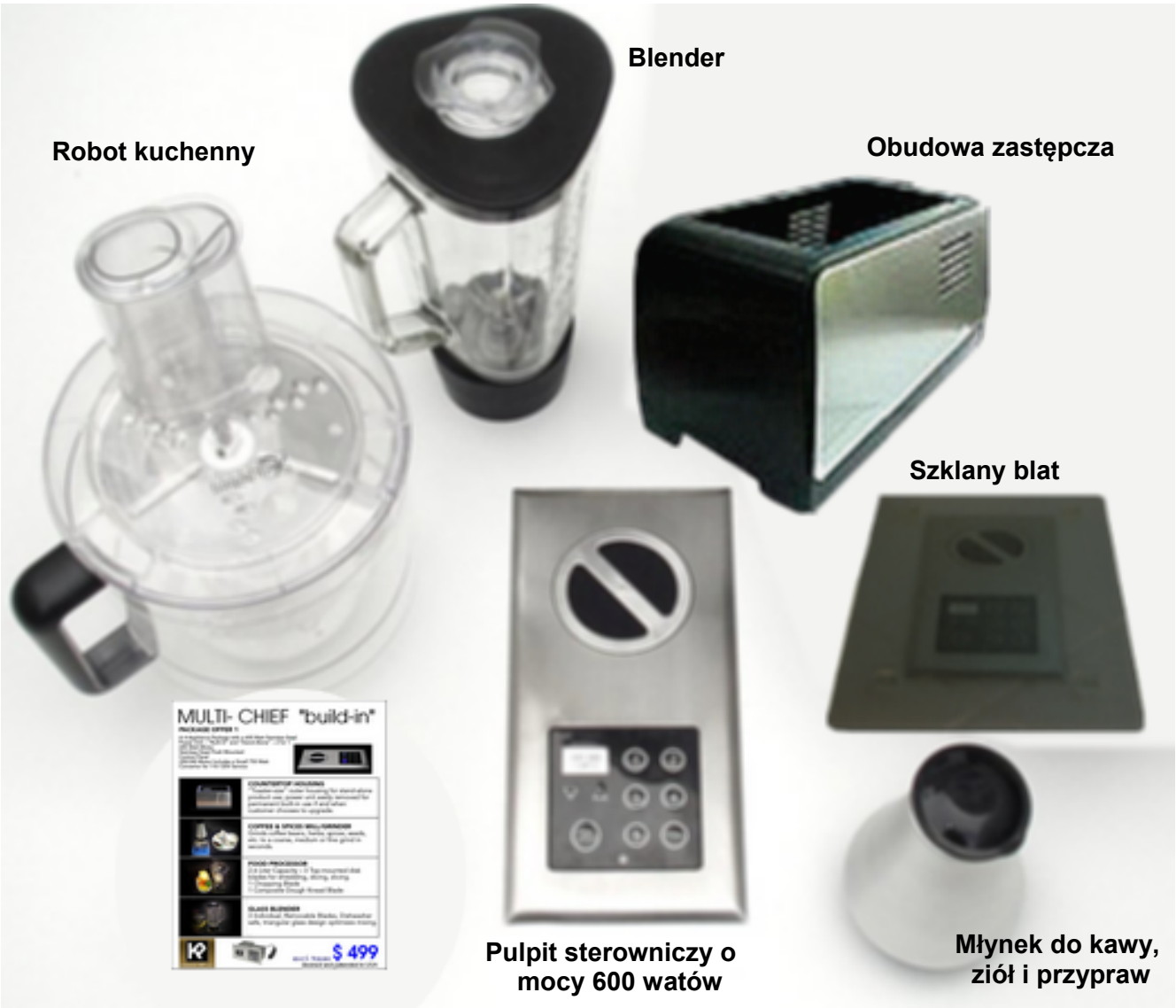
MULTI-CHEF Smart Mix

Wieloczynnościowy robot kuchenny do zabudowy w blacie

INSTRUKCJA OBSŁUGI

220V/240V 50Hz

Importer ; BRITEX.pl britex@britex.pl tel 22 219 6462



Spis treści

Wstęp.....**2**
ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA.....2,
Kontakt.....2
ROZPAKOWANIE I SKŁADANIE URZĄDZENIA.....**3**
Zawartość opakowania.....3
Narzędzia wymagane przy montażu.....3
Montaż.....**4**
Ustawianie szablonu montażowego 4
Wycinanie otworu.....5
Montaż podstawy z silnikiem.....6
Zakładanie pokrywy i panelu z przyciskami.....6
Montaż podstawy z silnikiem nad szufladą.....7
Montaż podstawy z silnikiem wewnątrz szuflady.....8
Obsługa robota kuchennego SmartMix.....**9**
Blok przycisków.....
Przycisk ON/OFF.....
Przycisk Pulse .....
Przyciski regulacji poziomów prędkości.....
Timer.....
Dioda LED.....
Akcesoria
Blender.....10
Młynek do kawy.....11
Robot kuchenny.....13
Czyszczenie i konserwacja.....**18**
Konserwacja.....
Czyszczenie.....
Czyszczenie podstawy.....
Czyszczenie akcesoriów .....
Dane techniczne podstawy z silnikiem.....

Wstęp

Gratulujemy zakupu robota kuchennego firmy SmartMix. Zanim rozpoczniesz użytkowanie, prosimy, abyś poświęcił kilka chwil na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zapoznał się łatwym i bezproblemowym funkcjonowaniem zarówno podstawy z silnikiem, jak i akcesoriów.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Pamiętaj, aby zapoznać się i przestrzegać symboli ostrzegających zawartych zarówno w tym rozdziale, jak i w całej instrukcji. Jeśli nie posiadasz doświadczenia w montażu lub podłączaniu urządzeń elektrycznych sugerujemy zwrócić się do wykwalifikowanego montera w celu przeprowadzenia instalacji zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia SmartMix, prosimy przeczytać wszystkich wskazówek i przestrzegać środków bezpieczeństwa wyszczególnionych poniżej:

- Podstawa z silnikiem oraz akcesoria przeznaczone są wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- Jeśli nie korzystasz z urządzenia, pamiętaj o jego WYŁĄCZENIU. Ponadto, urządzenie musi być WYŁĄCZONE przed wymianą akcesoriów oraz w czasie czyszczenia.
- Nie zdejmuj pokrywy i nie zbliżaj rąk do ruchomych części podczas pracy urządzenia.
- Nie uruchamiaj urządzenia, gdy jeden z elementów wyposażenia spadł lub został w jakiś sposób uszkodzony.
- Nie korzystaj z akcesoriów lub części, które nie zostały zatwierdzone do użycia przez producenta. Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta może doprowadzić do powstania pożaru lub spowodować porażenie prądem.
- Nie zbliżaj rąk, włosów lub odzieży do ruchomych części urządzenia.
- Zawsze zdejmuj akcesoria z podstawy z silnikiem przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nigdy nie wkładaj ręką produktów żywnościowych do pracującego urządzenia. Przed zdjęciem pokrywy pamiętaj o wyłączeniu urządzenia.
- Nie wystawiaj urządzenia na deszcz lub wilgoć.

Jeśli przewód sieciowy został uszkodzony, jego wymiana powinna być przeprowadzona przez producenta, autoryzowany serwis lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzenia, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną właściwie poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie korzystania z tego urządzenia.

W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie pozwalaj im na zabawę urządzeniem.

