



- PL** 5-stopniowy przełącznik.
- CZ** 5-stupňový přepínač.
- SK** 5 polohový prepínač.
- HU** 5 fokozatú kapcsoló.
- RO** Comutator cu 5 trepte.
- RU** 5-уровневый переключатель.
- BG** 5 степенен ключ.
- UA** 5-ступеневий перемикач.
- EN** 5-stage switch.



- PL** Przycisk dla prawo- i leworęcznych.
- CZ** Tlačítko pro praváky a leváky.
- SK** Tlačidlo vhodné pre pravákov aj ľavákov.
- HU** Nyomógomb bal- és jobbkezesek számára.
- RO** Cu buton pentru mâna stângă și pentru mâna dreaptă.
- RU** Клавиша для левосторонней и правосторонней эксплуатации.
- BG** Бутон за лява и дясна ръка.
- UA** Клавіша для лівостороннього і правостороннього використання.
- EN** Button for the left and right handed.



- PL** Komfortowy uchwyt.
- CZ** Komfortní rukojeť.
- SK** Pohodlná rukoväť.
- HU** Kényelmes fogantyú.
- RO** Mâner confortabil.
- RU** Удобная ручка.
- BG** Удобна дръжка.
- UA** Комфортна ручка.
- EN** Comfortable handle.

ZELMER

481 Mikser Mixer

instrukcja
użytkowania
user
manual



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA MIKSER Typ 481	6–14	HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS HÁZTARTÁSI KÉZIROBOT 481 Típus	31–39	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА МИКСЕР Тип 481	57–66
CZ NÁVOD K POUŽITÍ ŠLEHAČ Typ 481	15–22	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MIXER Tip 481	40–47	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ МІКСЕР Тип 481	67–75
SK NÁVOD NA OBSLUHU ROBOT Typ 481	23–30	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕР Тип 481	48–56	EN USER MANUAL MIXER Type 481	76–83

481-017_v01



481 Mikser Mixer

Linia Produktów Product Line



B

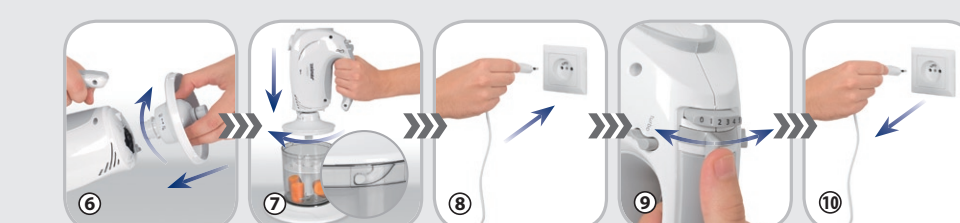
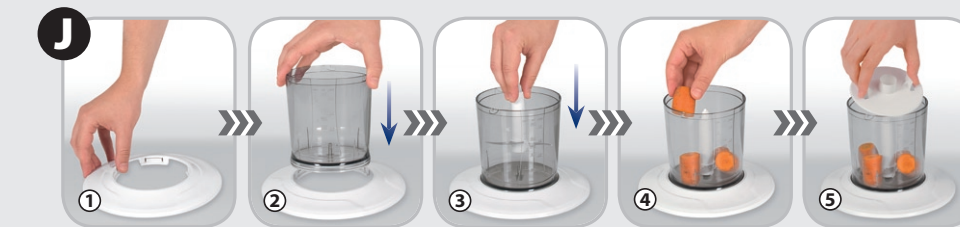
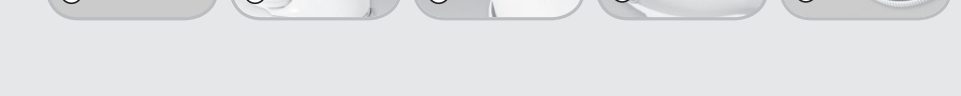
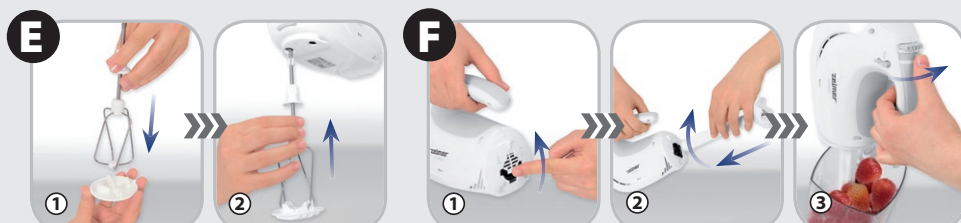
481.4	○	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.5	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○
481.52	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	✓
481.6	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○
481.61	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○
481.63	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	✓
481.64	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.64MM	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.65	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○
481.67	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.7	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.8	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○

ZELMER

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

ZELMER

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



RU 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 поврежден неотделимый 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 проведенный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться 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 blenderной насадки и ножа для колки льда, а также ножи кувшина миксера и минималаксера. Будьте осторожны. Они очень острые!
- Перед чистой пылесоса, его сборкой и разборкой убедитесь, что устройство отключено от электросети.
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- 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 blenderа. Это может привести к повреждению миксера или же поломке деталей внутри blenderа, 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 deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не рекомендуется использовать blenderную насадку без погружения в продукт. Если продуктом является жидкость, ее уровень не должен превышать половины высоты насадки.
- Следите за тем, чтобы внутри blenderной насадки не попадала вода – в противном случае при ее подключении к приводе 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 blenderной насадкой и кувшином миксера более 3-х минут, с минималаксером и приставкой для колки льда более 2 минут, а с венчиками и мешалками более 10 минут.

i 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, венчиками 10 мин.
- С blenderной насадкой или кувшином миксера 3 мин.
- С минималаксером 2 мин.
- С приставкой для колки льда 2 мин.

Интервал между очередными включениями 20 мин.

Уровень шума (L_{WA}):

- С мешалками, венчиками, с blenderной насадкой, на подставке 80 dB/A
- С кувшином миксера 84 dB/A
- С минималаксером 87 dB/A
- С приставкой для колки льда 84 dB/A

Миксеры имеют II класс изоляции, не требуют заземления.

