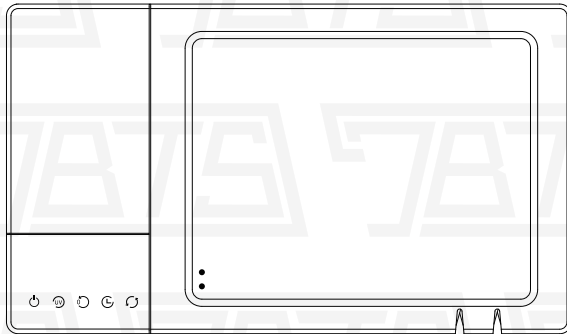


THE  
YES  
CO.

Company.community

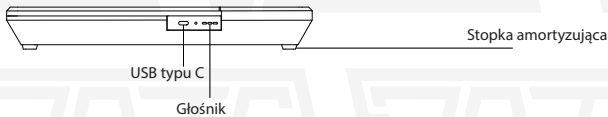
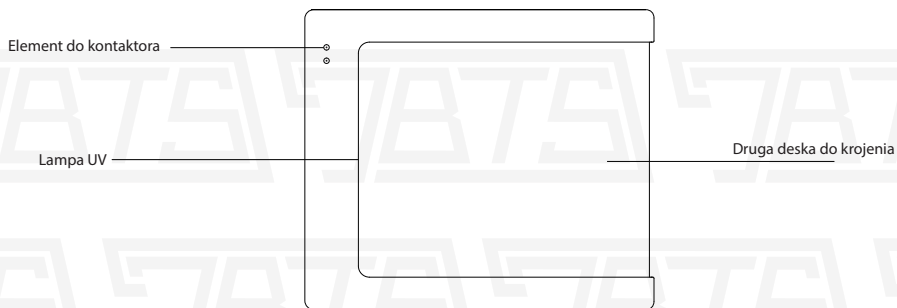
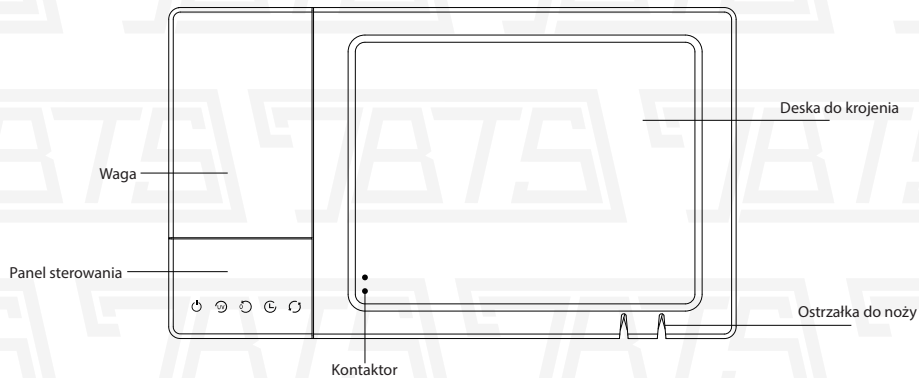
# CHOPBOX

World's First Smart Cutting Board



INSTRUKCJA OBSŁUGI

## Przegląd produktu



## Zawartość zestawu

Deska do krojenia x 1

Kabel USB typu C x 1

Instrukcja obsługi x 1

## Wstęp

### Główna deska do krojenia:

Wymiary: 480 mm x 280 mm x 38,5 mm

### Skala elektroniczna:

Waga waży do 3 kg (6,6 funta). Waży w gramach, kilogramach, uncjach i funtach.

### Panel sterowania:

Wyświetlacz z matrycą punktową, posiada przycisk zasilania, funkcję UVC, funkcję ważenia, funkcję pomiaru czasu i funkcję tary.

### Ostrzałki do noży:

W zestawie dwie ostrzałki, jedna diamentowa do szlifowania zgrubnego, druga ceramiczna do szlifowania dokładnego. Obie ostrzałki ustawione są pod kątem 15 stopni.

