



ART**MIX** PRO



# ARTMIX PRO

Dziękujemy za zakup robota  
kuchennego Artmix Pro BL-002.

Dzięki naszej wspólnej pasji do  
pięknego designu, wysokiej jakości  
materiałów i najnowocześniejszej  
technologii stworzyliśmy produkt,  
który w maksymalnym stopniu stawia  
na przyjazność dla użytkownika,  
łatwą obsługę i wyjątkową estetykę,  
zapewniając przy tym wysoką  
wydajność.

## SPIS TREŚCI

1. O instrukcji obsługi	204
2. Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	205
3. Wyświetlacz	208
4. Elementy produktu	209
5. Obsługa	210
6. Sposób użytkowania	211
7. Czyszczenie i konserwacja	219
8. Dane techniczne	219
9. Rozwiązywanie problemów	220
10. Deklaracja zgodności	222
11. Utylizacja	222
12. Gwarancja	223

# 1. O instrukcji obsługi

**Zanim skorzysta się z urządzenia po raz pierwszy, należy uważnie przeczytać Instrukcję Obsługi i upewnić się, czy zostały spełnione zalecenia dotyczące bezpieczeństwa!**

- Z urządzenia można korzystać wyłącznie zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
- W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy załączyć do niego niniejszą instrukcję.

## Ostrzeżenia

**W instrukcji obsługi pojawiać się będą następujące ostrzeżenia:**



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: niestosowanie się do tego ostrzeżenia może skutkować urazami kończyn oraz zagrożeniem życia.



**OSTRZEŻENIE!** Średnie ryzyko: niestosowanie się do tego ostrzeżenia może skutkować obrażeniami ciała lub poważnymi szkodami materialnymi.



**OSTROŻNIE!** Niskie ryzyko: niestosowanie się do tego ostrzeżenia może skutkować nieznacznymi obrażeniami ciała lub szkodami materialnymi.

**UWAGA!** Okoliczności i szczegółowe wytyczne, których należy przestrzegać podczas obsługi urządzenia.

# 2. Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa



**OSTROŻNIE:** Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa są istotną częścią użytkowania urządzenia. Należy dokładnie się z nimi zapoznać, zanim skorzysta się z urządzenia po raz pierwszy. Należy przechowywać je w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby możliwe było skonsultowanie się z ich treścią.

## 2.1 Przewidziane zastosowanie

Szybkoobrotowy blender próżniowy Artmix Pro może być stosowany wyłącznie do mieszania i przygotowywania gorących składników i potraw, takich jak zupy i sosy, zimnych napojów i soków, pod zmniejszonym ciśnieniem (w warunkach próżni) w celu zachowania wartości odżywczych rzeczony żywności.

## 2.2 Bezpieczeństwo osobiste

Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru. Należy trzymać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej ósmego roku życia.

Z urządzenia (wyłącznie z funkcji podgrzewania) mogą korzystać tylko dzieci, które mają co najmniej 8 lat, znajdują się pod odpowiednią opieką, zostały poinformowane odnośnie do tego, jak bezpiecznie używać urządzenie, oraz rozumieją, jakie zagrożenia wiążą się z jego użytkowaniem.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Urządzenie nie może być czyszczone lub konserwowane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub umysłowej bądź osoby, które posiadają niewielką wiedzę na temat urządzenia lub nie posiadają żadnej wiedzy na jego temat, ale tylko, jeżeli znajdują się pod odpowiednim nadzorem, poinformowano je odnośnie do tego, jak bezpiecznie używać urządzenie, oraz rozumieją, jakie zagrożenia wiążą się z jego użytkowaniem.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego nie należy korzystać z urządzenia. Aby zapobiec wszelkim zagrożeniom, przewód musi zostać wymieniony przez autoryzowany punkt serwisowy Zepter.

Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym zegarem lub wyłącznikiem czasowym ani z osobnym systemem zdalnego sterowania.


Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego i do stosowania tylko na **wysokościach poniżej 2000 m**.


Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w poniższych miejscach, a gwarancja nie będzie ich obejmować:


- pomieszczenia kuchenne w sklepach,
- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,
- zajazdy („bed and breakfast“).
- hotele, motele i inne miejsca zakwaterowania (w przypadku stosowania urządzenia przez gości).


## Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.

Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrzy i opróżniania pojemnika oraz podczas czyszczenia. Przed wyjęciem dzbanka z urządzenia lub zdjęciem pokrywy z dzbanka należy zawsze poczekać, aż ostrze przestanie się poruszać.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nie należy nigdy wkładać palców do dzbanka i dotykać ostrzy, podczas gdy urządzenie podłączone jest do prądu. Należy uważać podczas nalewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera, ponieważ mogą one zostać wyrzucone z urządzenia ze względu na nagły wypływ pary. Jeżeli urządzenie zostaje pozostawione bez nadzoru, należy odłączyć je od zasilania; podobnie należy postąpić, zanim przystąpi się do jego montażu, demontażu lub czyszczenia.

