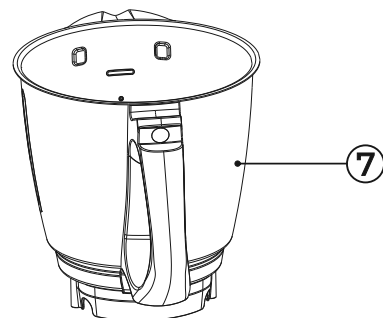
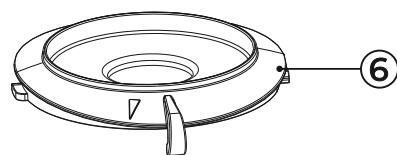
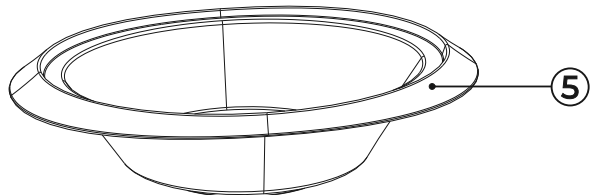
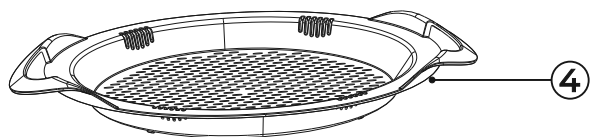
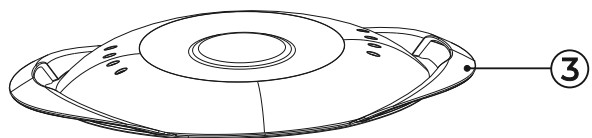
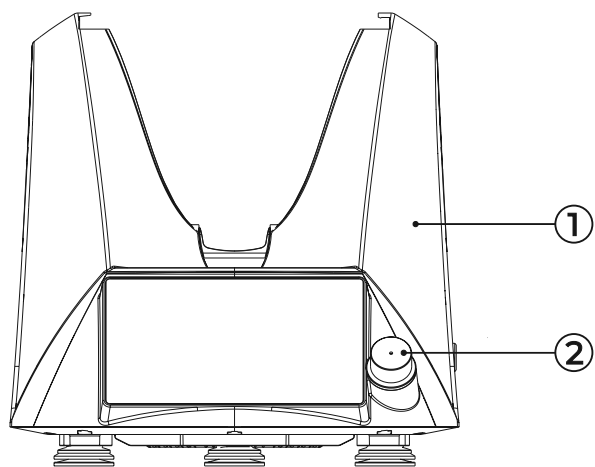
Uwaga!



Ryzyko uduszenia plastikowymi torbami

- Trzymaj urządzenie i akcesoria z dala od dzieci.
- Urządzenie jest zapakowane w worki foliowe - trzymaj je z dala od dzieci, ponieważ może to grozić zadławieniem i uduszeniem.

Komponenty urządzenia



1. Jednostka centralna
2. Pokrętło sterujące
3. Pokrywa naczynia parowego
4. Drugi pokład naczynia parowego
5. Pierwszy pokład naczynia parowego
6. Pokrywa naczynia miksującego
7. Naczynie miksujące
8. Podstawa naczynia miksującego

9. Miarka
10. Noże miksujące
11. Uszczelka noży miksujących
12. Mieszadło motylkowe
13. Szpatułka/topatka
14. Koszyczek
15. Osłona noży miksujących
16. Dysk USB

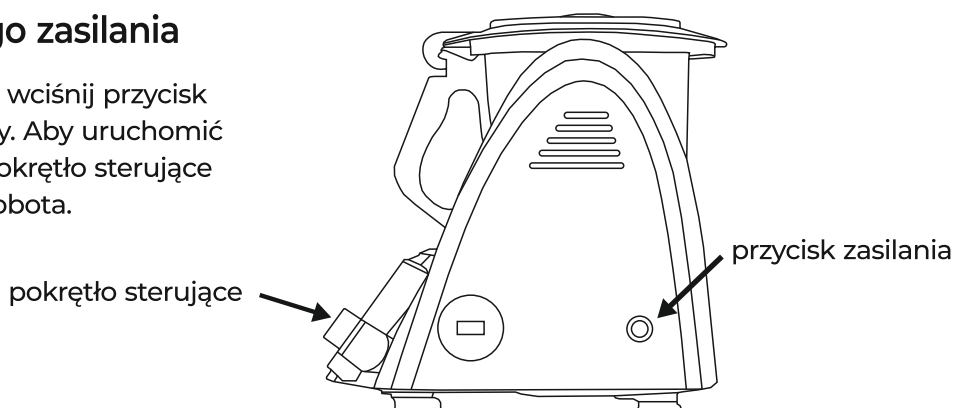
Wskazówka:

Dysk USB służy wyłącznie do generalnych aktualizacji systemu w robocie.

Przeznaczenie elementów urządzenia

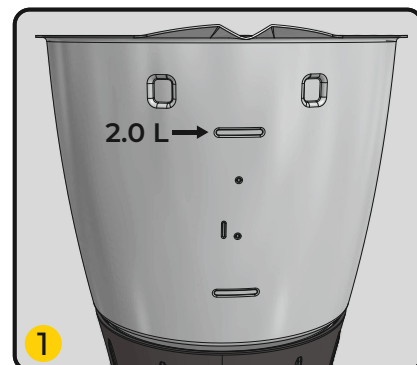
1. Przycisk głównego zasilania

Aby uruchomić zasilanie, wciśnij przycisk zasilania z boku obudowy. Aby uruchomić urządzenie, naciśnij na pokrętkę sterującą obok ekranu od frontu robota.



2. Naczynie miksujące

Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2 L, a jego wewnętrzna jak i zewnętrzna strona oznaczona jest skalą pojemności. W żadnym wypadku nie przekraczaj linii wyznaczającej maksymalny poziom w misie, nawet jeśli w przepisie pojawi się większa ilość składników (patrz rys. nr 1).



! Uwaga!

Przekroczenie poziomu maksymalnej pojemności może spowodować uszkodzenia

Upewnij się, że otwór pokrywy naczynia miksującego nie zostanie zablokowany podczas pracy. Żywność w naczyniu nie może przekraczać maksymalnej pojemności. Poruszając się z misą, zachowaj ostrożność, aby nie przelać lub rozlać jedzenia znajdującego się w naczyniu miksującym.

! Uwaga!

- Upewnij się, że noże miksujące i podstawa naczynia miksującego są dobrze zamocowane, aby uniknąć uszkodzeń urządzenia.
- Instalując noże miksujące, upewnij się, że uszczelka, noże oraz podstawa misy są ściśle złączone, aby uniknąć wycieków u dołu naczynia miksującego.
- Jeśli ciecz dostanie się do urządzenia, odłącz je i wyczyść zgodnie z instrukcją dostępną na 20 stronie.
- Aby uniknąć korozji wtyku elektrycznego, nie wolno dopuścić, aby wtyk na dnie naczynia miał styczność z wilgocią (patrz rys. 2).
- Upewnij się, że wtyk jest całkowicie suchy po oczyszczeniu, aby uniknąć przedostaniu się wody do urządzenia przez zetknięcie się wtyku z gniazdem w urządzeniu.