Миксеры ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

- 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 (Рис. А)

- 1 Привод миксера
- 2 Кнопка освобождения насадок
- 3 Ручка переключателя
- 4 Кнопка «turbo»
- 5 Отверстие для венчиков и мешалок
- 6 Отверстие для blenderной насадки
- 7 Вкладка на ручке миксера
- 8 Мешалки для теста: левая / правая (с зубчиками)
- 9 Венчики: lewy/prawy (z zębata)
- 10 Насадка для протирания

- 11 Blender
- 12 Кувшин
- 13 Кувшин миксера
- 14 Дозатор
- 15 Крышка
- 16 Лезвия кувшина миксера
- 17 ПОДСТАВКА (с весами типа 481.67 или без весов остальные модели)
- 18 Головка
- 19 Фиксирующая рукоятка
- 20 Фиксирующий зажим
- 21 Переключатель блокады (типа 481.67)
- 22 Вращающаяся чаша
- 23 Вращающаяся металлическая миска
- 24 Ободок вращающейся металлической миски
- 25 Самосгребающая лопатка
- 26 Лопатка
- 27 Дисплей и кнопки функций весов миксера
- 28 Дисплей
- 29 Кнопка вкл./выкл. ON/OFF
- 30 Функция сброса показаний TARE
- 31 Функция переключения единиц измерения
- 32 Крышка минималаксера с переходником
- 33 Чаша для колки льда
- 34 Ограничительное кольцо
- 35 Двухсторонний дисковый нож-терка для колки льда с измельчением первой степени «I» (меньшего размера A) и второй степени «II» (большого размера B)
- 36 Нож минималаксера
- 37 Чехол ножа
- 38 Держатель
- 39 Стакан минималаксера
- 40 Подставка -основание минималаксера

Типы миксеров ZELMER (Рис. 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 венчики 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 правой, так и для левой. 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 - SOFTTOUCH.
- На задней сренке привода имеется отверстие для установки блендерной насадки или кувшина миксера. В нерабочем положении отверстие закрывается заслонкой.

Первый пуск миксера и выбор режима работы (скорости вращения) (Рис. С)

① Установите выключатель в крайнее левое положение «0».

- Закрепите необходимое приспособление.
- Вложите вилку питающего провода в розетку.

② Чтобы включить миксер, переведите выключатель вправо. Для увеличения оборотов передвиньте ручку переключателя в направлении пол. «5» и выберите необходимую скорость.

③ Чтобы немедленно увеличить обороты, несмотря на установленную скорость вращения, нажмите и придержите одну из кнопок «turbo» (с правой или левой стороны корпуса).

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

Подготовка миксера к работе

Перед первым включением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.

Необходимо обслуживать миксер таким образом, чтобы не повредить обозначения закрытия/открытия, нанесенные на элементы оснащения.

Работа с венчиками или мешалками для теста (Рис. D)

- 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.

ⓘ 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 (Рис. E)

- 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 (Рис. F)

Блендерная насадка используется для:

- Смешивания жидкостей,
- Измельчения вареных овощей и сырых, мягких фруктов,
- Приготовления майонеза и различных паст,
- Приготовления супов для младенцев.

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 (Рис. G)

⚠ Во время работы всегда держите миксер в руке.

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

① 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.

② 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.

③ 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 «перекочит» за круглый выступ на корпусе привода.

④ 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 (Рис. Н)

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

Привод с чашей оснащен самосгребающей лопаткой, которая помогает более эффективно смешивать продукты, препятствует прилипанию продуктов к поверхности чаши и уменьшает время приготовления продуктов. 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 В случае металлической миски (только тип 481.64MM) перед помещением в ней продуктов следует надеть на неё пластиковый ободок так, чтобы он вошёл в вырезы миски.

⑥ Затем поверните его до упора согласно обозначению на ободке.

⑦ Собранныю миску вставьте на 3 выступы, расположенные на стойке, и поставьте на подставку стойка.

⑧ Установите самозагребающую лопатку и поместите продукты в миску.

⑨ Опустите головку с приводом миксера до горизонтального положения (услышите щелчок блокирования кнопки фиксатора.

⑩ При включении миксера чаша начнет вращаться, а головка с приводом приведет к колебательному движению.



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



Перед опорожнением металлической миски от обрабатываемого продукта, демонтируйте зубчатый ободок. Снятие ободка облегчит опорожнение и мойку.

Работа со стойкой, оснащённой весами

Миксер тип 481.67 оснащен вращающейся рабочей чашей и подставкой-основанием, в которую **встроены электронные весы, что является абсолютным новшеством.** Подставка с приводом облегчает работу с использованием венчиков или мешалок, благодаря чему во время работы миксером руки пользователей освобождаются для других дел, а встроенные электронные весы позволяют взвешивать продукты непосредственно в рабочей чаше, установленной на подставке. В комплекте с подставкой прилагается самосгребающая лопатка и обычная лопатка.



Оснащение миксера типа 481.67 идентичное, как и миксера типа 481.7 – смотри таблицу (B); - дополнительно обогащено стойкой с весами, их следует обслуживать согласно настоящей инструкции.

С целью защиты датчика весов от повреждения подставка с весами оснащена блокировкой, которая включается при помощи переключателя.

Положение переключателя блокидады:

OFF – датчик весов заблокирован, весы выключены – можно включить привод в подставке.

ON – датчик весов деблокирован, весы включены – можно взвешивать, запрещается включать привод в поставке.



Обслуживание стойки с весами в диапазоне сотрудничества с приводом, мешалками, венчиками (трепалками), вращающейся миской и самозагребающей лопаткой идентичное, как и обслуживание стойки без весов, и описано в предыдущих подпунктах.



Установку привода на подставке с весами, смену оснащения и включение привода разрешается выполнять только в том случае, если переключатель блокидады установлен в положение OFF.

Указания по эксплуатации весов

Техническая характеристика весов:

Техническая характеристика весов

3 кг

Точность взвешивания

+/- 1 г

Питание

3V – две алкалические батареи 1,5 V, тип AA (LR6)

Замена батарей (Рис. I)

- Питание весов осуществляется от щелоческих батарей 1,5 V тип AA (LR6).

Чтобы вложить или заменить батареи:

- ① Переверните переключатель блокады в положение OFF.
- ② Снимите привод с подставки.
- ③ Переверните подставку вверх дном и снимите крышку с отсека для батареек, нажимая на защелку отверткой или монетой (в соответствии со стрелкой на крышке).
- ④ Вложите новые батареи, соблюдая правильную полярность (+/-).
- ⑤ Закройте крышку отсека.

Дисплей и кнопки функций весов

Обозначения на дисплее весов и функции кнопок показаны на Рис. 27.

- Дисплей 23:
 - - вес со знаком минус
 - g - граммы
 - kg - килограммы
 - lb - фунты
 - TARE - тара
- Кнопка вкл./выкл. ON/OFF 29
- Функция сброса показаний TARE 30
- Функция переключения единиц измерения UNIT 31

Взвешивание (Рис. L)

- ① Установите подставку с встроенными весами и рабочей чашей на ровной стабильной поверхности.
- ② Выключите привод. Уложите питающий электропровод таким образом, чтобы он не влиял на результаты взвешивания. Во время взвешивания продуктов головка подставки вместе с приводом должна быть опущена (чтобы ограничить влияние вибрации на результат взвешивания).
- ③ Переверните переключатель блокады в положение ON, чтобы отблокировать и включить весы. В случае, когда весы выключены, а переключатель блокады находится в положении ON, для включения весов достаточно нажать на кнопку ON/OFF (рядом с дисплеем).
- ④ Подождите, пока на дисплее появится символ «0».
- ⑤ С помощью кнопки UNIT можно переводить метрические единицы измерения на английские единицы веса. Чтобы перевести единицу веса из одной системы в другую в ходе взвешивания, нажмите несколько раз на кнопку изменения единиц измерения: «g», «kg», «lb». Кнопка переключения единиц измерения UNIT позволяет взвешивать продукты в метрических единицах измерения (граммы, килограммы) и в английских единицах веса (фунты), а также пересчитывать вес между этими единицами и отображать их в: «g», «kg» или «lb», нажимая несколько раз на кнопку.
- ⑥ Поместите в чашу взвешиваемый продукт. Результат взвешивания отобразится в выбранных единицах. Пре-

вышение максимально допустимого веса (3 кг) сигнализируется на дисплее высвечиванием символа «0-1.0».