### Rynna prowadząca:

Rowek, odprowadzający soki i wodę w trakcie krojenia, pomaga zachować czystość.

### Stopki amortyzujące:

Utrzymują ChopBox z dala od powierzchni, nie ślizgają się.

### Port ładowania:

ChopBox jest ładowany za pomocą kabla TYPE-C, który jest dołączony do zestawu.

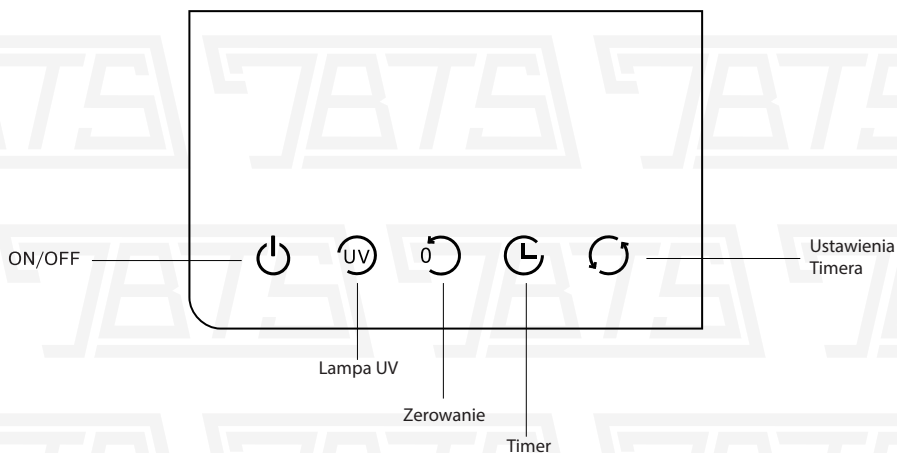
### Druga deska do krojenia:

Druga powierzchnia cięcia ma wymiary 315 cm x 269 cm x 19 cm i umożliwia łatwe przechodzenie między surowym mięsem i owocami morza oraz innymi produktami spożywczymi bez obawy o zmieszanie. Może być również używany do resztek jedzenia, przechowywania pokrojonej żywności, przenoszenia żywności na patelnię.

### Lampa UVC:

Aby użyć UVC, odwróć drugą powierzchnię do góry nogami i umieść ją na głównej desce do krojenia, tak aby złącza się spotkały. Naciśnij drugi przycisk na panelu sterowania, aby włączyć światło UVC.

## Objaśnienie przycisków



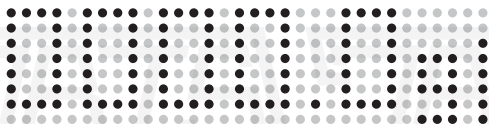
<b>On/Off</b>	Naciśnij raz, aby wyłączyć. Naciśnij ponownie, aby włączyć.	
<b>Lampa UV</b>	Włącz i wyłącz światło UVC do odkażania i dezynfekcji. Panel sterowania wskaże, czy lampa UVC jest włączona.	
<b>Zerowanie</b>	Znana również jako funkcja tary. Kliknij raz, aby wyzerować wagę po postawieniu na niej miski. Naciśnij i przytrzymaj, aby przełączać się między jednostkami miary.	
<b>Timer</b>	<b>Kiedy timer jest wyłączony:</b> Kliknij raz, aby wejść w tryb timera. Przytrzymaj, aby wyłączyć	<b>Kiedy timer jest włączony:</b> Kliknij raz, aby ustawić godzinę, lub uruchomić minutnik.
<b>Ustawienia Timera</b>	<b>Kiedy timer jest wyłączony:</b> Naciśnij i przytrzymaj, aby wyświetlić timer.	<b>Kiedy timer jest włączony:</b> Kliknij, aby zwiększyć liczby na timerze.
<b>Reset</b>	<b>Wejdz do trybu korekcyjnego:</b> Naciśnij i przytrzymaj przycisk otwierania i kliknij dwukrotnie przycisk ustawienia timera: wejdź do interfejsu korekty i włóż na wagę 1000g. Naciśnij przycisk zerowania, aby potwierdzić korekcję.	<b>Wyjdz z trybu korekcyjnego:</b> kliknij przycisk UV, lub przycisk Timera, aby bezpośrednio wejść do interfejsu; kliknij przycisk przełącznika: Naciśnij przycisk ON/OFF, aby wyjść bezpośrednio
<b>Ustawianie dźwięku</b>	Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, a następnie kliknij dwukrotnie przycisk UV, aby otworzyć interfejs dźwięku. Naciśnij klawisz zero, aby włączyć lub wyłączyć dźwięk	

