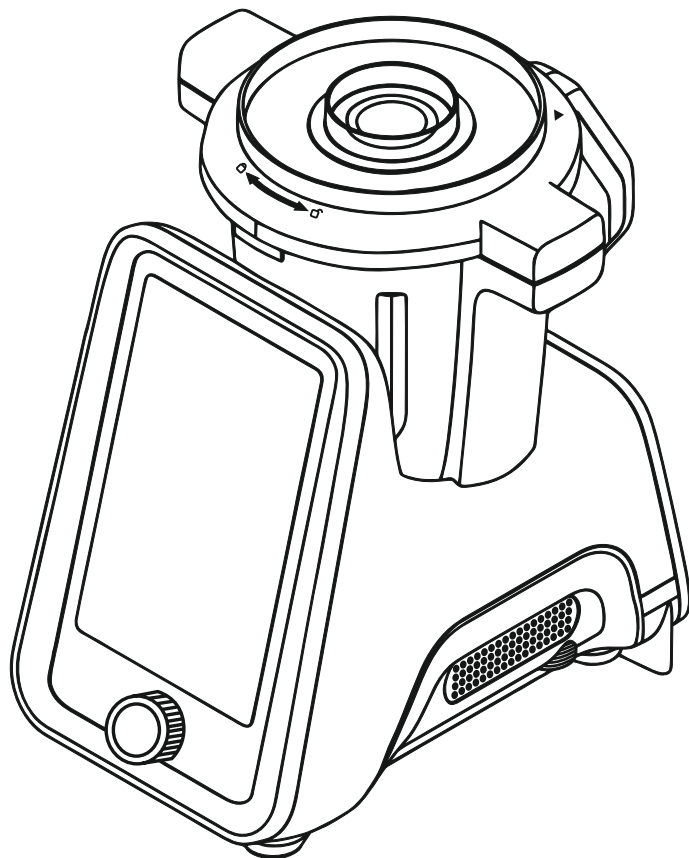


Wielofunkcyjny robot kuchenny
COBBO 7 Smart-I



ZS-CS66A01

Instrukcja obsługi

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

Łączenie robota z aplikacją Tuya Smart

Robot kuchenny COBBO 7 Smart-I współpracuje z aplikacją Tuya Smart, która pozwala na połączenie Twojego smartfona z urządzeniem. Dzięki aplikacji możesz dodawać własne przepisy do bazy robota czy przeglądać przepisy w celu przygotowania listy zakupów składników potrzebnych do wykonania Twojej wybranej potrawy.

Pobieranie i instalacja aplikacji

Aby pobrać i zainstalować aplikację, postępuj według następujących kroków:

- Wyszukaj w aplikacji Google Play (Android) lub App Store (iOS) aplikację „Tuya Smart”.
- Kliknij na ikonę aplikacji (biała litera „t” na pomarańczowym tle).
- Pobierz i zainstaluj aplikację swoim smartfonie.



Ikona aplikacji Tuya Smart

Rejestracja konta

Wyszukaj i otwórz aplikację Tuya Smart. Zaakceptuj politykę prywatności aplikacji i rozpocznij rejestrację konta. W tym celu:

- Kliknij przycisk „Zarejestruj się”.
- Wpisz adres e-mail, zaakceptuj zgodę na politykę prywatności i kliknij przycisk „Otrzymaj kod weryfikacyjny”.
- Otwórz pocztę e-mail, jaka została wskazana w poprzednim kroku i wyszukaj wiadomość z kodem weryfikacyjnym. Skopiuj bądź przepisz 6-cyfrowy kod do aplikacji.
- Ustaw hasło do logowania. Hasło powinno zawierać od 6 do 20 znaków oraz składać się z liter i cyfr.
- Kliknij przycisk „Zakończono”, a następnie kliknij „Go to App”, aby otworzyć główny widok aplikacji.

Powiązanie robota z aplikacją

Aby powiązać urządzenie z aplikacją, postępuj według kroków:

- Uruchom panel sterujący robota. Następnie kliknij na zakładkę „Powiąż mnie z aplikacją”.
- W aplikacji Tuya Smart, kliknij przycisk  w prawym górnym rogu ekranu, a następnie wybierz pozycję „Skanuj kod QR”. Zezwól aplikacji na użycie aparatu, aby móc zeskanować kod QR.
- Zeskanuj kod QR, który jest wyświetlony w zakładce „Powiąż z aplikacją” na panelu sterującym robota. Gotowe!

Rozwiązanie i połączenie robota z innym smartfonem

Aby rozwiązać bieżące połączenie robota i nawiązać nowe, wejdź w zakładkę „Powiąż mnie z aplikacją”, a następnie kliknij przycisk „rozwiąż połączenie”. Zaakceptuj rozwiązanie z bieżącym urządzeniem, a następnie wyłącz robota bocznym przyciskiem zasilania. Teraz uruchom robota ponownie i powiąż go według powyższej instrukcji.

Spis treści

Łączenie robota z aplikacją Tuya Smart	3
1. Wprowadzenie	5
1.1 Instrukcje bezpieczeństwa	5
1.2 Dodatkowe zalecenia	6
1.3 Przed użyciem	7
1.4 Czyszczenie	7
2. Przegląd produktu	8
2.1 Główne komponenty	8
2.2 Akcesoria i dodatki	9
2.3 Specyfikacja techniczna	10
3. Sposób użycia	11
3.1 Naczynie miksujące	11
3.2 Noże miksujące	11
3.3 Pokrywa naczynia miksującego	12
3.4 Mieszadło motylkowe	12
3.5 Koszyczek	13
3.6 Miarka	13
3.7 Naczynie parowe	14
3.8 Szpatułka	14
3.9 Osłona noży miksujących	14
4. Uruchomienie i interfejs	15
4.1 Uruchamianie i wyłączanie urządzenia	15
4.2 Panel sterujący	15
a) Główny panel sterujący	15
b) Baza przepisów	16
c) Karta przepisów	16
d) Sterowanie manualne	17
e) Funkcja wagi	17
f) Szybkie funkcje	18
g) Ustawienia	18
5. Przykłady zastosowań akcesoriów	19
6. Rozwiązywanie problemów	20
7. Gospodarowanie zużytym sprzętem	20
Karta gwarancyjna	21
Warunki gwarancji	22
Notatki	25

1. Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup!

Przed użyciem zapoznaj się z niniejszą instrukcją obsługi, a następnie zachowaj ją na przyszłość.

Skorzystaj z pomocy opiekuna podczas pierwszego uruchomienia oraz przez pozostały okres użytkowania urządzenia. Zadzwoń na naszą infolinię dostępną pod numerem telefonu:

tel. 17 200 03 60 (infolinia dostępna od 9:00 do 16:00 od poniedziałku do piątku)

Życzymy miłego użytkowania!

