

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas pracy układu napędowego:

- z mieszadłami, trzepakami 10 min.
- z nasadką miksującą lub kubkiem miksującym 3 min.

Czas przerwy przed ponownym użyciem (min.) 20 min.

Hałas urządzenia (LWA):

- z mieszadłami, trzepakami, nasadką miksującą, na stojaku 80 dB/A
- z kubkiem miksującym (mikser 381) 84 dB/A

Miksery zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają uziemienia. 

Miksery ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm. Urządzenie spełnia wymagania ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (WE) NR 1275/2008 w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD)
– 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
– 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Budowa urządzenia

A

- 1** Napęd miksera
- 2** Przycisk wypychacza
- 3** Dźwignia przełącznika
- 4** Przycisk „turbo”
- 5** Gniazda trzepaków lub mieszadeł
- 6** Otwór nasadki miksującej
- 7** Wkładka uchwytu
- 8** Mieszadła: lewe/prawe (z ząbką)
- 9** Trzepaki: lewy/prawy (z ząbką)
- 10** Tarcza przecierająca
- 11** Nasadka miksuująca (Nasadka metalowa dotyczy linii „silver line”)
- 12** Kubek
- 13** Kubek miksujący
- 14** Dozownik
- 15** Pokrywa
- 16** Nóż kubka
- 17** Stojak
- 18** Głowica
- 19** Pokrętło zacisku
- 20** Przycisk zaczepu
- 21** Miska obrotowa
- 22** Łopatka

Typy mikserów ZELMER

B

✓ podstawowe wyposażenie miksera

○ wyposażenie dodatkowe do nabycia w hipermarketach, sklepach AGD i w sprzedaży wysyłkowej

Opis urządzeń

- Mikser ma 5 biegów. Do nastawiania poszczególnych prędkości obrotowych służy dźwignia przełączników wg oznaczeń cyfrowych: 0, 1, 2, 3, 4 i 5 znajdujących się na przycisku wypychacza, który służy do wyjmowania (wypchnięcia) mieszadeł lub trzepaków z napędu miksera.
- Dodatkowo napęd wyposażony jest w przycisk „turbo” służący do natychmiastowego uzyskania maksymalnej prędkości obrotowej, bez względu na prędkość ustaloną dźwignią przełącznika. Przyciski te umieszczone są po prawej i po lewej stronie obudowy z myślą o użytkownikach prawo i lewojęzycznych. W poz. „0” przycisk „turbo” jest mechanicznie zablokowany.
- Na spodzie napędu umieszczone są obok siebie 2 gniazda (otwory), w których osadza się trzepaki lub mieszadła.
- W górnej części napędu usytuowana jest wkładka uchwytu wykonana z materiału zwiększającego komfort trzymania napędu miksera.
- Na tylnej ścianie napędu znajduje się otwór do mocowania nasadki miksującej lub kubka miksuującego. Otwór ten przesłonięty jest ruchomą zasuwką.
- W dolnej części napędu usytuowane jest wgłębienie oraz zaczep umożliwiający nawinięcie przewodu przyłączeniowego wokół napędu.

Uruchomienie miksera i nastawienie żadanego biegu (prędkości obrotowej)

C

- 1** Ustaw dźwignię przełącznika w poz. „0” – skrajne położenie lewej strony.
- 2** Zamocuj wybrane narzędzie.
- 3** Włożyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.
- 4** Włącz mikser, przesuwając dźwignię w prawo (Chcąc zwiększyć obroty w sposób natychmiastowy, bez względu na ustaloną prędkość obrotową, wcisnij i trzymaj jeden z przycisków „turbo” (z prawej lub lewej strony obudowy)).
- 5** Aby zwiększyć obroty w sposób natychmiastowy, bez względu na ustaloną prędkość obrotową, wcisnij i trzymaj jeden z przycisków „turbo” (z prawej lub lewej strony obudowy).
- 6** Chcąc powrócić do wcześniej nastawionej prędkości obrotowej, zwolnij przycisk „turbo”.

Przygotowanie miksera do pracy

PRACA Z TRZEPAKAMI LUB MIESZADŁAMI

D

- Trzepaki są przeznaczone do ubijania piany, śmietany kremówki, do ucierania żółtek z cukrem, sporządzania kremów oraz ciast na omlety i naleśniki.
- Mieszadła służą do wyrabiania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, piersików, itp.

- Trzepaki i mieszadła osadza się w gniazdach znajdujących się na spodzie robota.

① Wciśnij je do wyczuwalnego oporu – do zaskoczenia zaczepów.



Niewłaściwe założenie tych części powoduje ich wypadanie podczas pracy.

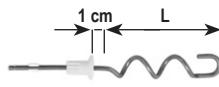
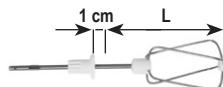
② Włóz mieszadło lub trzepak z ząbką do gniazda ozначенego gwiazdką.



Przeciwne założenie mieszadła spowoduje podnoszenie się ciasta (wyciąganie ciasta z naczynia).



Poziom produktów znajdujących się w naczyniu nie powinien przekraczać wysokości części roboczej trzepaków lub mieszadeł (L).



PRACA Z TARCZĄ PRZECIERAJĄCĄ

- Tarcza przecierająca służy do przecierania przez sito gotowanych warzyw i owoców takich, jak: marchew, ziemniaki, pomidory, jabłka. Zastępuje częściowo funkcję nasadki miksuującej.

① Nalóż tarczę przecierającą na trzepak z ząbką nasadzając ją od dołu.

② Wsuń trzepak do gniazda napędu ozначенego gwiazdką.

Kubek (12)

Wykonany z przeźroczystego tworzywa służy jako pojemnik podczas używania nasadki miksującej.



PRACA Z NASADKĄ MIKSUJĄCĄ

Nasadkę miksującą stosuje się do:

- mieszania płynów,
- rozdrabniania gotowanych jarzyn i surowych miękkich owoców,
- przygotowania majonezu i różnego rodzaju past,
- przygotowania zup dla niemowląt.
- rozdrabniania lodu (dotyczy tylko nasadki metalowej).

Nasadkę mocuje się do napędu po odsunięciu zasuwki.

① Naciśnij lekko zasuwkę a potem przesuń w kierunku, jak pokazano na rysunku.

② Włóz gwintowaną część nasadki w otwór napędu i kręcząc w prawo dokręcaj do oporu.



Niedokładne wkrecenie nasadki miksującej może spowodować zniszczenie sprzęgu w napędzie lub samej nasadki miksującej.

③ Po włożeniu nasadki do przetwarzanego produktu włącz mikser.

PRACA Z KUBKIEM MIKSUJĄCYM



Przez cały czas pracy trzymaj mikser w ręce.

Kubek miksujący przeznaczony jest do sporządzania zup dla niemowląt oraz do przygotowywania koktaili i ciasta naleśnikowego.

- Po obydwiu stronach kubka znajduje się napis „500 ml max.” określający maksymalny poziom produktu, którym można napełnić kubek oraz podziałka graficzna wyznaczająca objętość od 200 ml do 500 ml.

① Po odsunięciu zasuwki (jak przy użyciu nasadki) zamocuj kubek następująco:

Nalóż kubek miksujący na napęd tak, aby 3 występy widoczne od dołu kubka weszły w wycięcia obudowy napędu i jednocześnie nastąpiło połączenie sprzęgu kubka i napędu miksera.

② Trzymając napęd za rękojeść obróć kubek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu. Właściwie połączenie nastąpi wtedy, gdy 3 występy wejdą pod obudowę napędu, a zaczep na żeberku kubka przeskoczy za kulistą występ znajdującej się na obudowie napędu.

③ Napełnij kubek produktami oraz załóż pokrywkę z dozownikiem – w czasie pracy można dodawać do kubka dodatkowe produkty.

PRACA ZE STOJAKIEM Z MISKĄ OBROTOWĄ



Stojak z zamontowanym napędem ułatwia pracę z zastosowaniem trzepaków lub mieszadeł powodując, iż użytkownik w czasie pracy ma „wolne” ręce.

Napęd zamocowany w głowicy stojaka w czasie pracy samoczynnie wprowadza głowicę w ruch wahadłowy i jednocześnie miskę z mieszanym produktem w ruch obrotowy.

Do pracy ze stojakiem przeznaczone są tylko trzepaki i mieszadła specjalnie do tego przystosowane. W mikserze posiadającym stożek w komplecie jest jedno mieszadło i jeden trzepak z ząbką.

① Włóz do napędu trzepaki lub mieszadła (w sposób opisany wcześniej).

② Po odsunięciu zasuwki (jak przy użyciu nasadki) zamocuj napęd w głowicy stojaka w następujący sposób: Wprowadzić zaczep napędu (znajdujące się w pobliżu otworów do mocowania mieszadeł) pod zaczep głowicy stojaka.

③ Przekrój pokrętło zacisku w prawo do oporu tak, aby uchwyt pokrętła ustawił się pionowo.

④ Naciśnij przycisk zacisku i jednocześnie odchyl do tyłu głowicę wraz z napędem.

⑤ Miskę z produktami lekko unieś, włóż na 3 występy znajdujące się na stojaku i postaw na podstawie stojaka.

⑥ Opuść głowicę z napędem miksera do pozycji poziomej (słyszać stuk blokowania się przycisku zacisku).

- Uruchomienie miksera dźwignią przełącznika wprawi miskę w ruch obrotowy a głowicę wraz z napędem w ruch wahadłowy.



Nie wolno blokować ani zatrzymywać ruchu wahadlowego podczas pracy, gdyż może to spowodować uszkodzenie stojaka.

Po zakończeniu pracy miksera



- ① Wyłącz mikser i wyjmij wtyczkę z gniazdką sieciowego. W zależności od zamontowanego wyposażenia:
 - ② Wypchnij wypychaczem trzepaki lub mieszadła.
 - ③ Zdejmij z trzepaka tarczę przecierającą.
 - Zdemontuj w sposób odwrotny do montażu nasadkę miksującą lub kubek miksujący.
 - ④ Odchyl głowicę stojaka z napędem do tyłu.
 - ⑤ Przekręć pokrętło zacisku w kierunku przeciwnym do ruchu wskaźówek zegara do oporu i wysuń napęd z zaczełów głowicy.
 - ⑥ Nawiń przewód przyłączeniowy na napęd a ostatni zwój włóż pod wkładkę.

Czyszczenie i konserwacja miksera

Przed czyszczeniem i konserwacją miksera należy zwrócić uwagę, aby wtyczka była wyciągnięta z gniazdką.

- Trzepaki i mieszaki myj ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.
- Nasadkę miksującą lub kubek miksujący umyj poprzez ponowne mykanie czystej, ciepłej wody (po włączeniu miksera do sieci).
- Wieniec zębatego miski obrotowej myj przy pomocy szczoteczek do mycia naczyń.
- **Nie myj nasadki miksującej i kubka miksującego w zmywarce.**
- Miskę po umyciu odwróć i wylej wodę, która mogła pozostać w przestrzeni pod wiercącym zębatem.
- Po umyciu wyposażenie miksera wysuszą i przechowuj w suchym miejscu.
- Obudowę napędu lub stojaka oczyść wilgotną szmatką a następnie wytrzyj do sucha.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska.

Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!



DANE KONTAKTOWE:

- zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- salon firmowy – sprzedaż internetowa
salon@zelmer.pl
- wykaz punktów serwisowych
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)
 801 005 500
 22 20 55 259

POTRAWA	WYPOSAŻENIE	ILOŚĆ PRZETWARZANEGO PRODUKTU	ZALECANE PRĘDKOŚCI	CZAS PRACY
Zupa dla dzieci	nasadka miksująca	1 litr	I bieg 10s, następnie V bieg	40 – 60 s
Przecierły warzywne dla dzieci	nasadka miksuująca	0,5 litra	I bieg 10s, następnie V bieg	1 – 1,5 min.
	taroga przecierająca		I bieg (przez sitko)	
	nasadka miksująca	1 litr	I bieg 10s, następnie V bieg	30 – 45 s
Zupa krem	kubek miksujący	0,5 litra	IV bieg lub V bieg	2 min.
Koktail owocowy	nasadka miksująca	0,5 litra	V bieg	30 – 60 s
	kubek miksujący	0,15 kg owoców w 0,3 litra kefuru	IV bieg lub V bieg	1 – 1,5 min.
	nasadka miksująca	1 pęczek	II bieg	30 s
Ciało na leśnikowe	trzepaki	1 litr	I bieg 15 s, następnie V bieg	1 – 1,5 min.
Piana z białek	kubek miksujący	0,5 litra	III, IV lub V bieg	1 min.
Ciało biszkoptowe	trzepaki	białka z 5 jajek	V bieg	2 – 3 min.
Krem maślany	trzepaki	z 6 jaj	IV bieg	7 – 8 min.
Bita śmietana	trzepaki	0,25 kg masła roślinnego	III lub IV bieg	4 – 5 min.
Ziemniaki purre	trzepaki	1 litr	II bieg 15 s, następnie IV bieg	
Farsz na ruskie pierogi	trzepaki	1 kg ziemniaków i 0,5 kg sera	I bieg 15 s, następnie IV bieg	40 – 60 s
Twardy ze śmiertaną	trzepaki	0,5 kg	III bieg	45 – 60 s
Ciasto na piernik	rzadkie	trzepaki	I bieg 30 s, następnie III – V bieg	4 – 5 min.
	gęste	mieszadła		
Ciasto drożdżowe	mieszadła	0,5 kg mąki	I bieg 30 s następnie V bieg	7 – 8 min.

Vážení zákazníci!

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálne pro tento výrobek.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte pokynům týkajících se bezpečnosti. Návod k obsluze si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

Bezpečnostní pokyny



Nebezpečí!/Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí úraz

- Nepoužívejte šlehač pokud je poškozen nebo pokud je poškozena přívodní šnúra.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šnúry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškoleny personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Pokud je šlehač v pohybu nevyndávejte nic z nádob.
- Nedotýkejte se rukama pohybujících se částí šlehače, obzvlášť nebezpečné jsou nože mixovací nádoby a ponorného mixéru. Jsou velmi ostré!
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástek pohybujících se během provozu vysavače je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.
- Před čištěním vypněte přístroj a vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se šlehačem v přítmnosti dětí.
- Přístroj není určen k tomu, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzičkými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívejte-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost tomu, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Z bezpečnostních důvodů musí mixování produktů v mixovací nádobě probíhat s nasazeným víkem. Není dovoleno vkládání jakýchkoliv předmětů dovnitř nádoby, jako jsou lžíce, lopatky, apod. Mohlo by to vést k poškození mixéru nebo vylámání dílů uvnitř nádoby a jejich propadnutí přímo do mixovaného produktu, čímž by mohlo dojít k ohrožení zdraví nebo dokonce lidského života.

Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí poškození majetku

- Šlehač připojujte pouze k síti střídavého napětí 230 V.
- Netahujte za přívodní šnúru při vytahování zástrčky ze zásuvky.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození šlehače.
- Pohonné jednotky neponořujte do vody ani ji nemýjte pod tekoucí vodou.
- Příslušenství nejdříve sundejte se šlehače a pak je umyjte.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Týto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebici.
- Ponorný mixér nepoužívejte dříve, než jej ponoříte do zpracovávaného produktu. Ponorný mixér neponořujte v tekutinách více než do poloviny.
- Dbejte na to, aby se do ponorného mixéru nedostala voda nebo jiná tekutina, která by se pak při použití mohla dostat do pohonné jednotky.
- Nepoužívejte prázdnou mixovací nádobu.
- Dbejte na to, aby se do spodní části mixovací nádoby, kde se nachází spojka, nedostala voda nebo jiná tekutina – po upevnění na šlehač by se tekutina mohla dostat do pohonné jednotky.
- Neupevňujte do šlehače metličku a zároveň hnětací hák, došlo by k poškození šlehače v okamžiku uvedení do provozu.
- Ponorný mixér a mixovací nádobu nepoužívejte v kuse déle než 3 minuty. Šlehači háky a metličky nepoužívejte déle než 10 minut.



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Při používání v gastronomických zařízeních se mění záruční podmínky.
- Po ukončení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky a navrhněte ji na tělo šlehače.
- Kovové části nejsou určené pro mytí v myčkách nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčce způsobují na kovových částech trnáv skvrny. Tyto části myjte ručně s použitím klasických prostředků na mytí nádobí.
- Šlehači metličky a hnětací háky označené ozubením vkládejte do otvoru označeného hvězdičkou.
- Výrobce nenese odpovědnost za připadné škody způsobené nevhodným použitím šlehače nebo použitím v rozporu s tímto návodem k obsluze.

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.

Maximální doba provozu pohonné jednotky:

- se šlehačími metličkami, s hnětacími háky 10 min.
- ponorným mixérem nebo s mixovací nádobou 3 min.

Přestávka před dalším použitím (minimálně) 20 min.

Hlučnost šlehače (L_{WA}):

- se šlehačími metličkami, s hnětacími háky, ponorným mixérem, na stojanu 80 dB/A
- s mixovací nádobou (mixér 381) 84 dB/A

Šlehač je konstruován v izolační třídě II a nepotřebuje zemnění. 

Šlehač ZELMER splňuje české a evropské normy.

Spotřebič splňuje NÁŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1275/2008 pro požadavky týkající se ekoprojektu.