### **Uwaga:**

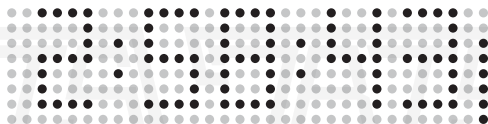
Przycisk światła UVC będzie działał tylko wtedy, gdy druga deska zostanie umieszczona na głównej desce do krojenia, a punkty styku się zetkną. Gdy lampa UVC jest włączona, emituje światło UVC i niewielką ilość bezwonnego ozonu do sterylizacji. Jeśli punkty kontaktowe nie dotykają się, panel sterowania pokaże nietknięty, a lampka UVC nie zapali się. Wyreguluj płytkę tak, aby punkty styku się stykały i ponownie naciśnij przycisk UVC. Przed użyciem lampy UVC wytrzyj styki do sucha; jeśli jest na nich woda, Panel sterowania powie „short”

# Oznaczenia na wyświetlaczu

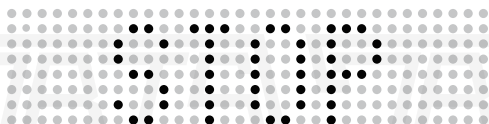
**Ważenie**



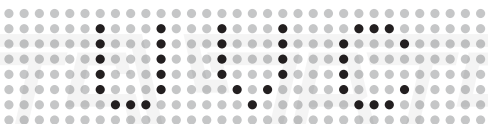
**Timer**



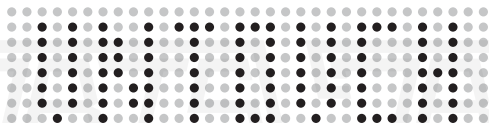
**Koniec czasu**



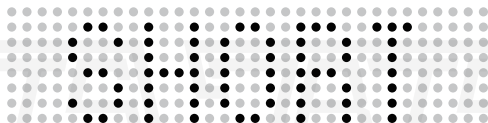
**Lampa UVC pracuje**



**Nie dotykać**



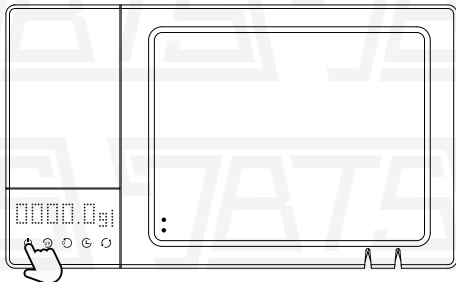
**Zwarcie na kontaktorach**



## Sposoby użycia

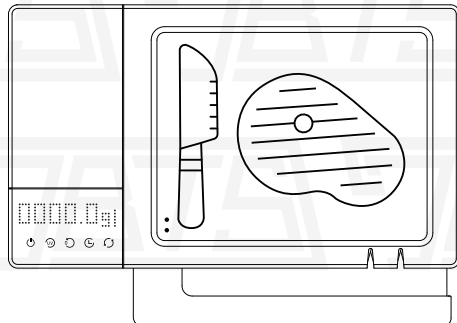
### Krok 1: Włączanie

Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć interfejs.