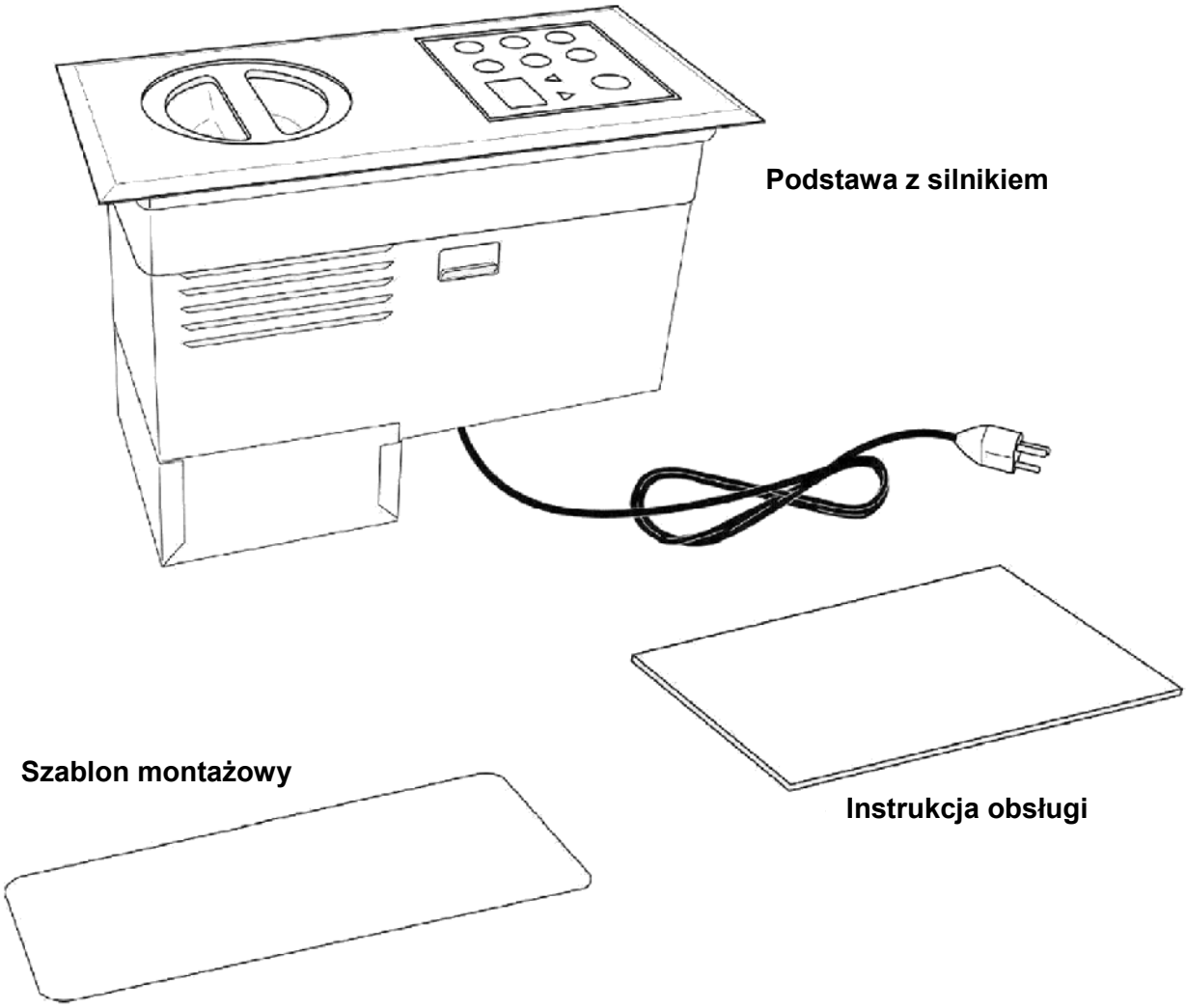
Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub gdy zamierzasz dotykać ruchomych części urządzenia.

Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu części tnących podczas wyjmowania ich z blendera jak i podczas czyszczenia.

Rozpakowanie i składanie sprzętu

Zawartość opakowania

Po otrzymaniu urządzenia, prosimy otworzyć opakowanie i sprawdzić czy wewnątrz znajdują się wszystkie elementy pokazane poniżej.



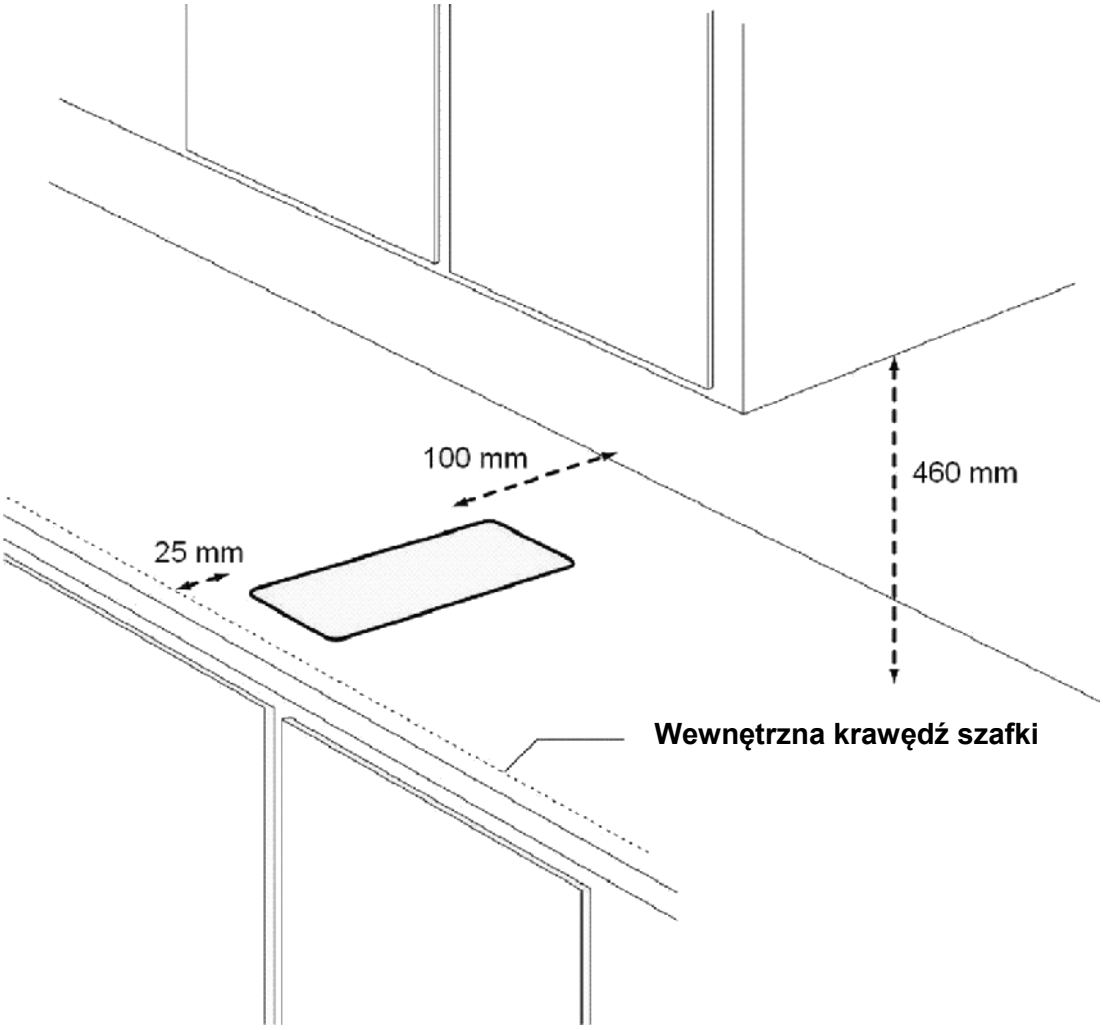
Narzędzia wymagane do montażu

- Podstawa z silnikiem
- Szablon montażowy
- Instrukcja montażu
- Odpowiednie narzędzie tnące
- Ołówek stolarski

Montaż

Ustawianie szablonu montażowego

Umieść szablon montażowy na blacie w sposób przedstawiony na rysunku poniżej i obrysuj go.