3. Noże miksujące

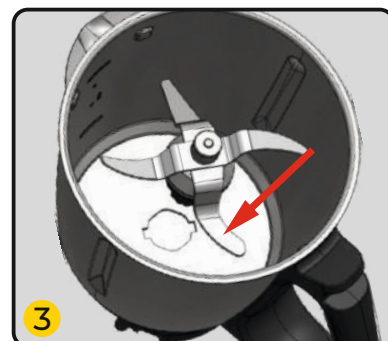
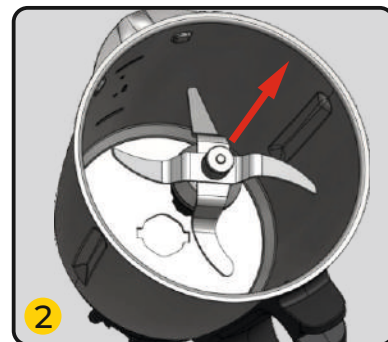
Jak wyjąć noże miksujące?

- Wyjmij naczynie miksujące i przytrzymaj je otworem do góry.
- Jedną ręką chwyć za uchwyt, a drugą za podstawę naczynia miksującego. Następnie obróć podstawę miski o 30 stopni w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby poluzować noże i zdjąć podstawę naczynia miksującego (patrz rys. 1).
- Przytrzymaj górną część noży miksujących i wyjmij je ku górze z naczynia miksującego (patrz rys. 2).



Jak zamocować noże miksujące?

- Jedną ręką przytrzymaj uchwyt naczynia miksującego i skieruj naczynie otworem do góry, a drugą ręką, trzymając noże za uchwyt u góry, umieść je w otworze u dołu naczynia miksującego (patrz rys. 3).
- Połącz podstawę naczynia miksującego z naczyniem miksującym (patrz rys. 4).
- Obróć podstawę naczynia miksującego o 30 stopni w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aby zamocować noże miksujące z naczyniem miksującym (patrz rys. 4).



! Uwaga!

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone podczas czyszczenia noży miksujących.
- Ostrza noży są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność. Podczas montażu jak i demontażu noży, trzymaj je za ich górę. Unikaj przypadkowego upadku noży, ponieważ mogą one zranić lub uszkodzić się.
- Trzymaj włosy i ubrania z dala od robota w trakcie pracy z urządzeniem.
- Nie wkładaj rąk, ani żadnych przedmiotów do naczynia miksującego, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

! Uwaga!

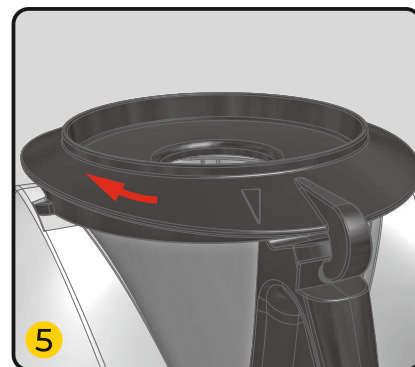
- Instalując noże miksujące, upewnij się, że uszczelka noży ściśle przylega do dna naczynia miksującego, aby zapobiec wyciekowi płynu podczas pracy urządzenia.
- Jeśli ciecz dostanie się do urządzenia, odłącz je i wyczyść zgodnie z dostępną na 20 stronie instrukcją.



4. Pokrywa naczynia miksującego

Główną funkcją pokrywy jest przykrycie naczynia miksującego. Upewnij się, że pokrywa naczynia miksującego jest dobrze zablokowana podczas pracy z urządzeniem, w przeciwnym razie nie będzie ono działać.

- Nie otwieraj pokrywy naczynia miksującego siłą
- Aby założyć pokrywę, umieść ją na górze naczynia miksującego i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara do środka uchwytu miski (patrz rys. 5).



! Uwaga!

- Zachowuj czystość uszczelki w pokrywie, aby zachować jej właściwości uszczelniające.
- Regularnie sprawdzaj, czy uszczelka nie jest uszkodzona, jeśli tak - zaniechaj jej użycia i wymień na nową. Nawet jeśli nie jest uszkodzona, zaleca się jej wymianę przynajmniej raz na dwa lata.

! Uwaga!

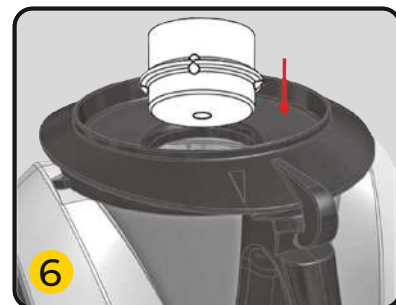
Surowo zabrania się zakrywania pokrywy naczynia miksującego różnego rodzaju szmatkami lub podobnymi przedmiotami w celu ograniczenia wydobywania się pary z urządzenia!

5. Miarka

- Podczas gotowania może pełnić funkcję przykrywką otworu w pokrywie naczynia miksującego w celu izolacji cieplnej. Używaj wyłącznie wtedy, gdy w przepisie występuje informacja o miarce. Pamiętaj o prawidłowym umieszczeniu miarki jej otwartą częścią ku górze (patrz rys. 6).
- Zapobiega wydobywaniu się cząstek produktów spożywczych podczas miksowania. Pamiętaj o prawidłowym umieszczeniu miarki jej otwartą częścią ku górze (patrz rys. 6).
- Służy do odmierzania składników - maksymalna pojemność miarki wynosi 100 ml.

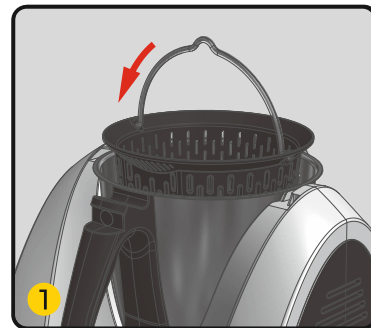
! Uwaga!

- Pod żadnym pozorem nie dokręcaj miarki tak, aby się zatrzasnęła lub zablokowała w pokrywie naczynia miksującego podczas gotowania i miksowania (aby nie wytworzyło się ciśnienie wewnątrz naczynia miksującego).
- Jeżeli używasz miarki pamiętaj, że jej dno musi być zawsze skierowane do dołu, otwartą częścią ku górze (rys. 6.)
- Nigdy nie używaj miarki, jeżeli dany przepis nie zawiera informacji na jej temat.
- Uważaj na parę podczas wyjmowania miarki w trakcie gotowania i bezpośrednio po jego zakończeniu, aby uniknąć oparzenia. Odczekaj kilka minut, aż miarka ostygnie.