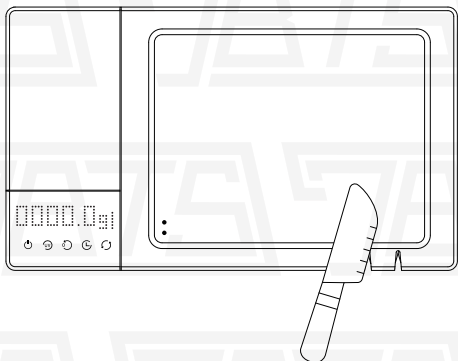
### Krok 2: Krojenie

Główna deska i druga mniejsza deska są gotowe do użycia.



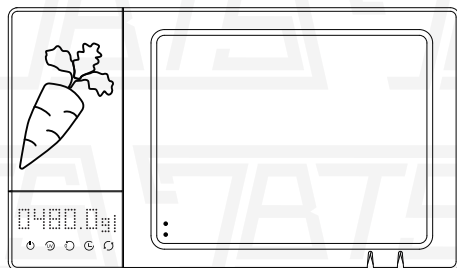
### Krok 3: Ostrzenie noży

Deska posiada wbudowane dwie ostrzałki do noży. Aby dobrze naostrzyć nóż, ustaw go pod kątem 15 stopni.



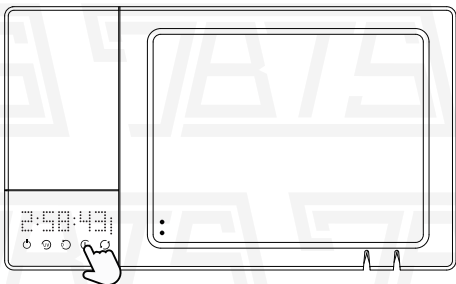
### Krok 4: Ważenie

Umieść dowolne jedzenie lub przyprawy na wadze i wybierz gramy, kilogramy, uncje lub funty, aby je ważyć. Jeśli używasz miski lub naczyń, wyzeruj wagę, umieszczając naczynie na wadze i naciskając środkowy przycisk na panelu sterowania



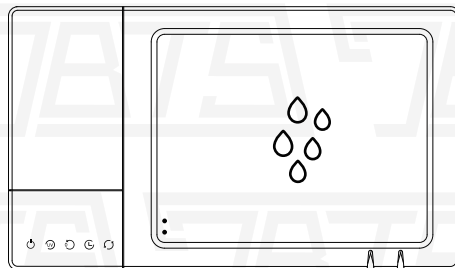
### Krok 5: Timer

Naciśnij przycisk timera, aby wejść do menu timera i użyć go, naciśnij przycisk regulacji czasu, aby wybrać długość timera. Gdy dzwoni zegar, dźwięk zatrzymuje się po dotknięciu dowolnego przycisku lub wagi elektronicznej



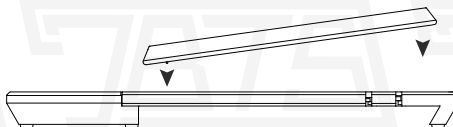
### Krok 6: Mycie

Deska jest w pełni wodoodporna. Należy ją myć przy użyciu ciepłej wody i płynu. Mycie w zmywarce nie jest rekomendowane.



### Krok 7: Dezynfekcja

Odwórc drugą, mniejszą deskę i umieść ją na głównej powierzchni cięcia. Upewnij się, że metalowe punkty styku, które wystają, są wyrównane z magnesem (użyj magnesu do połączenia). Kliknij przycisk UV na panelu sterowania, a lampa UVC włączy się, aby zdezynfekować obie powierzchnie cięcia. Jeśli na panelu sterowania pojawi się komunikat „UNTOUCH”, oznacza to, że punkty styku nie pokrywają się i należy zmienić położenie górnej płyty. Możesz również umieścić do 3 noży w szczelinie między dwiema deskami do krojenia na końcu urządzenia, aby je zdezynfekować.