1.1 Instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj przed pierwszym użyciem poniższe informacje w celu właściwego i bezpiecznego użytkowania:

1. Zanim rozpoczniesz użytkowanie, wyjmij urządzenie oraz wszystkie akcesoria z opakowania.
2. Nie używaj urządzenia na mokrej lub wilgotnej powierzchni.
3. Podłącz urządzenie do uziemionego gniazda zasilania zgodnego z parametrami technicznymi urządzenia, aby zapewnić bezpieczeństwo użycia. Używanie urządzenia w innych warunkach skutkuje utratą gwarancji.
4. Każde urządzenie elektryczne jest obciążone ryzykiem porażenia prądem powodującym obrażenia ciała lub śmierć. Podczas pracy zawsze postępuj zgodnie z instrukcją obsługi.
5. Dystrybutor wyklucza odpowiedzialność za obrażenia spowodowane przez niewłaściwe podłączenie urządzenia do energii elektrycznej. W przypadku wątpliwości, skonsultuj się z profesjonalnym technikiem.
6. Zalecamy zachować oryginalne opakowanie razem z wszystkimi foliami. Opakowania foliowe trzymaj z dala od dzieci.
7. Podczas pierwszego użycia może pojawić się zapach, który w żadnym stopniu nie jest szkodliwy lub niebezpieczny.
8. Nigdy nie zanurzaj i nie mocz urządzenia w wodzie.
9. Unikaj zamoczenia łącznika silnika (konektora), znajdującego się pod misą.
10. Nigdy nie przykrywaj urządzenia przy użyciu papieru, ściereczek, ubrań, itp.
11. Używaj urządzenie z dala od źródeł ciepła takich jak np. palniki gazowe, płyty indukcyjne, itp.
12. To urządzenie nie jest zabawką i nie może być używane przez dzieci.
13. Podłącz przewód zasilania z dala od ciepła oraz w sposób zapobiegający skręcaniu lub wyginaniu się przewodu.
14. W przypadku użycia przedłużacza przewód musi być uziemiony. Zadbaj o to, aby zapobiec możliwości potknięcia się o przewód przedłużacza.
15. Nigdy nie pozwól, aby przewód zasilania swobodnie zwisał. Wyciągając przewód, zawsze rób to przy pomocy wtyczki, a nie przewodu.
16. Nie używaj urządzenia jeśli przewód lub wtyczka zasilania jest uszkodzony/a, a także jeśli nie działa prawidłowo, upadł lub są widoczne uszkodzenia.
17. Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie pracy.
18. Nie używaj naczynia parowego w mikrofalach, piekarniku lub innych źródłach ciepła
19. Nie używaj urządzenia w innym środowisku niż domowym.
20. Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, nie wymieniaj ani nie modyfikuj przewodów zasilania oraz innych komponentów. W przypadku awarii, zawsze konsultuj się z autoryzowanym serwisem.
21. W przypadku nieprawidłowego działania, odłącz urządzenie od sieci.
22. Dystrybutor nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku użycia produktu niezgodnie z instrukcją obsługi.
23. Urządzenie nie służy do smażenia na głębokim oleju. Pod żadnym pozorem nie smaż żadnych produktów na głębokim oleju w tym urządzeniu.
24. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów w obudowie urządzenia.

25. Trzymaj włosy i ubrania z dala od urządzenia w trakcie pracy.
26. Nigdy nie wkładaj rąk, ani żadnych przedmiotów (w tym szpatułki) do naczynia miksującego podczas pracy, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.
27. Jeżeli podczas gotowania stwierdzisz, że otwór wentylacyjny w pokrywie naczynia miksującego został zablokowany, należy natychmiast nacisnąć przycisk zakończenia gotowania.
28. Odcłóż urządzenie od prądu w przypadku czyszczenia, w przypadku braku użycia przez dłuższy czas, w przypadku awarii zasilania lub przed zmianą akcesoriów ruchomych.
29. Urządzenie nie może być używane przez dzieci lub osoby z ograniczeniami fizycznymi jak i psychicznymi lub bez odpowiedniej wiedzy na temat korzystania z urządzenia.
30. Robot został zaprojektowany do użytku domowego lub innych zbliżonych warunków, np. w profesjonalnej kuchni restauracji, biurach, hotelach czy pensjonatach.
31. Podczas pracy robota z wysoką temperaturą, nie należy dotykać powierzchni miski, ani uchwytu i pokrywy naczynia miksującego. Inne części mogą się nagrzewać podczas gotowania, dlatego należy zachować ostrożność, aby uniknąć oparzenia.
32. Elementy grzewcze urządzenia charakteryzują się stopniową utratą ciepła po zakończeniu pracy.
33. Po zakończeniu pracy urządzenia, przed otwarciem pokrywy naczynia miksującego należy odczekać 10 sekund i upewnić się, że ruchome części całkowicie się zatrzymały, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wyciekającą żywnością lub płynem.
34. Noże miksujące są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas montażu i demontażu noży oraz nigdy nie chwytaj ich za ostrza.
35. Należy zachować ostrożność podczas opróżniania i czyszczenia naczynia miksującego.
36. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis aby zapobiec zagrożeniu.
37. Jeśli nastąpi zalanie robota przez przygotowywaną potrawę, należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
38. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia:

- a) Jeśli woda dostanie się do urządzenia, istnieje ryzyko porażenia prądem.
- b) Przekroczenie dopuszczalnej pojemności produktów w naczyniu miksującym podczas gotowania może skutkować niekontrolowanym wykipieniem gorącej żywności, powodującym oparzenia.
- c) Jeśli pokrywa naczynia miksującego nie jest właściwie zamocowana, gorące składniki mogą wykipieć i skutkować oparzeniem.
- d) Używanie akcesoriów uszkodzonych lub elementów spoza zestawu grozi wybuchem pożaru, porażeniem prądem lub oparzeniem.
- e) Włożenie szpatułki do naczynia miksującego podczas gdy robot jest w trakcie pracy, może skutkować uszkodzeniem akcesorium oraz wyrzuceniem produktów z naczynia co może skutkować oparzeniem.
- f) Jeśli akcesorium przypadkowo wpadło do środka na pracujące noże, powstałe zanieczyszczenia lub ostre krawędzie mogą spowodować obrażenia, w szczególności gdy zostaną potknięte wraz z przygotowaną żywnością. Należy usunąć wyrzucić zawartość naczynia do pojemnika z odpadami.

1.2 Dodatkowe zalecenia

Posługuj się urządzeniem oraz akcesoriami zachowując szczególną ostrożność. Poniższe porady pozwolą Ci zachować gwarancję na wypadek wystąpienia ewentualnych roszczeń.