 **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z urządzenia niektóre z jego elementów nagrzewają się do wysokich temperatur (dzbanek, pokrywa, korek, metalowe części pod dzbankiem) i po jego wyłączeniu mogą wciąż być gorące na skutek ciepła resztkowego. Dotykanie ich może grozić poparzeniem. Należy trzymać urządzenie za uchwyt podczas nagrzewania i dopóki całkowicie nie ostygnie. Czerwona lampka wskazująca na wysoką temperaturę zapala się w przypadku, jeżeli istnieje ryzyko oparzenia.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie wypuszcza parę, która może powodować oparzenia. Należy ostrożnie korzystać z pokrywy i miarki; w razie konieczności stosować rękawice kuchenne. Należy trzymać miarkę za jej środkową część.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy uważać, aby uniknąć wycieków płynów na złącze podczas czyszczenia, nalewania lub zalewania. Nie należy podłączać urządzenia, jeżeli miarka nie została umieszczona w otworze pokrywy, a dzbanek nie został osadzony w korpusie głównym.

## 2.3 Podłączenie do źródła zasilania

Urządzenie musi być włączone do gniazdka z uziemieniem. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do pracy z prądem przemiennym. Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia zgodne jest z napięciem sieci elektrycznej w gospodarstwie domowym użytkownika. Zawsze gdy urządzenie zostaje pozostawione bez nadzoru, należy odłączyć je od zasilania; podobnie należy postąpić, zanim przystąpi się do jego montażu, demontażu lub czyszczenia. Podczas odłączania urządzenia nigdy nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Przewód zasilający musi znajdować się w miejscu, które jest niedostępne dla dzieci oraz które nie jest położone blisko gorących części urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi i które nie wchodzi z nimi w kontakt.

## 2.4 Niewłaściwe użytkowanie



**OSTROŻNIE!** Nie należy stosować blendera do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych, takiej jak kości, mrożone mięso itp.

- Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź jeżeli dzbanek uległ uszkodzeniu lub pęknięciu.
- Nigdy nie należy włączać blendera, jeżeli w dzbanku nie umieszczono żadnych składników lub jeżeli znajdują się w nim tylko suche produkty.
- Przed wlaniem składników ciekłych zawsze należy umieścić w dzbanku składniki stałe. Całkowita objętość składników w dzbanku w przypadku gorących posiłków oraz napojów nie może przekroczyć 1000 ml (gorące), 1750 ml (chłodne) lub 1250 ml w dzbanku na smoothie.
- Należy upewnić się, czy w dzbanku znajduje się wystarczająco dużo płynu, sprawdzając, czy sięga on do znacznika minimalnego poziomu.
- W trakcie przygotowywania niektórych potraw może dojść do nagłego przelania się płynów z powodu powstawania bąbelków, zwłaszcza przy stosowaniu mrożonych warzyw. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilości danych składników.
- Nie należy stosować dzbanka jako pojemnik do celów zamrażania lub sterylizacji.

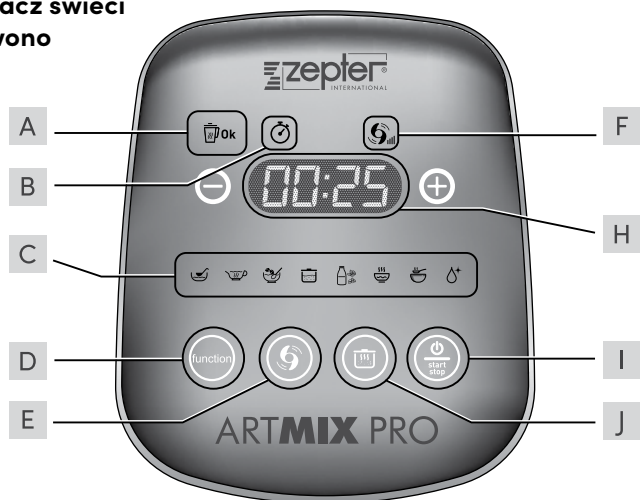


**OSTROŻNIE!** Dzbanki nie są przeznaczone do mycia w zmywarce. Nie należy umieszczać dzbanków w zmywarce!

- Nie należy wkładać żadnego z akcesoriów do kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy stawiać na stabilnej, żaroodpornej, czystej i suchej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub szafce; para może doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Gdy urządzenie pracuje, nie mogą znajdować się nad nim m.in. włosy, szalik lub krawat użytkownika.
- Nie należy korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nigdy nie należy korzystać z urządzenia do miksowania lub mieszania jakichkolwiek innych rzeczy niż składniki żywności.
- Po ostygnięciu urządzenia należy je odstawić.
- Nie można dopuszczać do kontaktu wody z panelem sterowania i przyłączem.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy korzystać wyłącznie z oryginalnych akcesoriów.