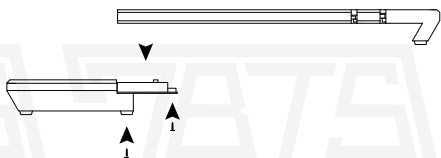
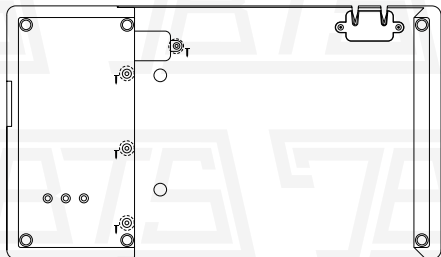
### UWAGA:

Światło UVC ma długość 253,7 nm i ma niewielkie rozmiary, a kąt jest wystarczająco szeroki, aby pokryć powierzchnię cięcia. Przebywanie w pobliżu tego światła jest w 100% bezpieczne dla każdego. Oświetlenie UVC wyłączy się automatycznie, gdy tylko wykryje oddzielenie od głównej deski do krojenia — lub możesz użyć przycisku UVC na panelu sterowania, aby wyłączyć je ręcznie. To światło UVC nie będzie miało żadnych negatywnych skutków.

## Wymiana poszczególnych komponentów

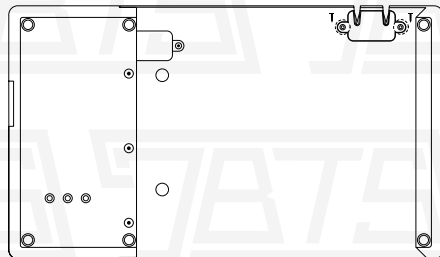
### Wymiana głównej deski do krojenia

Jeśli chcesz wymienić główną deskę, wystarczy odkręcić parę śrub, aby ją zdemontować, nowy blat do krojenia przykręcamy w to samo miejsce.



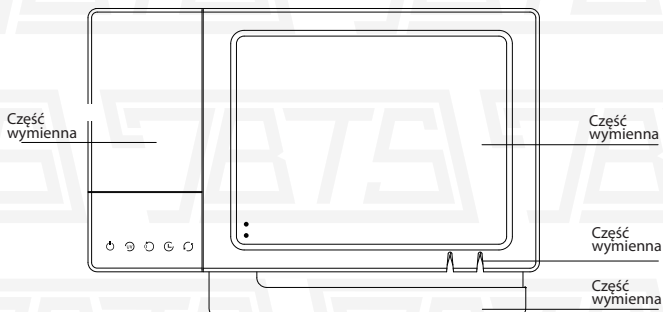
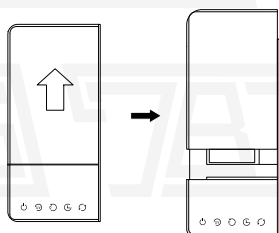
### Wymiana ostrzałek do noży

Jeśli chcesz wymienić ostrzałki przemiałaj, że są jednoczęściowe, wymiana oznacza zmianę obu ostrzałek. Wystarczy odkręcić dwie śruby, aby zdemontować ostrzałkę, nową przykręcamy w to samo miejsce.



### Demontaż panelu do ważenia

Gdy musisz wyczyścić wnętrze panelu ważącego, przesunij go do przodu, aby go wyjąć i wyczyścić. Umieść panel ważący na miejscu i wsuń go z powrotem na miejsce.