1. Wyłączaj urządzenie, jeśli nie planujesz w najbliższym czasie z niego korzystać.
2. Podczas gotowania przepisów o wysokiej temperaturze, możesz położyć na wierzch naczynia miksującego koszyczek lub pierwszy pokład naczynia parowego, co ograniczy wydobywanie się pary oraz nie spowoduje wzrostu ciśnienia wewnątrz naczynia.
3. Zanim rozpocznesz czyszczenie, pozwól robotowi całkowicie się schłodzić.
4. Zawsze czyść komponenty i akcesoria, które wchodzi w kontakt z żywnością.
5. Do czyszczenia wnętrza naczynia miksującego używaj miękkiej, lekko zwilżonej ściereczki lub gąbki.
6. Piny elektryczne znajdujące się pod naczyniem miksującym muszą zawsze być czyste i całkowicie suche.
7. Wszystkie akcesoria z wyjątkiem miski mogą zostać umyte w zmywarce.
8. Aby zapobiec gromadzeniu się zarasków, czyść robota i uszczelkę pod pokrywą naczynia miksującego po każdym użyciu.
9. Nigdy nie używaj ściernych lub żrących detergentów.
10. Wszelkie ślady kamienia możesz usunąć przy pomocy octu.
11. Pojawienie się przebarwień na plastikowych akcesoriach spowodowanych beta-karotyną w marchwi, pomidorach bądź przyprawami jest zjawiskiem normalnym. Możesz nieznacznie zmniejszyć przebarwienia, zwilżając szmatkę olejem kuchennym i delikatnie pocierając powierzchnię. Wystarczy szybko spłukać przebarwienie ciepłą, a następnie zimną wodą wraz z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
12. Używaj urządzenia tylko i wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

1.3 Przed użyciem

1. Zawsze używaj urządzenia na czystej, płaskiej i stabilnej powierzchni, która nie emituje ciepła.
2. Przed użyciem zdejmij wszelkie zabezpieczenia oraz opakowania w postaci np. folii.
3. Przed użyciem umyj wszystkie akcesoria oraz naczynie miksujące.
4. Nigdy nie wkładaj dłoni do urządzenia podczas gdy jest w trakcie pracy.
5. Przed użyciem upewnij się, że uszczelki pokrywy naczynia miksującego są czyste i nieuszkodzone.
6. Upewnij się, że nóż miksujący, pokrywa naczynia miksującego i uszczelka są prawidłowo zamocowane w naczyniu miksującym.
7. Urządzenie posiada szereg zabezpieczeń. Jeśli pokrywa naczynia miksującego nie jest właściwie założona, praca z robotem nie będzie możliwa.
8. Wyłącz urządzenie z wtyczki zasilania, jeśli:
 - a) urządzenie jest uszkodzone lub nie działa właściwie
 - b) urządzenie spadło na podłogę
 - c) komponenty urządzenia są w sposób widoczny uszkodzone lub wystąpił błąd zasilania
9. Nie zostawiaj urządzenia na czas pracy bez nadzoru.
10. Używaj tylko i wyłącznie kompatybilnych akcesoriów.

1.4 Czyszczenie

1. Wyczyść urządzenie i umyj naczynie miksujące przed pierwszym i każdym kolejnym użyciem, zarówno naczynie miksujące jak i wszystkie akcesoria, które mają kontakt z żywnością. Upewnij się, że robot jest wychłodzony, zanim rozpoczniesz czyszczenie.
2. Czyszczenie wykonuj tylko i wyłącznie podczas gdy urządzenie jest wyłączone.
3. Piny elektryczne znajdujące się pod naczyniem miksującym muszą być całkowicie wysuszone.
4. Zdejmij uszczelki pod pokrywą naczynia miksującego oraz pod nożami, aby wyczyścić żywność, która może się w tych miejscach znajdować. Uwaga – noże miksujące są niezwykle ostre, bądź ostrożny podczas gdy je zdejmujesz.
5. Używaj miękkiej, lekko wilgotnej ściereczki do czyszczenia wnętrza przeznaczonej na naczynie miksujące.

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.

UWAGA!

Ten symbol oznacza szczególnie ważne informacje dotyczące sposobu użycia produktu. Uważnie czytaj i stosuj wskazane instrukcje, aby uniknąć niepożądanych skutków.

2. Przegląd produktu

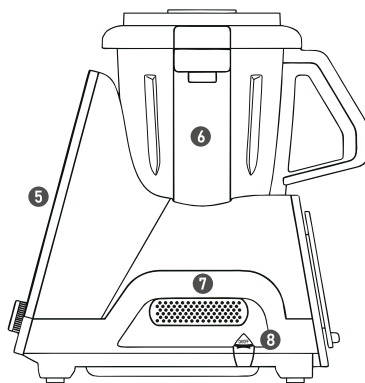
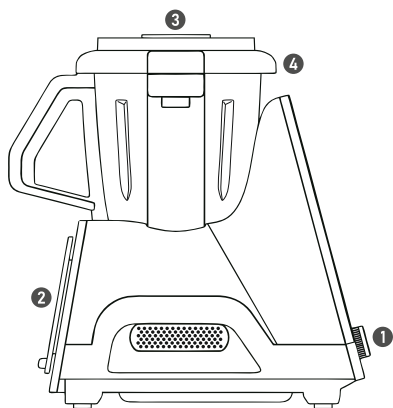
Robot kuchenny COBBO 7 Smart-I to urządzenie, które pozwala przygotowywać różnego rodzaju czynności kuchenne wykonywane krok po kroku z zaprogramowanymi przepisami, otrzymując w rezultacie gotowe potrawy.

Przykładowe użycie robota kuchennego COBBO 7 Smart-I pozwala na m.in.:

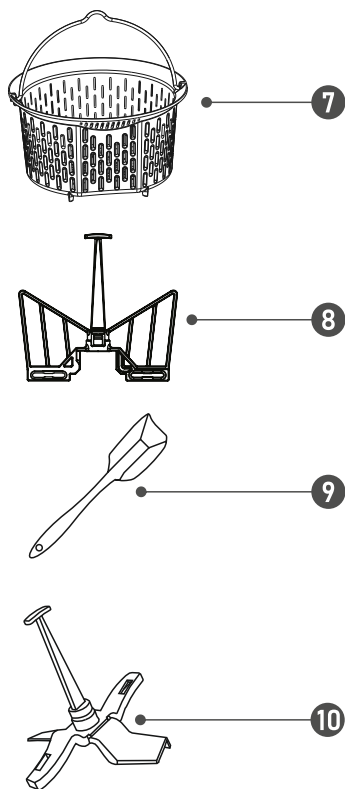
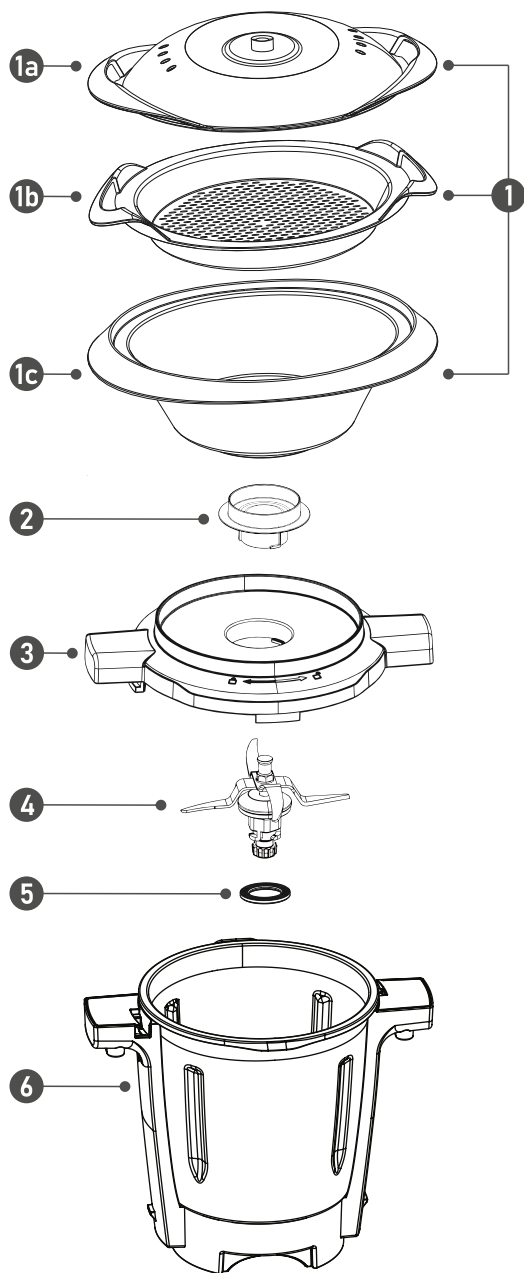
- Blendowanie owoców, warzyw, sosów i zup
- Miksowanie shake'ów i koktajli
- Mielenie sypkich produktów, np. cukier na cukier puder lub zboża na mąkę
- Rozdrabnianie orzechów migdałowych, laskowych itp.
- Tarcie owoców i warzyw
- Krojenie warzyw
- Emulgowanie za pomocą mieszadła na majonez lub kremy
- Wyrabianie ciast na chleb, ciast drożdżowych, na pierogi, itp.
- Ubijanie na bitą śmietanę lub bezy
- Ogrzewanie i gotowanie potraw w zakresie temperatur od 30 do 140°C
- Gotowanie na parze w naczyniu lub koszyku parowym

2.1 Główne komponenty

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Przycisk uruchomienia/pokrętko | 5. Ekran dotykowy |
| 2. Uchwyt do nawijania przewodu zasilania | 6. Naczynie miksujące |
| 3. Miarka | 7. Otwór wentylacyjny |
| 4. Pokrywa naczynia miksującego | 8. Przycisk zasilania ON/OFF |



2.2 Akcesoria i dodatki



1. Naczynie parowe:

- 1a) pokrywa naczynia parowego
- 1b) drugi pokład
- 1c) pierwszy pokład

2. Miarka

3. Pokrywa naczynia miksującego

4. Noże miksujące

5. Uszczelka noży miksujących

6. Naczynie miksujące

7. Koszyczek

8. Mieszadło motylkowe

9. Szpatułka

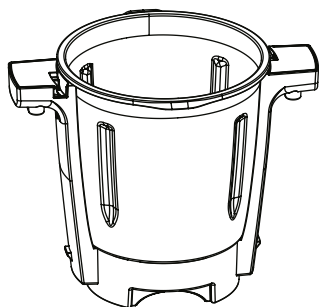
10. Osłona noży miksujących

2.3 Specyfikacja techniczna

Cecha	Wartość
Model urządzenia	COBBO 7 Smart-I (ZS-CS66A01)
Wymiary urządzenia	37.8 x 28 x 38.7 cm (bez naczynia parowego) 39.3 x 28 x 56.1 cm (z naczyniem parowym)
Waga produktu	8.93 kg
Moc urządzenia - miksowanie - gotowanie	Łącznie w użyciu 1700 W 800 W 1000 W
Pojemność rzeczywista/robocza misy	3.2/2.0 L
Pojemność naczynia parowego	4.7 L
Prędkość pracy	10 poziomów
Maksymalna temperatura grzania	140°C
Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50/60 Hz
Panel sterujący: - łączność - przekątna ekranu	- gniazdo 5 V 10.1" cala
Pojemność pamięci	1 GB RAM / 8 GB ROM

Producent/Dystrybutor zastrzega prawo do zmian w produkcji, włączając akcesoria i ich ilość, opakowanie, instrukcje i bazę przepisów – w dowolnym momencie bez wcześniejszego powiadamiania o niniejszych zmianach.

3. Sposób użycia

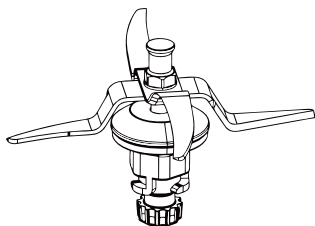


3.1 Naczynie miksujące

- Naczynie miksujące posiada 2 litry pojemności użytkowej. Poziom ten wyznacza specjalna linia znajdującą się wewnątrz jak i na zewnątrz naczynia.
- Jeśli wewnątrz naczynia znajdują się odpowiednio zamocowane noże, włóż naczynie miksujące do korpusu robota. Dociśnij z wyczuciem naczynie do dołu, do momentu zazębienia się z przekładnią napędu oraz gdy piny elektryczne schowają się w gniazdkach.

UWAGA!

- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności naczynia miksującego, aby zapobiec możliwym niebezpieczeństwom oraz niepożądanemu efektowi wykonanej potrawy.
- Z uwagi na elektryczne piny znajdujące się pod spodem naczynia, nigdy nie myj naczynia miksującego w zmywarce. Przed użyciem upewnij się, że piny elektryczne są całkowicie suche.
- Podczas wyjmowania naczynia miksującego z robota, zachowaj szczególną ostrożność, aby nie rozlać zawartości misy. Jeśli produkty w naczyniu są gorące, możesz się oparzyć.
- Jeśli podczas wkładania naczynia do korpusu robota koło zębate znajdujące się pod spodem noża nie wpasowało się w konektor, ostrożnie przekręć głowicę noży miksujących.

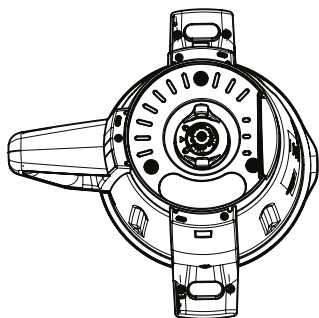


3.2 Noże miksujące

- Noże miksujące są fabrycznie zamocowane na dnie naczynia miksującego.
- W celu demontażu noży, umieść naczynie w pionowej pozycji. Przekręć od spodu misy motylkowy zaczepek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować noże.
- Aby zamontować noże, włóż je do otworu znajdującego się na dnie naczynia, następnie zatóż od spodu i przekręć motylkowy zaczepek zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

UWAGA!