- ⑦ Кнопка TARE позволяет взвешивать продукты один за другим, в пределах допустимого веса (сумма всех компонентов макс. 3 кг), не снимая их с весов. При нажатии на кнопку TARE на дисплее появится «0» или «0.000» (в зависимости от выбранных единиц) и надпись «TARE».



Если Вы снимите привод, чашу и/или какой-либо продукт с подставки с встроенными весами в то время, когда весы включены с приводом, чашей и/или каким-либо другим продуктом, их вес будет высвечиваться со знаком минус «-». В этом случае обнуление веса кнопкой TARE не является возможным. Чтобы обнулить показания на дисплее, нужно нажать на кнопку ON/OFF.

После завершения взвешивания выключите весы:

- с помощью кнопки ON/OFF (рядом с дисплеем), если планируете продолжать взвешивание после небольшого перерыва,
- с помощью переключателя блокады, переключая его в положение OFF, если хотите закончить взвешивание, включить привод на подставке или закончить работу с подставкой.



Чтобы выключить весы с помощью кнопки ON/OFF, когда на дисплее высвечивается вес отличный от «0» или «0.000», необходимо два раза нажать на кнопку ON/OFF.



Если весы не реагируют на двухкратное нажатие на кнопку ON/OFF, необходимо выключить (ресетировать) весы при помощи переключателя блокады, переключая его в положение OFF (на ок. 2 сек.), снова включить, переключая блокаду в положение ON, и продолжить взвешивание.

Продление срока службы батарей

Разрядка батарей сигнализируется высвечиванием на дисплее символа «1.0» в течение ок. 1 сек., после чего весы выключаются автоматически. При нажатии на кнопку ON/OFF снова на ок. 1 сек. высвечивается символ «1.0».

Весы имеют функцию ограничения разрядки батарей:

- синяя подсветка дисплея выключается автоматически через 40 сек., если в это время дисплей показывает один и тот же вес или если не нажимаются какие-либо кнопки. Чтобы повторно включить подсветку дисплея, нужно нажать на любую кнопку или за один раз положить/снять с весов минимум 8 г продуктов,
- весы выключаются автоматически через ок. 100 сек., если в это время дисплей будет показывать один и тот же вес или если не будет нажата какая-либо кнопка, повторное включение – нажатием на кнопку ON/OFF.

Заключив работу с подставкой, всегда выключайте весы при помощи переключателя блокады, переключая его в положение OFF.

Разряженные батареи необходимо немедленно вынуть из прибора, так как из них может вылиться электролит.

РАБОТА С МИНИМАЛАКСЕРОМ

Характеристика устройства

Ручной миксер ZELMER, оснащенный мини-измельчителем, предназначен для нарезки и измельчения мяса, сыра, орехов, лука, чеснока, моркови, булки и т.п.

Подготовка и работа с мини-измельчителем (Рис. J)



Перед монтажом и демонтажем крышки мини-измельчителя убедитесь, что штепсель провода отключен от розетки сети.

Перед первым включением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.

Необходимо обслуживать миксер таким образом, чтобы не повредить обозначения закрытия/открытия, нанесенные на элементы оснащения.

- ① Положите подставку 40 на твердую, плоскую и сухую поверхность.
- ② Вложите чашу мини-измельчителя 39 в подставку 40.
 - Перед каждым использованием ножа минималаксеры снимите с него защитную накладку.
- ③ Вложите в чашу 39 нож мини-измельчителя 36 так, чтобы стержень, выступающий из чаши, попал в отверстие ножа.
- ④ Разместите в чаше 39 перерабатываемые продукты, не превышая уровня MAX.
- ⑤ В случае необходимости наложите на нож 36 ограничительное кольцо 34*.
- ⑥ Привинтите крышку минималаксеры 37 к приводу миксеры до упора (в направлении по часовой стрелке).



Дальнейшее чрезмерное завинчивание крышки минималаксеры может привести к повреждениям.

- ⑦ Наложите на чашу 39 крышку мини-измельчителя 37 с приводом, попадая шпунтами в желобки, размещенные в чаше и поверните крышку (по часовой стрелке) до ощутимого упора.
- ⑧ Вложите штепсель провода в розетку.
- ⑨ Включите устройство и установите требуемую скорость.
- ⑩ После завершения работы выключите устройство и вытяните провод из розетки.
 - Демонтаж мини-измельчителя происходит в обратном порядке, чем монтаж.

* Ограничительное кольцо можно использовать при измельчении петрушки, кусочков свежей или сухой булки, предназначенной на панировочные сухари, предотвращая распространение продукта по всей чаше.



Нож минималаксеры очень острый. Соблюдайте особую осторожность во время очистки, разборки и сборки. В целях безопасности - храните нож всегда в защитном чехле.



Не измельчайте слишком твердых продуктов таких, как: кофейные зерна, мускатный орех, кубики льда и т.п.



Перед измельчением больших кусочков продукта разрежьте их на меньшие фрагменты – примерно 1 см.





Процесс измельчения не может длиться более 45 секунд. После этого времени перед очередным применением подождите, пока привод не остынет.

Если продукты приклеятся к ножу или внутренним стенкам:

- отключите устройство,
- снимите привод с крышкой,
- удалите продукты с ножа и стенок
- соберите прибор снова, как описано выше, и продолжайте работу.

Ориентировочное время и рекомендуемая скорость переработки избранных пищевых продуктов

Продукт	Рекомендуемая скорость	Время переработки
 200 г (500 мл) 1 см	5	20-30 сек.
 250-300 г (400-500 мл) 1 см	5	25-30 сек.
 250 г (500 мл) 1/4	3-5	15 сек.
 300 г (500 мл)	5	40 сек.
 300 г (x30)	5	10 сек.
 200 г (500 мл)	5	15 сек.

Продукт	Рекомендуемая скорость	Время переработки
 20 г (500 мл)	5	30 сек.
 1 шт. (2 см) 1/8	5	20 сек.

Время переработки можно уменьшить в зависимости от необходимой степени измельчения продуктов.

РАБОТА С ПРИСТАВКОЙ ДЛЯ КОЛКИ ЛЬДА

Описание прибора

Миксер Zelmer, оснащенный приставкой для колки льда, предназначен для колки льда и измельчения, напр., замороженных фруктов.



Приставку для колки льда можно использовать только со стаканом и крышкой минималаксера!

Назначение оснащения

Двухсторонний дисковый нож-терка – предназначен для колки и измельчения льда и замороженных фруктов. Нож терка имеет круглую форму и двухсторонние лезвия. Одна сторона для измельчения первой степени «I» (меньшие куски измельчаемого продукта), которую можно отличить по пятнадцатилучевой звездочке, рис. 35 А. Вторая сторона для измельчения второй степени «II» (большие куски измельчаемого продукта), обозначена семилучевой звездочкой, рис. 35 В.