Přístroj vyhovuje nařízením:

- Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Konstrukce

A

1 Pohonná jednotka

2 Tlačítko vyhazovače metliček

3 Přepínač

4 Tlačítko „turbo“

5 Otvor pro upevnění metliček

6 Otvor pro připojení ponorného mixéru

7 Vložka držadla

8 Hnětací háky: levé/pravé s ozubením

9 Šlehači metličky: levé/pravé s ozubením

10 Třetí kotouč

11 Mixovací nástavec (Kovový nástavec se týká řady „silver line“)

12 Nádobka

13 Mixovací nádoba

14 Dávkovací otvor

15 Víko mixovací nádoby

16 Nůž

17 Stojan

18 Hlavice

19 Knoflik stojanu

20 Páka spojky

21 Otáčecí míska

22 Lopatka

Typy šlehačů ZELMER

B

 standardní příslušenství

 doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči

Popis přístroje

- Šlehač má pět rychlostí. K nastavení jednotlivých rychlostí je určen přepínač, který je označen na vyhazovači metel číslicemi: 0, 1, 2, 3, 4 a 5. Vyhazovač metel slouží k uvolnění a vytlačení šlehačích metliček a hnětacích háků z pohonné jednotky šlehače.
- Navíc je šlehač vybaven tlačítkem „turbo“, které umožňuje okamžitě zvýšit rychlosť otáček na maximum bez ohledu na to, jaký rychlostní stupeň právě používáte. Tlačítka „turbo“ jsou umístěna na pravé a levé straně držadla, k ovládání podle potřeby pravou nebo levou rukou. V poloze „0“ je tlačítko „turbo“ mechanicky blokováno.
- Na spodní straně šlehače jsou dva otvory pro upevnění šlehačích metliček nebo hnětacích háků.
- V horní části držadla je speciální vložka zvyšující komfort držení a manipulace se šlehačem.
- Na zadní stěně šlehače je umístěn otvor, který je určen k připojení ponorného mixéru nebo nádoby mixéru. Otvor má posuvný kryt.
- V zadní části mixéru je prohloubení a háček, umožňující omotání a zafixování přívodní šňůry kolem přístroje.

Uvedení šlehače do provozu a nastavení požadované rychlosti

C

- ① Přepněte přepínač do polohy „0“ krajní poloha na levé straně.
- ② Upevněte zvolený nástroj.
- ③ Vložte zástrčku napájecí šňůry do zásuvky.
- ④ Zapněte mixéra a přesuňte páku vpravo. Pro zvýšení otáček posuňte přepínač, směrem k pozici „5“, zvolte požadovanou rychlosť.
- ⑤ Pro okamžité zvýšení otáček, bez ohledu na nastavenou rychlosť, zmáčkněte a držte tlačítko „turbo“ (na pravé nebo levé straně přístroje).
- ⑥ Po uvolnění tlačítka „turbo“ bude šlehač pracovat s rychlosťí, jaká je nastavena na hlavním přepínači.

Příprava šlehače

D

Použití šlehačích metliček a hnětacích háků

- Použíti šlehačích metliček a hnětacích háků
- Šlehači metly jsou určené pro šlehaní pěny, šlehačky, žloutků s cukrem, přípravu krémů, těsta na omelety a paláčinky.
- Hnětací metly slouží k přípravě např. třeného, drožďového, perníkového těsta apod.
- Šlehači metličky nebo hnětací háky je nutno vložit do otvorů ve spodní části šlehače.

- ① Zasuňte je do otvorů až na doraz – do zavaknutí.

 **Špatné zasunutí metliček můžezpůsobit jejich vypadnutí během používání.**

- ② Zasuňte metličku nebo hák s ozubením do stejně otvoru označeného hvězdičkou.

i *Při opačném zasunutí dojde k vytlačení těsta z nádoby směrem nahoru (vytečení těsta z nádoby, případně natáhnutí těsta do pohonné jednotky šlehače).*

! *Hladina produktů v nádobě nesmí překročit pracovní úroveň šlehačích metliček nebo hnětacích háků (L).*



Použití třecího kotouče

- Třetí kotouč slouží k pasívování uvařené zeleniny a ovoce, jako je: mrkev, brambory, rajčata, jablka. Částečně nahrazuje funkci ponorného mixéru.

① Nasadte od spodu třecí kotouč na metličku s ozubením.

② Nasadte metličku do otvoru označeného hvězdičkou.

Nádobka (12)

Vyrobená z průhledné umělé hmoty slouží jako zásobník při používání ponorného mixéru.

Použití ponorného mixéru

Ponorný mixér se používá k:

- míchání tekutin,
- drcení vařené zeleniny a čerstvého měkkého ovoce,
- přípravě majonéz a různých druhů pomazánek,
- mixování polévek pro kojence.
- drcení ledu (pouze s kovovým ponorným mixérem).

Ponorný mixér připojte do otvoru, který je chráněn pohybivým krytem.

① Zmáčkněte lehce hradítko a poté přesuňte ve směru uvedeném na obrázku.

② Stranu se závitem vložte do otvoru pohonné jednotky a dotáhněte na doraz.

! *Při špatném dotažení ponorného mixéru k pohonné jednotce může dojít k poškození spojky pohonné jednotky nebo samotného mixéru.*

③ Nejdříve vložte ponorný mixér do zpracovávaného produktu a potom zapněte pohon.

Použití mixovací nádoby

! *Po celou dobu provozu držte mixér v ruce.*

Mixovací nádoba a je určena k přípravě polévek pro kojence, k přípravě koktejlů, těsta na paláčinky apod.

- Na obou stranách nádoby je něřítko označující objem od 200 ml do 500 ml. a nápis „500 ml max.“ určující maximální hladinu produktů zpracovávaných v nádobě, viz obr.

- ① Po odsunutí krytu (stejně jako při upevnění ponorného mixéru) upevněte mixovací nádobu tímto způsobem:

Nasadte nádobu na pohonnou jednotku tak, aby 3 výstupky viditelné ze spodu nádoby, prošly výrezy v pohonné jednotce a zároveň došlo ke spojení pohonné jednotky se spojkou nádoby.

② Uchopte šlehač za držadlo a otočte mixovací nádobu, ve směru hodinových ručiček, až na doraz. Nádoba je správně nasazená, pokud tři výstupky jsou zasunuty pod plášt šlehače a závér na nádobě zavkane za kulatý výstupek.

③ Napříte nádobu produkty určenými ke zpracování. Nasadte víčko s dávkovacím otvorem – v průběhu práce můžete do mixovací nádoby přidávat produkty.

Použití stojanu s nádobou



Stojan s pohonom ulehčuje práci, použijte šlehač metličky nebo háky a při práci budete mít volné ruce. Stojan slouží k uchycení šlehače.

Šlehač uchycený k hlavici stojanu samostatně pohání během provozu otočnou míšu s potravinami a zároveň provádí kyvadlový pohyb.

K práci se stojanem jsou určené speciální šlehači metly a míchací háky a tvoří společně jednotný celek. V sadě je vždy jedna metla a hák s ozubeným kolečkem.

① Vsuňte metlu nebo hák s ozubeným kolečkem do označeného otvoru pohonné jednotky (podle výše uvedeného postupu).

② Po odsunutí krytu (stejně jako při upevnění ponorného mixéru) upevněte pohon v hlavici stojanu tímto způsobem: Šlehač s připojenými metlami nebo háky zasuňte do stojanu tak, aby drážky pohonné jednotky byly zachyceny pod drážkami hlavice.

③ Otočte knoflíkem upínadla doprava až na doraz tak, aby se držadlo otočného knoflíku bylo ve svíslé poloze.

④ Povolením páky spojky, odklopte celou sestavu směrem dozadu.

⑤ Míšu se zpracovanými potravinami mírně zvedněte, nasadte na 3 čepy a položte na základnu stojanu.

⑥ Hlavici se šlehačem uveděte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí upinací páky).

● Přepínacem uvedete celou sestavu do pohybu, mísa se bude otáčet a hlavice s pohonnou jednotkou bude vykonávat kyvavý pohyb.

! *Kyvadlový pohyb neblokujte ani nezadržujte, mohlo by dojít k poškození stojanu.*

Po ukončení práce



① Vypněte šlehač a odpojte přívodní šňůru od el. sítě.

Podle použitého příslušenství:

② Sejměte z šlehače metličky třecí kotouč.

③ Zdejmíj z trzpaka tarczu přecierajícou.

● Odpojte mixovací nádobu nebo ponorný mixér.

④ Vyklopete hlavici se šlehačem dozadu.

⑤ Otočte knoflíkem proti směru pohybu hodinových ručiček a vyjměte pohonné jednotku z úchyty hlavice.

⑥ Otočte přívodní šňůru kolem šlehače a zajistěte ji.

Čištění a údržba

Dříve než přistoupíte k čištění šlehače, vyjměte zástrčku ze zásuvky.

- Metličky a háky umyjte teplou vodou s roztokem běžného saponátu.
- Ponomý mixér nebo mixovací nádobu nejlépe umyjete, budete li opakovaně mixovat čistou, teplou vodu.
- Ozubení otočné mísy umyjte pomocí kartáčku na mytí nádobí.
- **Motorovou část šlehače nikdy neponořujte do vody a nemýjte pod tekoucí vodou.**
- Po umytí misu otočte, aby vytékly zbytky vody z prostoru pod ozubením.
- Příslušenství šlehače po umytí osušte a uskladněte na suchém místě.
- Plášť šlehače a stojan očistěte vlhkým hadříkem a utřete do sucha.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Obalový materiál jednoduše neodhadňte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdát do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.



Po ukončení životnosti spotřebiče zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyrázen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrownia a.s. Více na www.elektrownia.cz.

Veškeré opravy svěrte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zasláné poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUCNÍCH OPRAVEN.

Výrobce nebene odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu z jeho určením nebo v rozporu z návodem k obsluze.

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizposobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.

DOPORUČENÉ RYCHLOSTI A DOBA PROVOZU

POTRAVINY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	MNOŽSTVÍ	DOPORUČENÁ RYCHLOST	DOBA PRÁCE
Polévka pro děti	ponorný mixér	1 litr	I stupeň 10 s, potom V stupeň	40 – 60 s
Zeleninová dřeň pro děti	ponorný mixér	0,5 litru	I stupeň 10 s, potom V stupeň	1 – 1,5 min
	třecí kotouč		I stupeň (přes sítko)	
Krémová polevka	ponorný mixér	1 litr	I stupeň 10 s, potom V stupeň	30 – 45 s
	mixovací nádoba	0,5 litru	IV stupeň nebo V stupeň	2 min
Ovocný koktejl	ponorný mixér	0,5 litru kefíru	V stupeň	30 – 60 s
Zelenina: petržel, kopr, majoránka	ponorný mixér	0,15 kg ovocie a 0,3 litru kefíru jeden svazek	IV stupeň nebo V stupeň	1 – 1,5 min
Těsto na palacinky	šlehačí metly	1 litr	I stupeň 15 s, potom V stupeň	30 s
Bílká z vejce	mixovací nádoba	0,5 litru	III, IV nebo V stupeň	1 min
Piškotové těsto	šlehačí metly	bílká z pěti vajec	V stupeň	2 – 3 min
Masolový krém	šlehačí metly	0,25 kg rostlinného másla	III nebo IV stupeň	7 – 8 min
Šlehačka	šlehačí metly	1 litr	II stupeň 15 s, potom IV stupeň	4 – 5 min
Bramborová kaše	šlehačí metly	1 kg	I stupeň 15 s, potom V stupeň	40 – 60 s
Náplň do rustikých přílohů	šlehačí metly	1 kg brambor a 0,5 kg syra	I stupeň 15 s, potom IV stupeň	40 – 60 s
Tvaroh se smetanou a přísladami	šlehačí metly	0,5 kg	III stupeň	45 – 60 s
Těsto na pemák	řídké	šlehačí metly	I stupeň 30 s, potom III – V stupeň	4 – 5 min
	husté	hrátkací háky		
Kynuté těsto		0,5 kg mouky	I stupeň 30 s potom V stupeň	7 – 8 min

Vážení klienti!

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovávajte pre prípadné neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania mixéra



Nebezpečenstvo! / Upozornenie!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraníť

- Nezapínať zariadenie, ak je prívodná šnúra poškodená alebo kryt je viditeľným spôsobom poškodený.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodi, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný oprávňenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážného ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Nevyberajte z nádoby pracovné časti, ak je mixér v pohybe.
- Nedotýkajte sa rukami pohybujúcich sa častí, obzvlášť nebezpečné sú nože nadstavca na mixovanie a pohára na mixovanie. Sú veľmi ostré!
- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým časťiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napäťa.
- Pred čistením mixéru vždy vytiahnite prívodnú šnúru zo zásuvky.
- Zvlášť opatrní budte pri práci s mixérom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zniženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúsenosti a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Z bezpečnostných dôvodov mixujte suroviny v mixovačacom pohári iba s namontovaným krytom. Do mixovačacieho pohára sa v žiadnom prípade nesmú vkladať žiadne predmety, ako napr.: lyžička, lopatka a pod. Môžete poškodiť mixér alebo vylomiť prvky vo vnútri pohára, ktoré sa dostanú priamo do mixovaných surovín, čím ohrozíte zdravie a život človeka.

Pozor!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete spôsobiť škodu na majetku

- Mixér zapájajte len do siete striedavého prúdu 230 V.
- Nevytaňujte zástrčku zo zásuvky ĭahanim za šnúru.
- Nevystavujte mixér a jeho príslušenstvo pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C. Môžete mixér poškodiť.
- Neponárajte pohon mixéra do vody, ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Neumývajte príslušenstvo namontované na pohon.
- Na umývanie vonkajších častí nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, mliečka, pást a pod. Môžu odstrániť informačné grafické symboly také ako napríklad: stupnice, označenia, výstražné značky a pod.
- Nepoužívajte nadstavec na mixovanie bez jeho ponorenia do produktu, v prípade kvapaliny jej hladina nesmie presahovať polovicu výšky nadstavca.
- Dávajte pozor, aby ste nezaliali vodou vnútro telesa nadstavca na mixovanie – po namontovaní na pohon môže dojsť k zaliatiu motora.
- Nepoužívajte mixér s prázdnym pohárom na mixovanie.
- Dávajte pozor, aby ste nezaliali vodom priestor zospodu pohára na mixovanie, v ktorom sa nachádza spojka – po namontovaní na pohon môže nastať zaliatie motoru.
- Nevekladajte súčasne hnetaci hák a šľahaciu metlu s ozubením do hniezda pohonu. Zničíte mixér v momente jeho zapnutia.
- Nepoužívajte nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie dlhšie ako 3 minúty, šľahacie metly a hnetacie háky ako 10 minút.



Pokyn

Informácia o výrobku a pokyny, ktoré sa týkajú používania

- Zariadenie je určené len pre domáce používanie. V prípade, ak bude používané za účelom gastronomickejho biznisu, v tomto prípade sa menia záručné podmienky.
- Po ukončení práce prívodnú šnúru vytiahnite zo zásuvky a namotajte na pohon mixéra.
- Neumývajte kovové časti v umývačkách. Agresívne čistiacie prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavnutie vyššie uvedených častí. Umývajte ručne použitím tradičných prostriedkov na umývanie riadu.
- Hnetacie háky a šľahacie metly s ozubením zakladajte len do hniezda označeného hviezdom.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním mixéra, ktoré nie je v súlade s jeho určením alebo jeho nesprávnu obsluhou.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na štítku výrobku.

Dovolený čas práce pohonu:

- | | |
|---|----------|
| - s hnetacími hákmi, šľahacími metlami | 10 minút |
| - s nadstavcom na mixovanie, alebo pohárom na mixovanie | 3 minúty |

Doba prestávky pred opäťovným používaním (min.) 20 minút

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 80 dB(A) (s hnetacími hákmi, šľahacími metlami, nadstavcom na mixovanie, na stojane), 84 dB(A) (s pohárom na mixovanie - mixér 381), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Mixéry sú konštruované v II. triede izolácie, nevyžadujú uzemnenie. 

Mixéry Zelmer spĺňajú požiadavky platných norem.

Tento spotrebič vyhovuje záväzným normám podľa NARADENIA KOMISIE (ES) č. 1275/2008 o požiadavkách na eko-dizajn elektrických a elektronických zariadení v domácnosti. Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

- Nizkonapäťové elektrické zariadenie (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobku.