- Noże miksujące są bardzo ostre! Zachowaj szczególną ostrożność podczas montażu i demontażu ostrzy, aby zapobiec skaleczeniom.
- Upewnij się, że uszczelka noży miksujących właściwie przylega do noży oraz do dna naczynia. W przeciwnym wypadku, z robota mogą wyciekać produkty, co może skutkować uszkodzeniem urządzenia.
- Podczas dodawania produktów do naczynia miksującego, upewnij się, że nie blokują one ostrzy noża.
- Aby uniknąć korozji pinów elektrycznych, pod żadnym pozorem nie mogą mieć kontaktu z wilgocią.



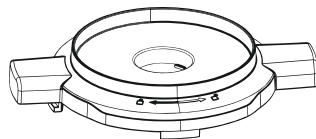
- Zanim zdemonstrowasz noże miksujące po zakończonej pracy, odczekaj aż całkowicie się schłodzą, aby zapobiec oparzeniom.
- Maksymalna gramatura mąki, z której robot może wyrobić ciasto wynosi 500 g.

3.3 Pokrywa naczynia miksującego

- Pokrywa naczynia miksującego jest montowana bezpośrednio na wierzchu naczynia miksującego.
- Pokrywa naczynia miksującego posiada otwór, przez który możesz w prosty sposób dodać kolejne składniki.
- Aby założyć pokrywę naczynia miksującego, przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu spasowania elementów uchwyty pokryw z naczyniem miksującym.
- Uszczelka pokryw naczynia miksującego musi przylegać do rantu naczynia miksującego, aby zapobiec wylewaniu się produktów podczas gotowania. Dbaj o czystość uszczelki, aby zachować właściwości uszczelniające.

UWAGA!

- Jeśli uszczelka jest uszkodzona, należy ją wymienić. W przypadku braku uszkodzeń, zaleca się wymianę uszczelki raz na dwa lata.
- Urządzenie nie może zostać uruchomione do pracy, jeśli pokrywa naczynia miksującego nie jest właściwie założona.
- Zakładając pokrywę naczynia miksującego, zwróć uwagę na odpowiednią stronę. Z przodu pokryw powinien znajdować się symbol, który przedstawia strzałkę oraz otwartą i zamkniętą kłódkę.

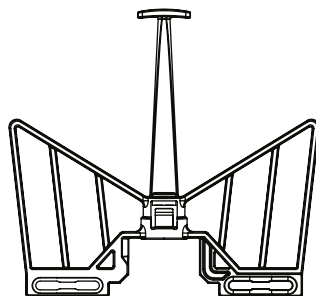


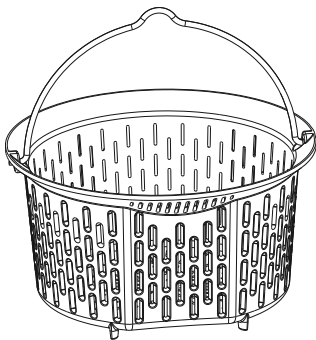
3.4 Mieszadło motylkowe

- Mieszadło motylkowe montowane jest na szczycie trzpienia noży miksujących, nachodząc z lekkim oporem.
- Mieszadło motylkowe służy do ubijania produktów na krem, bitą śmietanę, bezy itp.
- Mieszadło motylkowe może być używane tylko i wyłącznie w zakresie obrotów 1-4.

UWAGA!

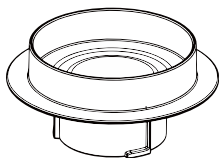
- Nie możesz dodawać składników podczas pracy mieszadła.
- Nie używaj mieszadła do twardych lub bardzo grubych składników.
- Podczas pracy z mieszadłem, nie umieszczaj zbyt dużej ilości składników za jednym razem. Upewnij się, że nie blokują one mieszadła motylkowego, aby zapobiec jego uszkodzeniom lub negatywnym efektem pracy.



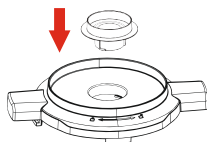


3.5 Koszyczek

- Koszyczek montowany jest bezpośrednio wewnątrz naczynia miksującego, osadzając na jego ściankach.
- Koszyczek służy do gotowania produktów takich jak ryż, makaron, kasza, ziemniaki.
- Korzystając z koszyczka możesz odciedzać oraz filtrować produkty, które się w nim znajdują, np. sok owocowy, warzywny.
- Możesz wykorzystać koszyczek do odseparowania produktów podczas gotowania.
- Koszyczek posiada uchwyt, który pozwoli Ci bezpiecznie wyjąć akcesorium z urządzenia przy pomocy szpatułki. Wystarczy przełożyć ją pod uchwytem i ostrożnie pociągnąć do góry.
- Możesz użyć koszyczek podczas blendowania lub miksowania, aby zapobiec wydostawaniu się cząsteczek produktów podczas miksowania. W tym celu, położyć koszyczek na wierzchu pokrywy naczynia miksującego.



Sposób mocowania miarki



3.6 Miarka

- Miarka jest montowana w otworze pokrywy naczynia miksującego węższą częścią do dołu.
- Przy użyciu miarki możesz łatwo dodać kolejne składniki do naczynia miksującego.
- Miarka służy również do utrzymywania temperatury podczas gotowania oraz zapobiega wydostawaniu się cząsteczek produktów podczas miksowania – tylko i wyłącznie, gdy potrawa nie jest gorąca. Miksowanie gorących produktów z założoną miarką może powodować wzrost ciśnienia wewnątrz naczynia miksującego.

UWAGA!

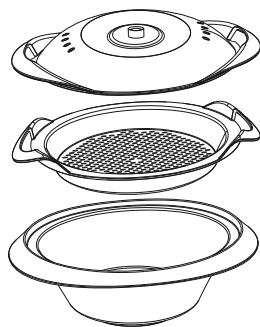
- Pod żadnym pozorem nie dokręcaj miarki tak, aby się zablokowała lub zatrzasnęła podczas gotowania! Może to skutkować wytworzeniem się silnego ciśnienia wewnątrz naczynia miksującego!
- Pamiętaj, że miarka użyta w trakcie gotowania musi być skierowana szerszą częścią ku górze.
- Nigdy nie używaj miarki, jeśli dany przepis nie zawiera informacji na temat jej użycia.
- Uważaj na parę wydobywającą się podczas wyjmowania miarki w trakcie gotowania jak i bezpośrednio po zakończeniu pracy. Aby uniknąć oparzenia, odczekaj kilka minut, aż miarka ostygnie.

3.7 Naczynie parowe

- Naczynie parowe służy do zdrowego gotowania produktów spożywczych na parze, aby zachować ich soczystą strukturę oraz wyrazisty smak pełen składników mineralnych i witamin. Produkty gotowane na parze charakteryzują się niską zawartością tłuszczu i soli. W naczyniu parowym można również gotować wiele dań jednocześnie.
- Naczynie parowe montowane jest na wierzchu pokrywy naczynia miksującego bez użycia miarki i składa się z trzech elementów.
- Aby gotować na parze, należy wlać do naczynia miksującego przynajmniej 700 ml wody. Pokłady naczynia zalecamy przesmarować tłuszczem, aby zapobiec przyklejaniu się produktów. Upewnij się, że tacka zawiera przynajmniej kilkanaście otworów wolnych, a naczynia są szczelnie połączone, by nie wydostawała się para.