### 3. Wyświetlacz

Przy przygotowywaniu potraw ciepłych –  
wyświetlacz świeci  
na czerwono



Przy przygotowywaniu smoothie pod zmniejszonym ciśnieniem – wyświetlacz  
świeci na niebiesko



- |   |                             |   |                                   |
|---|-----------------------------|---|-----------------------------------|
| A | Wskaźnik dzbanka            | F | Wskaźnik funkcji miksowania       |
| B | Praca w toku                | G | Wskaźnik próżniowy                |
| C | Programy                    | H | Wyświetlacz                       |
| D | Przycisk wyboru programu    | I | Przycisk start/stop               |
| E | Przycisk funkcji miksowania | J | Przycisk funkcji ustawienia czasu |

### 4. Elementy produktu

#### 4.1 Opakowanie zawiera:

- 1 Korpus główny
- 4 Dzbanek do przygotowywania smoothie pod zmniejszonym ciśnieniem
- 5 Pokrywka do dzbanka na smoothie
- 6 Dzbanek do przygotowywania potraw ciepłych
- 7 Koszyk do gotowania na parze
- 8 Główna pokrywka do dzbanka do potraw gorących
- 9 Korek
- 10 Szczoteczka czyszcząca
- 11 Miarka
- 12 Instrukcja obsługi

#### 4.2 Opcjonalne akcesoria

- 2 Osłona przeciwhałasowa
- 3 Nakładka do osłony przeciwhałasowej

**Osłonę przeciwhałasową można zakupić oddzielnie.**

- Służy ona do zmniejszania hałasu i jako dodatkowy środek bezpieczeństwa dziecka, oraz uzupełnia estetyczny design urządzenia.
- Wygodne i praktyczne zastosowanie osłony.

Aby uzyskać dodatkowe informacje, należy skontaktować się z przedstawicielem handlowym.



## 5. Obsługa

### 5.1 Przed pierwszym użyciem

1. Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
2. Usunąć zabezpieczenie znajdujące się pod dzbankiem.
3. Dokładnie wyczyścić szklane dzbanki, pokrywki i miarkę wodą z mydłem.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nie zanurzać jednostki napędowej i korpusu dzbanka w wodzie. Nigdy nie trzymać jednostki napędowej pod bieżącą wodą.

4. Przed montażem urządzenia upewnić się, czy wszystkie części – zwłaszcza złącza na spodzie dzbanka – są całkowicie pozbawione wilgoci.
5. Po montażu napełnić szklany dzbanek 0,5 l wody i podgrzewać go przez 3 minuty. Może wytworzyć się dym lub lekki zapach, co na tym etapie jest całkowicie normalnie.



Należy używać wyłącznie oryginalnych części. Nie należy montować żadnych innych pojemników lub elementów na korpusie urządzenia, oprócz oryginalnych. Nie należy również używać szklanych pojemników w innych blenderach, oprócz blendera ARTMIX Pro.

### 5.2 Jak złożyć robota kuchennego

1. Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej powierzchni z dala od źródeł ciepła lub tryskającej wody.
2. Nałożyć pokrywkę na dzbanek i sprawdzić, czy jest on prawidłowo zamknięty.
3. Wybrać dzbanek (do potraw ciepłych lub do przygotowywania smoothie pod zmniejszonym ciśnieniem) i umieścić go w korpusie głównym.

### 5.3 Jak rozmontować robota kuchennego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Ostrożnie wyjąć dzbanek z korpusu głównego.



#### **OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzeń**

Jeżeli szklany dzbanek jest wypełniony gorącą zawartością, należy zachować szczególną ostrożność przy wyciąganiu go z korpusu głównego.

3. Zdjąć pokrywkę ze szklanego dzbanka. Aby to zrobić, należy mocno chwycić za chwyt i zdjąć pokrywkę drugą ręką.

## 6. Sposób użycia

### 6.1 Przygotowanie – funkcja „HOT”

**UWAGA!** Pojemność wszystkich składników może wynosić maksymalnie 1200 ml. Jeśli używasz składników bogatych w skrobię (np. ryżu lub ziemniaków), stosunek wody do składnika musi wynosić 1:10, aby uniknąć przypalenia. Nie doprowadzać do wrzenia potraw zawierających nabiał. Gotujące się składniki mleczne mogą przykleić się do dna i przypalić. Jeśli zupy, sosy są zbyt gęste, dodaj wodę, aby zmniejszyć stężenie skrobi, podobnie postępuj w przypadku produktów mlecznych.

Zaleca się kroić na małe kawałki składniki takie jak: warzywa korzeniowe i awokado, aby po zmiksowaniu uzyskać gładką i jedwabistą konsystencję.

Warzywa pokrojone na duże części mogą pozostać nierozdrobnione w całości i pozostać w przygotowanej potrawie.

#### 6.1.1 Funkcja automatyczna

1. Włożyć składniki do szklanego dzbanka i dodać odpowiednią ilość płynu (1), zamknąć pokrywkę (2) i nałożyć nakładkę dozującą na pokrywkę (3).
2. Umieścić dzbanek w korpusie głównym (4).
3. Zamknąć osłonę przeciwhałasową (5). (opcjonalne)
4. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej (6A).



**OSTROŻNIE!** Urządzenie włączy się tylko, jeżeli dzbanek zostanie prawidłowo umieszczony w korpusie głównym i będzie on zamknięty pokrywką.

5. Wyświetlacz zaświeci się przy jednym sygnale dźwiękowym. Wskaźnik dzbanka zaświeci się, jeżeli dzbanek zostanie prawidłowo umieszczony w korpusie głównym.
6. Wybrać odpowiedni program wciskając „Function” [Funkcja]. Ikona wybranego programu miga, a zmianie programu towarzyszy jeden sygnał. Wyświetlacz pokazuje czas wybranego programu.