Konštrukcia zariadenia



- ① Pohon mixéra
- ② Tlačidlo vyhadzovača
- ③ Páčka prepínača
- ④ Tlačidlo „turbo“
- ⑤ Hniezdo šľahacích metiel a hnetacích hákov
- ⑥ Otvor nadstavca na mixovanie
- ⑦ Vložka držiaka
- ⑧ Hnetacie háky: ľavé/pravé (s ozubením)
- ⑨ Šlehatí metličky: ľavé/pravé (s ozubením)
- ⑩ Pasirovací kotúč
- ⑪ Nástavec na šľahanie (Kovový nástavec sa týka línie „silver line“)
- ⑫ Pohár
- ⑬ Pohár na mixovanie
- ⑭ Dávkovač
- ⑮ Vrchnák
- ⑯ Nôž
- ⑰ Stojan
- ⑱ Hlavica
- ⑲ Zaistovač páka
- ⑳ Tlačítko
- ㉑ Otočná misa
- ㉒ Lopatka

Typy mixérov Zelmer



základné príslušenstvo mixéra

dodatočné príslušenstvo je možné zakúpiť v obchodoch

Popis zariadenia

- Mixér má 5 rýchlosťí. Na nastavovanie jednotlivých rýchlosťí otáčania je určená páka prepínačov podľa číselných označení: 0, 1, 2, 3, 4 a 5 nachádzajúcich sa na tlačidle vyhadzovača, ktorý je určený na vyberanie (vytláčanie) hnetacích hákov alebo šľahacích metiel z pohunu mixéra.
- Pohon je dodatočne vybavený tlačidlom „turbo“, určeným na okamžité dosiahnutie maximálnej rýchlosťi otáčania bez ohľadu na nastavenú rýchlosť páčkou prepínača. Tieto tlačidlá sú umiestnené z ľavej a pravej strany krytu mysliac na užívateľov lavákov a pravákov. V polohe „0“ tlačidlo „turbo“ je mechanicky zablokované.
- V dolnej časti pohonu sú vedľa seba umiestnené 2 hniezda (otvory), do ktorých sa osadzujú hnetacie háky alebo šľahacie metly.
- V hornej časti pohonu je umiestnená vložka držiaka zhotovená z materiálu zlepšujúceho komfort držania pohunu mixéra.
- Na zadnej stene pohonu sa nachádza otvor na upevnenie nadstavca na mixovanie alebo pohára na mixovanie. Tento otvor je zakrytý pohyblivým zásuvacím prvkom.
- V spodnej časti pohonu sa nachádza prehľebenie a záchytka umožňujúca navinutie prívodnej šnúry vokoľ pohonu.

Zapnutie mixéra a nastavanie požadovanej rýchlosťi (rýchlosťi otáčania)



- ① Páčku prepínača premiestnite do polohy „0“ – krajná poloha ľavej strany.
- ② Pripevnite zvolené príslušenstvo.
- ③ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sietovej zásuvky.
- ④ Zapnite mixér – páčku posuňte smerom doprava. Ak chcete zvýšiť otáčky, presuňte páčku v smere pozície „5“ a vyberte požadovanú rýchlosť otáčania.
- ⑤ Pre okamžité zvýšenie otáčok bez ohľadu na nastavenú rýchlosť otáčania, zatlačte a pridržte jedno z tlačidiel „turbo“ (z pravej alebo ľavej strany krytu).
- ⑥ Ak chcete sa vrátiť do predtým nastavenej rýchlosťi otáčania, uvoľnite tlačidlo „turbo“.

Príprava mixéra na prácu

Práca so šľahacími metlami alebo hnetacími hákmi



- Šľahacie metly sú určené na šľahanie peny, smotany na krémky, na miešanie žltkov s cukrom, prípravu krémov a cieest na omletey a palacinky.
- Hnetacie háky sú určené na prípravu treného cesta, kysnutého cesta, syrovníkov, perníkov a atď.

- Hnetacie háky a šľahacie metly sa osadzujú do hniezd nachádzajúcich sa v spodnej časti robota.

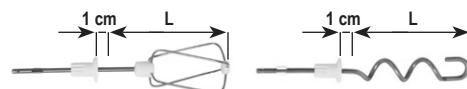
① Zatlačte ich na citelný doraz – do zaskočenia záchytiek.

! **Nesprávne založenie týchto častí spôsobuje ich vypadávanie počas práce.**

② Vložte hnetacie háky alebo šľahacie metly s ozubením do hniezda označeného hviezdou.

i **Opačné založenie hnetacieho háku spôsobuje dvihanie cesta (vyťahovanie cesta z nádoby).**

! **Úroveň produktov nachádzajúcich sa v nádobe nesmie presahovať výšku pracovnej časti šľa-hacích metiel alebo hnetacích hákov (L).**



Práca s pasírovacím kotúčom

E

- Pasirovací kotúč je určený na pasírovanie cez sito varennej zeleniny, ovocia takého ako mrkva, zemiaky, paradajky, jablká. Čiastočne nahradza funkciu nadstavca na mixovanie.

① Založte pasírovací kotúč na šľahaciu metlu s ozubením vložením zospodu.

② Zasuňte šľahaciu metlu do hniezda pohonu označeného hviezdou.

Pohár (12)

Je vyrobený z priezračného materiálu, slúži ako nádoba pri používaní nadstavca na mixovanie.

Práca s nadstavcom na mixovanie

F

Nadstavec na mixovanie sa používa na:

- premiešavanie tekutín,
- drvenie varennej zeleniny a surového mäkkého ovocia,
- pripravu majonézy a rôzneho druhu pást,
- pripravu polievok pre dojčatá,
- drvenie ľadu (týka sa to kovového nadstavca).

Nadstavec sa upevňuje na pohon po otvorení zasúvacieho prvku.

① Opatrne stlačte kryt a potom ho posuňte smerom, ako je znázornené na obrázku.

② Vložte časť nadstavca so závitom do otvoru pohonu a točením vpravo ho zatočte na doraz.

! **Nedôsledné zatočenie nadstavca na mixovanie môže spôsobiť zničenie spojky pohonu alebo samotného nadstavca na mixovanie.**

③ Po vložení nadstavca do spracovávanej produkcie mixér zapnite.

Práca s pohárom na mixovanie

G

! **Po celý čas prevádzky držte mixér v ruke.**

Pohár na mixovanie je určený na prípravu polievok pre dojčatá a prípravu kokteľov a palacinkového cestá.

- Z obidvoch strán pohára sa nachádza nápis „500 ml max“, určujúci maximálnu úroveň produktu, ktorým je možné náplň pohára a taktiež grafická stupnica označujúca objem od 200 ml do 500 ml (podľa označenia ako na obrázku vedľa).

① Po odsunutí zasúvacieho prvku (ako pri použití nadstavca) namontujte pohár nasledujúcim spôsobom:

Založte pohár na mixovanie na pohon tak, aby 3 viditeľné zospodu pohára výstupky vošli do zárezu krytu pohonu a súčasne došlo k spojeniu spojky pohára a pohonu mixéra.

② Držiac pohon za rúčku otočiť pohár v smere pohybu hodinových ručičiek na doraz. Správne spojenie nastane vtedy, ak tri výstupky vydú pod kryt pohonu a záchytku na rebre pohára preskočí za golúvý výstupok nachádzajúci sa na kryte pohonu.

③ Napríťte pohár produktmi a založte vrchnák s dávkovačom – počas práce je možné do pohára pridať dodatočné produkty.

Práca so stojanom a otočnou misou (Obr. H)

Stojan so zabudovaným pohonom uláčkuje prácu pri používaní šľahacích metiel alebo hnetacích hákov, čo umožňuje, že užívateľ počas práce má „volné“ ruky.

Pohon upevnený v hlavici stojanu počas práce samostatne uvádzá hlavici do kývavého pohybu a súčasne misu s miešaným produkтом do otáčavého pohybu.

Na prácu so stojanom sú určené len šľahacie metly a hnetacie háky špeciálne tomu prispôsobené. Mixér so stojanom má v súprave jeden hnetaci hák a jednu šľahaciu metlu s ozubením.

① Vložte do pohonu šľahacie metly alebo hnetacie háky (spôsobom opísaným predtým).

② Po odsunutí zasúvacieho prvku (ako pri použití nadstavca) upevnite pohon do hlavice stojana nasledujúcim spôsobom: Vysuňte záchytky pohonu (nachádzajúce sa v blízkosti otvorov na upevnenie hnetacích hákov) pod záchytky hlavice stojana.

③ Pretočte ovládač stĺpaciaľa vpravo, až pokým nepocítíte odpor. Držiak ovládača sa nastaví zvisle.

④ Zatlačte tlačidlo záchytky a zároveň nakloňte dozadu hlavici spolu s pohonom.

⑤ Misu s produktním ľahko nadvihnutím, uložiť na 3 výstupky nachádzajúce sa na stojane a položiť na podstavec stojanu.

⑥ Spustiť hlavicu s pohonom mixéra do vodorovnej polohy (počúť cvaknutie zablokovania tlačidla záchytky).

● Zapnutie mixéra páčkou prepínača uvedie do otáčavého pohybu misu a hlavicu spolu s pohonom do kývavého pohybu.

! **Nesmie sa znemožňovať ani sťažovať kvyadolový pohyb počas práce zariadenia, pretože môžete poškodiť stojan.**

Po ukončení práce mixéra

I

- ① Vyprnite mixér a vytiahnite zástrčku zo sietovej zásuvky.
V závislosti od namontovaného vybavenia:
- ② Vyťlačte vyhadzovačom šlahacie metly alebo hnetacie háky.
- ③ Vyberte zo šlahacej metly pasírovací kotúč.
- Spôsobom opačným ako montáž zdementujte nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie.
- ④ Naklonťte hlavicu stojana s pohonom dozadu.
- ⑤ Otočte otočným prvkom upínadla proti smeru pohybu hodinových ručičiek na doraz a vysuňte pohon zo záchytiek hlavice.
- ⑥ Namotajte prívodnú šnúru na pohon a posledný zvitok vložte pod zarážku.

Čistenie a údržba mixéra

Pred čistením a údržbou mixéra je potrebné venovať pozornosť tomu, aby bola zástrčka vytiahnutá zo zásuvky.

- Šlahacie metly a hnetacie háky umývajte tepľou vodou s prísadou čistiacich prostriedkov.
- Nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie umyte opäťovným mixovaním čistej teplej vody (po zapojení mixéra do siete).
- Ozubený veniec otočnej misy umývajte kefkou na umývanie riadu.
- Neumývajte nadstavec na mixovanie a pohár na mixovanie v umývačke.
- Misu po umyti prevrátiť a vyliat' vodu, ktorá by mohla zostať v priestore pod ozubeným vencom.
- Po umyti príslušenstva mixéra vysušiť a skladovať v suchom mieste.
- Kryt pohonu a stojanu očistiť vlhkou handrou a následne utrieť dosucha.

Ekologickej vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhľadujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opäťovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recykláčnych stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recykláčnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezhoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania.

Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI A ČASY PRÁCE MIXÉRA

POKRM	PŘÍSLUŠENSTVO	MNOŽSTVYO SPRACOVÁVANÉHO PRODUKTU	ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI	ČAS PRÁCE
Pôlievka pre detí	nadstavec na mixovanie	1 liter	I. rýchlosť' 10 s, potom V. rýchlosť'	40 – 60 s
Zeleninové preťaťky pre deti	nadstavec na mixovanie	0,5 litra	I. rýchlosť' 10 s, potom V. rýchlosť' I. rýchlosť' (cez sitko)	1 – 1,5 min.
	pasírovací kotúč		I. rýchlosť' 10 s, potom V. rýchlosť'	
Krémová polievka	nadstavec na mixovanie	1 liter	I. rýchlosť' 10 s, potom V. rýchlosť'	30 – 45 s
	pohár na mixovanie	0,5 litra	IV. rýchlosť' alebo V. rýchlosť'	2 min
Ovocný koktejl	nadstavec na mixovanie	0,5 litra	V. rýchlosť'	30 – 60 s
	pohár na mixovanie	0,15 kg ovocia a 0,3 litra kefiu	IV. rýchlosť' alebo V. rýchlosť' II. rýchlosť'	1 – 1,5 min. 30 s
Zelenina: pečiareň, kôpor...	nadstavec na mixovanie	1 zväzok		
Palachinkové često	šľahacie metly	1 liter	I. rýchlosť' 15 s, následne V. rýchlosť'	1 – 1,5 min.
	pohár na mixovanie	0,5 litra	III., IV. alebo V. rýchlosť'	1 min
Pena z bielok	šľahacie metly	bielka 25 vajec	V. rýchlosť'	2 – 3 min.
Piškotové često	šľahacie metly	zo 6 vajec	IV. rýchlosť'	7 – 8 min.
Maslový krém	šľahacie metly	0,25 kg rastlinného masla	III. alebo IV. rýchlosť'	4 – 5 min.
Šľahačka	šľahacie metly	1 liter	II. rýchlosť' 15 s, následne V. rýchlosť'	
Zemiakové pyré	šľahacie metly	1 kg	I. rýchlosť' 15 s, následne V. rýchlosť'	40 – 60 s
Plnka do rustikých pirožkov	šľahacie metly	1 kg zemiakov a 0,5 kg syra	I. rýchlosť' 15 s, následne V. rýchlosť' III. rýchlosť'	40 – 60 s 45 – 60 s
Tvaroh so smotanou	šľahacie metly	0,5 kg		
Cesto na perník	riedke		I. rýchlosť' 30 s, následne III. – V. rýchlosť'	4 – 5 min.
	husté	0,5 kg mýky		
Drožďové često	hmetacie háky	0,5 kg mýky	I. rýchlosť' 30 s, následne V. rýchlosť'	7 – 8 min.

Tisztelt Vásárlók!

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük, hogy figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Külön figyelmet fordítanak a biztonságot érintő figyelmeztetésekre. Kérjük, hogy örizzék meg a használati utasítást, hogy a későbbiek során is tudják használni szükség esetén.

A biztonságot érintő figyelmeztetések



Veszély! / Vigyázat!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha sérült a hálózati csatlakozó vezeték, vagy a készülék burkolata látható módon sérült.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbizni a veszedelem kikerülése céljából.
- A készülék javítását kizárolag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervizhez.
- Az edényből ne emelje ki a mixert, ha be van kapcsolva.
- Ne nyújton hozzá a mozgásban lévő tartozékokhoz, különösen veszélyes lehet a rúd mixer és a mixelő edény kése. Azok nagyon érlesek!
- Üzemeltetés közben, valamelyik funkciós tartozéka csere vagy mozgatható tartozékhöz közeledés előtt, ajánlatos kikapcsolni és áramtalanítani.
- A mixer tisztítása előtt minden esetben húzza ki a csatlakozó vezetéket a hálózatból.
- Különös figyelmet fordítson a munkavégzésre, amikor gyerekek vannak jelen.
- A készülékben mozgásukban korlátozott és csökken mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a feliügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhöz használatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Biztonsági okokból a termékek mixelését a mixelő kehelyben a felhelyezett fedővel kell végezni. A kehelybe nem szabad semmiféle tárgyat betenni, mint pl.: kanál, spatula stb. Az a mixer sérülését vagy a kehely belső elemeinek az eltörését okozhatja, amelyeknek a darabjai közvetlenül a mixelt termékek közé juthatnak, ezáltal az egészségre veszélyt jelentve, de azok akár halált is okozhatnak.



Vigyázat!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- A mixert csak váltóáramú, 230 V feszültségű hálózatba kapcsolja.
- Tilos a villásdugó kihúzása a csatalakozó aljzatból a vezeték meghúzásával.
- Ne tegye ki a mixert és a tartozékokat 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek. Ez megrongálhatja a mixert.
- Tilos a mixert (alapgépet) vízbe mártani és folyó viz alatt mosni.
- Ne mosza az összeszerelt tartozékokat.
- A ház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószerek emulzió, paszta, stb. Ezek egyebek között eltávolíthatják a grafikai jeleket, mint pl. jelölések, mércek, figyelmeztetések, stb.
- Ne használja a merülő mixert, amíg bele nem merít a mixelendő ételbe, aminek a magassága folyadék esetében nem lépheti túl a feltét hosszának felét.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a mixelő feltét aljára, ahol a kuplung található, mivel a testre való felterősítés után ez a víz bekerülhet a mixer motorjába.
- Ne használja a mixelő feltétet, ha az edény üres.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a mixelő feltét aljára, ahol a kuplung található, mivel a testre való felterősítés után ez a víz bekerülhet a mixer motorjába.
- Tilos egyidejűleg a mixerre erősíteni a fogazott habverő és keverő szárat. Ezzel tönkre teszi a mixert a bekapsolás pillanatában.
- Ne használja a merülő mixert és a mixelő edényt 3 percnél hosszabb ideig, valamint a habverő- és keverő szárat 10 percnél hosszabb ideig.



Javaslat

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék háztartási használatra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.
- A munka befejezése után húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozó aljzatból, és tekerje a vezetéket a mixer házára.
- Ne mosza a fém részeket mosogató gépen. Ezekben a gépekben használatos agresszív tisztítószerek a fémrészek feketedését okozzák. A fém részeket kézzel tisztítsa hagyományos edény mosogatószerek használatával.
- A habverő és keverő szákat csillaggal, vagy fogazás-sal (állványos változat) csak és kizárolag a csillaggal jelölt furatba tegye.
- Gyártó nem vállal felelősséget azon hibákért, amelyek a rendeltetés ellenes, vagy a helytelen használat következményei.

Műszaki adatok

A műszaki adatokat a termék adattáblája tartalmazza.	
A motor működésének leghosszabb időtartama:	
- habverő és keverő szárrakkal	10 perc
- merülő mixerrel és mixelő edénytel	3 perc
Pihentetési idő (legrövidebb) az újból bekapcsolás előtt	20 perc
A készülék zajszintje (L _{WA}):	
- habverő és keverő szárral állványon,	80 dB/A
merülő mixerrel	84 dB/A
- mixelő félittel (381 mixer)	

A mixerek II. érintésvédelmi osztályban készültek.

A berendezés megfelel a vonatkozó magyar és európai biztonsági szabványoknak.

A berendezés eleget tesz a A BIZOTTSÁG 1275/2008/EK SZ. RENDELETÉNEK az ekoprojektre vonatkozó követelményekről.