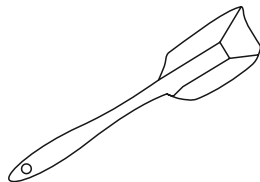
UWAGA!

- Zachowaj szczególną ostrożność i wyjmuj naczynie tylko za pomocą uchwytów, aby uniknąć oparzeń spowodowanych gorącą parą.



3.8 Szpatułka

- Szpatułka służy do wyjmowania i mieszania produktów w naczyniu miksującym i jest zaprojektowana tak, aby była dopasowana do kształtu naczynia miksującego, co ułatwia wygarnianie produktów.

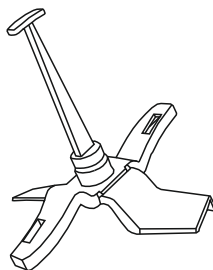


UWAGA!

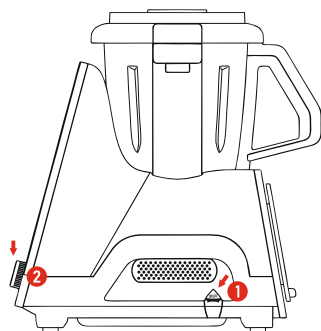
- Nigdy nie wkładaj szpatułki do naczynia miksującego podczas pracy robota.

3.9 Ostrona noży miksujących

- Zadaniem ostrony jest odgraniczenie delikatnych składników od noży podczas gotowania. Aby zamocować ostronę, należy umieścić ją na górze trzpienia noży miksujących w naczyniu – podobnie jak w przypadku mieszadła motylkowego.



4. Uruchomienie i interfejs



4.1 Uruchamianie i wyłączenie urządzenia

Aby uruchomić robota, podłącz wtyczkę do gniazda zasilania i przetączyj przycisk ON/OFF **1** dostępny z boku urządzenia. Następnie, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk na pokrętle sterującym z przodu robota **2**, a uruchomi się ekran powitalny.

Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy pokrętkę sterującą poniżej ekranu robota.

Aby wyłączyć zasilanie urządzenia, przetączyj przycisk ON/OFF dostępny z boku urządzenia. Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka elektrycznego, jeśli w najbliższym czasie planujesz ponownie użyć robota.

4.2 Panel sterujący

Tuż obok, znajduje się widok głównego panelu sterującego robota, z poziomu którego możesz gotować wybrane przepisy, dostosować ustawienia robota, a także korzystać z wielu dodatkowych funkcji.

Wskazówka:

Czytając kolejne instrukcje, zwracaj uwagę na podświetlony ikony w dolnym pasku menu. Zaznaczona pozycja na ekranie jest podświetlona na biało oraz posiada obwódkę. W tym przypadku jest to symbol widoczny w lewym dolnym rogu.



Główny panel sterujący

a) Główny panel sterujący

Na środku ekranu znajdują się podstawowe przyciski, które przekierują Cię do najważniejszych miejsc w panelu urządzenia. „Książka z przepisami” **1** uruchamia widok pełnej bazy przepisów w urządzeniu. „Powiąz z aplikacją” **2** pozwala na połączenie Twojego robota z aplikacją mobilną Tuya Smart, dostępną na smartfony z systemem Android oraz iOS. Zakładka „Ustawienia” **3** pokaże dostępne do modyfikacji opcje urządzenia, a „Przetestuj COBBO” **4** wyświetli proponowane do wypróbowania dla nowych użytkowników przepisy.

U góry ekranu **5** znajduje się pasek powiadomień. Wyświetla on informacje takie jak nazwa robota, status pracy (aktywny program) robota, aktualna temperatura naczynia miksującego, łączność Wi-Fi czy godzina.

U dołu ekranu **6** znajduje się pasek szybkiego dostępu. Po naciśnięciu na wybraną ikonę, przeniesiesz się do wybranych miejsc w panelu sterującym robota. Są to kolejno od lewej strony: główny panel sterujący, książka z przepisami, panel ręcznego sterowania, waga i szybkie funkcje.

b) Baza przepisów

Aby przejść do bazy przepisów, kliknij zakładkę „Książka z przepisami” z poziomu głównego panelu lub naciśnij na pasku szybkiego dostępu ikonę symbolizującą książkę i czapkę kucharską. ❶ Otworzy się baza przepisów, która jest podzielona na wiele kategorii. Baza aktualizuje się automatycznie za pomocą połączenia przez sieć Wi-Fi.

W lewym górnym rogu ekranu znajduje się strzałka powrotu do poprzedniego menu ❷. W prawym górnym rogu po naciśnięciu w przycisk symbolizujący lupę ❸, pojawi się ręczna wyszukiwarka przepisów.

Tuż nad kategoriami przepisów znajdują się pozycje takie jak: „Moje przepisy”, „Historia” i „Ulubione”.

„Moje przepisy” ❹ to zakładka, w której znajdują się przepisy stworzone przez Ciebie w aplikacji Tuya Smart.

„Historia” ❺ to zakładka z przepisami, które były ostatnio wybierane.

„Ulubione” ❻ to zakładka z przepisami dodanymi do ulubionych.



Baza przepisów

c) Karta przepisu

Klikając na dowolnie wybrany przepis, wyświetli się karta przepisu. Na pierwszym planie zobaczysz tutaj nazwę i zdjęcie przepisu. W prawym górnym rogu zdjęcia znajduje się symbol gwiazdki, który po naciśnięciu dodaje przepis do zakładki „Ulubione”.

Poniżej znajdują się informacje dotyczące porcji, czasu gotowania czy wartości odżywczych w 100 g gotowej potrawy.

U dołu ekranu zobaczysz pozycje „Kroki”, „Składniki” i „Start”.

Naciśnięcie przycisku „Kroki” wyświetli podgląd poszczególnych etapów wykonywania przepisu, które możesz sprawdzić przed rozpoczęciem gotowania.

Naciśnięcie przycisku „Składniki” wyświetli pełną listę produktów potrzebnych do wykonania przepisu.

Naciśnięcie przycisku „Start” uruchamia pracę z przepisem, a robot krok po kroku będzie wyświetlał, co należy wykonać. Ponadto, ekrany z wyświetlonymi zegarami (czas, obroty, temperatura), będą automatycznie dopasowane do przepisu. Twoim zadaniem jest wykonywać polecenia wyświetlane na ekranie i uruchamianie programu poprzez naciśnięcie ikony startu programu (▶) lub naciśnięcie pokrętki, które również uruchomi pracę robota.