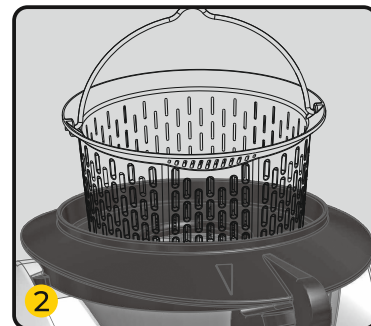
6. Koszyczek

- Służy do filtrowania produktów w naczyniu, np. soku owocowego, warzywnego itp.
- Odgranicza produkty podczas gotowania.
- Stosowany do gotowania np. ryżu, kaszy, ziemniaków, itp.
- Przeznaczony do odcedzania nadmiaru wody, np. z makaronu.
- Zapobiega wydostawaniu się produktów podczas miksowania i gotowania przez otwór w pokrywie naczynia miksującego poprzez nałożenie go na wierzch pokrywy naczynia (patrz rys. 2.)



Mocowanie koszyczka w naczyniu miksującym

- Aby zamocować koszyk, złap go za uchwyt i włóż do naczynia miksującego. Następnie umieść uchwyt na krawędzi naczynia miksującego (patrz rys. 1).
- Aby wyjąć koszyk, podnieś go za uchwyt i zabierz z naczynia miksującego.



Uwaga!

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

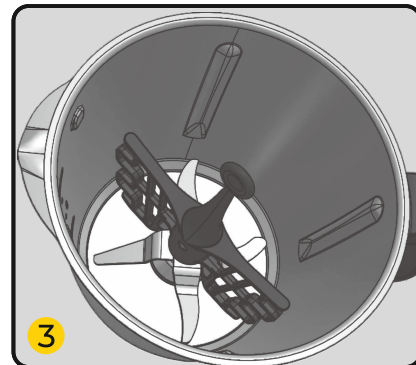
7. Mieszadło motylkowe

Mieszadło motylkowe jest głównie używane do ubijania produktów takich jak śmietana czy białka jaj. Aby zamocować mieszadło, należy umieścić je na górnym trzpieniu noży i ściśle je złączyć (patrz rys. 3).



Uwaga!

- Mieszadło może być używane tylko wtedy, gdy jest odpowiednio zamocowane.
- Mieszadło powinno posiadać małą tolerancję ruchu
- Podczas używania mieszadła, prędkość obrotów nie może przekraczać poziomu równego „4.0”.
- Nie możesz dodawać składników podczas używania mieszadła.
- Nie używaj mieszadła do twardych lub bardzo grubych składników.
- Nie umieszczaj zbyt dużej ilości składników za jednym razem. Może to negatywnie wpłynąć na efekt pracy urządzenia.



8. Szpatułka

Szpatułka głównie służy do wyjmowania i mieszania przetworzonych składników w naczyniu.



Uwaga!

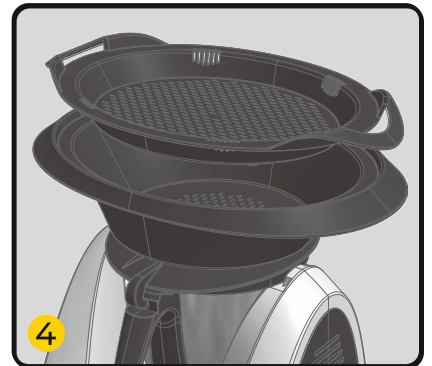
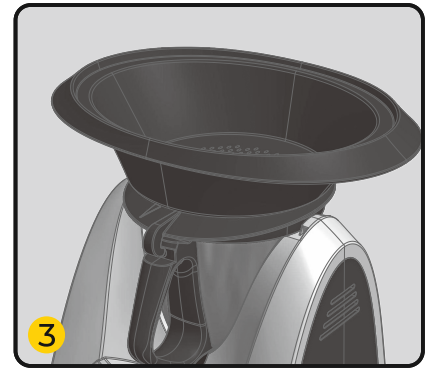
Nie używaj szpatułki w trakcie pracy urządzenia, aby uniknąć jej uszkodzenia.

9. Naczynie parowe

Naczynie parowe pozwala na gotowanie przy użyciu pary wydobywającej się z naczynia miksującego do dwóch pokładów naczynia parowego. Najczęściej stosowane do gotowania warzyw czy mięs (bez dodawania tłuszczu).

Jak poprawnie korzystać z naczynia parowego?

1. Do naczynia miksującego dodaj przynajmniej 500 ml wody, a następnie przykryj je pokrywą naczynia miksującego. Na każde 15 min gotowania, potrzebne jest 250 ml wody.
2. Umieść naczynie parowe na pokrywie naczynia miksującego, osadzając je w rowku pokrywy (patrz rys. 3).
3. Umieść składniki w naczyniu parowym. Jeśli używasz kilku różnych składników i nie mogą znajdować się obok siebie, wówczas skorzystaj z drugiego pokładu naczynia (patrz rys. 4).
4. Gdy włożysz wszystkie składniki, przykryj naczynie parowe przezroczystą pokrywą (patrz rys. 5).

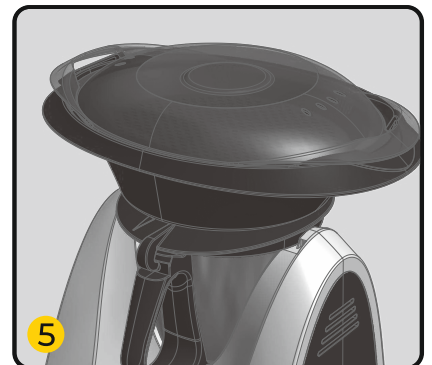


! Uwaga!

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

! Uwaga!

- Upewnij się, że miarka została usunięta z pokrywy naczynia miksującego przed umieszczeniem na pokrywie naczynia parowego.
- Upewnij się, że pokrywa naczynia miksującego, naczynie parowe, jak i jego elementy, są dobrze zamocowane. Pozwoli to uniknąć wydobywania się pary poza naczynie parowe.
- Prędkość obrotów urządzenia nie może być większa od poziomu równego „4.0” - w innym wypadku funkcja gotowania na parze nie będzie możliwa do uruchomienia.
- Gotując w naczyniu parowym, nigdy nie zakładamy miarki na pokrywę naczynia miksującego.



10. Osłona noży miksujących

Zadaniem osłony jest odgraniczenie delikatnych składników od noży podczas gotowania. Aby zamocować osłonę, należy umieścić ją na górze trzpienia noży miksujących w naczyniu - podobnie jak w przypadku niesza dla motylkowego.