A Zelmer mixerek megfelelnek a következő direktíváknak:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A termék adattábláján CE jelöléssel lett ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése

A

- 1** Mixer motor
- 2** Kinyomó gomb
- 3** Kapcsoló gomb
- 4** „turbó” kapcsoló
- 5** Keverő és habverő szár fészkei
- 6** Rúd mixer félittel furata
- 7** Fogantyú betét
- 8** Keverő szárok: bal/jobb fogazással
- 9** Habverő szárok: bal/jobb fogazással
- 10** Passzírozó tárca
- 11** Mixelő félittel (A fém rátét a „silver line” vonalra vonatkozik)
- 12** Edény
- 13** Mixelő félittel
- 14** Adagoló
- 15** Fedél
- 16** Mixelő edény kése
- 17** Állvány
- 18** Állvány fej
- 19** Rögzítő gomb
- 20** Fejrögzítő gomb
- 21** Forgó tál
- 22** Lapát

ZELMER mixer típusok

B

✓ a mixer alapfelszereltsége

○ kiegészítő tartozékok, amelyek megvásárolhatók termékfoglalma helyeken, ill. az alkatrész ellátónál

A berendezés leírása

- A mixer 5 sebesség fokozattal rendelkezik. A kiválasztott sebességet a kapcsoló kar megfelelő értékre való elforgatásával állíthatja be: 0, 1, 2, 3, 4 és 5, amelyek a szárkinyomó gombon találhatók. A szárkinyomó a keverő és habverő szárok kinyomására szolgál.
- Továbbá a motor rendelkezik „turbó” fokozattal, amely segítségével azonnal a maximális sebességet kapcsolhatja be attól függetlenül, hogy éppen melyik sebesség fokozatban található a mixer. Ezek a nyomógombok a mixer bal és jobb oldalán kerültek elhelyezésre gondolva a bal és jobbkezesekre egyaránt. A „0” helyzetben a „turbó” gomb mechanikusan blokkolásra kerül.
- A test alján egymás mellett 2 fészek található, amelyek a keverő és habverő szárok elhelyezésére szolgálnak.
- A mixer házának felső részén került elhelyezésre a fogantyú betét, ami a fogás komfortterzétét növelő anyagból készült.
- A mixer hártsó falán található a merülő mixer, vagy mixelő félittel felerősítésére szolgáló furat. Ezt a furatot csúszó lapkával szükséges eltakarni használaton kívül.
- A ház alsó részén került kiképzésre egy mélyedés, ami lehetővé teszi a csatlakozó vezeték feltekerését a készülékre.

A mixer bekapcsolása és a kívánt sebesség fokozat (forgási sebesség) beállítása

C

- ①** A kapcsoló karját állítsa a „0” pozícióra – a bal oldali legszélső helyzet.
- ②** Rögzítse a kiválasztott eszközt.
- ③** A hálózati dugót csatlakoztassa a konnektorhoz.
- ④** Kapcsolja be a mixert, a kart jobbra tolva. (A sebesség fokozat növeléséhez fordításra tovább a kart az „5” jelzés irányába a kívánt sebesség eléréséig).
- ⑤** A fordulatszám azonnali megemeléséhez attól függetlenül, hogy melyik sebesség fokozatban található a kapcsoló gomb, nyomja meg a „turbó” fokozat gombot és tartsa benyomva a mixer bal, vagy jobb oldalán.
- ⑥** Ha vissza kíván térti a korábban beállított sebesség fokozathoz, akkor engedje fel a „turbó” gombot.

A mixer előkészítése

D

Munkavégzés habverő és keverő szárrakkal

- A habverő szárok hab verésére, krémtejszin készítésére és tojássárgája verésére, krémek, valamint omlett és palacsinta téstákat készítésére szolgál.
- A keverő szárok kevert téstákat, élesztős téstákat, túrótor-ták stb. elkészítéséhez használhatók.

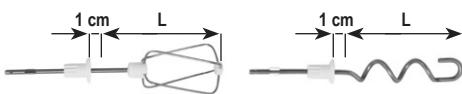
- A habverő és keverő szákat a kézi robotgép aljára kell felerősíteni.
- ①** Nyomja be ezeket az érezhető ellenállásig, a karmok helyére ugrásáig.

⚠ Ezeknek a helytelen felerősítése a munkavégzés közbeni kiesést eredményezheti.

- ②** Helyezze a habverő, vagy a fogazott keverő szárat a csillaggal jelölt fészkekbe.

i A keverő szár fordított elhelyezése a térszta felemelkedését (az edényből való kihúzását) eredményezi.

⚠ Az edényben található termékek szintje nem lépheti túli a habverő, vagy keverő szárák munkamagasságát (L).



Munkavégzés passzározó tárcsával

- A passzározó tárcsa a fűt zöldségek és gyümölcsök szitán keresztül történő passzározására szolgál, mint pl. sárgarépa, burgonya, paradicsom, alma. Részben helyettesít a rúd mixer funkcióját.

① Helyezze a passzározó tárcsát a foggal jelölt habverő szárra rányomva azt alulról.

② Tegye a habverő szárat a csillaggal jelölt fészkekbe.

Edény (12)

Átlátszó műanyagból készült edény, amely a rúd mixer használatát könnyíti meg.

A rúd mixer használata

A rúd mixert az alábbiakra használhatja:

- Folyadékok keverésére,
- Fűt zöldségek és puha gyümölcsök aprítására,
- Majonéz és különböző paszták készítésére,
- Bébiételek elkészítésére.
- Jég aprítására (kizártlagan fém rúd mixer esetében!).

A rúd mixert a takarólap elcsúsztatása után lehet a mixer házára felerősíteni.

① Könnyedén nyomja meg a tolózárat, majd tolja el az ábrán bemutatott irányba.

② Helyezze a rúd mixer menetes részét a mixer ház furatába és jobbra csavarja be teljes mértékben.

⚠ A rúd mixer pontatlan becsavarása a kuplung rongálódását eredményezheti a kihajtásnál, vagy a rúd mixerben.

③ A rúd mixer élelmiszerbe történő belemerítése után kapcsolja be a mixert.

Munkavégzés mixelő edénnyel



⚠ A mixer használatának egész ideje alatt tartsa azt a kezében.

A mixelő edény bébiételek készítésére, valamint koktélok és palacsinta térszta készítésére szolgál.

- Az edény minden oldalán található „500 ml max.” felirat, amely meghatározza a készítmények maximális mennyiségett, amellyel megtölthető az edény, valamint grafikai jelek a térfogat jelölésére 200 ml-től 500 ml-ig.

① A takarólap elcsúsztatása után (mint a rúd mixer használatakor) erősítse fel a mixelő edényt az alábbi módon:

Helyezze a mixelő edényt a mixer házára oly módon, hogy az edény alján található 3 kitüremlés bele kerüljön a ház furataiba, és egyidejűleg jöjjön létre az edény kuplungsának és a kihajtásnak az összekapcsolódása.

② Megfogva a mixer házát a fogantyújánál, fordítsa el az edényt ütközésig az óramutató járásának megfelelően.

A helyes kapcsolódás akkor jön létre, ha a 3 kitüremlés a mixer ház alá kerül, és az edény bordáján található karom túlugrik a mixer házán található golyós akadályon.

③ Tegye a készítményeket az edénybe, valamint zárja le az adagolót együtt a fedelel – a munkavégzés alatt az edénybe adagolhat további összetevőket.

Munkavégzés állvánnyal és forgó tálával



Az állvány a felszerelt mixer házzal megkönyíti a habverő és keverő szárákkal való munkavégzést azt eredményezve, hogy a felhasználó „szabad” kézzel rendelkezik ezen idő alatt.

Az állvány fejére rögzített mixer háza a munkavégzés során önállóan hozza a fejet ingamozgásba, illetve a tálat a benne lévő keverendő élelmiszerrel forgó tálára.

Az állványon végzett munkához kizártlag speciális, erre alkalmás habverő és keverő szárákkal lehet dolgozni. Az állvánnyal rendelkező kézi robotokban a felszereltséghez tartozik egy habverő és egy keverőszár fogazással.

① Helyezze a fészkekbe a habverő, vagy keverő szárákat (a korábban már leírt módon).

② A takaró lemez elcsúsztatása után (oly módon, mint a rúd mixer használatakor) erősítse a mixer házát az állvány fejére az alábbi módon: Csúsztassa a mixer ház karmait (amelyek a keverő szárák fészkei közelében találhatók) az állvány fejének karmai alá.

③ Forgassa a gombot jobbra, ellenállásig, míg a gomb fogantyúja függőleges állásba nem kerül.

④ Nyomja meg a fejrögzítő gombot, és egyidejűleg hajtsa hátra a fejet a mixer házzal együtt.

⑤ A tálat a készítményekkel együtt enyhén emelje meg, és helyezze a peremét az állvány 3 vezető tüskejére, majd eresse le az állvány alaplapjára.

⑥ Eressze le a fejet a rárogzített mixer házzal együtt vízszintes állásba (hallható a rögzítő gomb jellegzetes kattanása).

● A mixer kapcsoló gombjának bekapcsolásával a tál forgómozgást végez, és a fej a mixer házzal együtt ingamozgást.



A működése közben nem szabad sem blokkolni, sem pedig megállítani az ingamozgását, mivel ez az állvány megsérülését okozhatja.

A munka befejezése után



① Kapcsolja ki a mixert és húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozó aljzatból.

Az alkalmazott tartozék függvényében:

② A kinyomó szárral nyomja ki a habverő, vagy keverő szárakat.

③ Vegye le a habverőszárról a passzirozó tárcsát.

● Vegye le az összeszereléssel ellentétes sorrendben a rúd mixert, vagy mixelő edényt.

④ Hajtsa hátra az állvány fejét a mixer házzal együtt.

⑤ Cavarja el a rögzítő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba ütközésig, és húzza ki a mixer házat a fej rögzítő karmaiból.

⑥ Csévélje fel a hálózati vezetéket, és a végét tegye a betét alá.

Tisztítás és karbantartás

A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a villásdugó ki legyen húzva a hálózatból.

- A habverő és keverő szárakat edény mosogatószeres melegvízben mosza el.
- A rúd mixert és a mixelő edényt tisztta, melegvíz újból mixelésével tisztítsa (a mixer hálózatba való kapcsolása után).
- A forgótál fogas koszorúját edénytisztító kefével mosza meg.
- **Ne mosza a rúd mixert és a mixelő edényt mosogató gépen.**
- A mosogatás után a tálból öntse ki a vizet, amely esetleg a fogas koszorú alatti térben maradhatna.
- A mosogatás után a mixer tartozékait száritsa ki és tárolja száraz helyen.
- A mixer, vagy állvány házát tisztítsa nedves ruhával, majd törölje szárazra.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dohható ki háztartási hulladékkel együtt!!!



A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetés szerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

A gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

JAVASOLT SEBESSÉGEK ÉS KÉZI ROBOT MŰKÖDÉSI IDŐTARTAMOK

ÉTEL	TARTÓZÉK	A FELDOLGOZOTT ÉLELMISZER MENNYiséGE	JAVASOLT SEBESSÉG	MŰKÖDÉSI IDŐTARTAM
Bébi leveles	Rúd mixer	1 liter	I. 10 s, majd V.	40 – 60 s
Bébi zöldségpáp	Rúd mixer	0,5 liter	I. 10 s, majd V. I. (szitán át)	1 – 1,5 perc
	Passzifrozó			
Krémleves	Rúd mixer	1 liter	I. 10 s, majd V.	30 – 45 s
	Mixelő edény	0,5 liter	IV. vagy V.	2 perc
Gyümölcsoktél	Rúd mixer	0,5 liter kefir	V. seb.	30 – 60 s
	Mixelő edény	0,15 kg gyüm. és 0,3 l kefir	IV. vagy V. II. seb.	1 – 1,5 perc 30 s
Levélzöldék: petrezselyem, kapor, majoránná	Rúd mixer	Egy csomó		
	Habverő	1 liter	I. 15 s, majd V.	1 – 1,5 perc
Palacsinta fésztá	Mixelő edény	0,5 liter	III., IV. v. V.	1 perc
	Habverő	Öt tojás fehérje	V. seb.	2 – 3 perc
Piskótatésztá	Habverő	Hat tojásból	IV. seb.	7 – 8 perc
	Habverő	0,25 kg növényi vaj	III., vagy IV. seb.	4 – 5 perc
Tejsínhab	Habverő	1 liter	II. 15 s, majd IV.	
	Habverő	1 kg	I. 15 s, majd V.	40 – 60 s
Krumplipüré	Habverő	1 kg burgonya és 0,5 kg túró	I. 15 s, majd IV.	40 – 60 s
		0,5 kg liszt	III. seb.	45 – 60 s
Orosz pirog töltelék	Habverő			
	Keverő	0,5 kg liszt	I. 30 s, majd III. – V. sebesség	4 – 5 perc
Tefőlös türkékem	Habverő			
	Keverő	0,5 kg liszt	I. 30 s, majd V.	7 – 8 perc
Puszedi	lágyn			
	sűrű			
Kelt téstá	Keverő			

Stimați Clienti!

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bunvenit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesorii originale fabricate de firma Zelmer. Accesorii au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de folosire de mai jos. Trebuie să se acorde o atenție deosebită la indicațiile privind securitatea în exploatare. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de folosire pentru ca să puteți să le utilizați, de asemenea, mai târziu, în timpul folosirii ulterioare.

Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a mixerului



Pericol! / Atenționare!

Nerespectarea regulilor poate provoca răni

- Nu porni aparatul dacă cordonul de alimentare este deteriorat sau carcasa este în mod vizibil deteriorată.
- Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de service specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorrect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați servisului specializat al firmei.
- Nu scoate din recipient elementele de lucru când mixerul este în mișcare.
- Nu atinge cu mâinile elementele echipamentului aflate în mișcare, periculoase sunt în special cuțitele tijei de mixare și vasului de mixare. Sunt foarte ascuțite!
- Înainte de a schimba accesorii sau de a vă apropia de părțile în mișcare în timpul utilizării trebuie să opriți aparatul și să scoateți din priză.
- Înainte de curățarea mixerului întotdeauna scoate cordonul de recordare din priza de rețea.
- Păstrează o precauție deosebită în timpul funcționării mixerului în prezența copiilor.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranță lor.
- Trebuie să supravegheți copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Din motive de siguranță, produsele trebuie mixate numai în recipientul închis cu capac. Este strict interzisă introducerea unor obiecte în recipient, cum ar fi lingură, lopătică etc. Aceasta poate cauza deteriorarea mixerului, ruperea elementelor în interiorul recipientului și mixarea lor împreună cu produsul, ceea ce constituie un pericol pentru sănătatea sau chiar viața omului.



Atenție!

Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- Conectează mixerul doar la curent electric alternativ de 230 V.
- Nu scoatește din priză trăgând de cordonul de alimentare.
- Nu expune mixerul și accesorii la acțiunea temperaturii mai mari de 60°C. Poți astfel să strici mixerul.
- Nu cufunda motorul mixerului în apă și nu îl spăla sub apă curentă.
- Nu spăla accesorii montate la acționare.
- Pentru spălarea elementelor exterioare nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsie, lăptoașă, pastă, etc. Acestea pot distruge printre altele simbolurile grafice de informare aplicate precum: gradații, marcări, semne de atenționare, etc.
- Nu folosi tijele de mixare fără cufundarea acestora în produsele de amestecat, în cazul celor sub formă lichidă nu ar trebui să depășească jumătatea înălțimii tijiei.
- Fii atent să nu torni apă în interiorul carcasei tijiei de mixare – după montarea pe acționare poate surveni inundarea motorului.
- Nu folosi mixerul cu vasul de mixare gol.
- Ai grijă să nu torni apă în spațiul din partea inferioară a vasului de mixare unde se găsește cuplajul – după montare pe acționare poate surveni inundarea motorului.
- Nu introducă în același timp agitatorul și telul cu cremalieră la priza acționării. Se va distruge mixerul în clipa cînd va porni.
- Nu folosi tijele de mixare sau vasul de mixare mai mult de 3 minute, iar telurile și agitatoarele mai mult de 10 minute.



Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Acest dispozitiv este destinat utilizării casnice. În cazul în care este întrebuită cu scopuri comerciale în gastronomie, condițiile de garanție se schimbă.
- După terminarea utilizării scoate din priza rețelei cordonul de recordare și înfășoară pe acționarea mixerului.
- Nu spăla părțile metalice în mașini de spălat vase. Agenții de curățare agresivi utilizează în acele instalații produse înnegrire părților mai sus menționate. Spălă manual, folosind lichide tradiționale pentru spălat vase.
- Introdu agitatoarele sau telul cu cremalieră numai în locașul marcat cu steluță.
- Producătorul nu este răspunzător pentru deteriorările produse din cauza folosirii mixerului necorespunzător cu destinația acestuia sau deservirii acestuia incorecte.

Date tehnice

Parametri tehnici prezentați pe săbișoară nominală a produsului.
Timpul admis de funcționare a sistemului de acționare:
– cu agitatoare, teluri 10 min.
– cu tija de mixare sau vasul de mixare 3 min.

Timpul de pauză înainte de o nouă întrebunțire (min.) 20 min.

Zgomotul aparatului (L_{WA}):

– cu agitatoare, teluri, tija de mixare, pe stativ 80 dB/A
– cu vasul de mixare (mixer 381) 84 dB/A

Mixerle sunt construite în clasa a II a de izolație, nu necesită legare la pământ.

Mixerle ZELMER îndeplinesc normele obligatorii cerute.