### UWAGA

Części zamienne są dostępne na stronie [www.they-escom.com](http://www.they-escom.com). Części zamienne dostępne do kupienia to główna deska do krojenia, druga deska do krojenia, ostrzałki do noży oraz panel sterowania + waga elektroniczna



## Pielęgnacja i utrzymanie

1. Przed pierwszym użyciem umyj ChopBox mydłem do naczyń i wodą i pozostaw do naturalnego wyschnięcia.
2. Przed pierwszym użyciem nasmaruj ChopBox, smarując olejem mineralnym spożywczym lub olejem spożywczym wszystkie obszary całkowicie suchych desek do krojenia. Pozostaw na godzinę, a następnie powtórz proces, aż nasmarujesz go 3 razy i pozostaw do wyschnięcia na godzinę pomiędzy olejowaniem. Po zakończeniu wytrzyj deski ręcznikiem papierowym.
3. Po każdym użyciu ChopBox umyj go i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu przed przechowywaniem. Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
4. Unikaj trzymania ChopBox w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu ognia lub kaloryfera.
5. Nie zalecamy umieszczania ChopBox w zmywarce. Wysoka temperatura z czasem wypaczy naturalny bambus.
6. Do urządzenia ChopBox nie należy używać wełny stalowej ani szorstkich skrobaków.
7. Unikaj zanieczyszczenia krzyżowego i bakterii, używając drugiej deski do krojenia surowego mięsa lub owoców morza.
8. Zaleca się miesięczne oliwienie ChopBoxa, aby przedłużyć jego żywotność

## Specyfikacja Techniczna

Materiał	bambus, PCTG	UV	253.7nm UVC
Waga	5.6 LBS	Klasa wodoodporności	IPX7
Żywotność baterii	8000h	Maksymalny timer	9 godzin, 59 minut, 59 sekund
Jednostki czasu	godziny, minuty, sekundy	Maksymalny waga	3000 g / 3 kg / 6.6 lbs / 105.8 oz
Jednostki wagi	gramy, kilogramy, funty, uncje	Port ładowania	Typ C
Input	5V/1000mA	Output	Max 4.2V/450mA(UVC)
Typ baterii	Li-ion 18650	Pojemność baterii	3.7V/2600mAh 9.62Wh
Zużycie energii	3W	Pełny czas na baterii	4 godziny
Temperatura do pracy	0-50°C		
Wymiary	18.9 in x 11 in x 1.5 in		

## Rozwiązywanie problemów

<b>Nie da się włączyć</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Najpierw spróbuj całkowicie naładować ChopBox za pomocą dostarczonego kabla ładującego TYPE-C.</li><li>2. Spróbuj całkowicie wysuszyć Panel sterowania suszarką do włosów lub delikatnym wentylatorem i spróbuj ponownie</li></ol>
<b>Lampa UV się nie włącza</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Upewnij się, że druga deska jest odwrócona i umieszczona na głównej desce do krojenia.</li><li>2. Potwierdź, że druga płyta i punkty styku płyty głównej stykają się. W razie potrzeby dostosuj położenie i ponownie naciśnij przycisk UV.</li><li>3. Wytrzyj styki na obu płytach do sucha, aby uniknąć zwarcia</li></ol>
<b>Waga nie działa</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zresetuj wagę, naciskając przycisk resetowania, aby wyregulować wagę.</li><li>2. Skalibruj ponownie wagę.</li><li>3. Unikaj prób ważenia przedmiotów lub żywności powyżej 3 kg lub 6,6 funta</li></ol>
<b>Urządzenie nie ładuje się</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Proszę potwierdzić, że napięcie wyjściowe zasilacza wynosi DC 5 V/1000 mA i pracuje prawidłowo.</li><li>2. Wymień kabel ładujący</li></ol>