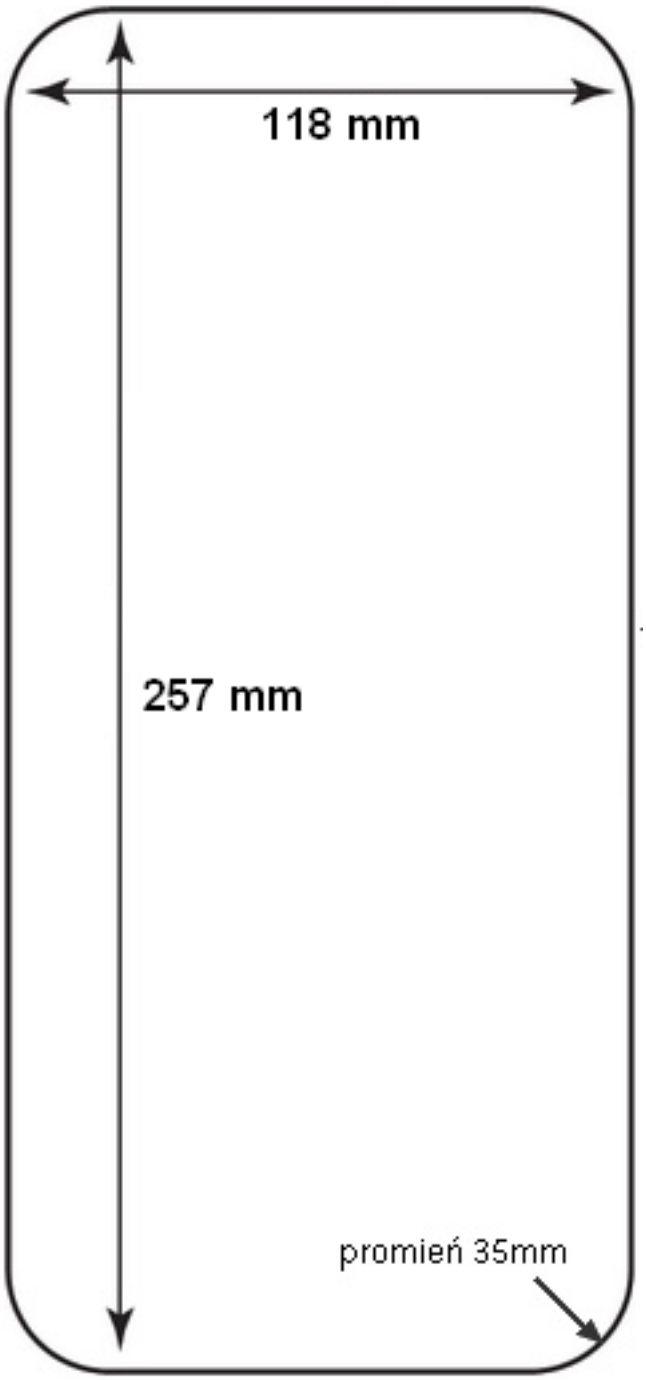


- Odległość od wewnętrznej krawędzi szafki powinna wynosić przynajmniej 25 mm.
- Odległość od przylegającej ściany powinna wynosić przynajmniej 100 mm.
- Odległość między górną powierzchnią blatu a zawieszonymi nad nim szafkami powinna wynosić przynajmniej 460 mm.
- Pamiętaj, że przestrzeń wymagana na montaż płyty z silnikiem pod blatem powinna wynosić minimum 200 mm.

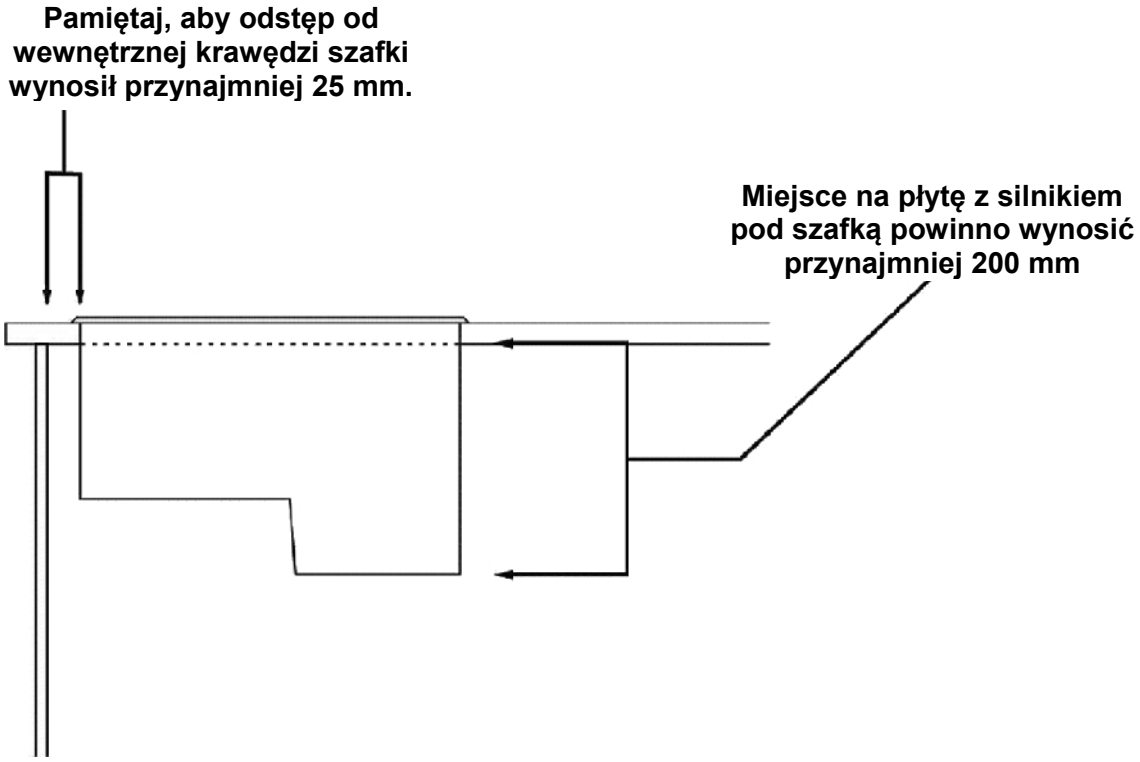
Uwaga

Wszystkie wykorzystywane przewody muszą spełniać obowiązujące lokalne normy.