Dispozitivul îndeplinește cerințele ORDONANȚEI COMISIEI (WE) NR 1275/2008 în ceea ce privește cerințele cu privire la eco-proiect.

Aparatul este conform cu cerințele directivelor:

- Aparat electric de tensiune joasă (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul este marcat cu marca CE pe săbișoară nominală.

Construcția aparatului

A

- ① Acționarea mixerului
- ② Buton împingător
- ③ Manetă comutator
- ④ Buton „turbo”
- ⑤ Locașuri pentru teluri sau agitatoare
- ⑥ Orificiu pentru tija de mixare
- ⑦ Adaos mâner
- ⑧ Agitator: de stânga/de dreapta (cu cremalieră)
- ⑨ Teluri: de stânga/de dreapta (cu cremalieră)
- ⑩ Disc de pasare
- ⑪ Accesoriu de mixare (Tija metalică aparține liniei „silver line”)
- ⑫ Vas
- ⑬ Vas de mixare
- ⑭ Dozator
- ⑮ Capac
- ⑯ Cuțit vas
- ⑰ Suport
- ⑱ Cap
- ⑲ Buton dispozitiv de strângere
- ⑳ Buton agățătoare
- ㉑ Cuvă rotativă
- ㉒ Lopătică

Tipurile de mixere ZELMER

B



echipament suplimentar care poate fi cumpărat în magazine

Descrierea aparatului

- Mixerul are 5 viteze. Pentru reglarea anumitor viteze de rotație servește maneta comutatoarelor conform marcajelor cu cifre: 0, 1, 2, 3, 4, i 5 care se află butonul împingătorului care servește la scoaterea (împingere în afară) agitatoarelor sau telurilor din acționarea mixerului.
- Acționarea este echipată în plus cu un buton „turbo” care servește la obținerea imediată a vitezei de rotație mai xime, indiferent de viteză reglată cu ajutorul manetei comutatorului. Aceste butoane au fost amplasate pe partea dreaptă și pe partea stângă a carcasei cu gândul la utilizatorii dreptaci și stângaci. În poziția „0” butonul „turbo” este blocat din punct de vedere mecanic.
- Pe partea de la baza acționării sunt amplasate alăturate una de alta 2 locașuri (orificii), în care se introduc telurile sau agitatoarele.
- În partea superioară a acționării este situat mânerul executat dintr-un material care mărește confortul ținerii în mâna a acționării mixerului.
- Pe peretele din spate a acționării se găsește un orificiu de fixare a tijei de mixare sau a vasului de mixare. Acest orificiu este acoperit cu o clapetă mobilă.
- În partea inferioară a acționării este situată o adâncitură precum și o agățătoare care fac posibilă înășurarea cordoului de racordare în jurul acționării.

Pornirea mixerului și reglarea vitezei dorite (viteză de rotație)

C

- ① Fixați maneta întrerupătorului în poziția „0” – la stânga, până la capăt.
- ② Fixați ustensila aleasă.
- ③ Introduceți ștecul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.
- ④ Punei în funcțiune mixerul, deplasând maneta spre dreapta. (Mută maneta înspre direcția poziției „5” dacă vrei să mărești viteză de turatie, alege viteză de turatie dorită).
- ⑤ Apasă și ține unul din butoanele „turbo” (din partea dreaptă sau stângă a carcasei) pentru a mări numărul de rotații brusc, indiferent de viteză de rotație stabilită.
- ⑥ Dacă vrei să te întorci la viteză stabilită anterior eliberaază butonul „turbo”.

Pregătirea mixerului pentru funcționare

Funcționarea cu teluri sau agitatoare

D

- Telurile sunt destinate pentru baterea spumei, smântânei pentru creme, pentru frecarea gălbenușurilor cu zahăr, pregătirea cremelor precum și a aluatelor pentru omlete și clătite.
 - Agitatorul servește la frâmântarea aluatului frecat, aluatelor cu drojdie, prăjiturilor din brânză, turtei dulci, etc.
 - Telurile și agitatoarele se montează în locașurile care se află pe fundul robotului.
- ① Apasă-le până se resimte rezistență – până la intrarea ieșiturilor de agățare în locașuri.



Amplasarea necorespunzătoare a acestor părți provoacă cădereea acestora în timpul funcționării.

- ② Introdu agitatoarele sau telurile cu cremalieră în locașul marcat cu steluță.



Amplasarea inversă a agitatoarelor provoacă ridicarea aluatului (scoaterea aluatului din vas).



Nivelul produselor care se află în vas nu trebuie să depășească înălțimea părții de lucru a telurilor sau agitatoarelor (L).



Funcționarea cu discul de pasare

- Discul de pasare servește la pasarea prin site a legumeelor și fructelor fierte precum: morcovii, cartofii, roșii, mere. Înlocuiște parțial funcția tijei de mixare.

① Introdu discul de pasare pe telul cu cremalieră aplicându-l de jos.

② Introdu prin ușoară glisare telul la locașul acționării marcat cu o steluță.

Vasul (12)

Este executat din material sintetic transparent servește ca recipient în timpul folosirii tijei de mixare.



Funcționarea cu tija de mixare



Tija de mixare se folosește la:

- amestecarea lichidelor,
- mărunțirea legumelor fierte și a fructelor crude și moi,
- pregătirea maionezei și a felurilor paste,
- pregătirea supelor pentru sugari.
- mărunțirea gheții (se referă numai la tije din metal).

Tija se fixează de acționare după tragerea clapetei.

① Apăsați ușor elementul de închidere, pe urmă deplasați-l în sensul indicat în desen.

② Introdu partea filetată a tijei în orificiul acționării și răscind-o în dreapta fixează-o până opune rezistență.



Înșurubarea necorespunzătoare a tijei de mixare poate cauza deteriorarea cuplajului acționării sau a însăși tijei de mixare.

③ După introducerea tijei corespunzătoare cu produsul prelucrat conectează mixerul.

Funcționarea cu vasul de mixare



În tot timpul utilizării sale, țineți mixerul în mână.

Vasul de mixare este destinat pentru pregătirea supelor pentru sugari, precum și pregătirea coctailurilor și aluatului pentru clătite.

- Pe ambele părți ale vasului se află inscripția „500 ml max.” care arată nivelul maxim al produsului la care se poate umple vasul și o scală grafică care indică volumul de la 200 ml la 500 ml.

① După tragerea clapetei (la fel ca în cazul tijei) fixează vasul în modul următor: Introdu vasul de mixare pe acționare astfel încât cele 3 ieșituri vizibile în josul vasului să intre în canelurile carcasei acționării și totodată să aibă loc conectarea cuplajului vasului cu acționarea mixerului.

② Înînd acționarea de mână rotește vasul în direcția conformă cu direcția învârtirii acelor de ceasornic, până la rezistență. Conectarea propriu-zisă va avea loc atunci când cele 3 ieșituri vor intra sub carcasa acționării, iar agățătoarea pe pe nervură vasului va sări după canelura sferică de pe carcasa acționării.

③ Umple vasul cu produse, precum și pune capacul cu dozator – în timpul funcționării în vas pot fi adăugate produse suplimentare.



Funcționarea cu stativul cu cuva rotativă

Stativul cu acționarea montată înlesnește lucrul cu telurile sau agitatoarele, astfel că utilizatorul are mâna „liberă” în timpul utilizării.

ACTIONAREA fixată în capul stativului în timpul lucrului determină automat mișcarea oscilantă a capului și totodată mișcarea rotativă a cuvei cu produsul amestecat.

Pentru lucru cu stativ sunt destinate numai telurile și agitatoarele adaptate în mod special pentru aceasta. În mixerul care posedă stativul în set este un agitator și un tel cu cremalieră.

① Introdu telurile în acționare sau agitatoarele (în modul descris anterior).

② După tragerea clapetei (ca la utilizarea tijei) fixează acționarea în capul stativului în modul următor: Introdu agățătoarele acționării (care se găsesc lângă orificiile de fixare a agitatoarelor) sub agățătoarele capului stativului.

③ Rotiți butonul de strângere la dreapta, până la refuz, astfel încât mânerul butonului să ajungă în poziție verticală.

④ Apasă butonul agățătorii și concomitent deplasează în spate capul împreună cu acționarea.

⑤ Cuva cu produsele ridică-o ușor, introdu la 3 ieșiturile care se găsesc la stativ și pune pe suport stativul.

⑥ Coboără capul cu acționarea mixerului până la poziția orizontală (se va auzi un clinchet de blocare a butonului agățătorii).

● Pornirea mixerului cu ajutorul manetei comutatorului determină mișcarea rotativă a cuvei și mișcarea oscilațorie a capului împreună cu acționarea.



Nu este permisă blocarea sau oprirea mișcarea de pendulare în timpul utilizării, deoarece astfel se poate produce deteriorarea suportului.

După terminarea utilizării mixerului

I

① Deconectează mixerul și scoate ștecherul din priza de rețea.

În funcție de accesorii montate:

② Scoate în afară cu ajutorul împingătorului telurile sau agitatoarele.

③ Scoate din tel discul de pasare.

● Demontează în mod invers montării tija de mixare sau vasul de mixare.

④ Înclină spre spate capul stativului față de actionare.

⑤ Rotește butonul rotibil al bornei în sensul invers al acestor de ceasornic până la rezistență și scoate cu o ușoară glisare acționarea din agățătoarele capului.

⑥ Înfășoară cordonul de racordare pe acționare și ultima înfășurare introdu-l sub mâner.

Curățarea și conservarea mixerului

Înainte de curățarea și conservarea mixerului trebuie să se aibă grijă ca ștecherul să fie scos din priză.

- Spală cu apă caldă telurile și agitatoarele adăugînd o soluție de curățare.
- Spală tija de mixare sau vasul de mixare printre nouă mixare într-o apă caldă, curată (după conectarea mixerului la rețea).
- Spală coroana dințată a cuvei rotative cu ajutorul unei perii de spălat vase.
- **Nu spăla tija de mixare și vasul de mixare în mașina de spălat vase.**
- După spălare cuva se întoarce și se varsă din aceasta apă care ar putea rămâne în spațiile de sub coroana dințată.
- După spălarea accesoriorilor mixerului, usucă-le și păstrează-le într-un loc uscat.
- Carcasa acționării sau stativul se curăță cu o cârpă umedă și apoi se șterge pînă la uscare completă.

Ecologia – ai grija de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.



Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuităre necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuităre.

Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără a anunța în prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonație, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.

VITEZE RECOMANDATE ȘI TIMPI DE LUCRU LA MIXER

FEL DE MÂNCARE	ACCESORII	CANTITATE DE PRODUS PRELUCRAT	VITEZE RECOMANDATE	TIMP DE LUCRU
Supă pentru copii	ijă de mixare	1 litru	viteza I 10 s, apoi V	40 – 60 s
Legume pasate pentru copii	ijă de mixare	0,5 litru	viteza I 10 s, apoi viteza V	1 – 1,5 min
	disc de pasare		viteza I (prin sită)	
Supă creemă	ijă de mixare	1 litru	viteza I 10 s, apoi viteza V	30 – 45 s
	vas de mixare	0,5 litru	viteza IV sau viteza V	2 min
Cocaii de fructe	ijă de mixare	0,5 litru	viteza V	30 – 60 s
	vas de mixare	0,15 kg fructe și 0,3 litru kefir	viteza IV sau viteza V	1 – 1,5 min
Verdeataș, pătrunjel, mătar ...	ijă de mixare	1 mărunchi	viteza II	30 s
	teluri	1 litru	viteza I 15 s, apoi viteza V	1 – 1,5 min
Aluat pentru clătitie	vas de mixare	0,5 litru	viteza III, IV sau V	1 min
	teluri	albus din 5 ouă	viteza V	2 – 3 min
Spumă din albus	teluri	din 6 ouă	viteza IV	7 – 8 min
			viteza III sau viteza IV	
Aluat pentru pișcoturi	teluri	0,25 kg unt vegetal	viteza III sau viteza IV	4 – 5 min
			viteza II 15 s, apoi viteza IV	
Cremă de unt	teluri	1 litru	viteza I 15 s, apoi viteza V	40 – 60 s
			viteza I 15 s, apoi viteza IV	
Frișcă	teluri	1 kg	viteza II	45 – 60 s
			viteza III	
Cartofi puie	teluri	1 kg de cartof și 0,5 kg brânză	viteza I 30 s, apoi viteza V	40 – 60 s
			viteza II	
Umplutura pentru coțofană umplută cu brânză și cartofi	teluri	0,5 kg	viteza I 30 s, apoi viteza V	4 – 5 min
			viteza III	
Brânză de vaci cu smântână	teluri	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza V	7 – 8 min.
			viteza II	
Aluat pentru turtă dulce	subjire gros	0,5 kg făină		
	agitatoare	0,5 kg făină		
Aluat cu drojdie				

Уважаемые Пользователи!

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации миксера



Опасность! / Внимание!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обращаться в специализированный сервисный пункт.
- Не вынимайте рабочие элементы из чаши до тех пор, пока миксер не закончит работу.
- Не прикасайтесь к вращающимся элементам, особенно опасны лезвия блендерной насадки и кувшина миксера. Они очень острые!
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- Перед очисткой миксера всегда вынимайте вилку из розетки.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы с миксером в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- В целях безопасности всегда используйте кувшин миксера только с закрытой крышкой. Не помещайте в кувшин миксера металлические предметы

(ложки, лопатки и т.п.) во время работы блендера. Это может привести к повреждению миксера или же поломке деталей внутри блендера, которые могут попасть непосредственно в перемешиваемый продукт, что влечет за собой угрозу Вашему здоровью или даже жизни.



Внимание!

Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности

- Подключайте миксер только к сети переменного тока 230 V.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Чтобы не допустить до перегрева мотора, не подвергайте миксер воздействию температуры выше 60°C.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Запрещается мыть элементы в то время, пока они установлены на приводе.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные дезтергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищающую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не рекомендуется использовать блендерную насадку без погружения в продукт. Если продуктом является жидкость, ее уровень не должен превышать половины высоты насадки.
- Следите за тем, чтобы внутрь блендерной насадки не попадала вода – в противном случае при ее подключении к приводу можно повредить двигатель.
- Запрещается включать миксер с пустым кувшином миксера.
- Следите за тем, чтобы в пространство под кувшином миксера, в котором находится привод, не попала вода – в противном случае при его установке на привод можно залить и повредить двигатель.
- Запрещается устанавливать одновременно венчик и мешалку для теста с зубчиками. Миксер повредится сразу же в момент пуска.
- Запрещается работать с блендерной насадкой или кувшином миксера более 3-х минут, а с венчиками и мешалками для теста более 10 мин.



Советы

Информация о изделии и рекомендации по его применению

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования. В случае использования прибора в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- Окончив работу, отключите прибор от питающей сети, а электропровод намотайте на привод миксера.

- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Мешалки и венчики с зубчиками вставляйте только в отверстия, обозначенные звездочкой.
- Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования миксера не по назначению или неправильного обращения с ним.

Техническая характеристика

Технические данные прибора указаны на заводском щитке.
Допустимое время непрерывной работы:

- с мешалками, веничками	10 мин.
- с блендерной насадкой или кувшином миксера	3 мин.

Интервал между очередными включениями 20 мин.

Уровень шума (L_{WA}):

- с мешалками, веничками, с блендерной насадкой, на подставке	80 dB/A
- с кувшином миксера (миксер 381)	84 dB/A

Миксеры имеют II класс изоляции, не требуют заземления.

Миксеры ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям РЕГЛАМЕНТА № 1275/2008/EC КОМИССИИ по требованиям к экопроекту.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство прибора

A

- 1 Привод миксера
- 2 Кнопка освобождения насадок
- 3 Ручка переключателя
- 4 Кнопка «turbo»
- 5 Отверстие для венчиков и мешалок
- 6 Отверстие для блендерной насадки
- 7 Вкладка на ручке миксера
- 8 Мешалки для теста: левая/правая (с зубчиками)
- 9 Венчики: левая/правая (с зубчиками)
- 10 Насадка для протирания
- 11 Блендер (Металлическая насадка относится к линии „silver line“)
- 12 Кувшин

13 Кувшин миксера

14 Дозатор

15 Крышка

16 Лезвия кувшина миксера

17 Подставка

18 Головка

19 Фиксирующая рукоятка

20 Фиксирующий зажим

21 Вращающаяся чаша

22 Лопатка

Типы миксеров ZELMER

B

основное оснащение миксера

дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине

Описание прибора

- Миксер имеет 5 режимов работы (скоростей). Для переключения на необходимую рабочую скорость служит переключатель выбора режима работы с цифровой шкалой: 0, 1, 2, 3, 4 и 5 на кнопке освобождения насадок, с помощью которой мешалки и венички вынимаются (выталкиваются) из привода миксера.
- Дополнительно привод оснащен кнопкой «turbo», которая предназначена для немедленного переключения на максимальную скорость вращения, несмотря на то, какая скорость была установлена на переключателе выбора режима работы. Кнопки размещаются с правой или левой стороны корпуса, специально как для правшей, так и для левшей. Кнопка «turbo» блокируется механически в положении «0».
- В приводе имеются 2 гнезда (отверстия) для закрепления мешалок и венчиков.
- Для более удобного держания миксера в верхней части привода имеется мягкая вкладка.
- На задней сренке привода имеется отверстие для установки блендерной насадки или кувшина миксера. В нерабочем положении отверстие закрывается заслонкой.
- В нижней части привода имеется углубление и зацеп для наматывания и закрепления питающего провода.