Instrukcja obsługi

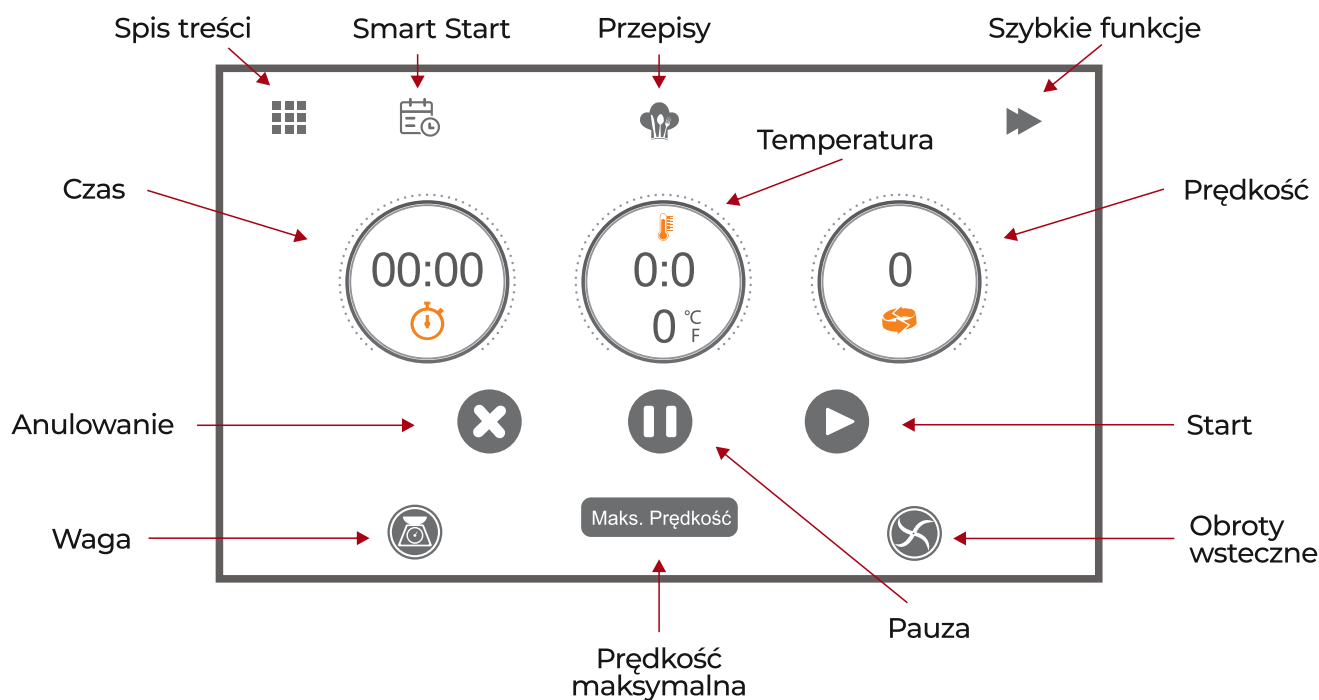
! Uwaga!

- 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 na płaskim, czystym miejscu, aby nie przesuwało się.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu i nie używaj go bez nadzoru.
- Podczas gotowania naczynia miksującego, pokrywa naczynia, naczynie parowe oraz miarka mają bardzo wysoką temperaturę. Nie dotykaj ich, aby uniknąć oparzeń.

1. Uruchamianie urządzenia

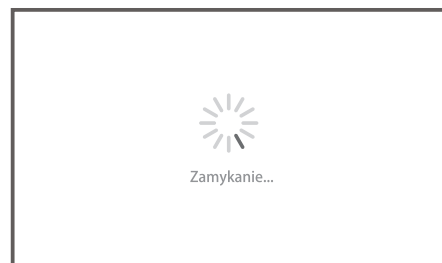
- Przed użyciem należy wyciągnąć przewód zasilający po prawej stronie urządzenia na odpowiednią długość.
- Przewód zasilający nie powinien być napięty, ani zbyt długi, aby uniknąć zapętlania. Zbyt krótki lub wiszący przewód może mieć wpływ na dokładność ważenia produktów.
- Po podłączeniu urządzenia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

Strona głównego menu



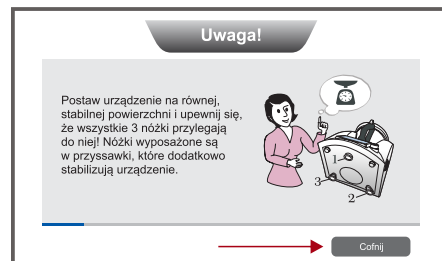
2. Wyłączanie urządzenia

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



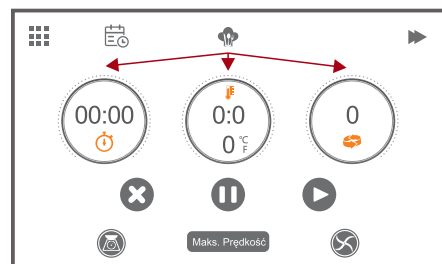
3. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przesuń w prawo, aby przeczytać treść informacji o bezpieczeństwie lub kliknij „Cofnij”, aby przejść bezpośrednio do głównego menu.



Na stronie głównej robota możesz kliknąć w ikony na ekranie, aby wybrać czas, temperaturę i prędkość obrotów robota. Parametry możesz zmieniać na dwa sposoby:

- Kliknij na jeden z zegarów z parametrami i dostosuj wartość na pokrętkę sterującą obok ekranu.
- Kliknij na jeden z parametrów i dostosuj wartość, przesuując palcem po obwodzie obrysu ikony danej funkcji.



4. Czas

Czas pracy urządzenia możesz ustawić na dwa sposoby:

- Dotknij ikonę czasu i przesuń palcem po jej obwodzie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wydłużyć czas pracy robota. Przesunięcie palcem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara spowoduje skrócenie czasu pracy robota.
- Dotknij ikonę czasu i przekręć pokrętkę sterującą znajdującą się obok ekranu zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wydłużyć czas pracy robota. Przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym, aby czas pracy został skrócony.



Zakres ustawienia czasu mieści się w przedziale od 0:00 do 99:00.

Proponowane poziomy czasu i obrotów do ręcznego przetworzenia wybranych produktów:

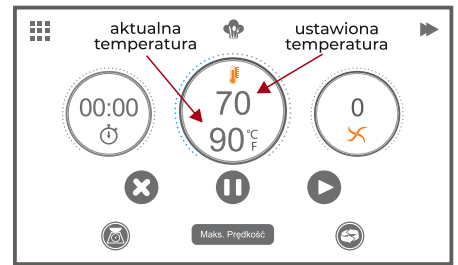
- Miksowanie na zupę krem i napoje: 2 minuty, obroty 10.
- Rozdrabnianie sera (należy wcześniej przygotować 2-3 cm kawałki): 30 sekund, obroty 7.
- Przygotowanie surówek - 20 sekund, obroty 4.
- Gotowanie: czas w zależności od gotowanych produktów, obroty 2.

Dopasuj program do swoich potrzeb, obserwuj robota i efekty jego pracy.

5. Temperatura

Temperaturę w urządzeniu możesz ustawić na dwa sposoby:

- Dotknij ikonę temperatury i przesunij palcem po jej obwodzie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę. Przesunięcie palcem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara spowoduje zmniejszenie temperatury.
- Dotknij ikonę temperatury i przekręć pokrętło sterujące znajdujące się obok ekranu zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę. Przekręć pokrętło w kierunku przeciwnym, aby temperatura została zmniejszona.