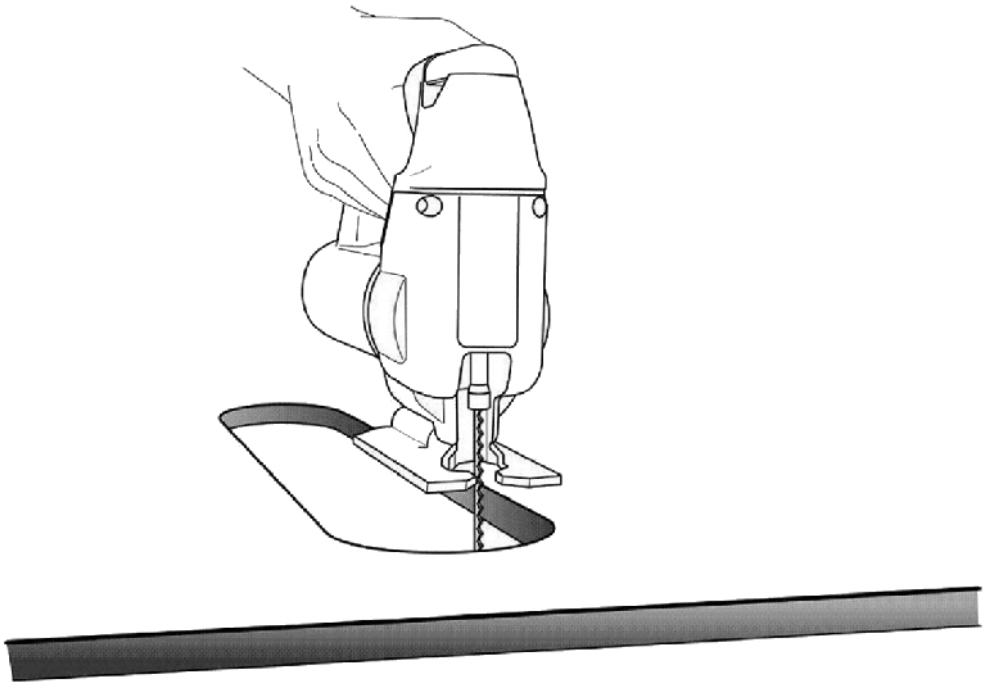
Wymiary do wycięcia otworu w blacie



Wycinanie otworu



Jeśli jest to konieczne, wywierć otwór pilotowy, następnie, za pomocą odpowiedniego narzędzia tnącego wytnij otwór wzdłuż wewnętrznej krawędzi linii na szablonie montażowym. Narzędzie tnące powinno być dostosowane do materiału z jakiego wykonany jest blat szafki.



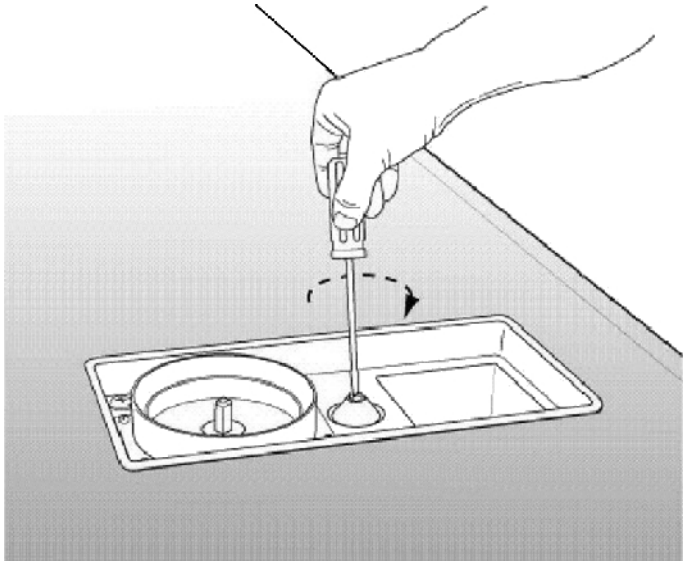
Upewnij się, że podczas cięcia zewnętrzna krawędź narzędzia tnącego pokrywa się przez cały czas z wewnętrzną krawędzią linii na szablonie montażowym. Nigdy nie wykraczaj poza wymiary przedstawione na szablonie montażowym.

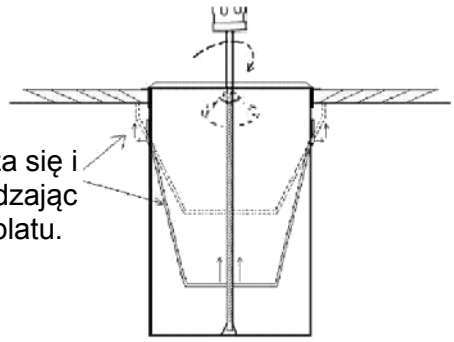
Montaż podstawy z silnikiem

1. Zdejmij pokrywę z podstawy podważając ją do momentu, gdy będziesz w stanie ją ścisnąć i zwolnić sprężyny znajdujące się w gniazdach.
2. Wsuń podstawę z silnikiem w wycięty otwór w taki sposób, aby panel z przyciskami znajdował się z przodu blatu. Wyrównaj podstawę w wyciętym otworze. **Uważaj, aby przy wsuwaniu płyty do otworu gumowa uszczelka nie uległa pofałdowaniu.**

3. Za pomocą płaskiego śrubokręta, obróć środkową śrubę montażową w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Klamra zaciskowa znajdująca się pod blatem rozpręży się przytwierdzając urządzenie mocno do blatu.

Uważaj, aby nie przekręcić śruby!



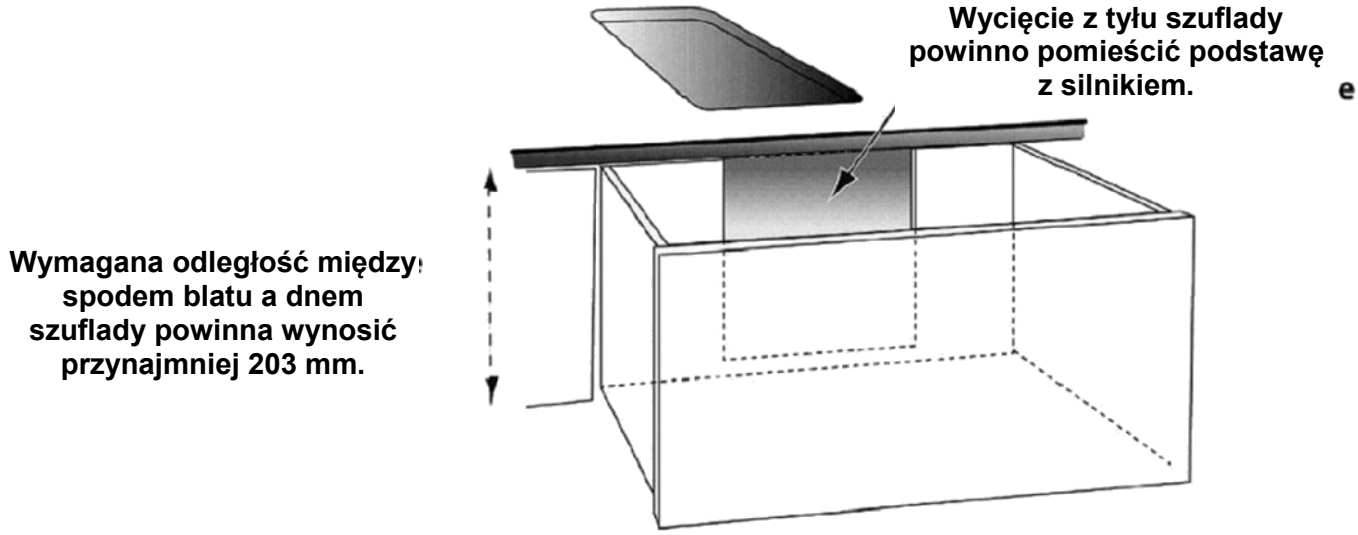


Zakładanie pokrywy i panelu z przyciskami

1. Ustaw pokrywę dokładnie nad podstawą z silnikiem.
2. Ściśnij sprężyny naciągowe znajdujące się na pokrywie, aż znajdą się one w gniazdach na każdym z rogów podstawy.
3. Delikatnie wciśnij pokrywę na swoje miejsce.
4. Podłącz podstawę z silnikiem do gniazda zasilającego.