**UWAGA!** Jeżeli nie dokona się wyboru programu w ciągu 60 sekund, wyświetlacz automatycznie przejdzie w tryb czuwania. Wcisnąć przycisk „START/STOP”, aby z powrotem aktywować blender.

7. Wcisnąć przycisk „START/STOP”, aby rozpocząć odpowiedni program (6B).
8. Ikona „in progress” [praca w toku] świeci się w trakcie pracy blendera.

**UWAGA!** W razie potrzeby zatrzymania programu należy krótko (1 sekunda) przytrzymać przycisk „START/STOP”. Aby wznowić funkcje, należy raz jeszcze wcisnąć przycisk „START/STOP”.

**UWAGA!** Można dodawać kolejne składniki w trakcie danego programu podnosząc pokrywkę i wkładając je poprzez otwór.



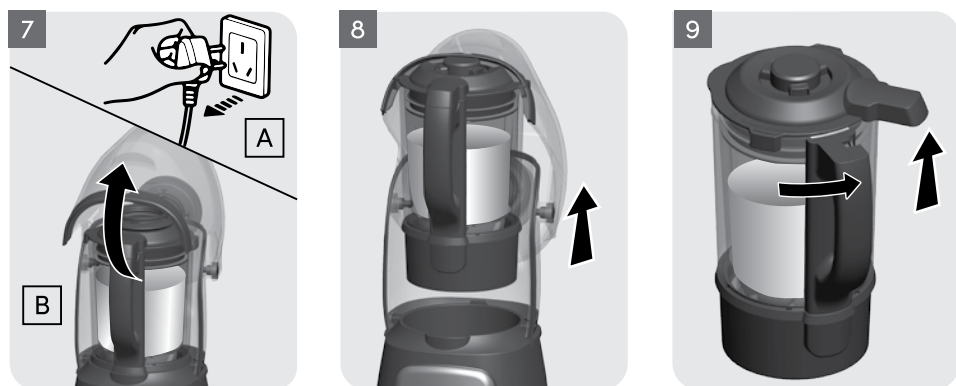
**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Postępować ostrożnie, istnieje ryzyko oparzenia. Otworzyć „pokrywkę zamykającą” tylko, gdy praca Blendera została przerwana lub został on wyłączony.

9. Program zatrzymuje się automatycznie po upływie danego okresu, wraz z 5 sygnałami dźwiękowymi.

Aby zatrzymać program, należy dłużej (3 sekundy) przytrzymać przycisk „START/STOP”. Program zostanie anulowany. Aby wznowić funkcję automatyczną, należy ustawić nowy program.

10. Odłączyć blender od sieci, otworzyć osłonę przeciwhałasową i wyjąć dzbanek z korpusu głównego.
11. Otworzyć pokrywkę i cieszyć się posiłkiem.

## Przygotowanie z funkcją podgrzewania











**OSTRZEŻENIE!** Należy zachować ostrożność przy wkładaniu dodatkowych składników – istnieje ryzyko rozprysku gorących płynów, które mogą powodować oparzenia.

- Urządzenie wyposażone jest w pokrywkę bezpieczeństwa. Jeżeli pokrywka zostaje otwarta w trakcie pracy, blender automatycznie się zatrzymuje.
- W przypadku odłączenia zasilania w trakcie trwania programu urządzenie zresetuje się automatycznie, jeżeli zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 2 minut.



**OSTROŻNIE!** Zalecane jest pozostawienie urządzenia na minimum 5 minut przed ponownym użyciem.

## Automatyczne programy w trybie „HOT“

Program	Czas	Opis
 Zupa	18 min.	Przygotowywanie zupy ze świeżymi warzywami
 Gorący sos	31 min.	Przygotowywanie sosu lub kremowej zupy z mlekiem/śmietaną i świeżymi warzywami
 Owsianka	22 min.	Przygotowywanie kaszy z różnymi składnikami
 Compote	35 min.	Przygotowywanie kompotu z różnymi owocami
 Mleko roślinne/ zbożowe	23 min.	Przygotowywanie mleka z różnych ziaren i orzechów
 Owsianka 8 zbóż	50 min.	Przygotowywanie owsianki pełnoziarnistej
 Jedzenie dla niemowląt	35 min.	Przygotowywanie jedzenia dla niemowląt
 Czyszczenie	90 sekund	Czyszczenie dzbanka.



## 6.1.2 Funkcje ręczne



„Health Boil” – tj. „Zdrowe gotowanie”.

Aby aktywować funkcję „Health boil”, należy nacisnąć ikonę „Health Boil” i wybrać żądany czas gotowania (5, 10, 15, 20, 40, 50, 80, 100 min) naciskając znaki „+” lub „-” obok wyświetlacza i naciśnij przycisk „START/STOP”.

**UWAGA!** Ustawienie fabryczne funkcji „Ustawienie czasu” wynosi 100 min. (wyświetlacz pokazuje 99:60).

Ikona „in progress” świeci się, gdy włączona jest funkcja „Ustawienie czasu”.

Proces gotowania zatrzymuje się automatycznie po zakończeniu wybranego czasu, przy 5 sygnałach dźwiękowych.