Możesz poruszać się po etapach przepisu przy użyciu strzałek (< >).



Karta przepisu



Sterowanie manualne

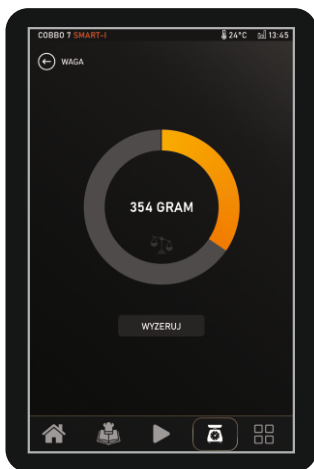
d) Sterowanie manualne

Klikając w trzecią ikonę, dostępną na środku dolnego pasku szybkiego dostępu przejdiesz do funkcji sterowania manualnego. Znając sposób pracy z urządzeniem, możesz wykonywać kolejne czynności poprzez ręczne dopasowanie parametrów na zegarach czasu, obrotów i temperatury. Dzięki tej funkcji możesz przygotowywać i opracowywać własne receptury.

Aby dostosować program, wystarczy kliknąć na wybrany zegar i ustawić żądany parametr poprzez przesunięcie palcem po obwodzie zegara lub za pomocą pokrętła poniżej ekranu robota.

Aby uruchomić program, wystarczy nacisnąć ikonę (▶) u dołu ekranu lub wciskając pokrętło.

Jeśli chcesz zatrzymać pracę robota, naciśnij przycisk pauzy (||), który pokaże się u dołu ekranu lub ponownie naciśnij pokrętło.



Funkcja wagi

e) Funkcja wagi

Klikając w czwartą ikonę na pasku szybkiego dostępu, otworzysz funkcję kuchennej wagi. W tym miejscu możesz ręcznie ważyć produkty, dodając je bezpośrednio do naczynia miksującego lub ważąc je na powierzchni pokrywy naczynia miksującego.

Funkcja wagi jest również dostępna przed rozpoczęciem gotowania przepisu, z poziomu karty przepisu jak i na poszczególnych etapach gotowania. Dzięki temu masz możliwość zważenia wszystkich produktów potrzebnych do wykonania potrawy.

- przed rozpoczęciem gotowania
- w poszczególnych etapach przed dodaniem produktów do naczynia
- w trakcie dodawania produktów do naczynia

Podpowiedź:

Wykorzystaj funkcję tarowania wagi, aby ważyć produkty w innych naczyniach, np. na talerzykach lub w miseczkach. Wystarczy, że położysz na wierzchu pokrywy naczynia miksującego własne naczynie i wyzerujesz wagę. Robot zważy wówczas produkty, które dopiero umieścisz w swoim naczyniu. W ten sposób możesz wygodnie przygotować wszystkie składniki potrzebne do wykonania przepisu.

f) Szybkie funkcje

Kliknięcie na ostatnią ikonę widoczną na pasku szybkiego dostępu, wyświetli dodatkowe menu „Szybkich funkcji”. Wybór funkcji spowoduje przywołanie gotowego do użycia pojedynczego programu, który przetworzy produkty zgodnie z wybraną funkcją.

Każda pozycja posiada własny opis oraz porady, które pomogą Ci w zastosowaniu funkcji do Twoich potrzeb. Dostępne funkcje to:

- Gotowanie wody
- Wyrabianie ciasta
- Maksymalna prędkość
- Ubijanie
- Gotowanie na parze
- Fermentacja
- Podgrzewanie
- Wolne gotowanie
- Sous-vide
- Czyszczenie



Szybkie funkcje

g) Ustawienia

Aby przejść do ustawień urządzenia, przejdź do głównego panelu sterującego, klikając pierwszą ikonę na pasku szybkiego dostępu. Następnie, wybierz zakładkę „Ustawienia”.

W menu „Ustawienia”, możesz zmieniać opcje dotyczące tego urządzenia w zależności od Twoich indywidualnych preferencji.

W zakładce „Ustawienia systemu” zmienisz język systemowy, jasność ekranu, czas wygaszania ekranu oraz strefę czasową.

W zakładce „Ustawienia dźwięku” dostosujesz dźwięki ostrzegawcze, dopasujesz system komunikatów głosowych lub włączysz/wyłączysz dźwięk uruchomienia robota.

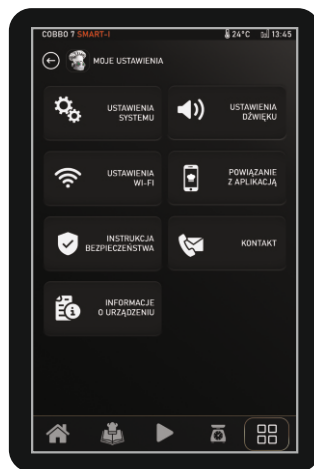
W zakładce „Ustawienia Wi-Fi” połączysz się z wybraną siecią bezprzewodową, dzięki której robot będzie automatycznie pobierał aktualizacje bazy przepisów i oprogramowania.

W zakładce „Powiązanie z aplikacją”, połączysz konto Tuya Smart na telefonie z Twoim robotem kuchennym.

W zakładce „Instrukcje bezpieczeństwa” zobaczysz najważniejsze uwagi dotyczące obsługi robota, w trosce o Twoje bezpieczeństwo.

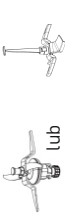
W zakładce „Kontakt” wyświetlisz kontakt z naszą firmą.

W zakładce „Informacje o urządzeniu” sprawdzisz szczegóły Twojego robota, zaktualizujesz dostępne oprogramowanie, bądź przywrócisz ustawienia fabryczne.



Ustawienia

5. Przykłady zastosowań akcesoriów

Miniaturka	Akcesorium	Czynność	Przepis	Gramatura	Prędkość	Czas pracy
	Nóż miksujący	Gotowanie + Blendowanie	Mleko sojowe	Maksymalne porcje: Soja: 140 g, moczona w wodzie przez 8 godzin, cukier: 50 g, woda: 1300 mL	Mieszanie: 1 Rozdrabnianie: 10, mniej niż <60°C.	30 minut
	Nóż miksujący	Wyrabianie ciasta	Chleb, Pizza	Maksymalnie 500 g mąki + zalecane 250 mL wody	4	Zalecane 2 minuty wraz z przerwami
	Nóż miksujący	Blendowanie + Mieszanie	Sok owocowy	Blendowanie - 200 mL wody Pęczek pietruszki 1,5 cytryny Mieszanie - dodać 1800 mL wody	Blendowanie: 10 Mieszanie: 3	Zalecane 2 minuty wraz z przerwami
 lub 	Nóż miksujący lub nóż + mieszadło	Gotowanie + Blendowanie	Gotowanie, duszenie	Maksymalnie 2 L	1-3	Maksymalnie 90 minut
 lub 	Nóż miksujący lub ostona noża	Smażenie + Mieszanie	Smażenie	Jednorazowo nie więcej niż 500 g produktów	1-3	6 - 15 minut
	Nóż miksujący	Fermentacja	Fermentacja ciasta oraz jogurtu	Maksymalnie 1 L	0 - 1	Maksymalnie 12 godzin
	Nóż miksujący	Wolne gotowanie	Zupa	Maksymalnie 2 L	1	Maksymalnie 8 godzin
	Nóż miksujący	Mieszanie	Mieszanie lepkich produktów	Maksymalnie 200 g miodu z 200 g rodzynek	10	30 sekund
	Naczynie parowe	Gotowanie na parze	Warzywa	Maksymalnie 3,5 L	Nie dotyczy	15 - 20 minut
			Mięso	Maksymalnie 3,5 L	Nie dotyczy	15 - 20 minut