Первый пуск миксера и выбор режима работы (скорости вращения)

C

- 1 Установите выключатель в крайнее левое положение «0».
- 2 Закрепите необходимое приспособление.
- 3 Вложите вилку питающего провода в розетку.
- 4 Чтобы включить миксер, переведите выключатель вправо. Для увеличения оборотов передвиньте ручку переключателя в направлении пол. «5» и выберите необходимую скорость.

⑤ Чтобы немедленно увеличить обороты, несмотря на установленную скорость вращения, нажмите и придержите одну из кнопок «turbo» (с правой или левой стороны корпуса).

⑥ Чтобы вернуться к ранее установленной скорости, необходимо отпустить кнопку «turbo».

Подготовка миксера к работе

Работа с венчиками или мешалками для теста

- Работа с венчиками или мешалками для теста Венчики предназначены для взбивания белков и сливок, для растирания желтков с сахаром, приготовления кремов, омлетов и теста для блинчиков.
- Мешалки для теста предназначены для приготовления дрожжевого теста, сырников, теста для пряников и т.п.
- Венчики для взбивания и мешалки для теста вставляются в отверстия в нижней части миксера.

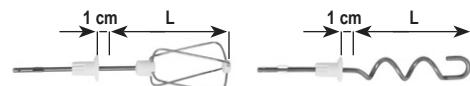
① Вставьте их в отверстия до упора – до щелчка.

⚠ При неправильной установке этих элементов они могут выпасть во время работы.

② Мешалки или венчики с зубчиками вставьте в отверстие, обозначенное звездочкой.

i Если мешалки будут установлены наоборот, то тесто будет подниматься из чаши (выдавливаться).

⚠ Уровень продуктов в чаше не должен быть выше рабочей части венчиков и мешалок (L).



Работа с насадкой для протирания

● Насадка для протирания предназначена для протирания через сито вареных овощей и фруктов, таких как морковь, картофель, помидоры, яблоки. Частично выполняет функцию блендера.

① Установите насадку для протирания на венчик с зубчиками, насаживая ее снизу.

② Вставьте венчик в гнездо на приводе, обозначенное звездочкой.

Кувшин (12)

Кувшин выполнен из прозрачного пластика и используется как емкость при использовании блендерной насадки.

Работа с блендерной насадкой

Блендерная насадка используется для:

- смешивания жидкостей,
- измельчения вареных овощей и сырых, мягких фруктов,

- приготовления майонеза и различных паст,
- приготовления супов для младенцев.
- измельчения льда (только металлическая насадка).

Отодвинуть заслонку и установить насадку на приводе.

① Слегка нажмите на защелку, а потом переведите в направлении, как показано на рисунке.

② Вставьте насадку резьбой в отверстие и завинтите вправо до упора.

⚠ Неправильная установка блендерной насадки может привести к повреждению муфты привода или самой блендерной насадки.

③ Включайте миксер только после погружения блендера в перерабатываемый продукт.

Работа с кувшином миксера

⚠ Во время работы всегда держите миксер в руке.

Кувшин миксера предназначен для приготовления супов для младенцев, коктейлей и жидкого теста.

● С обеих сторон кувшина обозначен уровень „макс. 500 ml“, который показывает максимальный уровень продукта, которым можно наполнить кувшин, и шкала от 200 ml до 500 ml.

① Отодвинув заслонку (как в случае использования насадки), закрепите кувшин следующим образом:

Установите кувшин миксера на привод так, чтобы 3 выступа на дне кувшина совпали с углублениями на корпусе привода таким образом, чтобы муфта кувшина и привод миксера соединились.

② Придерживая привод за ручку, поверните кувшин по часовой стрелке до упора, в рабочее положение. Кувшин будет правильно установлен только в том случае, если 3 выступа войдут под корпус привода, а фиксатор снизу кувшина «перескочит» за круглый выступ на корпусе привода.

③ Положите в кувшин продукты и закройте крышкой с дозатором – во время работы в кувшин можно добавлять необходимые ингредиенты.

Работа с подставкой-основанием и вращающейся чашей

Установка миксера на подставке-основании облегчает работу с использованием венчиков или мешалок. Пользователь в это время имеет свободные руки.

Привод, закрепленный в головке подставки, во время работы автоматически приводит головку в движение, а чаша с продуктом начинает при этом вращаться.

С подставкой могут использоваться только специально для этого приспособленные венчики и мешалки. В комплект миксера с подставкой входит только одна мешалка и один венчик с зубчиками.

① Вставьте венчики или мешалки в отверстия в приводе (описанным выше способом).

② Отодвинув заслонку (как при использовании насадки) закрепите привод в головке подставки следующим образом: Вставьте фиксаторы привода (расположенные вблизи отверстий для крепления мешалок) под фиксаторы головки подставки.

③ Повернуть ручку зажима вправо до упора так, чтобы рукоятка ручки установилась вертикально.

④ Нажмите кнопку захвата и одновременно отклоните назад головку вместе с приводом.

⑤ Немного поднимите чашу с продуктом, установите на 3 выступа, находящиеся на подставке, и опустите.

⑥ Опустите головку с приводом миксера до горизонтального положения (услышите щелчок блокирования кнопки фиксатора).

- При включении миксера чаша начнет вращаться, а головка с приводом приведется в колебательное движение.



Запрещается блокировать или задерживать качательное движение головки во время работы миксера, так как это может привести к его повреждению.

Окончание работы



① Отключите миксер и выньте вилку питающего электропровода из розетки.

В зависимости от установленных приспособлений:

- ②** Освободите (вытолкните) венчики или мешалки.
③ Снимите с венчика насадку для протирания.
● Снимите в обратной последовательности блендерную насадку и кувшин миксера.
④ Отклоните назад головку подставки с приводом.
⑤ Поверните рукоятку до упора против часовой стрелки и снимите привод миксера с фиксаторов.
⑥ Намотайте питающий электропровод на привод.

Очистка и консервация миксера

Перед очисткой и консервацией миксера необходимо обязательно вынуть вилку из розетки.

- Венчики и мешалки необходимо мыть теплой водой с добавлением моющего средства.
- Для очистки блендерной насадки и кувшина миксера налейте в кувшин немного чистой, теплой воды и ненадолго включите.
- Зубчатый механизм вращающейся чаши нужно мыть с помощью специальной щеточки для мытья посуды.
- **Не мойте блендерную насадку и кувшин миксера в посудомоечной машине.**
- Чашу вымойте и вылейте из нее воду, которая могла остаться в пространстве под зубчатым механизмом.
- Вымытые принадлежности необходимо вытереть насухо и хранить в сухом месте.
- Корпус привода или подставки-основания протереть влажной тканью, а затем вытереть насухо.

Экология – Забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особых усилий. С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ И ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКСЕРА

БЛЮДО	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ	КОЛ-ВО ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ПРОДУКТОВ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ	ВРЕМЯ РАБОТЫ
Детский суп	блендерная насадка	1 литр	I скорость 10 сек, затем V скорость	40 – 60 сек
Детские овощные поре	блендерная насадка насадка для приправления	0,5 литра	I скорость 10 сек, затем V скорость I скорость (через ситечко)	1 – 1,5 мин
	блендерная насадка кувшин миксера	1 литр 0,5 литра	I скорость 10 сек, затем V скорость IV скорость или V скорость	30 – 45 сек 2 мин
Суп-поре	блендерная насадка	0,5 литра	V скорость	30 – 60 сек
	кувшин миксера	0,15 кг фруктов и 0,3 литра кефира	IV скорость или V скорость	1 – 1,5 мин
Фруктовый коктейль	блендерная насадка	1 пучок	II скорость	30 сек
	веночки	1 литр	I скорость 15 сек, затем V скорость	1 – 1,5 мин
Тесто для блинчиков	кувшин миксера	0,5 литра	III, IV или V скорость	1 мин
Бисквитное тесто	веночки	из 6 яиц	IV скорость	2 – 3 мин
	веночки	бепки из 5 яиц	V скорость	7 – 8 мин
Взбитые белки	веночки	0,25 кг растительного масла	III или IV скорость	4 – 5 мин
	веночки	1 литр	II скорость 15 сек, затем IV скорость	
Сливочный крем	веночки	1 кг	I скорость 15 сек, затем V скорость	40 – 60 сек
	веночки	1 кг картофеля и 0,5 кг творога	I скорость 15 сек, затем IV скорость	40 – 60 сек
Творог со сметаной	веночки	0,5 кг	III скорость	45 – 60 сек
	жидкое густое	0,5 кг муки мешалки для теста	I скорость 30 сек, затем III – V скорость	4 – 5 мин
Дрожжевое тесто	мешалки для теста	0,5 кг муки	I скорость 30 сек, затем V скорость	7 – 8 мин.

Уважаеми клиенти!

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обрънете на препоръките за безопасност. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда.

Препоръки за безопасност и правилно използване на миксера



Опасност!/Предупреждение!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Не включвате уреда, ако захранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.
- Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специалистично ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на.
- Не изваждайте от съда работните елементи, когато миксерът работи.
- Не докосвайте с ръце работещите приставки, особено опасни са ножовете на приставката за пасиране и купата за пасиране. Те са много остри!
- Преди замяна на оборудването или доближаване до частите, движещи се по време на употреба, следва да изключите уреда и да го отключите от захранването.
- Преди почистване на миксера винаги изваждайте захранващия кабел от електрическия контакт.
- Бъдете особено внимателни по време на работа с миксера в присъствието на деца.
- Не потапяйте задвижващия механизъм на миксера във вода и не го мийте под течаща вода.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сензорни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявате на деца да си играят с уреда.
- От гледна точка на безопасността разбиването на продуктите в каната за разбиване трябва да става с поставен капак. Забранено е да се слагат каквито

и да било предмети вътре в каната за разбиване като напр.: лъжица, шпатула и др. Това може да доведе до повредата на миксера или счупването на елементите вътре в каната и попадането им направо в разбивания продукт, което представлява опасност за здравето и дори живота на човека.



Внимание!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Миксерът може да се включи само към мрежа с променлив ток 230 V.
- Не изваждайте щепсела от контакта с дърпане за кабела.
- Не излагайте миксера и неговите елементи на влиянието на температура над 60°C. Така може да повредите миксера.
- Не мийте приставките, когато са монтирани към задвижващия механизъм.
- За мене на външните елементи не използвайте прекалено силни миешки препарати – емулсии, млека, пасти и др. Те могат да отстраният нанесените информационни символи като напр.: скали, обозначения, предупредителни знаци и др.
- Не включвате приставката за пасиране, без да сте я потопили в продуктите, ако разбивате течности, тяхното ниво не бива да надвиши половината височина на приставката.
- Внимавайте да не залеете с вода вътрешната част на корпуса на приставката за пасиране – след като я монтирате към задвижващия механизъм, водата може да проникне в двигателта.
- Не използвайте миксера с празна купа за пасиране.
- Внимавайте да не залеете с вода долната част на купата за пасиране, където се намира съединителят – след монтиране върху задвижващия механизъм двигателят може да се намокри.
- Не слагайте същевременно бъркалките и приставката за разбиване със зъбчатката в гнездата на задвижващия механизъм. Така миксерът ще се повреди в момента на включването му.
- Не използвайте приставката за пасиране или купата за пасиране повече от 3 мин., а приставките за разбиване и бъркалките повече от 10 мин.



Указание

Информация за продукт и указания относно ползването му

- Уредът е предназначен за ползване в домашни условия. В случай, че се използва в заведение за обществено хранене, условията на гарантията се променят.

- След приключване на работа извадете от електрическия контакт захранващия кабел и го навийте около миксера.
- Не мийте металните части в съдомиялна машина. Прекалено силните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на металните части. Мийте ги ръчно, с обикновен препарат за миене на съдове.
- Бъркалките или приставките за разбиване със зъбчатка се слагат само в гнездото, обозначено със звездишка.
- Производителят не отговаря за повреди, предизвикани от използване на миксера по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или от неправилната му употреба.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Допустимо време на работа на задвижващата система:

- с бъркалките, приставките за разбиване 10 мин.
- с приставката за пасиране или купата за пасиране 3 мин.

Почивка преди повторно използване (мин.) 20 мин.

Ниво на шум (L_{WA}):

- с бъркалките, приставките за разбиване, приставката за пасиране, на стойката 80 dB/A
- с купата за пасиране (миксер 381) 84 dB/A

Миксерите имат II клас изолация, не се нуждаят от заземяване.

Миксерите ZELMER отговарят на изискванията на действащите стандарти.

Уредът е съобразен с РЕГЛАМЕНТА НА КОМИСИЯТА (ЕС) NR 1275/2008 касаещ изискванията за експоектиране.

Уредът е съвместим с изискванията на следните директиви:

- Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Устройство на уреда

A

- 1 Задвижващ механизъм на миксера 481
- 2 Бутон за сваляне на приставките
- 3 Превключвател
- 4 Бутон „турбо”
- 5 Гнезда на приставките за разбиване или бъркалките
- 6 Отвор на приставката за пасиране
- 7 Наставка на дръжката
- 8 Бъркалки: лява/дясна (със зъбчатка)
- 9 Приставки за разбиване: лява/дясна (със зъбчатка)
- 10 Диск за пасиране
- 11 Приставка за пасиране (Металният накрайник се отнася за линия „silver line”)

- 12 Чаша
- 13 Купа за пасиране
- 14 Мярка
- 15 Капак
- 16 Нож на купата
- 17 Стойка
- 18 Глава
- 19 Регулатор на прикрепващия елемент
- 20 Бутон на прикрепващия елемент
- 21 Въртяща се купа
- 22 Шпатула

Типове миксери ZELMER

B

- ✓ основни принадлежности на миксера
 ○ допълнителни принадлежности, които могат да се купят отделно в магазините

Описание на уреда

- Миксерът има 5 скорости. За настройка на отделните скорости на въртене служи превключвателят съгласно цифровите обозначения: 0, 1, 2, 3, 4, и 5, намиращи се на бутона за сваляне на бъркалките и приставките за разбиване от задвижващия механизъм.
- Допълнително задвижващият механизъм има бутон „турбо”, който служи за незабавно включване на максималната скорост на въртене, без значение каква скорост е настроена на превключвателя. Тези бутони са разположени от дясната и от лявата страна на корпуса за ползване с дясната и лява ръка. При положение „0” бутоњът „турбо” е механически блокиран.
- От долната страна на задвижващия механизъм са разположени едно до друго 2 гнезда (отвори), в които се слагат приставките за разбиване или бъркалките.
- От горната страна на задвижващия механизъм се намира наставката на дръжката, изработена от материал, който увеличава комфорта при държане на миксера.
- От задната страна на задвижващия механизъм се намира отвор за прикрепване на приставката за пасиране или купата за пасиране. Този отвор е затворен с подвижно капаче.
- В долната част на задвижващия механизъм има вдълбнатина и място за закачване, което дава възможност за навиване на захранващия кабел около двигателя.

Пускане на миксера и настройка на желаната скорост (на въртене)

C

- 1 Настройте механизма на превключвателя на положение „0” – крайното положение от лявата страна.
- 2 Прикрепете избраната приставка.
- 3 Пъхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.

④ Включете миксера, като преместите превключвателя надясно. (За да увеличите оборотите, преместете превключвателя по посока към положение „5”, изберете желаната скорост на въртене).

⑤ За да увеличите оборотите веднага, без значение каква скорост на въртене е настроена, натиснете и задържте един от бутоните „турбо” (от дясната или лявата страна на корпуса).

⑥ Ако искате да се върнете към настроената преди това скорост на въртене, пуснете бутона „турбо”.

Приготвяне на миксера за работа

Работа с приставките за разбиване и бъркалките

- Приставките за разбиване са предназначени за разбиване на пяна, за бита сметана, разбиване на жълтци със захар, приготвяне на кремове и тесто за омлети и палачинки.
 - Бъркалките служат за разбъркване на бъркано тесто, тесто с мая, сладкиши, меденки и др.
 - Приставките за разбиване и бъркалките се слагат в гнездата, които се намират от долната страна на миксера.
- ① Натиснете ги докрай – докато прикрепващите елементи не щракнат.



Ако тези елементи бъдат неправилно поставени, по време на работа те ще паднат.

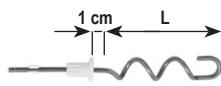
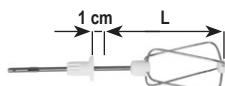
② Сложете бъркалките или приставките за разбиване със зъбчатка в гнездото, обозначено със звездичка.



Ако бъркалките бъдат поставени обратно, тестото ще се повдига (тестото ще излезе от съда).



Нивото на продуктите, намиращи се в съда не бива да надвишава височината на работната част на приставките за разбиване или бъркалките (L).



Работа с диска за пасиране

- Дискът за пасиране служи за пасиране през цедка на варени зеленчуци и плодове като напр: моркови, картофи, домати, ябълки. Отчасти изпълнява функциите на приставката за пасиране.

① Поставете диска за пасиране отдолу на приставката за разбиване със зъбчатката.

② Пъхнете приставката в гнездото на двигателя, обозначено със звездичка.

Чаша (12)

Изработена е от прозрачна пластмаса, използва се при работа с приставката за пасиране.



Работа с приставката за пасиране

Приставката за пасиране се използва за:

- разбъркване на течности,
- раздробяване на варени зеленчуци и сирови меки плодове,
- приготвяне на майонеза и различни видове пасти,
- приготвяне на супи за бебета.
- раздробяване на лед (отнася се само за металната приставка).

