



- 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 4816–14	HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS HÁZTARTÁSI KÉZIROBOT 481 Típus31–39	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА МИКСЕР Тип 48157–66
CZ NÁVOD K POUŽITÍ ŠLEHAČ Typ 48115–22	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MIXER Tip 48140–47	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ МИКСЕР Тип 48167–75
SK NÁVOD NA OBSLUHU ROBOT Typ 48123–30	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕР Тип 48148–56	EN USER MANUAL MIXER Type 48176–83



481
Mikser
Mixer

Linia Produktów Product Line



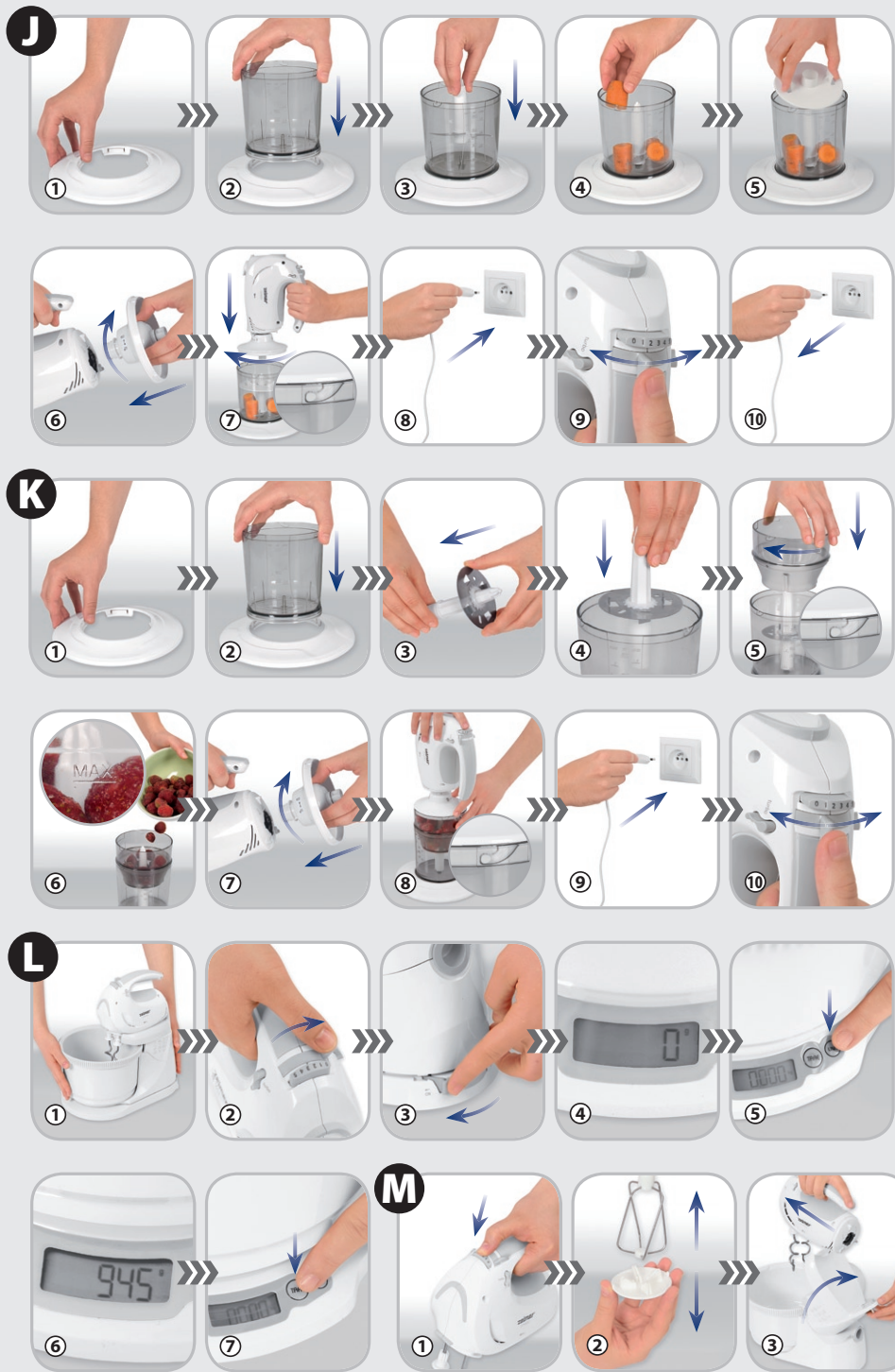
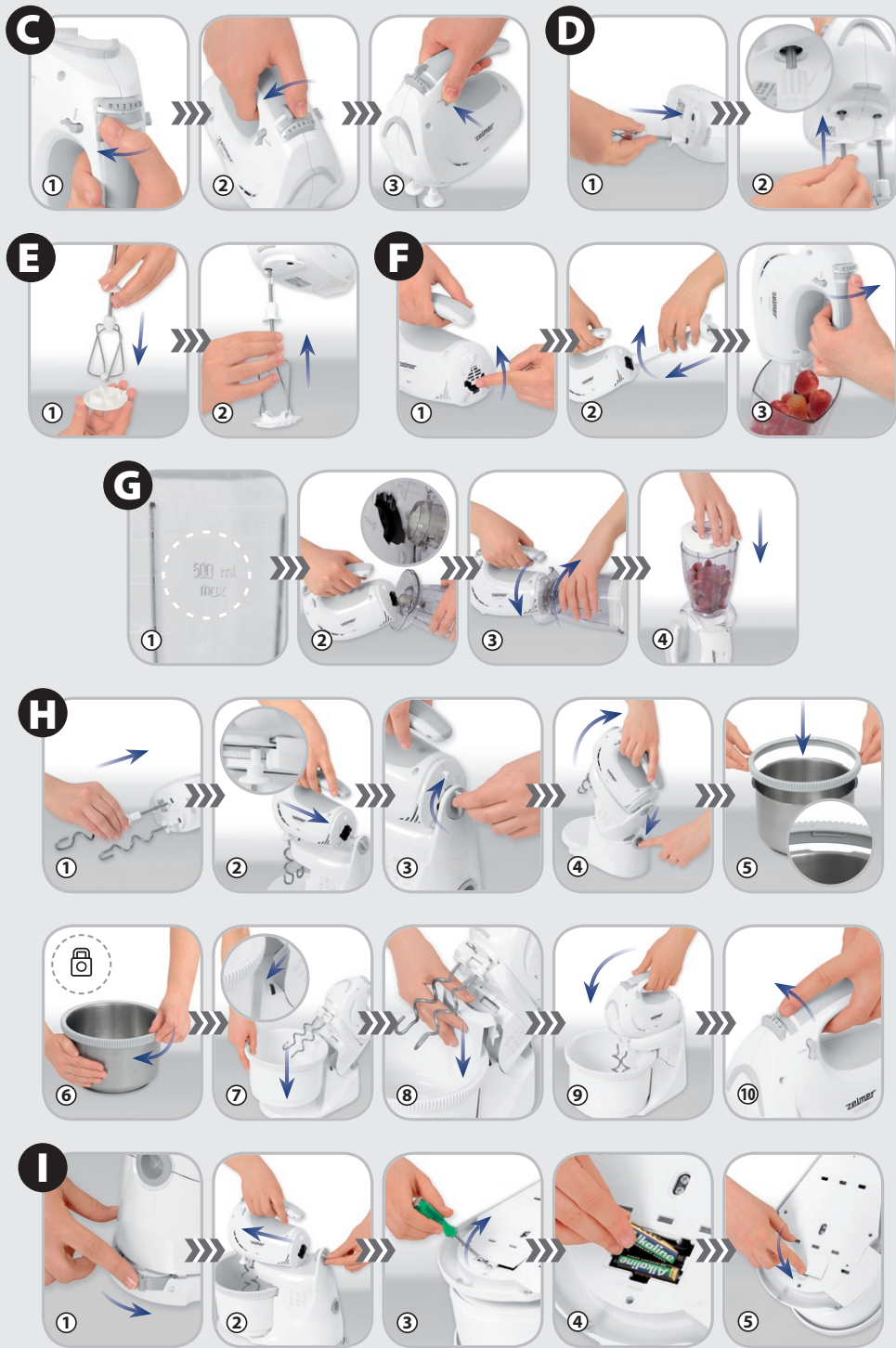
B															
481.4	○	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.5	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.52	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✓
481.6	✓	✓	✓	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○	○
481.61	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○
481.63	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○
481.64	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481.64MM	✓	✓	○	○	○	○	○	○	○	○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