Jeżeli konieczne jest funkcji „Ustawienie czasu” przed upływem wybranego czasu, należy wcisnąć przycisk „START/STOP”.

### Gotowanie na parze

Umieść koszyk parowy w dzbanku. Napełnij słoik wodą, włóż wybrane składniki do koszyka do gotowania na parze i naciśnij ikonę „Health Boil”.

Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków „+” lub „-” obok wyświetlacza i naciśnij przycisk „START / STOP”. Kosz do gotowania na parze służy do przygotowywania warzyw gotowanych na parze, ryżu i różnych zup.

Więcej przepisów można znaleźć w książce kucharskiej Zepter Artmix Pro.



**Miksowanie** pozwala na wybranie prędkości miksowania.

Należy wcisnąć ikonę „Miksowanie”, aby aktywować funkcję ręcznego miksowania. Ikona „Miksowanie” miga w górnej części wyświetlacza.

Należy wybrać odpowiednią prędkość RPM – od 1 (niska) do H (wysoka) – wciskając znak „+” lub „-” znajdujący się przy wyświetlaczu, a następnie przycisk „START/STOP”.

**UWAGA!** Wartość fabryczna ustawiona jest na poziomie 5. Na wyświetlaczu pokazany jest numer 5. Czas miksowania wynosi dwie minuty.

**UWAGA!** W razie potrzeby można powtórzyć program lub zmienić prędkość.

Funkcja „Miksowanie” zatrzymuje się automatycznie po 2 minutach, przy 5 sygnałach dźwiękowych.

Jeżeli konieczne jest zatrzymanie miksowania przed upływem tych 2 minut, należy wcisnąć przycisk „START/STOP”.

Prędkość	Zastosowanie
Bieg 1-2	Mieszanie przypraw/miodu i innych płynnych produktów spożywczych
Bieg 3-4	Mieszanie miękkich produktów spożywczych, takich jak pomidory/truskawki/warzywa
Bieg 5-6	Mieszanie produktów spożywczych o średnim poziomie twardości, takich jak jabłka/ziemniaki/warzywa
Bieg 7-H	Mieszanie twardych produktów spożywczych, takich jak marchew/fasola

## 6.2 Przygotowywanie smoothie pod zmniejszonym ciśnieniem

**UWAGA! Maksymalną pojemność dzbanka na smoothie wynosi 1250 ml**

### 6.2.1 Funkcja automatyczna

1. Włożyć składniki do szklanego dzbanka i dodać odpowiednią ilość cieczy (1), zamknąć pokrywkę (2).

**UWAGA!** Ciecz nie może przekroczyć maksymalnej pojemności (1250 ml).

2. Umieścić dzbanek w korpusie głównym (3).
3. Zamknąć osłonę przeciwhałasową (4). (opcjonalne)
4. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej (5A).



**OSTROŻNIE!** Urządzenie włączy się tylko, jeżeli dzbanek zostanie prawidłowo umieszczony w korpusie głównym i będzie on zamknięty pokrywką.

5. Wyświetlacz zaświeci się (na niebiesko) przy jednym sygnale dźwiękowym. Wskaźnik dzbanka zaświeci się, jeżeli dzbanek zostanie prawidłowo umieszczony w korpusie głównym.
6. Wybrać odpowiedni program wciskając „Function”. Ikona wybranego programu miga, a zmianie programu towarzyszy jeden sygnał. Wyświetlacz pokazuje czas wybranego programu.

**UWAGA!** Jeżeli nie dokona się wyboru programu w ciągu 60 sekund, wyświetlacz automatycznie przejdzie w tryb czuwania. Wcisnąć przycisk „START/STOP”, aby z powrotem aktywować blender.

7. Wcisnąć przycisk „START/STOP”, aby rozpocząć odpowiedni program (5B).
8. Funkcja próżniowa (zmniejszonego ciśnienia) rozpoczyna się automatycznie na początku programu.

**UWAGA!** W razie potrzeby zatrzymania programu należy krótko (1 sekunda) przytrzymać przycisk „START/STOP”. Aby wznowić funkcję, należy raz jeszcze wcisnąć przycisk „START/STOP”.