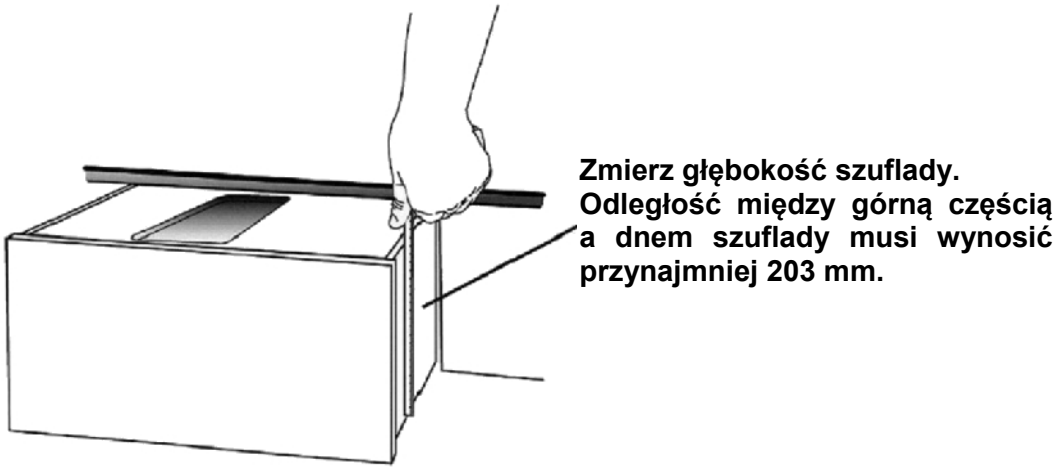
Montaż podstawy z silnikiem nad szufladą

Jeśli zajdzie taka potrzeba, podstawa z silnikiem może zostać zainstalowana nad szufladą. Przed wycięciem otworu sprawdź czy głębokość szuflady jest wystarczająca, aby pomieścić podstawę z silnikiem. Jeśli jest to konieczne, wykonaj odpowiednie wycięcie z tyłu szuflady w sposób przedstawiony poniżej. Otwór musi być wycięty w taki sposób, aby przy otwieraniu szuflada nie zawadzała o silnik.



Montaż podstawy z silnikiem wewnątrz szuflady

Podstawa z silnikiem może być również zainstalowana wewnątrz głębokiej szuflady w taki sposób, aby panel z przyciskami położony był pod blatem na tej samej płaszczyźnie co górna część szuflady. Skontaktuj się z osobą odpowiedzialną za montaż, aby upewnić się czy wymiary szuflady pozwalają na zainstalowanie w niej podstawy z silnikiem. Ponadto, sprawdź czy szuflada wytrzyma ciężar podstawy z silnikiem. Minimalna odległość na jaką musi wysuwać się szuflada licząc od końca blatu wynosi 406 mm.



UWAGA

Sprawdź czy we wnętrzu szuflady znajduje się wystarczająco dużo miejsca na kabel zasilający. Kabel nie powinien zawadzać o żadne elementy podczas otwierania i zamykania szuflady.

Obsługa robota SmartMix

Panel z przyciskami

Przycisk ON/OFF

Przycisk On/Off służy do włączania i wyłączania podstawy. Ze względów bezpieczeństwa uruchomienie urządzenia wymaga naciśnięcie przycisku On/Off, a następnie naciśnięcie drugiego przycisku. Naciśnięcie samego przycisku On/Off nie spowoduje włączenia urządzenia.

Przycisk Pulse

Przycisk Pulse pozostaje aktywny wyłącznie, gdy jest naciśniety przez użytkownika i służy do krótkiego zwiększania prędkości urządzenia, na przykład podczas kruszenia lodu lub siekania.

Przyciski regulacji poziomu prędkości

Przyciski regulacji prędkości służą do stopniowego zwiększania prędkości urządzenia, dzięki czemu można dostosować prędkość pracy urządzenia do wymogów przygotowanego dania.

Timer

Timer i cyfrowy licznik umożliwiają ustawienie pracy urządzenia do 3 minut. Jeśli żadna wartość nie zostanie wprowadzona, silnik wyłączy się automatycznie po 2 minutach nieprzerwanej pracy.

Dioda LED

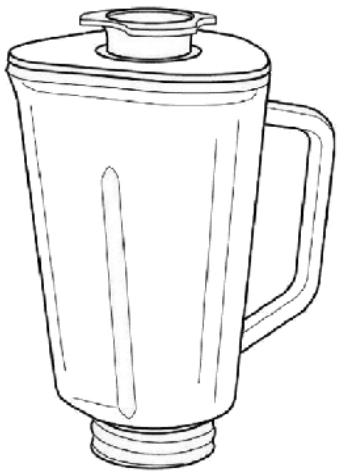
Zapalona czerwona dioda LED umieszczona obok panelu z przyciskami informuje, że urządzenie podłączone jest do źródła zasilania.

Akcesoria

Akcesoria wchodzące w skład zestawu robota kuchennego SmartMix zastępują wiele innych kupowanych oddzielnie urządzeń.

Blender

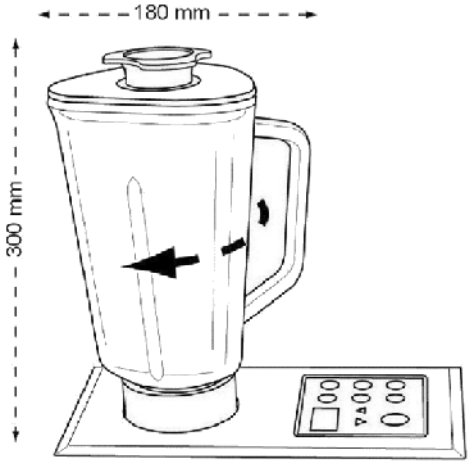
Przy składaniu zamówienia, kupujący może wybrać czy blender ma być wykonany ze szkła czy ze stali nierdzewnej. Blender oferuje pięć poziomów prędkości, ponadto, przycisk Pulse służy do gwałtownego zwiększenia prędkości pracy urządzenia na krótki okres czasu.



Aby złożyć blender należy:

1. Umieścić ostrza i uszczelkę na podstawie blendera.
2. Założyć dzbanek blendera wkręcając go do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Założyć dwuczęściową pokrywę na dzbanek blendera.

Aby zainstalować blender na podstawie z silnikiem należy umieścić go na podstawie i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż wsunie się całkowicie w gniazdo podstawy.



Blender posiada zintegrowaną stabilną podstawę, dzięki której można go postawić na blacie kuchennym. Blender można z łatwością umyć w zmywarce. Plastikową podstawę i uszczelkę należy umieścić na górnej półce zmywarki. Przed ponownym użyciem lub odstawieniem na półkę, blender powinnien być całkowicie wysuszony.

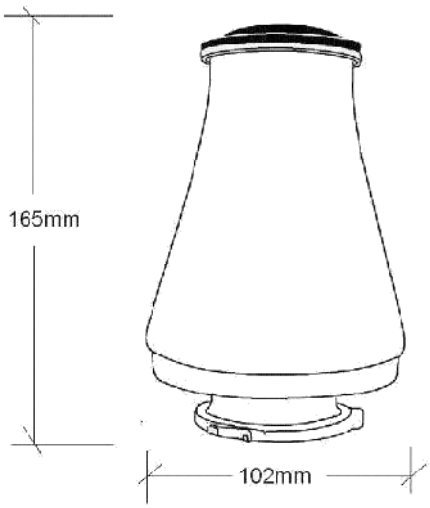
UWAGA

Blender nie powinien pracować jednorazowo przez okres dłuższy niż 3 minuty.

Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani żadnych przedmiotów podczas pracy blendera, gdyż może to spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenia blendera. Aby zebrać składniki ze ścianek blendera wyłącz go i użyj łopatki.

Ostrza blendera są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ich czyszczenia i przekładania. Podczas mieszania płynów zdejmij środkową część pokrywy blendera.

Młynek do kawy, przypraw i ziół



Wskazówki dotyczące obsługi młynka do kawy

Poniższa tabela zawiera sugerowane ilości kawy i zalecany czas jej mielenia.

Mielenie ziaren kawy

Ilość filiżanek (250ml)	Ilość ziaren kawy (łyżki stołowe)	Sugerowany czas mielenia (w sekundach)
4	3	4
6	4½	4
8	5½	5
10	7	5
12	8½	6

Uważaj, żeby nie przeładować młynka. Po wsypaniu ziarna kawy nie powinny wystawać ponad brzegi młynka.
Maksymalna ilość wsypywanych ziaren kawy to 8½ łyżki stołowej.
Najlepszym wskaźnikiem informującym o poziomie zmielenia kawy jest dźwięk wydobywający się z młynka. Po uruchomieniu młynka, dźwięk będzie przypominał grzechotanie, pod koniec mielenia natomiast będzie podobny do szelestu. Im bardziej miękki szelest, tym większy stopień zmielenia kawy.
Na przykład: 5 łyżek stołowych ziaren kawy mielonych przez 7 sekund spowoduje bardzo dobry poziom rozdrobnienia ziaren kawy, podobny rezultat będzie widoczny gdy 3 łyżki stołowe ziaren kawy będziemy mielić przez 5 sekund. Aby uzyskać mniejszy stopień zmielenia kawy, skróć czas mielenia.

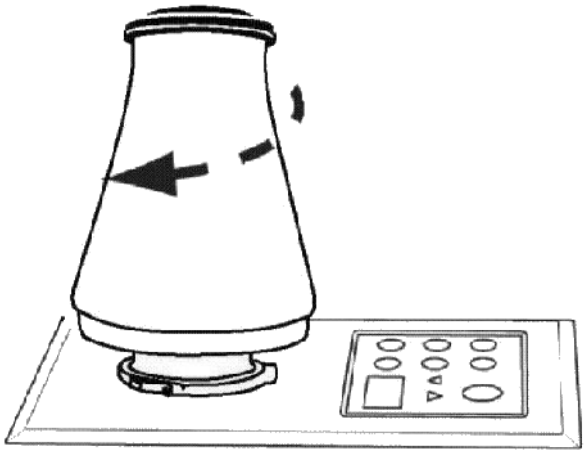
Młynek nie powinien pracować nieprzerwanie przez czas dłuższy niż 15 sekund. Dłuższe mielenie kawy nie wpłynie już na stopień rozdrobnienia ziaren, może natomiast doprowadzić do przegrzania zmielonych już ziaren i utraty aromatu. Wkrótce dojdziesz do wprawy w przygotowywaniu mielonej kawy o poziomie rozdrobnienia dopasowanym do Twoich preferencji.

Po zmieleniu, zdejmij pokrywę i wysyp zmieloną kawę. Zaleca się, aby mielić kawę bezpośrednio przed jej parzeniem.

Obsługa młynka do kawy, przypraw i ziół

1. Umieść młynek na podstawie z silnikiem i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Po wsypaniu do młynka odpowiedniej ilości ziaren kawy (przypraw, ziół, nasion itp.), załóż pokrywę.
3. Do mielenia kawy zaleca się korzystanie z 5 poziomu prędkości. Do mielenia przypraw, ziół, nasion, wiórków, itp. Korzystaj z poziomu prędkości 3-5. Czas mielenia ma bezpośredni wpływ na końcową wielkość mielonych cząstek.

   Przykładowo: mielenie produktów przez 30-40 sekund da bardzo dobry stopień ich rozdrobnienia.
4. Zalecamy, abyś w połowie cyklu mielenia zatrzymał młynek i popukał w spód dzbanka, dzięki czemu niezmielone cząstki, które przywarły do ścianek zostaną uwolnione.



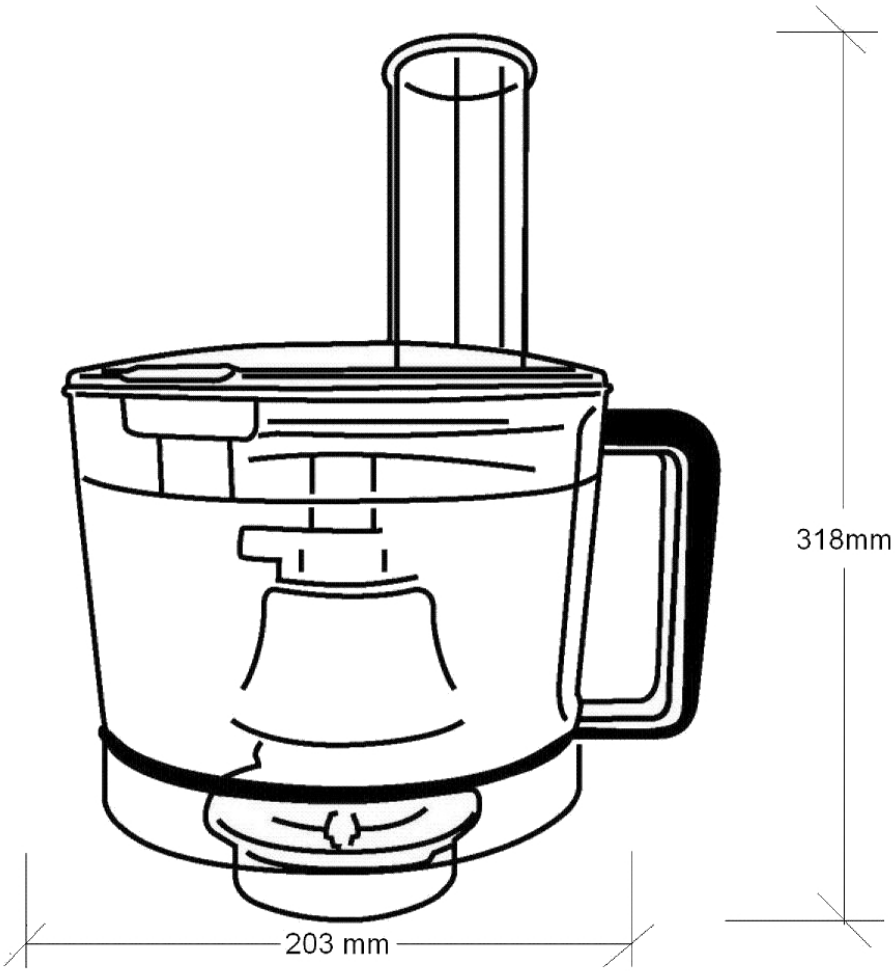
CZYSZCZENIE MŁYNKA

1. Przed czyszczeniem zdejmij młynek z podstawy z silnikiem.
2. Przetrzyj młynek suchym ręcznikiem papierowym.
3. Od czasu do czasu użyj wody, aby usunąć nagromadzony w młynku tłuszcz z ziaren kawy. Wlej niewielką ilość wody (½ filiżanki; 118 ml) do młynka i dodaj jedną kroplę płynu do mycia naczyń. Nałóż pokrywę i uruchom młynek na kilka sekund na pierwszym poziomie prędkości.