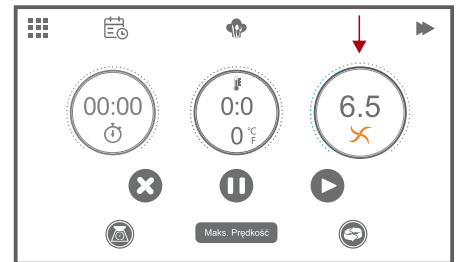
Zakres temperatur:

37/45/50/55/60/70/75/80/85/90/95/100/105/110/115/120/160°C + smażenie 

6. Prędkość

Prędkość w urządzeniu możesz ustawić na dwa sposoby:

- Dotknij ikonę prędkości i przesunij palcem po jej obwodzie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć prędkość obrotów. Przesunięcie palcem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara spowoduje zmniejszenie prędkości.
- Dotknij ikonę prędkości i przekręć pokrętło sterujące znajdujące się obok ekranu zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć prędkość obrotów temperaturę. Przekręć pokrętło w kierunku przeciwnym, aby prędkość została zmniejszona.



Zakres poziomów prędkości obrotów:

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.

Przycisk prędkości maksymalnej uruchamia urządzenie z prędkością na poziomie 10.

7. Szybkie funkcje

Kliknij ikonę szybkich funkcji w głównym menu, aby przejść do zakładki z funkcjami. Wybierając jedną z nich, robot automatycznie ustawi parametry dostosowane zgodnie z ich przeznaczeniem.

Uwaga: Jeśli korzystasz z malaksera, sugerujemy wówczas użycie przygotowanej w tym celu szybkiej funkcji. Podczas pracy z malakserem nigdy nie przekraczaj prędkości większej **niż poziom 4**.

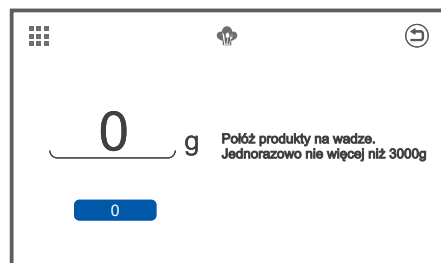
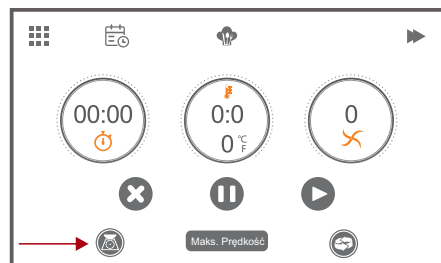


8. Waga

Kliknij ikonę wagi, aby przejść do funkcji ważenia. Zresetuj wagę do zera przed rozpoczęciem ważenia produktów, naciskając przycisk „0”. Nie przekraczaj jednorazowo wagi 3000 g oraz 700 g podczas wyrabiania ciasta.

Kalibracja wagi - znajdując się w panelu wagi, naciśnij i przytrzymaj palec na tekście, a po chwili pojawi się okno kalibracji. Wyzeruj wagę, a następnie połóż odważnik 1000 g na pokrywę naczynia miksującego.

Pamiętaj, aby podczas kalibracji nie dotykać obudowy robota, ponieważ sensory wagi rejestrują każdy, nawet najmniejszy dotyk, co wpływa na prawidłowość kalibracji.



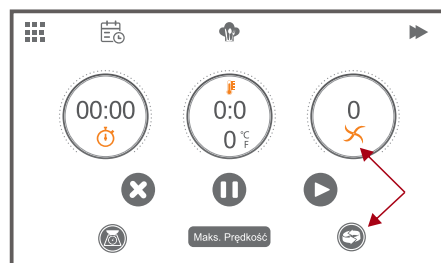
Skalibruj wagę za pomocą „kalibracja”, ściągnij delikatnie odważnik i ponownie wyzeruj wagę. Teraz możesz sprawdzić, czy proces kalibracji przebiegł pomyślnie. W tym celu połóż odważnik z powrotem na wagę. Jeśli waga nie pokazuje wartości równej 1000 g, powtórz kalibrację. Jeśli wszystko się zgadza, wyjdź z panelu za pomocą strzałki w prawym górnym rogu ekranu.

Wskazówka

Możesz zważyć produkty przed rozpoczęciem wykonywania danego przepisu. Użycie wymienionych w przepisie składników może występować w odrębnych od siebie krokach. Dlatego sugerowane jest to, aby ważyć, nie mieszać ze sobą występujących w przepisie produktów.

9. Obróty wsteczne

Kliknij ikonę obrotów wstecznych. Ikona noży pod zegarem prędkości zmieni się na ikonę obrotów wstecznych, a ikona obrotów wstecznych - za pomocą której zmieniamy tryb pracy noży - analogicznie zmieni się na ikonę noży. Kliknięcie w noże spowoduje powrót do standardowego trybu pracy noży.

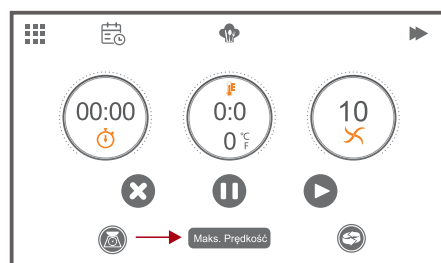


10. Prędkość maksymalna

Kliknij i przytrzymaj przycisk „Maks. Prędkość” u dołu ekranu głównego menu, aby uruchomić funkcję prędkości maksymalnej. Silnik osiągnie wówczas najwyższą możliwą prędkość, a noże będą obracać się na poziomie równym 10.

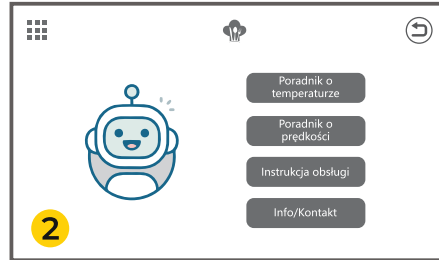
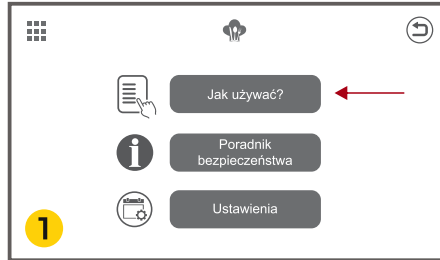
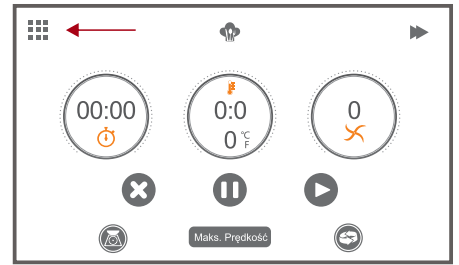
Funkcja prędkości maksymalnej będzie działać do momentu zwolnienia palca z przycisku na ekranie.