9. Program zatrzymuje się automatycznie po upływie danego okresu, wraz z 5 sygnałami dźwiękowymi.

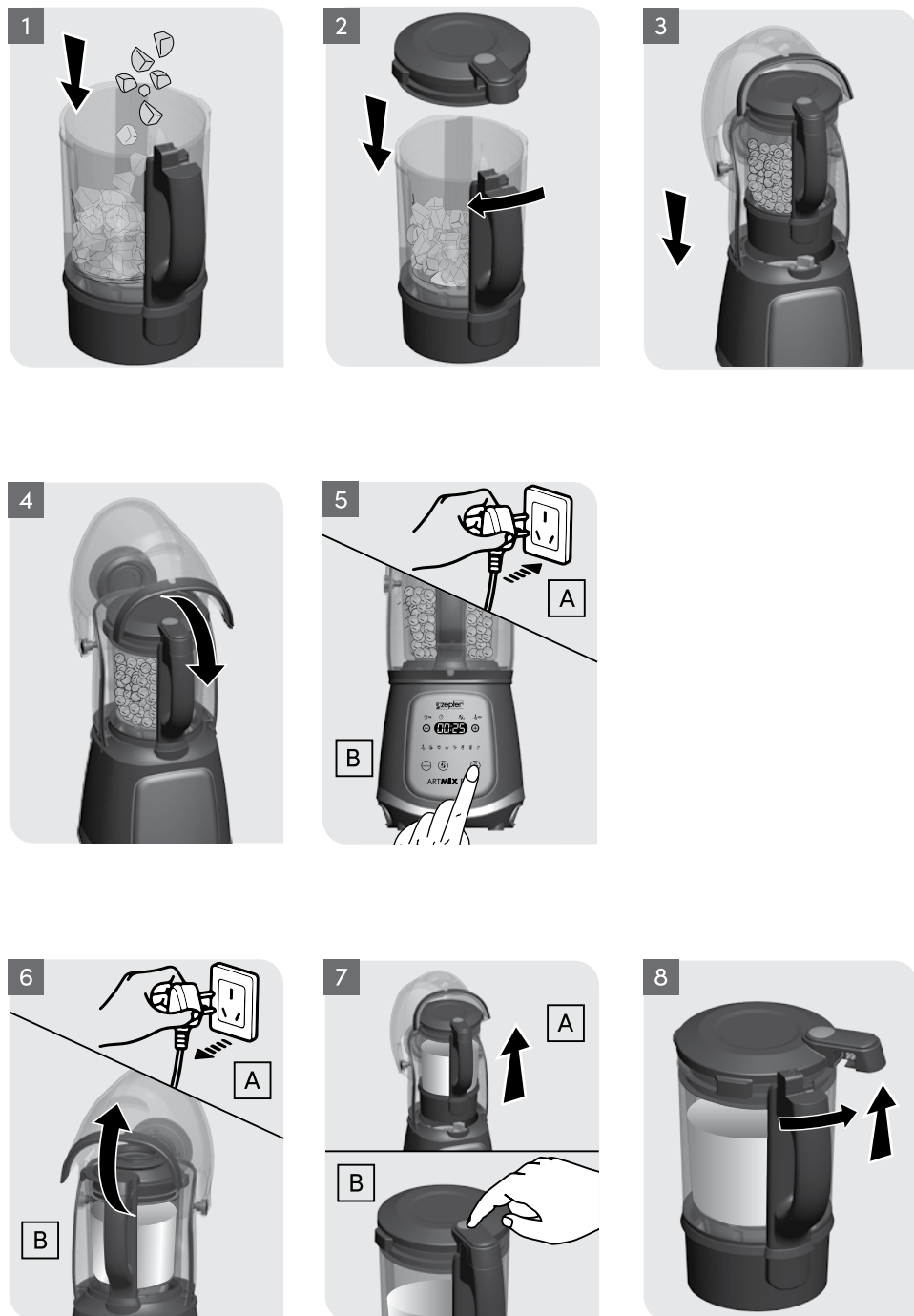
Aby zatrzymać program automatyczny, należy dłużej (3 sekundy) przytrzymać przycisk „START/STOP”. Program zostanie anulowany. Aby wznowić funkcję automatyczną, należy ustawić nowy program.

10. Odłączyć blender od sieci (6A), otworzyć osłonę przeciwhałasową (6B) i wyjąć dzbanek z korpusu głównego (7A).




11. Podnieść ciśnienie w dzbanku wciskając pokrętko próżniowe na pokrywce dzbanka (7B).

12. Otworzyć pokrywkę i cieszyć się posiłkiem (8).


## Przygotowywanie smoothie pod zmniejszonym ciśnieniem



## Automatyczne programy w trybie „COLD”

Program	Czas	Opis
 Konserwacja próżniowa	1:40 min.	Zasysanie powietrza oraz zachowywanie świeżości składników i zapobieganie utlenianiu
 Soki z warzyw i owoców	3 min.	Przygotowywanie soków z różnych warzyw i owoców.
 „Miękki” shake	1:50 min.	Przygotowywanie shake'ów ze świeżych owoców
 „Twardy” shake	2:20 min.	Przygotowywanie shake'ów z mrożonych owoców
 Kruszenie lodu	2 min.	Kruszenie kostek lodu (8 kostek o wymiarach 30x30x30mm)
 Sok winogronowy	2:30 min.	Przygotowywanie soku z winogron
 Mleko orzechowe	3:30 min.	Przygotowywanie mleka z różnych rodzajów orzechów
 Czyszczenie	1:30 min.	Czyszczenie dzbanka

### 6.2.2 Funkcja ręczna

-  **Miksowanie** pozwala na wybranie prędkości miksowania. Należy wcisnąć ikonę „Miksowanie”, aby aktywować funkcję ręcznego miksowania. Ikona „Miksowanie” miga w górnej części wyświetlacza. Należy wybrać odpowiednią prędkość RPM – od 1 (niska) do H (wysoka) – wciskając znak „+” lub „-” znajdujący się przy wyświetlaczu, a następnie przycisk „START/STOP”. **UWAGA!** Wartość fabryczna ustawiona jest na poziomie 5. Na wyświetlaczu pokazany jest numer 5. Czas miksowania wynosi dwie minuty. **UWAGA!** W razie potrzeby można powtórzyć program lub zmienić prędkość. Funkcja „Miksowanie” zatrzymuje się automatycznie po 2 minutach, przy 5 sygnałach dźwiękowych. Jeżeli konieczne jest zatrzymanie miksowania przed upływem tych 2 minut, należy wcisnąć przycisk „START/STOP”.