Держатель 38 – предназначен для крепления дискового ножа-терки.

Подготовка приставки для колки льда к работе



Перед установкой и снятием привода миксера с приставки для колки льда убедитесь, что вилка питающего подсоединительного провода вынута из розетки.

Перед первым включением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.

Необходимо обслуживать миксер таким образом, чтобы не повредить обозначения закрытия/открытия, нанесенные на элементы оснащения.

Работа с приставкой для колки льда (Рис. К)

- Установите подставку-основание 40 на ровной, сухой и стабильной поверхности.
- Зафиксируйте стакан минималаксера 39 в подставке 40.
- Установите нож-терку для колки льда 35 на держатель 38 (двухсторонний нож) так, чтобы рабочие лезвия оказались сверху.

4 Поместите нож-терку с держателем в стакан минималаксера 39 так, чтобы стержень в днище стакана попал в отверстие в держателе.

5 Установите чашу для колки льда 38 на крепежные элементы на стакане минималаксера. Заблокируйте чашу, поворачивая ее до упора.

6 Загрузите в чашу 38 перерабатываемые продукты, не наполняя выше отметки MAX.

Загрузите в чашу для колки льда 38 соответствующее количество перерабатываемого продукта (не более, чем до отметки максимальной загрузки MAX) и поместите держатель 38 в середине (по центру) стакана минималаксера так, чтобы можно было легко закрыть крышку минималаксера 32.

7 Привинтите крышку минималаксера 32 к приводу миксера до упора (в направлении по часовой стрелке).



Дальнейшее чрезмерное завинчивание крышки минималаксера может привести к повреждениям.

8 Установите крышку минималаксера 32 с переходником на чашу 38 так, чтобы выступы в крышке попали в прорези в чаше и поверните крышку до упора (в направлении по часовой стрелке).

9 Вложите вилку электропровода в сетевую розетку.

10 Включите прибор и установите необходимую Вам скорость.

- По окончании работы отключите прибор и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- Демонтаж приставки для колки льда происходит в обратном порядке.



Дисковый ножтерка для колки льда очень острый. Соблюдайте особую осторожность во время очистки, разборки и сборки.



Содержимое чаши для колки льда не должно превышать отметки максимальной загрузки.



Запрещается снимать крышку до полной остановки вращения ножа-терки.

Указания по эксплуатации

- Уровень максимальной загрузки чаши для колки льда до отметки MAX соответствует емкости 450 мл.
- Некоторые продукты могут заблокироваться на дисковом ноже-терке. Если это произошло, немедленно выключите блендер и встряхните ним.
- Если продукты приклеиваются к внутренним стенкам стакана минималаксера и блокируют выпадание измельченного продукта из чаши для колки льда, необходимо:
 - Выключить блендер.
 - Снять блендер вместе с крышкой и чашей для колки льда и других продуктов.

- Очистить стенки стакана минималакзера от прилипшего продукта.
- Соберите прибор снова, как описано выше, и продолжайте работу.

Примеры использования прибора

Измельченные в приставке для колки льда продукты (напр. фрукты) можно использовать для приготовления мороженого, йогуртов, десертов и т.п.

Рекомендуемая степень измельчения для избранных продуктов

Продукт*	Рекомендуемая скорость**	Степень измельчения
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* Уровень максимальной загрузки чаши для колки льда до отметки MAX соответствует емкости 450 мл.

** Запрещается работать с приставкой для колки льда более 2 мин.

Окончание работы (Рис. М)

- Отключите миксер и выньте вилку питающего электропровода из розетки.

В зависимости от установленных приспособлений:

- 1 Освободите (вытолкните) венчики или мешалки.
- 2 Снимите с венчика насадку для протирания.
 - Снимите в обратной последовательности блендерную насадку и кувшин миксера.
- 3 Отклоните назад головку подставки с приводом. Поверните рукоятку до упора против часовой стрелки и снимите привод миксера с фиксаторов.
 - 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 щетки 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.
- В случае металлической миски (только тип 481.64MM) перед чисткой отсоедините ободок способом, обратным его монтажу (Рис. Н).

- 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.
- Запрещается выбрасывать использованные батарейки в обычный смешанный мусор (токсичные тяжелые металлы). Их следует сдавать в специализированные пункты сбора отработанных батареек и аккумуляторов или отдать в пункт продажи.
- 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 конструктивных 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
	блендерная насадка насадка для протирания	0,5 литра	I скорость 10сек, затем V скорость I скорость (через ситечко)	1 – 1,5 мин
Суп-пюре	блендерная насадка	1 литр	I скорость 10сек, затем V скорость	30 – 45 сек
	кувшин миксера	0,5 литра	IV скорость или V скорость	2 мин
Фруктовый коктейль	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
Зелень: петрушка, укроп ...	блендерная насадка	1 пучок	II скорость	30 сек
	венчики	1 литр	I скорость 15сек, затем V скорость	1 – 1,5 мин
Тесто для блинчиков	кувшин миксера	0,5 литра	III, IV или V скорость	1 мин
	венчики	из 6 яиц	IV скорость	2 – 3 мин
Взбитые белки	венчики	белки из 5 яиц	V скорость	7 – 8 мин
	венчики	0,25 кг растительного масла	III или IV скорость	4 – 5 мин
Взбитые сливки	венчики	1 литр	II скорость 15сек, затем IV скорость	
	венчики	1 кг	I скорость 15сек, затем V скорость	40 – 60 сек
Картофельный фарш для вареников	венчики	1 кг картофеля и 0,5 кг творога	I скорость 15сек, затем IV скорость	40 – 60 сек
	венчики	0,5 кг	III скорость	45 – 60 сек
Тесто для пряников	венчики	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем III – V скорость	4 – 5 мин
	мешалки для теста			
Дрожжевое тесто	венчики	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем V скорость	7 – 8 мин.
	мешалки для теста			

Шановні Клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо 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 скористатися нею в разі потреби в майбутньому.

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації міксера



Небезпека! / Попередження! Недотримання загрожує травмами

- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженням проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чл кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки. Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Забороняється виймати з посудини робочі елементи під час роботи міксера.
- Не доторкайтесь руками до працюючих елементів оснащення, особливо небезпечними є ножі змішувальної насадки, змішувальної квати, мінізмішувача та диск роздрібноувача. Вони дуже гострі!
- Перед чищенням обладнання, його монтажем або демонтажем витягніть приєднувальний кабель з розетки.
- Перед заміною елементів або при контактi з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Слід зберігати особливу обережність, якщо міксер працює в присутності дітей.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітьми) 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 приладом.
- Ураховуючи безпеку, змішування продуктів у змішувальній кватрі виконувати зі встановленою кришкою. Забороняється покладати будь-які предмети

усередину квати, тобто: ложку, лопатку та ін. Це може призвести до пошкодження міксера або виламування елементів ізсередини квати та їхнього потраплення безпосередньо до змішаного продукту, що складає небезпеку не тільки для здоров'я, а навіть для життя людини.