Funkcja ogrzewania nie działa w trybie prędkości maksymalnej.



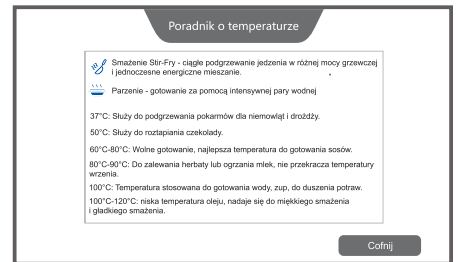
11. Spis treści

Kliknij funkcję spisu treści w lewym górnym rogu głównego menu, aby przejść do spisu treści, gdzie znajdziesz wskazówki związane z użytkowaniem robota oraz zakładkę „Ustawienia”.
Klikając w przycisk „Jak używać?” wyświetlisz kolejne menu.



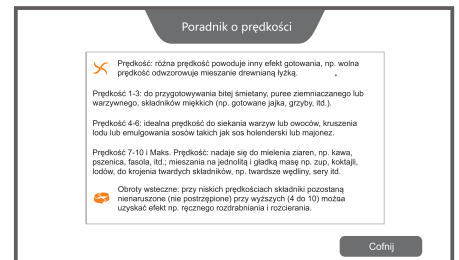
12. Poradnik o temperaturze

W zakładce „Jak używać?”, naciśnij przycisk „Poradnik o temperaturze”, aby wyświetlić wskazówki dotyczące temperatury. Kliknij „Cofnij”, aby wrócić do poprzedniego menu.



13. Poradnik o prędkości

W zakładce „Jak używać?”, naciśnij przycisk „Poradnik o prędkości”, aby wyświetlić wskazówki dotyczące prędkości obrotów.



14. Instrukcja obsługi

W zakładce „Jak używać?”, naciśnij przycisk „Instrukcja obsługi”, aby wyświetlić objaśnienia każdej ikony w robocie.



15. Kontakt

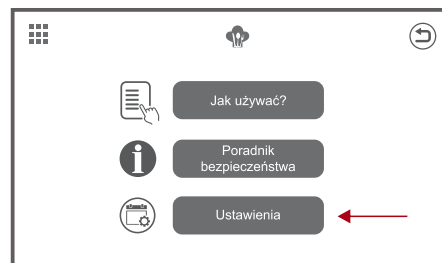
W zakładce „Jak używać?”, naciśnij przycisk „Info/Kontakt”, aby wyświetlić informacje o modelu urządzenia i kontakt do Biura Obsługi Klienta.



16. Ustawienia

W pozycji spisu treści, wciśnij „Ustawienia”, aby przejść do strony ustawień urządzenia i wybrać jedną spośród opcji:

Jasność, język, Wi-Fi, ustawienia jednostek, głośność, czas i data, tryb uśpienia, aktualizacja systemu



a) Jasność

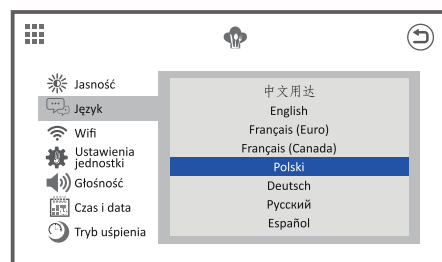
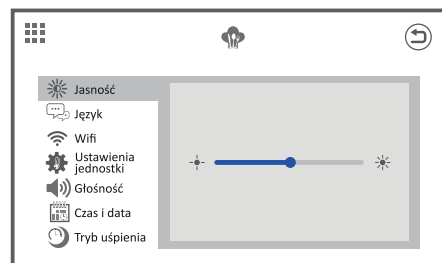
Przesuń, aby wyregulować jasność ekranu urządzenia.

b) Język

Wybierz język interfejsu w urządzeniu.

c) 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).

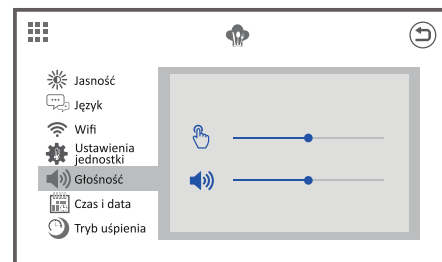
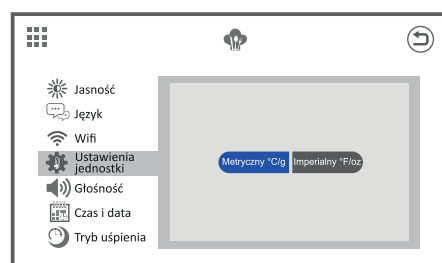
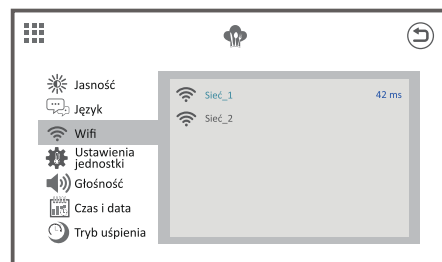


d) Ustawienia jednostek

Możesz zmienić ustawienia jednostki pomiaru temperatury.

e) Głośność

Możesz zmienić głośność dźwięków informacyjnych jak i głośność przycisków .



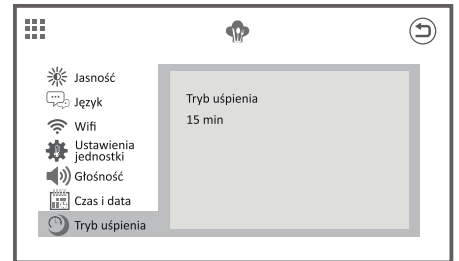
f) Czas i data

Edytuj godzinę oraz datę wyświetlaną w urządzeniu.



g) Tryb uśpienia

Ustaw czas automatycznego uśpienia robota, jeśli nie znajduje się w czasie pracy. Zakres czasu: 5-30 minut.

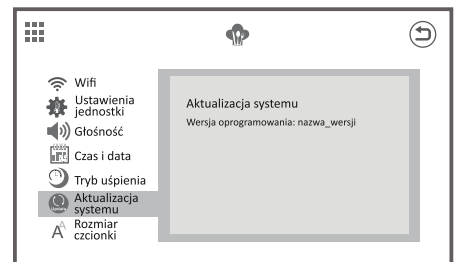


h) Aktualizacja systemu

Możesz zaktualizować robota, gdy dostępna jest aktualizacja.

i) Rozmiar czcionki

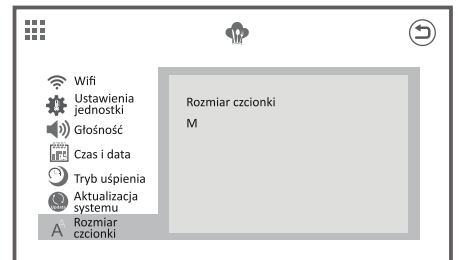
Możesz zmienić rozmiar czcionki wyświetlanej na ekranie.