**UWAGA!** Aby zachować wszystkie wartości odżywcze, zalecamy najpierw zastosować „Automatyczną funkcję próżniową” (patrz rozdział 6.2.1), a następnie wybrać ręczną funkcję miksowania.

Prędkość	Zastosowanie
Bieg 1-2	Mieszanie przypraw/miodu i innych płynnych produktów spożywczych
Bieg 3-4	Mieszanie miękkich produktów spożywczych, takich jak pomidory/truskawki/warzywa
Bieg 5-6	Mieszanie produktów spożywczych o średnim poziomie twardości,
Bieg 7-H	Mieszanie twardych produktów spożywczych, takich jak

## 7. Czyszczenie i konserwacja



### **OSTROŻNIE!**

**Dzbanek należy czyścić natychmiast po każdym użyciu.**

Aby z łatwością wyczyścić dzbanek, należy zastosować program „CZYSZCZENIE”.

- Włączyć do dzbanka min. 250 ml wody i 1 kroplę płynu do mycia naczyń. Nacisnąć przycisk „CZYSZCZENIE”.
- W razie potrzeby powtórzyć proces czyszczenia raz jeszcze.
- Można doczyścić dzbanek za pomocą gąbki lub szczotki.
- Przepłukać wnętrze dzbanka i pokrywkę pod bieżącą wodą i zostawić je, by wyschły.



**OSTRZEŻENIE!** Nie wkładać dzbanka do zmywarki!

- Główny korpus należy czyścić miękką, zwilżoną ściereczką. Nie należy stosować detergentów z dodatkami ściernymi.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nie należy zanurzać głównego korpusu w wodzie ani czyścić go pod bieżącą wodą.

## 8. Dane techniczne

Nazwa produktu	Artmix Pro
Opis produktu	Szybkoobrotowy próżniowy robot kuchenny
Kod produktu	BL-002
Napięcie	230V~, 50Hz
Klasa ochrony	Klasa I
Moc - Moc grzewcza	1500W
- Moc silnika	1300W
Pojemność znamionowa dzbanka	od 0,75 l do 1,75 l
RPM	1000-20000 RPM
Użyty materiał	Szkoło, SUS304; SUS420; SUS303; ABS, PP, Silikon
Kraj pochodzenia	Chiny

## 9. Rozwiązywanie problemów



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nigdy nie próbować samodzielnie naprawić urządzenia. Należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy pojawi się jakakolwiek usterka.

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Funkcje urządzenia nie są dostępne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szklany dzbanek nie został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.</li> <li>2. Pokrywka nie została dokładnie zamknięta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Docisnąć dzbanek do dołu.</li> <li>2. Sprawdzić położenie pokrywki i poprawić je w razie potrzeby.</li> </ol>
Urządzenie nie działa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urządzenie, klawiatura lub program nie odpowiada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłączyć urządzenie, odczekać 1 minutę i podłączyć je z powrotem.</li> </ol>
Urządzenie zatrzymało się w trakcie trwania programu (w trakcie pracy)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokrywka jest luźna.</li> <li>2. Płyn przekroczył maksymalny dozwolony poziom napełnienia.</li> <li>3. Dzbanek odluzował się od urządzenia.</li> <li>4. Urządzenie przegrzało się.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poprawnie umieścić pokrywkę na szklanym dzbanku.</li> <li>2. Wylać nieco płynów.</li> <li>3. Docisnąć dzbanek do dołu; proces wznowi się automatycznie.</li> <li>4. Wyłączyć blender i odłączyć go od prądu, pozostawić go na 15-20 min., by ostygł.</li> </ol>
Dno dzbanka do miksowania przecieka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pogorszenie się poziomu szczelności urządzenia.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Natychmiast skontaktować się z autoryzowanym Centrum Serwisowym Zepter.</li> </ol>

Składniki są zbyt duże po zakończeniu cyklu (składniki nie zostały dobrze wymieszane)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do dzbanka włożono zbyt duże kawałki.</li> <li>2. Wybrano nieprawidłowy program.</li> <li>3. Dodano za mało wody.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zastosować funkcję miksowania raz jeszcze.</li> <li>2. Spróbować zastosować inny program.</li> <li>3. Dodać wody.</li> </ol>
Składniki nie zostały dobrze ugotowane.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kawałki produktów spożywczych są zbyt duże.</li> <li>2. Wybrano nieprawidłowy program.</li> <li>3. Za dużo wody lub produktów spożywczych.</li> <li>4. Niektóre produkty spożywcze trzeba gotować dłużej.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokroić składniki na mniejsze kawałki.</li> <li>2. Wybrać inny program.</li> <li>3. Spróbować ponownie z mniejszymi ilościami.</li> <li>4. Wybrać funkcję podgrzewania, dopóki jedzenie nie zostanie całkowicie ugotowane.</li> </ol>
Składniki przypaliły się i przylegają do dna	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodano za dużo cukru lub skrobi.</li> <li>2. Za dużo produktów spożywczych, a za mało płynów.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zastosować odpowiednią ilość cukru lub skrobi.</li> <li>2. Spróbować ponownie z innymi ilościami.</li> </ol>