Приставката се прикрепва към задвижващия механизъм след отваряне на капачето.

① Натиснете леко капачето, а след това го преместете в посоката, показана на рисунката.

② Сложете винтовата част на приставката в отвора на задвижващия механизъм и я завъртете надясно докрай.



Ако приставката за пасиране не е завъртяна докрай, това може да повреди съединителя в задвижващия механизъм или самата приставка.

③ След потапяне на приставката в продуктите за разбиване, включете миксера.



Работа с купата за пасиране



През цялото време на работа дръжте миксера с ръка.

Купата за пасиране е предназначена за приготвяне на супи за бебета, коктейли и тесто за палачинки.

- От двете страни на купата има надпис „500 ml max.”, който означава максималното ниво на продукта, с който може да се напълни купата, и скала, която обозначава вместимост от 200 мл до 500 мл (според означенията, показани на рисунката).

① След отваряне на капачето (ако при използване на приставката за пасиране) прикрепете купата по следния начин:

Поставете купата за пасиране върху задвижващия механизъм така, че трите издатини, които се виждат от долната страна на купата, да влязат в изрезите на корпуса на задвижващия механизъм и същевременно съединителят на купата да се съедини със задвижващия механизъм на миксера.

② Хванете задвижващия механизъм за дръжката и завъртете купата по посока на часовниковата стрелка докрай. Правилното съединяване ще се получи, когато трите издатини влязат под корпуса на задвижващия механизъм, а прикрепващият елемент на ръба на купата „пресочи” зад кръглата издатина, намираща се на корпуса на задвижващия механизъм.

③ Напълнете купата с продукти и поставете капака с мярката – по време на работа можете да добавяте в купата допълнително продукти.

Работа със стойката с въртящата се купа



Стойката с монтирания задвижващ механизъм улеснява работата при използване на приставките за разбиване или бъркалките и по този начин "освобождава" ръцете на потребителя.

Задвижващият механизъм, прикрепен в главата на стойката по време на работа автоматично привежда главата в махаловидно движение и завърта купата с разбърквания продукт.

За работа със стойката са предназначени само приставките за разбиване и бъркалките, пригодени за тази цел. При миксера със стойка в комплекта има една бъркалка и една приставка за разбиване със зъбчатка.

① Пъхнете в задвижващия механизъм приставките или бъркалките (по начина, описан по-горе).

② Махнете капачето (ако при използване на приставката за пасиране) и прикрепете задвижващия механизъм в главата на стойката по следния начин: Пъхнете прикрепващите елементи на задвижващия механизъм (намиращи се край отворите за прикрепване на бъркалките) под прикрепващите елементи на главата на стойката.

③ Завъртете върток на държателя надясно до съпротивление така, че дръжка на въртика да е поставена вертикално.

④ Натиснете бутона на прикрепващия елемент и същевременно дръпнете главата назад заедно със задвижващия механизъм.

⑤ Повдигнете леко нагоре купата с продуктите, поставете я на трите издатини, намиращи се на стойката и сложете върху подставката на стойката.

⑥ Свалете главата със задвижващия механизъм на миксера до хоризонтално положение (ще се чуе щракване на бутона на прикрепването).

● Включването на миксера от превключвателя ще приведе купата във въртеливо движение, а главата заедно със задвижващия механизъм – в махаловидно движение.

⚠ Не блокирайте и не задържайте махаловидното движение по време на работа, тъй като това може да доведе до повреда на стойката.

След приключване на работа с миксера



① Изключете миксера и извадете щепселът от електрическия контакт.

В зависимост от монтираниите приставки:

② Свалете с помощта на бутона приставките за разбиване или бъркалките.

③ Свалете от приставката за разбиване диска за пасиране.

● Свалете по начин обратен на монтажа приставката за пасиране или купата за пасиране.

④ Повдигнете главата на стойката със задвижващия механизъм назад.

⑤ Завъртете регулатора на прикрепващия елемент по посока обратна на часовниковата стрелка докрай и извадете задвижващия механизъм от прикрепващите елементи на главата.

⑥ Навийте захранващия кабел около задвижващия механизъм, а последната намотка пъхнете под наставката.

Почистване и поддръжка на миксера

Преди почистване и извършване на дейности по поддръжката на миксера обрънете внимание щепселът да е изведен от контакта.

- Приставките за разбиване и бъркалките мийте с топла вода с препарат за миене.
- Приставката за пасиране и купата за пасиране измийте с включването им за разбъркване на чиста, топла вода (след включване на миксера към електричеството).
- Зъбчатият елемент на въртящата се купа мийте с помощта на четка за миене на съдове.
- Не мийте приставката за пасиране и купата за пасиране в съдомиялна машина.
- След измиване обрънете купата и излейте водата, която може да е останала в пространството под зъбчатия елемент.
- След като измийте приставките на миксера, изсушете ги и ги съхранявайте на сухо място.
- Корпуса на задвижващия механизъм или стойката почистете с влажна кърпа, а след това ги изтрийте, за да ги подсушите.

Екология – грижа за околната среда

Всеки потребител може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно нито скъпо. За тази цел: картонените опаковки предайте за вторични съоръжения, полиетиленовите пликове (ПЕ) изхвърляйте в контейнера за пластмаса.



Изхабения уред предайте в съответния пункт за събиране на уреди, тъй като намиращите се в уреда опасни съставни части могат да представляват опасност за околната среда.

Не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци!!!

Производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба. Производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ СКОРОСТИ И ВРЕМЕНА РАБОТА НА МИКСЕРА

ХРАНА	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО НА ПРЕРАБОТВАНИЯ ПРОДУКТ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ СКОРОСТИ	ВРЕМЕНА РАБОТА
Супа за деца	пристапка за пасиране	1 лъпър	I скорост 10 сек., после V скорост	40 – 60 сек.
Зеленчукови порета за деца	пристапка за пасиране	0,5 литра	скорост 10 сек., после V скорост	
	диск за пасиране		I скорост (през цедка)	1 – 1,5 мин.
Крем-супа	пристапка за пасиране	1 лъпър	I скорост 10 сек., после V скорост	30 – 45 сек.
	кула за пасиране	0,5 литра	IV скорост или V скорост	2 мин.
Плодов коктейл	пристапка за пасиране	0,5 литра	V скорост	30 – 60 сек.
Подправки: магданоз, котър...	кула за пасиране	0,15 кг плодове и 0,3 литра кисело млечно	IV скорост или V скорост	1 – 1,5 мин.
Тесто за палачинки	пристапка за пасиране	1 връзка	II скорост	30 сек.
Белгъци на пяна	пристапка за разбиване	1 лъпър	I скорост 15 сек., после V скорост	1 – 1,5 мин.
Тесто за пандишпан	кула за пасиране	0,5 литра	III, IV или V скорост	1 мин.
Маслен крем	пристапка за разбиване	белгъци от 5 яйца	V скорост	2 – 3 мин.
Бита сметана	пристапка за разбиване	от 6 яйца	IV скорост	7 – 8 мин.
Картофено пюре	пристапка за разбиване	0,25 кг растително масло	III или IV скорост	4 – 5 мин.
Пънка за пирожки	пристапка за разбиване	1 лъпър	II скорост 15 сек., после IV скорост	
Извара със сметана	пристапка за разбиване	1 кг	I скорост 15 сек., после V скорост	40 – 60 сек.
Тесто за меденик	пристапка за разбиване	1 кг картофи и 0,5 кг сирене	I скорост 15 сек., после IV скорост	40 – 60 сек.
Тесто с мята	рядко	0,5 кг	III скорост	45 – 60 сек.
	гъсто	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после III – скорост	4 – 5 мин.
	Бъркалки	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после V скорост	7 – 8 мин.

Шановні Клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласково про-
сімо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми реко-
мендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари
компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього
продукту.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з експлуатації,
приділяючи особливу увагу рекомендаціям щодо техніки
безпеки. Збережіть інструкцію, щоби Ви могли скориста-
тися нею в разі потреби в майбутньому.

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації міксерів



Небезпека! / Попередження!

Недотримання загрожує травмами

- Забороняється вимкнути пристрій з пошкодженим проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи ква-
ліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки під-
готовленним персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціа-
лізованого сервісного центру.
- Забороняється вимати з посудини робочі еле-
менти під час роботи міксерів.
- Забороняється торкатися руками працюючих еле-
ментів оснащення, особливо небезпечними є ножі насадки для змішування і блендера. Вони дуже гострі!
- Перед заміною елементів або при контакті з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Забороняється занурювати привод міксерів у воду або мити його під проточною водою.
- Слід зберігати особливу обережність, якщо міксер працює в присутності дітей.
- Не дозволяйте користуватися пристроями особам (у т.ч. дітям) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з пристроями.
- Ураховуючи безпеку, змішування продуктів у змі-
шувальній квартирі виконувати зі встановленою

кришкою. Забороняється покладати будь-які пред-
мети усередину кварти, тобто: ложку, лопатку та ін. Це може привести до пошкодження міксерів або виламання елементів ізсередини кварти та їхнього потраплення безпосередньо до змішаного про-
дукту, що складає небезпеку для здоров'я, а навіть життя людини.



Увага!

Недотримання загрожує пошкодженням
майна

- Міксер можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягнууч за провід.
- Не слід наражати міксер та оснащення на вплив температури, що перевищує 60°C. Можна пошкодити міксер.
- Забороняється мити міксер, не від'єднавши провід живлення від електромережі.
- Забороняється мити оснащення, встановлене на приводі.
- Для чищення зовнішніх елементів не рекомендується їзді миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, паст і т.д., адже вони можуть пошкодити також інформаційні графічні символи, такі як: шкали, позначки, застежні знаки і т.д.
- Насадку для змішування слід застосовувати тільки зануривши її в продукти. У випадку рідини її рівень не повинен перевищувати половини висоти насадки.
- Слід приділяти особливу увагу щоби не залити корпус насадки для змішування – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється включати міксер з пустим блендером.
- Слід приділяти особливу увагу щоби не залити водою нижню частину блендера, де знаходитьться муфта – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється одночасно підключати мішалку та вінчик для взбивання із зубцями в гнізда приводу – міксер знищиться в момент запуску.
- Рекомендується не використовувати насадку для змішування та блендер довше 3 хв., а вінчики для взбивання та мішалки - довше 10 хв.



Вказівка

Інформація про продукт та вказівки щодо
користування

- Обладнання призначено для домашнього вико-
ристання. У випадку його використання для цілей
діяльності із загального харчування, умови гарантії
змінюються.

- Після закінчення роботи провід живлення слід від'єднати від електромережі і обернути довкола приводу міксеру.
- Не рекомендовано мити металеві частини в посудомийній машині, оскільки в таких машинах використовуються активні миючі розчини, які можуть спричинити потемніння металу. Мийте руками використовуючи традиційні засоби для миття посуду.
- Мішалку або вінчик для взбивання, на яких є шестерня з зубцями, вставляти тільки в гнізда, позначене на міксері символом „зірочка”.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли в наслідок неправильного обслуговування міксеру або використання не за призначеним.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі приводу.

Допустимий час роботи приводної системи:

- з мішалками, вінчиками для взбивання 10 хв
- з насадкою для змішування або блендером 3 хв

Тривалість перерви перед повторним використанням (мінімум) 20 хв

Гучність пристрою (L_{WA}):

- з мішалками, вінчиками для взбивання, насадкою для змішування, на підставці 80 дБ/А
- з насадкою для змішування або блендером (381) 84 дБ/А

Міксер належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення.

Міксер „ZELMER“ відповідає вимогам державних стандартів.

Прилад виконує вимоги РОЗПОРЯДЖЕННЯ КОМІСІЇ (WE) № 1275/2008 щодо вимог, які стосуються екопроекту.

Пристрій відповідає вимогам директив:

- Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнетична сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Виріб позначений знаком СЕ на номінальній панелі.

Складові частини пристріду



- Привод міксеру
- Кнопка виштовхувала
- Важіль перемикача
- Кнопка „turbo”
- Гнізда для збивачок або мішалок
- Отвір для насадки для змішування
- Вкладиш ручки
- Мішалки: ліва/права з зубцями
- Вінчики для взбивання: ліва/права (з зубцями)
- Терка
- Змішувальна насадка (Металева насадка відноситься до лінії „silver line”)

- Посудина
- Блендер
- Дозатор
- Кришка
- Ніж блендера
- Стійка
- Головка
- Регулятор затиску
- Кнопка зачепу
- Обертельна миска
- Лопатка

Моделі міксерів ZELMER



✓ базове оснащення міксеру

○ додаткове оснащення, можна купити в супермаркетах, магазинах електропобутової техніки

Опис пристрію

- Міксер має 5 режимів. Для регулювання швидкості обертання служить важіль-перемикач, згідно з цифровими позначками: 0, 1, 2, 3, 4 і 5, що знаходяться на кнопці виштовхувача, який служить для відключення (випіхання) мішалок або збивачок з приводу міксеру.
- Додатково привод оснащений кнопкою „turbo“, яка служить для моментальногосяя максимальної швидкості обертання незалежно від режиму, на якому стоїть важіль перемикача. Ці кнопки розміщені з правої та лівої сторони корпуса, для зручності всіх користувачів. В позиції „0“ кнопка „turbo“ механічно блокується.
- Внизу приводу поряд знаходяться 2 гнізда (отвори), в яких підключаються мішалки або вінчики для взбивання.
- У верхній частині приводу на ручці розміщено вкладиш, виготовлений з матеріалу, що полегшує тримання приводу міксеру.
- На задній частині приводу знаходитьсья отвір для кріплення насадки для змішування або блендера. Цей отвір закривається рухомою засувкою.
- В нижній частині приводу розміщено отвір та виступ, що дозволяють закрутити провід живлення довкола приводу.

Запуск міксеру і настройка бажаного режиму (швидкості обертання)



- Установіть важіль перемикача у положення „0“ – крайнє положення лівого боку.
- Закріпіть вибраний інструмент.
- Уставте вилку приєднувального проводу до розетки.
- Укліють міксер, пересуваючи важіль вправо. Щоби збільшити оберті слід пересунути важіль в напрямку до позначки „5“, обрати бажану швидкість обертання.

⑤ Щоби моментально збільшити оберти незалежно від встановленої швидкості обертання, слід натиснути і трирати натисненім одну з кнопок „turbo” (з правої або лівої сторони корпуша).

⑥ Щоби повернутися до обраної раніше швидкості обертання слід відпустити кнопку „turbo”.

Підготовка міксера до роботи

Робота із вінчиками для взбивання або

D

- Вінчики для взбивання призначенні для збивання піни, збитих вершків, для розтирання жовтків з цукром, приготування кремів, атож тіста для омлетів і написників.
- Мішалки призначенні для приготування пісочного тіста, дріжджового тіста, сирників, пряників і т.д.
- Вінчики для взбивання і мішалки підключаються в гнізда внизу пристрою.

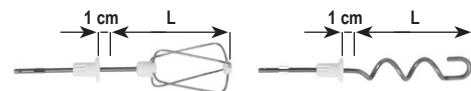
① Втиснути до відчутного спротиву – до замикання зачіпок.

⚠ При неправильному підключені ці частини під час роботи випадають.

② Мішалку або вінчик для взбивання з зубцями вставити в гніздо позначене зіркою.

i Протилежне підключення мішалки приведе до піднесення тіста (втягнення тіста всередину міксера).

⚠ Рівень продуктів в посудині не повинен бути вищим ніж робочі частини збивачок чи мішалок (L).



Робота з теркою

E

● Терка призначена для протирання через сіто вареніх овочів і фруктів, таких як: морква, картопля, помидори, яблука. Частково виконує функції насадки для змішування.

① Терку слід насадити на вінчик для взбивання з зубцями.

② Вставити вінчик для взбивання до гнізда приводу, позначеного зіркою.

Посудина (12)

Виготовлена з прозорого пластику, використовується при роботі зі вінчиками для взбивання, мішалками або насадкою для змішування.

Робота з насадкою для змішування

F

Насадку для змішування використовують щоби:

- змішувати рідини,
- подрібнити варені овочі і м'які сирі фрукти,

- приготувати майонез і різновідні пасті,
- приготувати суп для немовлят.
- колоти лід (тільки для версії з металевою насадкою).

Необхідно відсунуту засувку і прикріпити насадку до приводу.

① Натисніть легко засувку, потім пересуньте у напрямку, як це вказано на рисунку.

② Гвинтову частину насадки вставити в отвір приводу і закручувати вправо до опору.

⚠ Якщо насадку для змішування закручувати неправильно, можна пошкодити муфту приводу або саму насадку.

③ Міксер включати після того, як насадку опустили в продукт.

Робота з блендером

G

⚠ Протягом цілого часу праці тримайте міксер у руці.

Призначений для приготування супів для немовлят, коктейлів і тіста для написників.

● З обох сторін блендера розміщений надпис „500 мл max”, що визначає максимальний рівень продукту, яким можна наповнити блендер, та графічний поділ, що визначає об'єм від 200 мл до 500 мл, згідно позначень як на малюнку поряд.

① Відсунуту заглушку (як при використанні насадки) і закріпіти блендер наступним чином: Встановити блендер на привод таким чином, щоби З помітні виступи знизу блендера увійшли до заглиблень корпусу приводу і водночас відбулося поєднання муфти блендера і приводу міксера.