17. Menu skrótów

Przesuń ekran od góry w dół znajdując się w menu głównym, aby wyświetlić menu skrótów.

Dostępne ikony przekierują Cię do (od lewej strony): do Wi-Fi, do wyboru języka, do wyboru jednostki temperatury, do trybu uśpienia, do aktualizacji systemu, do funkcji wagi, do minutnika oraz do wyszukiwarki informacji w robocie.

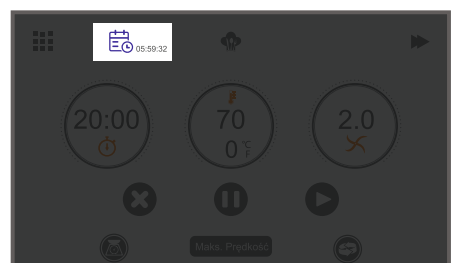
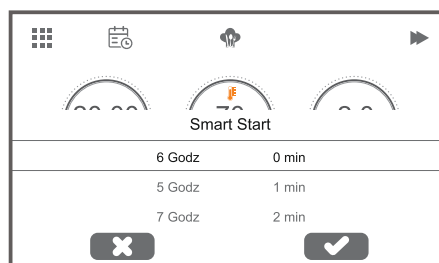
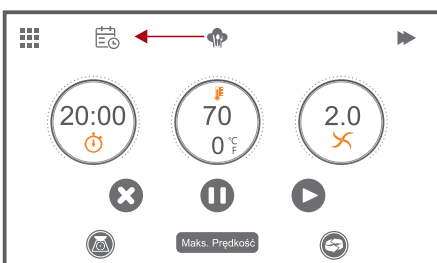
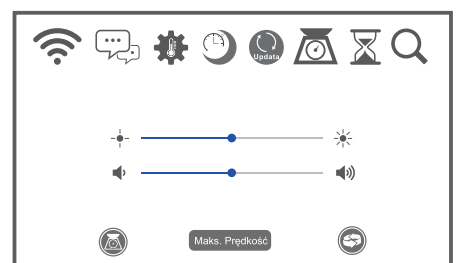


18. Funkcja Smart Start

Dzięki funkcji Smart Start, możesz zlecić w urządzeniu zaplanowane użycie wybranego przez Ciebie programu (czas/obroty/temperatura) po upływie określonego przez Ciebie czasu.

Możesz skorzystać z funkcji z poziomu głównego menu lub z poziomu przepisu, w każdym automatycznym programie (należy znajdować się na etapie z wyświetlonym programem podczas przygotowywania przepisu).

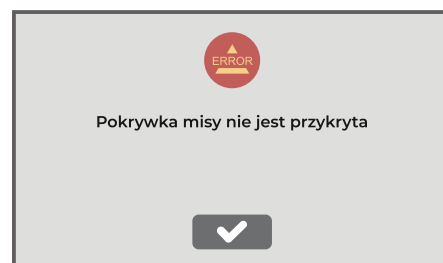
Aby anulować zaplanowane uruchomienie, naciśnij na podświetlony symbol funkcji.



Rozwiązywanie problemów

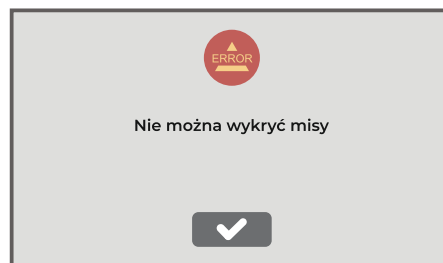
Naczynie miksujące nie jest przykryte

Oznacza to, że pokrywa naczynia miksującej nie jest właściwie zamknięta. Jeśli informacja ta nadal się wyświetla pomimo zamknięcia pokrywy, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



Nie można wykryć naczynia miksującego

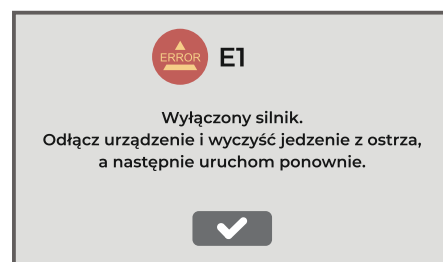
Oznacza to, że naczynie miksujące nie jest poprawnie zainstalowane w urządzeniu. Jeśli informacja ta nadal się wyświetla pomimo odpowiedniego ustawienia naczynia, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



Przeciążenie silnika E1

Wyłącz silnik i zmniejsz zawartość składników w naczyniu miksującym lub dodaj odpowiednią ilość cieczy - zgodnie z informacjami w przepisie.

Zachowaj właściwy dopływ powietrza do robota, odczekaj około 10 minut aż ostygnie, a następnie uruchom go ponownie.

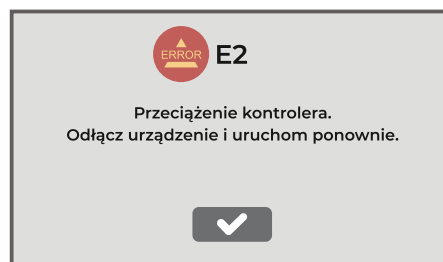


Przeciążenie silnika E2

Wyłącz silnik i zmniejsz zawartość składników w naczyniu miksującym lub dodaj odpowiednią ilość cieczy - zgodnie z informacjami w przepisie.

Zachowaj właściwy dopływ powietrza do robota, odczekaj około 10 minut aż ostygnie, a następnie uruchom go ponownie.

Jeśli informacja ta nadal się wyświetla pomimo odczekania wskazanego czasu, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.

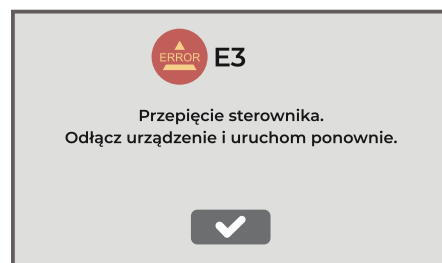


Przeciążenie silnika E3

Wyłącz silnik i zmniejsz zawartość składników w naczyniu miksującym lub dodaj odpowiednią ilość cieczy - zgodnie z informacjami w przepisie.

Zachowaj właściwy dopływ powietrza do robota, odczekaj około 10 minut aż ostygnie, a następnie uruchom go ponownie.

Jeśli informacja ta nadal się wyświetla pomimo odczekania wskazanego czasu, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



Za niskie napięcie sterownika

Ponownie podłącz i uruchom urządzenie. Jeśli informacja ta nadal się wyświetla pomimo ponownego uruchomienia, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



Za niskie napięcie sterownika

Ponownie podłącz i uruchom urządzenie. Jeśli informacja ta nadal się wyświetla pomimo ponownego uruchomienia, skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.