## 10. Deklaracja zgodności

 Robot Kuchenny jest zgodny z obowiązującymi dyrektywami europejskimi

- a) Dyrektywa 2014/35/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia
- b) Dyrektywa 2014/30/UE Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej

Deklaracja zgodności WE gwarantuje, że urządzenie jest bezpieczne, zostało sprawdzone i przetestowane oraz że spełnia wszystkie wymagania określone w obowiązujących normach, dyrektywach i rozporządzeniach.

 Produkcja seryjna spełnia wymogi:

- Przepisów technicznych Unii Celnej 004/2001 „Bezpieczeństwo sprzętu niskonapięciowego”, zatwierdzonych decyzją Komisji Unii Celnej nr 768 z 16 sierpnia 2011 r.
- Przepisów technicznych Unii Celnej 020/2001 „Kompatybilność elektromagnetyczna”, zatwierdzonych decyzją Komisji Unii Celnej nr 879 z 9 grudnia 2011 r.

## 11. Utylizacja



Ten symbol oznacza, że na obszarze Unii Europejskiej produkt musi być utylizowany w osobnym punkcie zbiórki odpadów. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produkty oznaczone w ten sposób nie mogą być utylizowane z normalnymi odpadami domowymi, tylko powinny zostać do punktu zbiórki odpadów zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### Opakowanie



W razie chęci utylizacji opakowania należy upewnić się, czy przestrzega się postanowień regulacji środowiskowych obowiązujących w danym kraju.

## 12. Gwarancja

Urządzenie może być eksploatowane wyłącznie w celach, do których zostało przeznaczone. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego lub nieuzasadnionego użycia.

Wszystkie nasze urządzenia przeszły rygorystyczne badania i kontrole oraz podlegają gwarancji na wady produkcyjne. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Datą zakupu jest data podana na fakturze wystawionej przez sprzedawcę w momencie dostawy urządzenia. W celu uzyskania serwisu w ramach gwarancji wymagane jest przedstawienie dowodu autentyczności, dlatego należy bezwzględnie zachować dowód zakupu.

W okresie objętym gwarancją producent zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany części, w których wykryto wady produkcyjne. Wady, których powstanie nie wynika jednoznacznie z użycia wadliwego materiału bądź niewłaściwego procesu produkcyjnego, będą rozpatrywane w jednym z Centrów Serwisowych firmy ZEPTEK lub w naszej siedzibie, a koszty zostaną naliczone stosownie do wyniku analizy.

### Gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy:

- Urządzenie wykazuje wady materiałowe lub produkcyjne.
- Nie ma oznak uszkodzeń dokonanych przez klienta lub urządzenie nie zawiera nieoryginalnych części umieszczonych tam przez użytkownika.

### Gwarancja nie obejmuje:

- części podlegających normalnemu zużyciu
- wad w nieznanym stopniu wpływających na wartość lub użyteczność urządzenia
- szkód wynikających ze stosowania do celów komercyjnych
- wad wynikających z niewłaściwej obsługi lub niedostatecznego stopnia konserwacji i pielęgnacji urządzenia
- szkód spowodowanych przez transport, nieodpowiednie użytkowanie, zaniedbania i/lub niewłaściwą eksploatację.
- szkód spowodowanych przez wypadki, takie jak ogień, woda lub inne czynniki zewnętrzne
- stosowania blendera Artmix Pro niezgodnie z przeznaczeniem
- wad wynikających z nieprzestrzegania odpowiednich środków ostrożności i danych podanych na tabliczce znamionowej
- wad wynikających z interwencji osób nieupoważnionych oraz korzystania z jakichkolwiek części zamiennych innych niż oryginalne.

Niniejsza gwarancja nie wpływa na ustawowe prawa konsumenta wynikające z obowiązującego ustawodawstwa krajowego, ani na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy wynikające z umowy kupna/sprzedaży.

W przypadku braku obowiązującego ustawodawstwa krajowego niniejsza gwarancja będzie jedynym i wyłącznym środkiem prawnym przysługującym konsumentowi, a producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody uboczne lub wtórne z tytułu naruszenia jakichkolwiek wyraźnych lub dorozumianych gwarancji na niniejszy produkt. Odpowiedzialność producenta jest ograniczona do i nie przekroczy faktycznej ceny nabycia produktu zapłaconej przez konsumenta.

**UWAGA!** Jeżeli po zakupie produktu jego etykieta z numerem seryjnym zostanie usunięta lub stanie się nieczytelna, producent zastrzega sobie prawo do odmowy świadczenia usług gwarancyjnych.

W razie jakichkolwiek uwag lub pytań dotyczących funkcjonowania urządzenia lub gwarancji, proszę skontaktować się z Przedstawicielem Handlowym firmy ZEPTER lub bezpośrednio z Serwisem Zepter .