Увага! Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Міксер можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягнучи 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 їдкі миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, паст і т.д., адже вони можуть пошкодити також інформаційні графічні символи, такі як: шкали, позначки, застережні 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 щоб не залити корпус насадки для змішування – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється вклучати міксер з пустим блендером.
- Слід приділяти особливу увагу щоби не залити водою нижню частину блендера, де знаходиться муфта – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється одночасно підключати мішалку та віничк для збивання із зубцями в гніздо приводу – міксер знищиться в момент запуску.
- Не користуйтеся змішувальною насадкою або змішувальною кватрою більше як протягом 3 хв., мінізмішувачем та роздрібноувачем більше як 2 хв., а збивалкою та змішувачами більше як 10 хв.



Вказівка Інформація про продукт та вказівки щодо користування

- Обладнання призначене для домашнього використання. 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 міксера.
- 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 віничик для збивання, на яких є шестерня з зубцями, вставляти тільки в гніздо, позначене на міксері символом „зірочка“.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли в наслідок неправильного обслуговування міксера або використання не за призначенням.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі приводу.

Допустимий час роботи приводної системи:


– 3 мішалками, віничками для взбивання	10 хв
– 3 насадкою для змішування або блендером	3 хв
– 3 мінізмішувачем	2 хв
– 3 роздрібнювачем для льоду	3 хв

Тривалість перерви перед повторним використанням (мінімум)

20 хв

Гучність пристрою (L_{WA}):

– 3 мішалками, віничками для взбивання, насадкою для змішування, на підставці	80 дБ/А
– 3 насадкою для змішування або блендером	84 дБ/А
– 3 мінізмішувачем	87 дБ/А
– 3 роздрібнювачем для льоду	84 дБ/А

Міксер належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення. 

Міксер „ZELMER” відповідає вимогам державних стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:



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

Виріб позначений знаком CE на номінальній панелі.

Складові частини приладу

(Рис. А)

- 1 Привод міксера 481
- 2 Кнопка звільнення насадок
- 3 Важіль перемикача
- 4 Кнопка „turbo”
- 5 Гнізда для збивачів або змішувачів
- 6 Отвір для насадки для змішування
- 7 Вкладिश ручки
- 8 Змішувачі: ліва / права з зубцями
- 9 Вінички для збивання: лівий / правий (з зубцями)
- 10 Терка

- 11 Змішувальна насадка
- 12 Посудина
- 13 Блендер
- 14 Дозатор
- 15 Кришка
- 16 Ніж блендера
- 17 Стіяка (з вагами типу 481.67 або без вагів решта моделей)
- 18 Головка
- 19 Регулятор затиску
- 20 Кнопка зачепу
- 21 Ручка блокади (типу 481.67)
- 22 Обертальна миска
- 23 Металева миска, що обертається
- 24 Обід металевої миски, що обертається
- 25 Лопатка - скребок
- 26 Лопатка
- 27 Дисплей і кнопки вагів
- 28 Дисплей
- 29 Кнопка вмикання і вимикання вагів ON/OFF
- 30 Кнопка тарування TARE
- 31 Кнопка зміни одиниць UNIT
- 32 Кришка міні-змішувача з перехідником
- 33 Чаша для роздрібнювання льоду
- 34 Обмежувач кільце
- 35 Двосторонній дисковий ніж-терка для роздрібнювання льоду з грануляцією першого ступеня «I» (меншого розміру ) та другого ступеню «II» (більшого розміру )
- 36 Ніж міні-змішувача
- 37 Чохол ножа
- 38 Веретено
- 39 Стакан міні-змішувача
- 40 Підставка міні-змішувача

Моделі міксерів ZELMER

(Мал. В)

- ✓ базове оснащення міксера
- додаткове оснащення, можна купити в супермаркетах, магазинах електропобутової техніки

Опис пристрою

- 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 (виштовхування) змішувачів або збивачів з приводу міксера.
- Додатково привід оснащений кнопкою „turbo”, яка служить для моментального досягнення максимальної швидкості обертання незалежно від режиму, на якому стоїть важіль перемикача. Ці кнопки розміщені

з правої та лівої сторони корпусу, для зручності всіх користувачів. В позиції „0” кнопка „turbo” механічно блокується.

- Внизу приводу поряд знаходяться 2 гнізда (отвори), в котрі підключаються змішувачі або вінчики для збивання.
- У верхній частині приводу на ручці розміщено вкладки, виготовлений з матеріалу, що полегшує тримання приводу міксера - SOFTTOUCH.
- На задній частині приводу знаходиться отвір для кріплення насадки для змішування або блендера. Цей отвір закривається рухомою засувкою.

Запуск міксера і настройка бажаного режиму (швидкості обертання) (Мал. С)

- ① Встановіть важіль перемикача у положення „0” – крайнє положення лівого боку.
 - Закріпіть вибраний інструмент.
 - Вставте вилку приєднувального проводу до розетки.
- ② Вмикніть міксер, пересуваючи важіль вправо. Щоб збільшити оберти слід пересунути важіль в напрямку до позначки „5”, обрати бажану швидкість обертання.
- ③ Щоб моментально збільшити оберти незалежно від встановленої швидкості обертання, слід натиснути і тримати натиснутою одну з кнопок „turbo” (з правої або лівої сторони корпусу).
 - Щоби повернутися до обраної раніше швидкості обертання слід відпустити кнопку „turbo”.

Підготовка міксера до роботи

Перед першим користуванням вимийте частини, які контактують із продуктом, який переробляється.

Користуйтеся міксером таким чином, щоб добре були помітні позначення закриття/відкриття, вказані на оснащенні.

Робота із вінчиками для взбивання або (Мал. D)

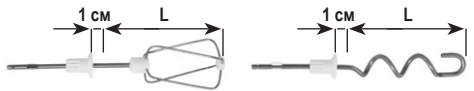
- Вінчики для взбивання призначені для збивання піни, збитих вершків, для розтирання жовтків з цукром, приготування кремів, атож тіста для омлетів і налисників.
 - Змішувачі призначені для приготування пісочного тіста, дріжджового тіста, сирників, пряників і т.д.
 - Вінчики для взбивання і змішувачі підключаються в гнізда внизу пристрою.
- ① Втиснути до відчутного супротиву – до замикання зачіпок.

⚠ При неправильному підключенні ці частини під час роботи випадають.

- ② Змішувач або вінчик для збивання з зубцями вставити в гніздо позначене зіркою.

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

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



Робота з теркою (Мал. E)

- Терка призначена для протирання через сито варених овочів і фруктів, таких як: морква, картопля, помідори, 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 із вінчиками для збивання, змішувачами або насадкою для змішування.

Робота з насадкою для змішування (Мал. F)

Насадку для змішування використовують щоб:

- змішувати рідини,
- подрібнити варені овочі і м'які сирі фрукти,
- приготувати майонез і різноманітні пасти,
- приготувати суп для немовлят.