② Тримаючи привод за рукоять, повернути блендер в напрямку годинникової стрілки до упору. Поєднання буде правильним тоді, коли З виступи увійдуть під корпус приводу, а зачіпка на ребрі блендера перескочить за кулеподібний виступ, що знаходиться на корпусі приводу.

③ Наповніть блендер продуктами. Закрійте кришкою з дозатором – під час роботи можна подавати в блендер додаткові продукти.

Робота з підставкою з обертальною місцю

H

Підставка з закріпленим приводом полегшує роботу з використанням збивачок або мішалок, адже користувач під час роботи має „вільні” руки.

Привод, закріплений в головці підставки, під час роботи викликає маятниковий рух головки і, водночас, обертальний рух місці зі змішуванням продуктом.

При роботі з підставкою можна використовувати тільки спеціально для цього пристосовані вінчики для взбивання та мішалки. В міксері з підставкою в комплекті є одна мішалка і один вінчик для взбивання з зубцями.

① Вінчики для взбивання або мішалки вставити в привод (як описано вище).

② Відсунути засувку (як при використанні насадки) і закріпити привод в головці підставки наступним чином: Завести зачіпки приводу (що знаходяться біля отворів для кріplення мішалок) під зачіпки головки стояка.

③ Повернути ручку затискача вправо до упору так, щоб рукоїв'я ручки знаходилася вертикально.

④ Натиснути кнопку зачіпки і одночасно відхилити назад головку разом з приводом.

⑤ Миску з продуктами легко підняти, розмістити на 3 виступах, що знаходяться на підставці, і поставити на основу підставки.

⑥ Опустити головку з приводом міксера в горизонтальну позицію (до стику блокування зачіпок).

- Після запуску міксера важелем перемикача миска розпочне обертальний, а головка разом з приводом – маятниковий.



Не блокуйте і не припиняйте маятниковий рух під час праці, тому що це може привести до пошкодження стояка.

Після закінчення роботи міксера



① Виключити міксер і витягнути штепсель з розетки електромережі.

В залежності від встановленого оснащення:

② Виштовхнути виштовхувачем вінчики для взбивання або мішалки.

③ Зняти з вінчиків для взбивання терку.

④ Демонтувати насадку для змішування або блендер зворотнім від монтажу шляхом.

⑤ Відхилити головку з приводом назад.

⑥ Відкрутити вороток затискача в напрямку проти годинникової стрілки до упору і витягнути привод з зачіпок головки.

⑦ Обгорнути провід довкола приводу, а останній моток сховати під вкладку.

Чищення і консервація

Перед чищенням і консервацією міксеря необхідно витягнути штепсель з розетки.

● Вінчики для взбивання і мішалки мити теплою водою з миючими засобами.

● Щоби помити насадку для змішування або блендер мити, слід налити чисту теплу воду і включити міксер (після підключення до електромережі).

● Зубчастий вінець обертальної миски мити за допомогою щітки для миття посуду.

● Миску після миття перевернути і вилити воду, яка могла залишитися під зубчастим вінцем.

● Після миття оснащення міксеря слід висушити і перевіхувати в сухому місці.

● Корпус приводу або підставки слід очистити вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.

Екологія – дбаймо про навколошине середовище!

Кожен користувач може dbati про охорону навколошинього природного середовища. Це не є трудним, ні надто коштовним. З цією метою: картонне упакування здати на макулатуру, поліетиленові мішки (PE) кинути в контейнер для пластиків.



Відпрацьоване обладнання здайте у відповідний пункт складування, тому що небезпечні компоненти, що містяться в обладнанні можуть складати шкідливу дію для середовища.

Не викидайте разом з комунальними відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині тарифспорного засобу.
- Під час транспортування запізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на пласких піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі завстосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріplення, схеми розміщення упакованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначеннем або його неналежного обслуговування.

Виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тоговельним, естетичним та іншими причинами.

РЕКОМЕНДОВАНІ ШВИДКОСТІ І ЧАС РОБОТИ МІКСЕРА

СТРАВА	ОСНАЩЕННЯ	КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТУ, ЩО ОБРОБЛЯЄТЬСЯ	РЕКОМЕНДОВАНА ШВИДКОСТЬ	ЧАС РОБОТИ
Суп для дітей	насадка для змішування	1 літр	I режим 10 с, потім V режим	40 – 60 с
Суп для дітей	насадка для змішування терка	0,5 літра	I режим 10 с, потім V режим I режим (через сикто)	1 – 1,5 хв
Суп-пюре	насадка для змішування	1 літр	I режим 10 с, потім V режим	30 – 45 с
	блендер	0,5 літра	IV режим або V режим	2 хв
Фруктовий коктейль	насадка для змішування	0,5 літра	V режим	30 – 60 с
Зелень: петрушка, кріп	насадка для змішування	0,15 кг фруктів / 0,3 л кефіру	IV режим або V режим	1 – 1,5 хв
	вінички для взбивання	1 пучок	II режим	30 с
Тісто для написників	вінички для взбивання	1 літр	I режим 15 с, потім V режим	1 – 1,5 хв
	блендер	0,5 літра	III, IV або V режим	1 хв
Збиті білки	вінички для взбивання	білки з 5 яєць	V режим	2 – 3 хв
Бісквітне тісто	вінички для взбивання	3 6 яєць	IV режим	7 – 8 хв
Масляний крем	вінички для взбивання	0,25 кг рослинного масла	III або IV режим	4 – 5 хв
Збиті вершки	вінички для взбивання	1 літр	II режим 15 с, потім IV режим	
Картопляне пюре	вінички для взбивання	1 кг	I режим 15 с, потім V режим	40 – 60 с
Фарш для вареників	вінички для взбивання	1 кг картоплі і 0,5 кг смородини	I режим 15 с, потім IV режим	40 – 60 с
Сир з сметаною	вінички для взбивання	0,5 кг	III режим	45 – 60 с
Тісто для прянинку	рідке	вінички для взбивання	I режим 30 с, потім III – V режим	4 – 5 хв
	густе	мішалки	0,5 кг борошна	
Дріжджове тісто		мішалки	0,5 кг борошна	I режим 30 с, потім V режим
				7 – 8 хв

Dear Clients!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

We kindly ask you to read carefully the operation manual. We call your special attention to safety precautions. Keep this operation manual for future reference.

Important safety precautions



Danger! / Warning!

Health hazard

- Do not start up the device, with a visibly damaged cord or casing.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Do not take out working elements from the bowl, when mixer is on.
- Do not touch the rotating equipment with your hands, mixing adapter and mixing cup blades are especially dangerous. They are very sharp!
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Always unplug the power cord before cleaning.
- Keep special caution during operation in presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Due to safety reasons, the products can only be blended in the mixing cup when the lid is properly attached to the cup. It is forbidden to insert any items to the inside of the cup such as: spoons, spatulas, etc. It may lead to damage to the mixer or breaking of the elements inside the cup which may directly enter the product being blended and this in turn poses a threat to the health or even life.



Caution!

Not observance can result in damage to possessions

- Plug the mixer to AC mains supply 230 V only.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Do not expose the mixer and its equipment to the temperature above 60°C. You can damage your mixer.
- Do not immerse the mixer motor in water, nor clean it under running water.
- Do not clean the equipment when assembled on the motor.
- Do not clean the casing with aggressive detergents, such as emulsion, milk, paste, etc. They can remove the graphic symbols such as: scales, labels, caution signs, etc.
- Do not use mixing adapter without immersing it in products, in case of liquids, their level should not be higher than the half of adapter height.
- Be careful not to flood the inner of mixing adapter casing with water – after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not use the mixer with empty mixing cup.
- Be careful not to flood the bottom space of mixing cup, containing clutch - after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not put simultaneously the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket. In the moment of start-up the mixer shall get damaged.
- Do not use the mixing adapter nor the mixing cup longer than 3 min., whereas the mixers and whisks not longer than 10 min.



Suggestion

Information on the product and suggestions for its use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- After operation unplug the Power cord and wind on the mixer motor part.
- Do not wash metal parts in a dishwasher. Aggressive cleaning agents used in such machines cause that a/m parts get darker. Clean them manually with traditional washing up liquids.
- Put the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket marked with a star.
- The manufacturer cannot accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from improper usage.

Technical data

Technical parameters are quoted at product nameplate.

Permitted motor operation time:

- with mixers, whisks 10 min.
- with mixing adapter or mixing cup 3 min.

Interval time before next operation (min.) 20 min.

Noise caused by the device (L_{WA}):

- with mixers, whisks, mixing adapter, on the stand 80 dB/A
- with mixing cup (mixer 381) 84 dB/A

The mixers are produced in II insulation class, they don't need grounding. 

ZELMER mixers meet current norms requirements.

This device complies with Commission Regulation (EC) no. 1275/2008 on eco-design requirements.

The devices meet the requirements of the directives:

- Low Voltage Device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE on the name plate.

Appliance elements

A

- 1** Mixer motor
- 2** Pusher button
- 3** Switch lever
- 4** Turbo button
- 5** Whisks or mixers sockets
- 6** Mixing adapter hole
- 7** Handle insert
- 8** Mixers: left/right with toothed bar
- 9** Whisks: left/right with toothed bar
- 10** Liquidising dics
- 11** Mixing attachment (The metal cap is available only in the "Silver Line" series)

- 12** Cup
- 13** Mixing cup
- 14** Doser
- 15** Lid
- 16** Knife cup
- 17** Stand
- 18** Head
- 19** Grip knob
- 20** Fastening button
- 21** Rotating bowl
- 22** Blade

ZELMER mixers types

B

 basic mixer equipment

 additional equipment, which you can buy in shops

Device description

- The mixer has 5 speed positions. The lever is used to set up the particular rotation speed according to the numbers: **0, 1, 2, 3, 4, and 5** on pusher button, which helps to remove (push out) the mixers or whisks from the mixer motor part.
- Additionally, the drive has „turbo” button which helps to get the maximum rotation speed immediately, regardless the speed set with the lever. Such buttons are placed both on the right and left sides of the casing intended for the convenience of both left and right-handed users. The „turbo” button is automatically blocked in „0” position.
- There are 2 sockets (holes), for whisks or mixers assembling, placed on the bottom of the motor part.
- The insert handle, placed on the top of the motor part, is made of the material increasing the comfort of holding the mixer motor part.
- There is a hole for mixing adapter or mixing cup assembling at the back of motor casing. The hole is covered with a mobile cover.
- There is a clamp and a fastener in the lower part of motor casing, for power cord winding around the motor casing.

Mixer start-up and position setting (rotation speed)

C

- ①** Place the ON/OFF switch in the „0” position - the leftmost position. Install the selected tool.
- ②** Plug in the appliance.
- ③** Switch on the appliance by sliding the switch to the right.
- ④** If you want to increase the rotation shift the lever in position „5” direction, choose the desired rotation speed.
- ⑤** In order to increase the rotation immediately, regardless set speed, press and hold one of „turbo” buttons (on the right or left side of the casing).
- ⑥** When you want to return to the previously selected speed release „turbo” button.

Preparing for operations

D

Operation with whisks or mixers

- The whisks are intended to whipping eggs white foam, cream, rubbing yolks with sugar, cream and pancakes or omelettes dough preparation.
- The mixers are intended to work the rubbed dough, yeast dough, cheeses cakes, imbirbread cakes, etc.
- The whisks and mixers shall be assembled in sockets on the bottom of the robot.

- ①** Press until you feel the refusal – when the clamps get fastened.

 *When assembled improperly, the parts fall apart during operation.*

- ②** Insert the mixer or whisk with toothed bar into the socket marked with a star.



The reverse assembling of the mixers can cause lifting up the dough (taking the dough out of bowl).



The level of products inside the bowl should not exceed the height of mixers or whisks working part (L).



Operation with liquidising disc



- Liquidizing disc is used for liquidizing boiled fruit and vegetables such as: carrots, potatoes, tomatoes, apples through the sieve. It partly replaces the function of the mixing adapter.

① Insert the liquidizing disc on the whisk with toothed bar from the bottom side.

② Insert the whisk into the socket marked with a star.

Cup (12)

Made of transparent material is used as a container when mixing adapter is used.

Operation with mixing adapter



You can use the mixing adapter for:

- mixing liquids,
- crumbling boiled vegetables and raw, soft fruit,
- preparing different mayonnaise and pastes,
- preparing soups for infants.
- crushing ice (metal adapter only).

You can assemble the adapter after moving the cover.

① Gently press the bolt and slide towards the direction shown in the figure.

② Insert the threaded part into the motor casing hole and screw it turning right until you feel the refusal.



Inadequate screwing of the mixing adapter can result in clutch damage or the adapter damage.

③ Put the adapter into the processed product and switch the mixer on.

Operation with mixing cup



Hold the mixer in your hand all the time during operation.

Mixing cup is intended for infant soups preparation, milk shakes or pancake dough.

- It has the label „500 ml max” on both sides, which indicates the maximum level of product to fill the cup and graphic scale to determine the volume 200 ml to 500 ml (according to the symbols in the drawing beside).

① After moving the cover (like during assembling the adapter) assemble the cup the following way: Insert the

mixing cup on the motor part so that the 3 buckles visible at the bottom of the cup got into the nuts of the motor casing.

② Holding the motor casing handle turn the cup clockwise direction until you feel the refusal.

You shall obtain the proper connection, when the 3 buckles get under the motor casing, and the fastener on the cup rib move on the other side of the spherical buckle on the motor casing.

③ Fill the cup with products and put the cover with the doser on – you can add next products to the cup during operation.

Operation with stand including turnable bowl



The stand with assembled motor part makes the operation with whisks or mixers easy, as the user does not have to hold the device.

The stand head driver automatically makes the head move pendulum-like and simultaneously turns the bowl with the mixed product.

You can use the stand with specially prepared whisks and mixers only. The device equipped with stand includes also one mixer and one whisk with toothed bar.

① Insert the mixers or whisks into the motor casing (as described above).

② Assemble the drive in the stand head after moving the cover (like during assembling the adapter) the following way: Insert the drive fasteners (which are located near the holes for whisks assembling) under the stand head fastener.

③ Turn the control clamp to the limit in such a way that the hand is positioned vertically.

④ Press the fastener button and simultaneously deflect the stand head with the motor part back.

⑤ If the bowl with products a bit up and then insert it on the three insertions and place it at the stand base.

⑥ Place the stand head with the motor part in horizontal position (you will hear the clicking sound of fastener blocking clamps).

● Start-up the mixer with the switch lever and it will make the bowl turn and the head with drive move pendulum-like.



Never block or stop the oscillatory movement during operation. It may cause damage to the housing.

After operation



① Switch the mixer off and unplug it.

Depending on assembled equipment:

② Push the whisks or mixers out with a pushing button.

③ Disassemble the liquidizing disc from the whisk.

● Disassemble the mixing adapter or mixing cup in reverse way to assembling it.

④ Deflect the stand head with the motor part back.

⑤ Turn the clamp knob in counter clockwise direction as much as possible and put the motor out of the head fasteners.

⑥ Wind the power cord on the motor part and put the last winding under the insert.

Cleaning and maintenance

- Remember to unplug before clearing and maintenance.
- Clean the whisks and mixers with warm water with cleaning agents.
 - Clean the mixing adapter and mixing cup by mixing clean, warm water (after plugging the mixer to mains supply).
 - Clean the cogged rim of rotational bowl with dishes cleaning brush.
 - **Do not wash the mixing adapter or the mixing cup in dishwasher.**
 - Turn the bowl upside down after cleaning and pour out the water, which could remain under the cogged rim.
 - Dry the mixer equipment after cleaning and store in dry place.
 - Clean the motor or stand casing with dump cloth and then dry it.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive. In order to do it: Put the cardboard packing into recycling paper container, Put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.



When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Please do not dispose into domestic waste disposal!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.

The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

RECOMMENDED SPEED AND TIME OF MIXER OPERATION

DISH	EQUIPMENT	THE AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIME
Soup for infants	mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	40 – 60 s
Vegetable puree for infants	mixing adapter	0,5 litre	I position 10 s, next V position I position (with a sieve)	1 – 1,5 min.
	liquidizing disc		I position 10 s, next V position	
Cream soup	mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	30 – 45 s
	mixing cup	0,5 litre	IV position or V position	2 min.
Fruit latte	mixing adapter	0,5 litre	V position	30 – 60 s
	mixing cup	0,15 kg of fruit and 0,3 litre of kefir	IV position or V position	1 – 1,5 min.
Greens; parsley, dill ...	mixing adapter	1 bundle	II position	30 s
	whisks	1 litre	I position 15 s, next V position	1 – 1,5 min.
Pancake dough	mixing cup	0,5 litre	III, IV or V position	1 min.
Egg white foam	whisks	White of 5 eggs	V position	2 – 3 min.
Sponge cake dough	whisks	Made of 6 eggs	IV position	7 – 8 min.
Butter cream	whisks	0,25 kg of vegetable butter	III or IV position	4 – 5 min.
Whipped cream	whisks	1 litre	II position 15 s, next IV position	
Potatoes puree	whisks	1 kg	I position 15 s, next V position	40 – 60 s
Potatoes and cheese dumplings stuffing	whisks	1 kg of potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	position 15 s, next IV position	40 – 60 s
Cottage cheese with cream	whisks	0,5 kg	III position	45 – 60 s
Gingerbread dough	watery	whisks	I position 30 s, next III position	4 – 5 min.
	dense	mixers		
Yeast dough	mixers	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.