Uwaga

Pamiętaj, aby przy nakładaniu i zdejmowaniu młynka, podstawa z silnikiem była zawsze wyłączona.
Prze użyciem sprawdź, czy w młynku nie nagromadziły się zanieczyszczenia.
Uruchamiaj młynek tylko, gdy pokrywa jest prawidłowo założona.
Młynek przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
Przed czyszczeniem, zawsze zdejmuj młynek z podstawy z silnikiem.

Robot kuchenny



Uwaga

Przed użyciem sprawdź, czy na podstawie z silnikiem i w robocie nie nagromadziły się zanieczyszczenia.
Korzystaj z robota wyłącznie, gdy pokrywa jest prawidłowo założona.
Nie zdejmuj pokrywy i nie zbliżaj rąk do ruchomych części podczas pracy urządzenia.
Do wkładania produktów podczas pracy urządzenia zawsze używaj popychacza; przed zdjęciem pokrywy zawsze wyłączaj urządzenie.
Robot kuchenny przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
Przed czyszczeniem zawsze zdejmuj robota z podstawy z silnikiem, nigdy nie zanurzaj podstawy robota w wodzie.

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Jeśli dopiero uczysz się korzystać z robota kuchennego zaleca się, abyś uruchamiał go na kilka sekund i sprawdzał stopień rozdrobnienia produktów, następnie, jeśli będzie to konieczne, ponowne uruchomiał urządzenie.
2. Jeśli korzystasz z miski roboczej, możesz wcześniej przesmarować jej górne części ścianek olejem roślinnym, dzięki czemu produkty nie będą przywierać do ścianek miski.
3. Przygotowuj potrawy w takim porządku, abyś nie musiał myć miski po każdym użyciu urządzenia.

Jeżeli uzywasz robota do przygotowywania większej ilości produktu lub twardszego przytrzymuj rączkę robota w czasie pracy.

INSTRUKCJA MONTAŻU ROBOTA KUCHENNEGO

Korzystanie z końcówek do cięcia i mieszania

1. Ustaw słupek napędowy tak, aby wypustki na słupku pokryły się z wypustkami na misce robota.
2. Przymocuj miskę do słupka napędowego za pomocą nakrętki wieńcowej (wsuń nakrętkę na słupek i obróć o ½ obrotu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).
3. Ostrożnie podnieś i przytrzymaj wybrane ostrze nad słupkiem napędowym, ustaw w jednej linii rowki na końcówce z wypustkami na słupku i wsuń ostrze na słupek, aż zagnieździ się na dnie miski.
4. Nałóż pokrywę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Jeśli będzie to konieczne skoryguj ustawienie otworu podawczego na pokrywie.
6. Robot kuchenny jest gotowy do użycia. Możesz rozpocząć pracę wykorzystując końcówkę do cięcia lub mieszania.

Korzystanie z tarcz

1. Ustaw słupek napędowy tak aby wypustki na słupku pokryły się z wypustkami na misce robota.
2. Przymocuj miskę do słupka napędowego za pomocą nakrętki wieńcowej. Nasuń nakrętkę wieńcową na słupek napędowy i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
3. Umieść wybraną tarczę nad słupkiem napędowym, następnie ustaw w jednej linii rowki na tarczy z wypustkami na słupku i nasuń tarczę na słupek.
4. Ostrożnie podnieś wybrane ostrze i umieść je na słupku napędowym.

UWAGA!	**Nałóż tarczę na słupek w taki sposób, aby przywierała do nakrętki wieńcowej. W przeciwnym wypadku obracająca się tarcza może trzeć o pokrywę miski.**

5. Załóż pokrywę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
6. Robot kuchenny jest gotowy do użycia. Możesz rozpocząć pracę wykorzystując tarczę tnąca.

Wskazówki dotyczące obsługi

Przed siekaniem takich warzyw jak ziemniak lub cukinia należy je pokroić na mniejsze, jednakowe kawałki o wielkość 2,5cm.

Jeśli korzystasz z końcówki do cięcia, umieść najpierw produkty w misce robota. Nie wkładaj produktów przez otwór podawczy. **NIGDY NIE WKŁADAJ JEDNORAZOWO TAKIEJ ILOŚCI PRODUKTÓW, ABY WYSTAWAŁY PONAD OZNACZENIE NA MISCE ROBOTA.** Po umieszczeniu produktów w misce, nałóż pokrywę i obróć ją do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Jeśli korzystasz z tarczy do szatkowania lub tarczy do krojenia na plasterki, umieść produkty na podajniku. Za pomocą otworu podawczego wkładaj produkty bezpośrednio na tarczę. Większość produktów zsunie się na tarczę pod wpływem własnego ciężaru. Jeśli produkt utknie w otworze, popchnij do delikatnie. Nie popychaj produktu ze zbyt dużą siłą, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia tarczy.

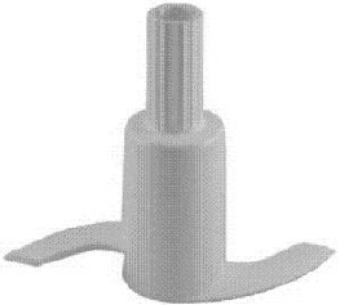
W trakcie pracy uważaj, aby ilość produktów nie przekroczyła oznaczenia na misce. Po zakończeniu pracy naciśnij przycisk ”Off” na podstawie z silnikiem. **POCZEKAJ, AŻ RUCHOME CZĘŚCI URZĄDZENIA CAŁKOWICIE SIĘ ZATRZYMAJĄ. NASTĘPNIE ZDEJMIJ POKRYWĘ. PRZED WYJĘCIEM PRZETWORZONYCH PRODUKTÓW PAMIĘTAJ, ABY NAJPIERW USUNĄĆ Z MISKI KOŃCÓWKĘ TNĄCĄ.**

WYBÓR WŁAŚCIWEJ KOŃCÓWKI / TARCZY

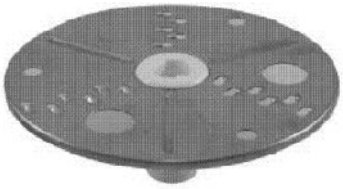
Twój robot kuchenny został wyposażony w końcówkę z ostrzem, końcówkę do mieszania ciasta i trzy tarcze: do szatkowania, do krojenia na plasterki oraz do krojenia frytek. Spróbuj poeksperymentować z końcówkami i tarczami, aby dowiedzieć się, która z nich daje takie rezultaty, jakich oczekujesz. Na przykład, jeśli do szatkowania kapusty użyjesz tarczy do szatkowania, kapusta zostanie poszatkowana bardzo drobno, jeśli użyjesz tarczy do krojenia frytek, kapusta zostanie średnio poszatkowana, natomiast jeśli użyjesz tarczy do krojenia na plasterki, kapusta zostanie poszatkowana bardzo grubo.

Pracę rozpoczynaj od niskiej prędkości stopniowo ją zwiększając, aż do uzyskania prędkości pożądanej.

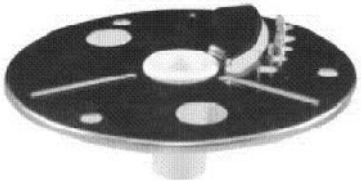
Końcówka z ostrzem służy do siekania mięsa i warzyw, przygotowywania tartej bułki, przecierów z warzyw, owoców i mięsa; mieszania składników podczas przygotowywania dipów, past, sosów; siekania orzechów i przygotowywania pasztetu.



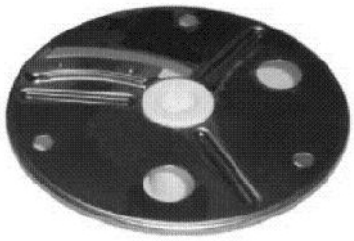
Końcówka do ciast jest podobna do końcówki z ostrzem, z tą różnicą, że wykonana jest ona z plastiku. Służy do wyrabiania ciasta na chleb, bajgle, ciasta do pizzy, a nawet ciasta na ciasteczka czekoladowe.