Необхідно відсунути засувку і прикріпити насадку до приводу.

- ① Натисніть легко засувку, потім пересуньте у напрямку, як це вказано на малюнку.
- ② Гвинтову частину насадки вставити в отвір приводу і закручувати вправо до упору.

⚠ 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 (Мал. G)

⚠ Протягом усього часу роботи тримайте міксер у руці.

Призначений для приготування супів для немовлят, кеттелів і тіста для налисників.

- ① З обох сторін блендера розміщений напис „500 ml 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.
- ② Відсунути заглушку (як при використанні насадки) і закріпити блендер наступним чином: Встановити блендер на приводі таким чином, щоб 3 помітні виступи знизу блен-

дера увійшли до заглиблень корпусу приводу і водночас відбулося поєднання муфти блендера і приводу міксера.

③ Тримавши привод за рукоятку, повернути блендер в напрямку годинникової стрілки до упору. Поєднання буде правильним тоді, кол 3 виступи увійдуть під корпус приводу, а зачіпка на ребрі блендера перескочить за кулеподібний виступ, що знаходиться на корпусі приводу.

④ Наповніть блендер продуктами. Закрийте кришкою з дозатором – під час роботи можна додавати в блендер додаткові продукти.

Робота з підставкою з обертальною мискою (Мал. Н)

Підставка з закріпленим приводом полегшує роботу з використанням збивачів або змішувачів, адже користувач під час роботи має "вільні" руки.

Стояк з мискою оснащений лопаткою, що сама згортається, що вважається інноваційним рішенням. Допомогає в ефективному змішуванні продуктів, запобігає осіданню (нагромадженню) тіста на краю миски і зменшує час приготування продуктів. Привод, закріплений в головці підставки, під час роботи викликає маятниковий рух головки і, водночас, обертальний рух миски зі змішуваним продуктом.

При роботі з підставкою можна використовувати тільки спеціально для цього пристосовані вінички для збивання та змішувачі. В міксері з підставкою в комплекті є одна змішувач і один віничок для збивання з зубцями.

① Віничок для збивання або змішувачі вставити в привід (як описано вище).

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

③ Повернути ручку затискача вправо до упору так, щоб рукоятка ручки знаходилася вертикально.

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

⑤ У випадку металевої миски (тільки тип 481.64MM) перед розміщенням у ній продуктів слід одягнути на неї пластиковий обід так, щоб він увійшов у вирізи миски.

⑥ Потім поверніть його до упору згідно позначенню на ободі.

⑦ Зібрану миску встановіть на 3 виступи, розташовані на стояку, і поставте на підставку стояка.

⑧ Установіть самозгортальну лопатку та помістіть продукти в миску.

⑨ Опустити головку з приводом міксера в горизонтальну позицію (до стуку блокування зачіпок).

⑩ Після запуску міксера важелем перемикача миска розпочне обертальний рух, а головка разом з приводом – маятниковий.



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



Перед випорожненням металевої миски від продукту, що обробляється, демонтуйте зубчатий обідок. Зняття обідка полегшить випорожнення і миття.

Робота зі стійкою, оснащеною вагами

Міксер тип 481.67 оснащений стояком, який має обертальну миску та вбудовані електронні ваги, що є новаторським рішенням. Стояк зі встановленим приводом полегшує роботу під час використання збивачів або змішувачів, завдяки чому користувач під час роботи має вільні руки, натомість вбудовані електронні ваги надають можливість зважувати продукти, що переробляються безпосередньо в обертальній мисці стояка. Стояк з вагами оснащений також скребком та лопаткою.



Оснащення міксера типу 481.67 ідентичним, як і міксера типу 481.7 – дивіться таблицю (B); - додатково збагачене стійкою з вагою, її слід обслуговувати згідно з даною інструкцією.

Стояк з вагами оснащений блокадою для захисту датчика вагів від пошкодження, яка запускається регулятором блокади.

Положення регулятора блокади:

OFF – заблокований датчик вагів і виключені ваги – можна запустити привід на стояку.

ON – знята блокада датчика вагів і включені ваги – можна зважувати, не можна запускати привід на стояку.



Обслуговування стійки з вагами в діапазоні співпраці з приводом, змішувачами, віничками, оборотною мискою та самозгортаючою лопаткою ідентичне, як і обслуговування стояка без вагів, та описано у попередніх підпунктах.



Кріплення приводу на стояк з вагами, заміна оснащення та включення приводу допускається, якщо регулятор блокади встановлений на OFF.

Робота з вагами

Технічні дані вагів:

Діапазон зважування	3 кг
Виміррювальна точність вагів	+/- 1 г
Живлення	3V – дві батареї 1,5V лужні, тип AA (LR6, популярні „палички“)

Встановлення (заміна) батарей (Мал. I)

- Для живлення вагів слід застосовувати лужні батареї 1,5 V, тип AA (LR6, популярні „палички“).

Для вставлення або заміни батарей:

- ① Поверніть регулятор блокади у положення OFF.
- ② Зніміть привід зі стояка.

- ③ Поверніть стояк з вагами підставкою уверх і зніміть кришку батарей, пригинаючи її зачіп викруткою або монетою (згідно зі стрілкою на кришці).
- ④ Вставте нові батареї, звертаючи увагу на дотримання правильності розміщення полюсів батарей (+/-).
- ⑤ Встановіть кришку батарей.

Дисплей і кнопки вагів

Позначення, які вказуються на дисплеї вагів та функції кнопок вказані на **Рис. 27**.

- Дисплей **28**:
 - від'ємне значення
 - g – грами
 - kg – кілограми
 - lb – фунти
 - TARE – тара
- Кнопка вмикання і вимикання вагів ON/OFF **29**
- Кнопка тарування TARE **30**
- Кнопка зміни одиниць UNIT **31**

Зважування (Мал. L)

- ① Стояк з вагами й обертальною мискою установіть на твердій і плоскій поверхні.
- ② Виключіть привід. Приєднувальний кабель приводу покладіть так, щоб він не впливав на результат зважування. Головка стояка разом з приводом під час зважування продуктів повинна бути встановлена в опущеному положенні (щоб обмежити вплив коливань на результат зважування).
- ③ Поверніть регулятор блокади у положення ON, щоб зняти блокаду вагів і включити її. Якщо регулятор блокади знаходиться у положенні ON, а ваги виключені, для їхнього запуску вистачить натиснути кнопку ON/OFF (поруч з дисплеєм).
- ④ Зачекайте, поки на дисплеї з'явиться символ „**0**”.
- ⑤ Кнопкою UNIT виберіть потрібні одиниці, натиснення висвітлює по черзі: „g”, „kg”, „lb”. Кнопка зміни одиниць UNIT надає можливість зважувати у метричній системі (г, кг) та англійській (lb), надає також можливість перерахувати зважену масу між цими одиницями, висвітлюючи її в: „g”, „kg” або „lb” після послідовного натиснення кнопки.
- ⑥ Покладіть в обертальну миску продукт, який зважується і прочитайте його масу у вибраних одиницях. Перевищення діапазону зважування (3 кг) сигналізується шляхом висвітлювання знаку „**o-Ld**”.
- ⑦ Кнопка TARE надає можливість зважувати наступні продукти, що додаються без потреби спорожнювання миски, в рамках діапазону зважування (сума усіх компонентів не більше 3 кг). Після натиснення кнопки TARE дисплей вказує „**0**” або „**0.000**” (у залежності від вибраних одиниць) і висвітлюється напис „TARE”.