6. Rozwiązywanie problemów

Opis błędu	Objaśnienie	Rozwiązanie
Pokrywa naczynia miksującego nie jest prawidłowo założona.	Pokrywa nie jest odpowiednio zamocowana / dokręcona na naczyniu miksującym.	Natóż dokładnie pokrywę naczynia miksującego, by jej wystające uchwyty zrównały się z uchwytnymi w naczyniu miksującym
Robot przestał działać razem z mieszadłem motylkowym.	Robot posiada własny system kontroli prędkości. Może ona się różnić, a rotacja zatrzymywać się na 2-sekundowe przerwy, gdy robot jest przeciążony. Objawia się to innym rodzajem dźwięku, który jest właściwy dla tego trybu pracy. Dźwięk ten oznacza, że prędkość noży miksujących zmienia się aby zapobiec przegrzaniu się mechanizmu napędu.	Usuń część produktów z naczynia lub zwiększ prędkość do poziomu 3.
Prędkość pracy robota jest niewłaściwa lub silnik się zatrzymuje.		Zwiększ prędkość pracy robota z poziomu 1-2 do poziomu 2-3.
Noże miksujące pracują bardzo powoli podczas wyrabiania ciasta.	Sprawdź, czy nie przekroczyłeś maksymalnej gramatury mąki (500 g).	Usuń część produktów z naczynia, a następnie kontynuuj zadanie.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Silnik urządzenia jest bardzo gorący, a ochrona antykorozyjna na uzwojeniu zaczyna się aktywować.	Jest to nieszkodliwe i ustanie, gdy urządzenie będzie używane dłużej.
Nie można uruchomić robota z temperaturą na 5 lub wyższym poziomie prędkości.	Temperaturę można ustawić i uruchomić tylko i wyłącznie na poziomie prędkości 1-4.	Zmień poziom prędkości na 1-4.
Pokrywa naczynia miksującego ciężko się otwiera i zamyka.	Silikonowe uszczelki zmieniają się, w zależności od temperatury i wilgotności, tworząc uszczelnienie. Z naczynia łatwiej się korzysta z biegiem czasu.	Przesmaruj uszczelkę pokrywę odrobiną oleju spożywczego.

Opis błędu	Objaśnienie	Rozwiązanie
Czy robot był używany? W naczyniu miksującym są widoczne ślady wilgoci.	Wszystkie roboty przechodzą test fabryczny. Naczynie miksujące jest zalewane wodą, która jest doprowadzana do wrzenia. Podobnie jak w przypadku innych tego typu urządzeń (np. w zmywarkach), mogą być widoczne nieznaczne ślady wilgoci, będące pozostałością po teście fabrycznym. Te ślady są całkowicie bezpieczne dla urządzenia.	W celu usunięcia śladów, wyczyść naczynie miksujące w sposób konwencjonalny przy użyciu gąbki.
Występuje hałas podczas pierwszego użycia lub podczas dużego obciążenia.	Podczas pierwszego użycia lub podczas pracy w wysokim obciążeniu, silnik urządzenia może się rozgrzać i generować inny dźwięk. Każdy szczotkowy silnik elektryczny używa tzw. szczotek, które potrzebują się dotrzeć z biegiem czasu użytkowania. Jest to normalna praca urządzenia, którą nie należy się przejmować.	Pozwól robotowi ostygnąć po każdym zadaniu z wysokim obciążeniem (np. po wyrabianiu ciasta). Robot będzie gotowy do użycia, gdy ostygnie.
Występuje sygnał dźwiękowy	Robot informuje w sposób dźwiękowy, że osiągnął właściwą do pracy temperaturę.	Sygnał dźwiękowy dodatkowo informuje, że upłynął ustawiony czas

7. Gospodarowanie zużyтым 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 mogłoby 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 produktu.

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. 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).

Karta gwarancyjna

Karta gwarancyjna ważna tylko z dowodem zakupu

Dane produktu

Nazwa i model produktu	COBBO 7 Smart-I (ZS-CS66A01)
Numer seryjny	
Numer EAN:	

Szczegóły zakupu

Nazwa Sprzedawcy	Pieczętka i podpis Sprzedawwcy
------------------	--------------------------------

Uwaga

1. Treści zawarte w powyższej tabeli nie mają na celu opisanie specyfikacji i konfiguracji produktu. Konkretna specyfikacja i konfiguracja zależą od rzeczywistych warunków zakupionego przez Ciebie produktu.
2. Ekspresowa dostawa - w przypadku gdy Twój produkt wymaga naprawy, odbierzemy go bezpośrednio z domu i zabierzemy do naszego serwisu. Po zakończeniu naprawy, urządzenie prześlemy z powrotem. W przypadku jakichkolwiek szczególnych okoliczności (takich jak brak uszkodzeń, wygaśnięcie gwarancji), skontaktujemy się z Tobą przed podjęciem działań. Podczas naprawy, prosimy o udostępnienie kontaktu dla serwisu. Jeśli to konieczne, jesteś zobowiązany do przedstawienia dowodu zakupu. Aby uniknąć sporów logistycznych, odpowiednio przygotuj paczkę. Sugerujemy użycie oryginalnego opakowania dołączonego do produktu.

Warunki gwarancji

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 bądź 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 domu.

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 motylkowe, koszyczek, szpatułka, uszczelki, itp.
- f) instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia i demontażu,
- g) przypadków, w których nie stwierdzono wady produktu w trakcie wizyty w serwisie.

Warunki gwarancji

Sugeruje się, by zwracany sprzęt był kompletny – zapakowany w oryginalne pudełko, zawierające wszystkie akcesoria z dodatkami oraz dokumentami (dokument zakupu, karta gwarancyjna), bez uszkodzeń mechanicznych. Sprzęt może zostać zapakowany we własne opakowanie, gwarantujące bezpieczeństwo urządzenia 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.

Zwrot do serwisu robota zakupionego bezpośrednio na stronie internetowej dystrybutora nie wymaga okazania opieczątowanej 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 pieczętą sprzedawcy.

Uwaga – uszkodzenie lub usunięcie numeru seryjnego, 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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notatki

[illegible]