Tarcza do szatkowania służy do szatkowania sera, czekolady, orzechów owoców i warzyw takich jak marchew, kapusta, ziemniaki.

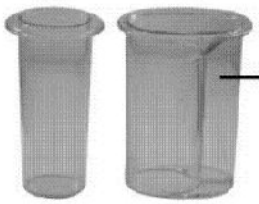


Tarcza do krojenia frytek służy do krojenia ziemniaków, cukinii, bakłażanów i innych warzyw jak również do krojenia szynki czy sera w paski (julienne).

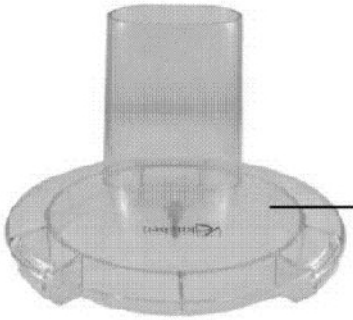


Tarcza do krojenia na plasterki służy do cięcia na jednakowe plasterki mięsa, owoców, sera, warzyw.

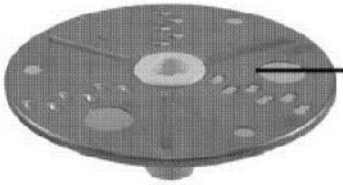
Robot kuchenny



Mały/ duży popychacz



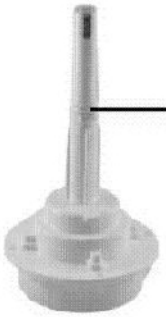
Pokrywa



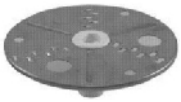
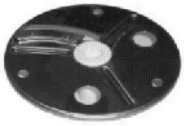
Tarcza

Nakrętka wieńcowa

Miska robocza



Słupek napędowy

Nazwa	Funkcja	Rodzaj Żywności	Maks. Ilość	Czas i poziom prędkości	Uwagi
Końcówka do cięcia	Siekanie	Mięso, ser, warzywa, czekolada	700g	15-20 sek. Prędkość 2,3	Użyj przycisku ”Pulse, aby osiągnąć żądaną konsystencję
	Miksowanie	Zupy, Drinki	700g	20 sek. Prędkość 2,3	
	Przecieranie	Gotowane warzywa, ziemniaki i owoce	600g	10-15 sek. Prędkość 3-5	
Końcówka do ciast	Mieszanie	Ciasta, Babeczki	350g	Maks. 1 min. Prędkość 3-5	Maksymalna ilość odpowiada wadze samej mąki
	Zagniatanie	Ciasta	1kg (Waga Całkowita)	Maks. 1 min. Prędkość 3-5	
		Ciasto na chleb	600g maki 400g wody	20 sekundowe cykle Prędkość 4,5	Maksymalna ilość odpowiada wadze samej mąki, po każdy 20 sekundowym cyklu zrób 2 minutową przerwę.
Tarcza do szatkowania 	Szatkowanie	Warzywa, ziemniaki, owoce, ser, czekolada	Potnij produkty na mniejsze kawałki, aby zmieściły się do otworu podawczego. Użyj popychacza, aby podawać produkty na tarczę ze średnim tempem. Korzystaj z poziomu prędkości 3,4 oraz przycisku Pulse. Włącz urządzenie na 2-5 sekund, po czym wyłącz. Następnie napełnij otwór podawczy i ponownie włącz urządzenie.		
Tarcza do krojenia frytek	Krojenie w paski	Warzywa, ziemniaki	Potnij produkty na mniejsze kawałki, aby zmieściły się do otworu podawczego. Użyj popychacza, aby kroić warzywa na paski lub ziemniaki na frytki. Produkty powinny być podawane na tarczę ze średnim tempem. Korzystaj z poziomu prędkości 3,4 oraz przycisku Pulse. Włącz urządzenie na 2-5 sekund po czym wyłącz. Następnie napełnij otwór podawczy i ponownie włącz urządzenie.		
Tarcza do krojenia na plasterki 	Krojenie na plasterki	Warzywa, mięso, owoce, ser	Potnij produkty na mniejsze kawałki, aby zmieściły się do otworu podawczego. Użyj popychacza, aby kroić produkty na jednakowe plastry. Produkty powinny być podawane na tarczę ze średnim tempem. Korzystaj z poziomu prędkości 3,4 oraz przycisku Pulse. Włącz urządzenie na 2-5 sekund po czym wyłącz. Następnie napełnij otwór podawczy i ponownie włącz urządzenie.		

CZYSZCZENIE ROBOTA KUCHENNEGO

1. Po zakończeniu pracy robot kuchenny powinien zostać dokładnie umyty.
2. Do mycia miski robota, ostrzy i pokrywy nie używaj ostrych ścierek i środków żrących.
3. Przepłucz miskę robota przed włożeniem jej do zmywarki.
4. Zachowaj ostrożność podczas mycia ostrzy i tarcz. Użyj szczotki, aby usprawnić proces czyszczenia.
5. Przeczyść słupek napędowy wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj słupka w wodzie.

Czyszczenie i konserwacja

Podstawa z silnikiem oraz akcesoria firmy SmartMix zostały zaprojektowane w taki sposób, aby ograniczyć prace konserwacyjne do minimum i zagwarantować użytkownikowi wiele lat bezproblemowego korzystania urządzenia.

Konserwacja

Podstawa z silnikiem jest samodzielnym, nie wymagającym smarowania urządzeniem. Nie przechowuj żadnych płynów w pobliżu centralnego wałka napędowego. Jeśli na wałek przypadkowo wyleje się jakiś płyn lub zostanie zanieczyszczony innymi produktami, wyczyść go dokładnie.

Czyszczenie

Do czyszczenia panelu z przyciskami używaj czystej, lekko nawilżonej ściereczki. Nie stosuj środków czyszczących w sprayu bezpośrednio na podstawę z silnikiem i nie pozwól, aby rozlane płyny zbierały się na panelu z przyciskami lub przeciekały na mechanizm napędowy.

Uwaga:

Do czyszczenia podstawy nie używaj środków żrących, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię podstawy lub panel z przyciskami.

Czyszczenie akcesoriów

Do czyszczenie jakiegokolwiek elementu z dostępnych akcesoriów nie używaj ostrych zmywaków i środków żrących. Po zakończeniu pracy wyłącz podstawę i zdejmij z niej wykorzystywany zestaw.
Zdemontuj wszystkie części zestawu. Nieruchome części nadają się do mycia w zmywarce. Części podstawy zawierające mechanizm napędowy czy elementy tnące powinny zostać ostrożnie umyte ręcznie w letniej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Zachowaj ostrożność podczas mycia i wycierania elementów tnących, gdyż są one bardzo ostre.

Przed odłożeniem akcesoriów na półkę sprawdź, czy zostały wytarte do sucha.

Dane techniczne podstawy z silnikiem

Silnik
220-240V, 50Hz
600 watów przy maksymalnym obciążeniu

Ustawienia prędkości silnika:

1. 7000 obr./min
2. 9000 obr./min
3. 14000 obr./min
4. 16000 obr./min
5. 18000 obr.min

Ustawienia przycisku Pulse – 18000 obr./min

Waga: 4,5 kg

Wysokość: 190 mm

Szerokość: 118 mm

Głębokość: 257 mm

Importer ; BRITEX.pl britex@britex.pl tel 22 219 6462

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być wyrzucany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.