i **Зняття приводу і/або миски і/або іншої маси зі стояка з вагами, якщо ваги були включені з приводом і/або мискою і/або іншою масою приводить до висвітлювання їхньої маси зі знаком „-”. У такому випадку тарування вагів кнопкою TARE є неможливим, щоб занулити показання дисплею слід натиснути кнопку ON/OFF.**

Після закінчення зважування вимкніть ваги:

- кнопкою ON/OFF (поруч з дисплеєм), якщо плануєте подальше зважування після короткої перерви,
- регулятором блокади повертаючи його на OFF, якщо не плануєте подальшого зважування, маєте намір запустити привід на стояку або закінчуєте роботу зі стояком.

i **Якщо хочемо виключити ваги кнопкою ON/OFF, якщо на дисплеї висвітлюється значення інше ніж „0” або „0.000” потрібно натиснути кнопку ON/OFF два рази.**

i **Якщо ваги не реагують на двократне натиснення кнопки ON/OFF потрібно їх виключити (перезапустити) регулятором блокади, повертаючи у положення OFF (на бл. 2 сек.), повторно включити регулятором блокади (положення ON) і продовжувати зважування.**

Економія батарей

Якщо батареї відпрацьовані, цей факт сигналізується висвітлюванням знаку „**L o**” протягом бл. 1 сек., після чого ваги виключаються. Натиснення кнопки ON/OFF приводить до повторного висвітлювання знаку „**L o**” на бл. 1 сек. Ваги мають функції обмеження розряду батарей:

- синє підсвічування дисплею виключається автоматично (через бл. 40 сек., якщо дисплей весь час вказує цю ж саму масу або не була натиснута жодна кнопка, **повторне включення підсвічування можливе після натиснення будь-якої кнопки або після додавання (зняття) оноразово не менше 8 г маси,**
- ваги виключаються автоматично через бл. 100 сек., якщо дисплей весь час вказує цю ж саму масу або не була натиснута жодна кнопка, **повторне включення – після натиснення кнопки ON/OFF.**

Після закінчення роботи зі стояком завжди виключайте ваги регулятором блокади, повертаючи його у положення OFF.

Розряджені батареї потрібно негайно виныти з обладнання. Це дозволить запобігти витіканню розряджених батарей.

РОБОТА З МІНІ-МАЛАКСЕРОМ

Характеристика пристрою

Ручний міксер ZELMER оснащений міні-змішувачем служить для різання м'яса, сира, горіхів, цибулі, часнику, моркви, булки та ін.

Приготування і робота з міні-змішувачем (Мал. J)



Перед монтажом та демонтажом кришки міні-змішувача упевніться чи вилка приєднувального кабелю відключена від розетки мережі.

Перед першим використанням вимийте частини, які контактують із продуктом, який переробляється.

Користуйтеся міксером таким чином, щоб добре були помітні позначення закриття/відкриття, вказані на оснащенні.

① Покладіть підставку 40 на твердій, плоскій та сухій поверхні.

② Утисніть ємність міні-змішувача 39 у підставку 40.

● Перед кожним користуванням ножом мінізмішувача зніміть з лезів захист.

③ Встановіть у ємність 39 ніж міні-змішувача 35 так, щоб стрижень, що виступає з ємності потрапив в отвір ножа.

④ Помістіть в ємність 39 продукти, що переробляються не перевищуючи рівня MAX.

⑤ За необхідністю встановіть на ніж 36 обмежувач кільце 34*.

⑥ Затягніть до відчутного упору (відповідно до руху годинникових стрілок) кришку міні - змішувача 32 до приводу міксера.



Подальше надмірне затягування кришки мінізмішувача може призвести до пошкодження.

⑦ Разом з приводом, потрапляючи кантами у канавки, розміщені в ємності і поверніть кришку (відповідно до руху годинникових стрілок), до відчутного упору.

⑧ Вставте вилку приєднувального пристрою у розетку.

⑨ Включіть пристрій і встановіть потрібний хід.

⑩ Після закінчення роботи вимийте пристрій і вийміть приєднувальний кабель з розетки.

● Демонтаж міні-змішувача проводиться у порядку зворотньому до його монтажу.

* Обмежувач кільце придатне під час різання петрушки чи шматків свіжої або сухої булки, призначеної для так зв. сухарів, попереджує розбризкування продукту по цілій ємності.



Леза ножа мінізмішувача дуже гострі. Будьте особливо обережні під час монтажу та демонтажу, а також під час чищення. Для безпеки ніж зберігайте у захисті.



Не роздрібнюйте надто тверді продукти, тобто: зерна кави, мускатний горіх, кубики льоду та ін.



Перед різанням великих шматків продукту, поріжте їх на менші шматки – бл. 1 см.











Процес різання не може продовжуватися більше як 45 с. Через цей час перед наступним користуванням міксером, зачекайте до охолодження приводу.

Якщо продукти приклеюються до ножа або внутрішніх стінок ємності:

- вимийте пристрій,
- зніміть привід з кришкою,
- усуньте продукти з ножа і стінок,
- проведіть повторний монтаж обладнання - як описано вище, продовжуйте роботу.

Орієнтовний час переробки вибраних продуктів харчування для рекомендованого ходу

Продукт	Рекомендований хід	Час переробки
 200 г (500 мл) 1 см	5	20-30 с
 250-300 г (400-500 мл) 1 см	5	25-30 с
 250 г (500 мл) 1/4	3-5	15 с
 300 г (500 мл)	5	40 с
 300 г (x30)	5	10 с
 200 г (500 мл)	5	15 с
 20 г (500 мл)	5	30 с
 1 шт. (2 см) 1/8	5	20 с

Час переробки можна зменшувати у залежності від потреби роздрібнення продуктів.

РОБОТА З РОЗДРІБНЮВАЧЕМ ДЛЯ ЛЬОДУ

Характеристика обладнання

Міксер Zelmer оснащений роздрібнювачем для льоду і служить для роздрібнювання льоду і напр. заморожених фруктів.



Роздрібнювач можемо використовувати виключно з ємністю та кришкою мінізмішувача!

Призначення оснащення

Двобічний диск – служить для дроблення, кришення льоду та заморожених фруктів. Диск має круглу форму, двобічні леза. Один бік служить для роздрібновання першого ступеня „I” (менші шматки роздрібненого продукту), який розпізнаємо за обрисизуванням пластмасою у формі п'ятнадцятипроменевої зірочки мал. 35 А. Другий бік служить для роздрібновання другого ступеня „II” (більші шматки роздрібненого продукту) і позначений семипроменевою зіркою мал. 35 В.

Веретено 38 – служить для кріплення дисків.