Rozwiązywanie problemów - tabela

lp.	Rodzaj błędu	Rozwiązanie problemu
1	E1 - Przeciążenie silnika	Odłącz wtyczkę z prądu i oczyść żywność z ostrzy, a następnie uruchom urządzenie ponownie
2	E2 - Przeciążenie - zbyt wysokie napięcie	Odłącz wtyczkę z prądu, a następnie uruchom urządzenie ponownie
3	E3 - Przebiecie	Odłącz wtyczkę z prądu, a następnie uruchom urządzenie ponownie
4	E4 - Zbyt niskie napięcie	Odłącz wtyczkę z prądu, a następnie uruchom urządzenie ponownie
5	E5 - Zbyt wysokie obroty	Uruchom urządzenie ponownie
6	E6 - Przegrzanie kontrolera	Poczekaj około 10 minut, aby silnik schłodził się, a następnie uruchom ponownie

lp.	Rodzaj błędu	Rozwiązanie problemu
7	E7 - Przegrzanie silnika	Poczekaj około 10 minut, aby silnik schłodził się, a następnie uruchom ponownie
8	E8 - Silnik pracuje wstecz	Uruchom urządzenie ponownie
9	E9 - Brak połączenia	Odłącz wtyczkę z prądu, a następnie uruchom urządzenie ponownie
10	E10 - Błąd wyświetlacza	Odłącz wtyczkę z prądu, a następnie uruchom urządzenie ponownie
11	E11 - Pozycja	Uruchom urządzenie ponownie

Czyszczenie i konserwacja

Jak wyczyścić naczynie miksujące?

1. Wyjmij naczynie miksujące z urządzenia - w razie potrzeby zdemontuj noże miksujące i inne akcesoria znajdujące się w naczyniu.
2. Szoruj misę miękką ściereczką przy użyciu łagodnego detergentu, np. płyn do mycia naczyń. Następnie spłucz naczynie wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

Jak wyczyścić naczynie miksujące przy użyciu funkcji?

Możesz wyczyścić naczynie przy użyciu programów, dostępnych z poziomu szybkiej funkcji o nazwie „Mycie misy”. Wybierz jeden z dwóch programów czyszczenia, a następnie wykonaj czynności wyświetlane na ekranie. Po zakończeniu mycia, opłucz misę pod bieżącą wodą i pozostaw ją do całkowitego wyschnięcia.



⚠ Uwaga!

- Nigdy nie myj naczyń miksującego w zmywarce!
- Noże miksujące są bardzo ostre, zachowaj szczególną ostrożność podczas ich demontażu!



! Uwaga!

- Nie używaj ostrych przedmiotów, takich jak „druciany czyścik” do czyszczenia naczynia miksującego. Stosowanie tego typu przedmiotów, może spowodować uszkodzenie naczynia.
- Do czyszczenia naczynia miksującego nie należy używać żadnych żrących środków czyszczących, aby nie doprowadzić do zjawiska korozji.
- Podczas mycia, należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie zamoczyć styków przewodzących (patrz rysunek wyżej) w naczyniu miksującym. Jeżeli zostaną one zawilgocone, należy je niezwłocznie wysuszyć.

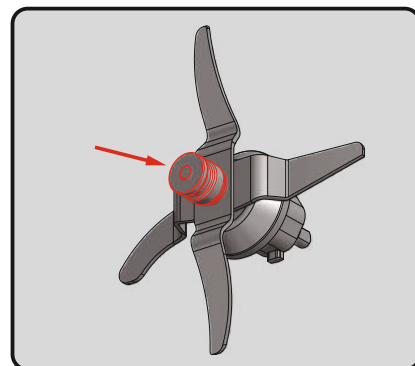
Jak wyczyścić noże miksujące?

1. Wyjmij naczynie miksujące z urządzenia - w razie potrzeby zdemontuj noże miksujące i inne akcesoria znajdujące się w naczyniu.
2. Szoruj misę miękką ściereczką przy użyciu łagodnego detergentu, np. płyn do mycia naczyń. Następnie spłucz naczynie wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

Możesz wyczyścić naczynie przy użyciu programu, który należy wyszukać jako przepis pod nazwą „mycie misy”. Wykonaj czynności wyświetlane na ekranie, a po zakończeniu mycia, opłukać misę pod bieżącą wodą i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

! Uwaga!

- Noże miksujące jest bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia. Podczas wyjmowania noży, możesz chwycić je za element wskazany na obrazku.
- Nie używaj żrących środków do czyszczenia noży mieszających, aby nie spowodować rdzewienia.
- Nie mocz noża z uszczelką przez dłuższy czas. W przeciwnym razie uszczelka noża może stracić swoje właściwości.



Jak czyścić inne akcesoria?

- Wszystkie akcesoria wykonane są z wysokiej jakości tworzywa sztucznego klasy „food”. Możesz podczas mycia używać łagodnych detergentów i czyścić miękką ściereczką.
- Akcesoria można czyścić w zmywarce - zalecamy użycie górnej półki.
- Nie stosuj przedmiotów o ostrych zakończeniach podczas czyszczenia, takich jak „druciany czyścik”, aby zapobiec zarysowaniom powierzchni akcesoriów.

Karta gwarancyjna produktu

Karta gwarancyjna ważna tylko z dowodem zakupu!

Dane produktu

Nazwa i model produktu:	COBBO 7 (OC-1/TC-7B)
Numer seryjny:	
Numer EAN:	

Szczegóły zakupu

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

Importer:
Gastronomic Global Import Sp. z o.o.
ul. Rynek 6
38-480 Rymanów
tel. 17 200 03 60
www.cobbo.pl
biuro@cobbo.pl

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).

Gwarant 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 sprzętu 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, termin naprawy może zostać wydłużony do 40 dni. We wskazanych przypadkach, po ocenie serwisu, Klient otrzyma nowe urządzenia dla tego samego, bądź równorzędnego modelu.

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- a) uszkodzeń powstałych na skutek użytkowania 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 itp.;
- 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, łopatką, uszczelki, osłona noży,
- f) instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia i demontażu,
- g) przypadków, w których nie stwierdzono wady produktu w trakcie wizyty w serwisie.

Zwracany sprzęt musi być kompletny - zapakowany w oryginalne pudełko, zawierający wszystkie akcesoria z dodatkami oraz dokumentami (dokument zakupu, karta gwarancyjna), bez uszkodzeń mechanicznych. Sprzęt może być spakowany we własne pudełko gwarantujące bezpieczeństwo w trakcie transportu. 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 opieczetowanej 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, numeru EAN, bądź tabliczki znamionowej 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.

Gospodarowanie użytym sprzętem

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 Unii Europejskiej dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego, w tym RED, ERP, RoHS (2014/53/UE, 2009/125/EC, 2011/65/EU).

Notatki



A series of horizontal dashed lines spanning the width of the page, intended for taking notes.



Dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.
Wszystkie prawa zastrzeżone.

Gastronomic Global Import Sp. z o.o.
ul. Rynek 6
38-480 Rymanów