## Ostrzeżenia i środki ostrożności

1. Nie pozostawiaj urządzenia ChopBox w wodzie. Po umyciu wytrzyj plamy z wody lub wilgoć z urządzenia.
2. Powierzchnia deski do krojenia będzie lekko szorstka po pierwszym użyciu, co jest normalne, ponieważ nie stosujemy żadnej obróbki chemicznej powierzchni.
3. Zaleca się konserwację ChopBox poprzez pocieranie go co miesiąc olejem mineralnym klasy spożywczej, który może zapobiegać pleśni i hamować rozwój bakterii i wchłanianie zapachów. (Możesz użyć oleju spożywczego, ale nie zalecamy tego, ponieważ oleje jadalne łatwo psują się i mogą wywoływać gorzki smak, a także przywierają do powierzchni cięcia.)
4. Podczas oliwienia należy naoliwić wszystkie powierzchnie z wyjątkiem wyświetlacza panelu sterowania. Pamiętaj, aby naoliwić wszystkie boki deski do krojenia, ponieważ może się wygiąć lub wypaczyć.
5. ChopBox jest wykonany z naturalnego, organicznego bambusa i nie jest poddawany obróbce chemicznej. Jeśli powierzchnia ChopBox ma głębokie ślady po nacięciach, jest pęknięta, wgnieciona lub wypaczona, zalecamy wymianę powierzchni cięcia, aby zapobiec uszkodzeniu liczników i noży.
6. W trybie UVC unikaj patrzenia bezpośrednio w światło

## Gwarancja

Dziękujemy za zakup ChopBox! Firma Yes udziela bezpłatnej rocznej ograniczonej gwarancji. Gwarancja jest ograniczona do wad sprzętu i/lub oprogramowania oraz wad producenta. Firma Yes nie ponosi odpowiedzialności za straty lub szkody wyrządzone przez użytkowników w ChopBox.

### Zobowiązanie gwarancyjne

1. Gwarancja na produkt obowiązuje przez rok od daty otrzymania.
2. Zakres gwarancji produktu odnosi się do problemu z produktem podczas normalnego użytkowania.
3. Bezpłatna naprawa w okresie i zakresie gwarancji. (będziesz musiał zapłacić za akcesoria do naprawy i koszt wysyłki)

### Wyjątek gwarancyjny

Powyższa gwarancja nie obowiązuje, jeśli:

1. ChopBox jest poza okresem gwarancyjnym.
2. Użytkownik dokonał fizycznego uszkodzenia produktu, takiego jak upuszczenie, wytłaczanie, deformacja, pęknięty ekran itp.
3. Upadek produktu lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym przechowywaniem ChopBox (np. w wysokiej temperaturze, bardzo małej wysokości itp.).
4. Awaria lub uszkodzenie produktu spowodowane instalacją, naprawą, modyfikacją lub demontażem produktu przez jakąkolwiek organizację lub osobą nieupoważnioną przez firmę
5. Awaria lub uszkodzenie produktu spowodowane wypadkiem lub czynnikami ludzkimi (takimi jak błąd operatora, nieprawidłowe użytkowanie, gryzienie lub szkodniki).
6. Awaria lub uszkodzenie spowodowane siłą wyższą (siła wyższa odnosi się do niemożliwych do przewidzenia, nieuniknionych lub niemożliwych do przewyższenia zdarzeń obiektywnych, w tym klęsk żywiołowych, takich jak powódź, pożar, eksplozja, uderzenie pioruna, trzęsienie ziemi i burza, itp.).
7. Inne produkty lub części sprzedawane przez osoby trzecie są instalowane w ChopBox. Nie są one zatwierdzone ani wyprodukowane przez firmę ChopBox i mogą być gorszej jakości

## Warunki korzystania i ograniczenie odpowiedzialności

1. Korzystanie z tego produktu oznacza akceptację wszystkich warunków.
2. Ten produkt jest urządzeniem kuchennym. Nie zaleca się używania go na zewnątrz.
3. Firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednie lub pośrednie straty spowodowane użyciem lub niewłaściwym użytkowaniem produktu; Wszelkie ryzyko związane z używaniem tego produkt obciąża użytkownika
4. Zastrzegamy sobie prawo do zmiany regulaminu tego produktu

THE  
YES  
CO.  
Company.community

**CHOPBOX**  
World's First Smart Cutting Board

Instructions

**[WWW.THEYESCOM.COM](http://WWW.THEYESCOM.COM)**