Підготовка роздрібновача



Перед встановленням та зніманням приводу міксера на роздрібновач для льоду упевніться, чи вилка приєднувального кабелю відключена від розетки електромережі.

Перед першим користуванням вимийте частини, які контактують із продуктом, який переробляється. Користуйтеся міксером таким чином, щоб добре були помітні позначення закриття/відкриття, вказані на оснащенні.

Робота з роздрібновачем льоду (Рис. К)

- 1 Покладіть підставку 40 на тверду, плоску та суху поверхню.
- 2 Втисніть ємність мінізмшувача 39 у підставку 40.
- 3 Встановіть диск для льоду 35 на веретено 38 (двобічний диск) так, щоб леза передбачені для роботи знаходилися зверху.
- 4 Помістіть диск з веретеном у ємності 39 мінізмшувача так, щоб стрижень, який виступає з ємності потрапив в отвір веретена.
- 5 Встановіть ємність 33 роздрібновача для льоду на кріпильні зачепи ємності мінізмшувача. Потім заблокуйте ємність, повертаючи її до відсутнього упору.
- 6 Помістіть в ємності 33 продукти, які переробляються, не перевищуючи максимального рівня MAX.

Після наповнення ємності роздрібновача 33 відповідною кількістю продукту, який обробляється (не більше максимального рівня MAX), встановіть веретено 38 центрально (посередіні) так, щоб забезпечити його правильне з'єднання з кришкою міні-змшувача 32.

- 7 Затягніть до відсутнього упору (згідно з рухом годинникових стрілок) кришку мінізмшувача 32 до приводу міксера.



Подальше надмірне затягування кришки мінізмшувача може привести до пошкодження.

- 8 Встановіть на ємність 33 кришку мінізмшувача 32 разом з приводом, потрапляючи виступами у канавки, розміщеними у ємності і поверніть кришку (відповідно до руху годинникових стрілок), до відсутнього упору.

- 9 Вставте вилку приєднувального кабелю у розетку мережі.

- 10 Запустіть обладнання і встановіть потрібний хід.

- Після закінчення роботи, вимкніть обладнання і вийміть приєднувальний кабель з розетки.
- Демонтаж роздрібновача для льоду проводиться протилежно його монтажу.



Леза диску роздрібновача дуже гострі. Будьте особливо обережні під час монтажу та демонтажу, а також під час чищення.



Не перевищувати максимального рівня покладених продуктів в ємність роздрібновача.



Ніколи не роз'єднуйте кришку та ємність до припинення обертання диску.



Вказівки з експлуатації

- Максимальний рівень покладених продуктів в ємність роздрібновача. відповідає об'єму 450 мл.
- У випадку закупорення продуктів понад диском потрібна сить обладнанням.
- У разі приклеювання продуктів до внутрішньої стінки ємності мінізмшувача, роблячи неможливим або блокуючи цим способом викидання з верхньої ємності роздрібновача роздрібненого продукту.
 - Вимкніть обладнання.
 - Зніміть привід з кришкою та ємністю роздрібновача для льоду та інших продуктів.
 - Усуньте продукти зі стінки мінізмшувача.
 - Проведіть повторний монтаж обладнання – як описано вище, продовжуйте роботу.

Приклади використання обладнання

Роздрібнені продукти (напр. фрукти) за допомогою роздрібновача для льоду можна використати напр. для приготування морозива, йогуртів, десертів.

Рекомендовані ступені грануляції для даного продукту

Продукт*	Рекомендований хід**	Ступінь грануляції
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* Максимальний рівень покладених продуктів в ємність роздрібновача відповідає об'єму 450 мл.

** Не користуйтеся роздрібновачем для льоду більше як протягом 2 хв.

Після закінчення роботи міксера (Мал. М)

- Включити міксер і витягнути штепсель з розетки електромережі.

В залежності від встановленого оснащення:

- ① Виштовхнути виштовхувачем вінчки для збивання або змішувачі.
 - ② Зняти з вінчиків для збивання терку.
- Демонтувати насадку для змішування або блендер зворотнім від монтажу шляхом.
 - ③ Відхилити головку з приводом назад. Відкрутити вороток затискача в напрямку проти годинникової стрілки до упору і витягнути привод з зачіпок головки.
 - Намотайте присьднувальний кабель на привід.

Чищення і консервація

Перед чищенням і консервацією міксера необхідно витягнути штепсель з розетки.

- Вінчки для збивання і змішувачі мити теплою водою з миючими засобами.
- Щоби помити насадку для змішування або блендер, 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.
- У випадку металевої миски (тільки тип 481.64MM) перед чищенням від'єднайте обід способом, зворотнім до його монтажу (Мал. Н).
- Після миття оснащення міксера слід висушити і зберігати в сухому місці.
- Корпус приводу або підставки слід очистити вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.

Екологія – дбаймо про навколишнє середовище!

Кожен користувач може дбати про охорону навколишнього природного середовища. Це не є важким та надто коштовним. З цією метою: картонне упакування здати на макулатуру, поліетиленові мішки (PE) кинути в контейнер для пластику.



Забороняється викидати відпрацьовані батареї у контейнер для побутового сміття (отруйні важкі метали). Слід здавати їх до пункту збору відпрацьованих батарей або до пункту продажу.

Відпрацьоване обладнання здайте у відповідний пункт прийому, 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 транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиківих піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок 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 складання виробів зазначені у технічних умовах.

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

Виробник залишає за собою 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 ШВИДКІСТЬ	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	0,5 літра	I режим 10 с, потім V режим	1 – 1,5 хв
	терка		I режим (через сито)	
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	
Фруктовий коктейль	насадка для змішування	0,5 літра	V режим	30 – 60 с
	блендер	0,15 кг фруктів і 0,3 л кефіру	IV режим або V режим	
Зелень, петрушка, кріп	насадка для змішування	1 пучок	II режим	30 с
Тісто для налисників	вінчики для взбивання	1 літр	I режим 15 с, потім V режим	1 – 1,5 хв
	блендер	0,5 літра	III, IV або V режим	
Збиті білки	вінчики для взбивання	білки з 5 яєць	V режим	2 – 3 хв
Бісквітне тісто	вінчики для взбивання	з 6 яєць	IV режим	7 – 8 хв
Масляний крем	вінчики для взбивання	0,25 кг рослинного масла	III або IV режим	4 – 5 хв
Збиті вершки	вінчики для взбивання	1 літр	II режим 15 с, потім IV режим	40 – 60 с
Картопляне пюре	вінчики для взбивання	1 кг	I режим 15 с, потім V режим	
Фарш для вареників	вінчики для взбивання	1 кг картоплі і 0,5 кг сиру	I режим 15 с, потім IV режим	40 – 60 с
Сир зі сметаною	вінчики для взбивання	0,5 кг	III режим	45 – 60 с
Тісто для пряників	вінчики для взбивання	0,5 кг борошна	I режим 30 с, потім III – V режим	4 – 5 хв
	мішалки			
Дріжджове тісто	мішалки	0,5 кг борошна	I режим 30 с, потім V режим	7 – 8 хв