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję użytkownika. Szczególną uwagę poświęć wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Instrukcją użytkownika zachowaj, aby można było z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania miksera

! Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Nie wyjmuj z naczyń elementów roboczych, gdy mikser jest w ruchu.
- Nie dotykaj rękami elementów wyposażenia będących w ruchu, zwłaszcza niebezpieczne są noże nasadki miksującej, kubka miksującego, minimalaksera oraz tarcza kruszarki. Są bardzo ostre!
- Przed czyszczeniem urządzenia, jego montażem lub demontażem zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z mikserem w obecności dzieci.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Ze względów bezpieczeństwa miksowanie produktów w kubku miksującym musi się odbywać z założoną pokrywką. Zabrania się wkładania jakichkolwiek przedmiotów do wnętrza kubka, takich jak: łyżka, łopatka,

itp. Może to doprowadzić do uszkodzenia miksera lub wylamania elementów z wnętrza kubka i dostania się ich bezpośrednio do zmiksowanego produktu, co stanowi zagrożenie dla zdrowia a nawet życia człowieka.

! Uwaga! Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Mikser podłączaj jedynie do gniazdka sieci prądu przemianowego 230 V.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie narażaj miksera i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C – możesz uszkodzić mikser.
- Nie zanurzaj napędu miksera w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia elementów zewnętrznych nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie używaj nasadki miksującej bez zanurzenia jej w produktach, w przypadku cieczy jej poziom nie powinien przekraczać połowy wysokości nasadki.
- Uważaj, aby nie zalać wodą wnętrza korpusu nasadki miksującej – po montażu na napędzie może nastąpić zalanie silnika.
- Nie używaj miksera z pustym kubkiem miksującym.
- Uważaj, aby nie zalać wodą przestrzeni od dołu kubka miksującego, w której znajduje się sprężło – po montażu na napędzie może nastąpić zalanie silnika.
- Nie wkładaj jednocześnie mieszadła i trzepaka z zębatką do gniazda napędu – możesz zniszczyć mikser w chwili jego uruchomienia.
- Nie używaj nasadki miksującej lub kubka miksującego dłużej niż 3 min., minimalaksera i kruszarki dłużej niż 2 min., a trzepaków i mieszadeł dłużej niż 10 min.

i Wskazówka Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci i nawiń na napęd miksera.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne ośrodki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powoduje ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.
- Mieszadła lub trzepaki z zębatką wkładaj tylko do gniazda oznaczonego gwiazdką.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane zastosowaniem miksera niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

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	1 – 1,5 min.
	liquidizing disc		I position (with a sieve)	
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.
	whisks	White of 5 eggs	V position	2 – 3 min.
Egg white foam	whisks	Made of 6 eggs	IV position	7 – 8 min.
	whisks	0,25 kg of vegetable butter	III or IV position	4 – 5 min.
Sponge cake dough	whisks	1 litre	II position 15 s, next IV position	40 – 60 s
	whisks	1 kg	I position 15 s, next V position	
Butter cream	whisks	1 kg of potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	position 15 s, next IV position	40 – 60 s
	whisks	0,5 kg	III position	45 – 60 s
Whipped cream	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s, next III position	4 – 5 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	
Potatoes puree	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	
Potatoes and cheese dumplings stuffing	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	
Cottage cheese with cream	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	
Gingerbread dough	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	
Yeast dough	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	

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.
- Z minimalakserem 2 min.
- Z kruszarką do lodu 2 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 84 dB/A
- Z minimalakserem 87 dB/A
- Z kruszarką do lodu 84 dB/A

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

Miksery ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

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

(Rys. 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 zębatką)
- 9 Trzepaki: lewy/prawy (z zębatką)
- 10 Tarcza przecierająca
- 11 Nasadka miksująca
- 12 Kubek
- 13 Kubek miksujący
- 14 Dozownik
- 15 Pokrywa
- 16 Nóż kubka
- 17 Stojak (z wagą tylko typ 481.67 lub bez wagi pozostałe modele)
- 18 Głowica
- 19 Pokrętko zacisku
- 20 Przycisk zaczepu
- 21 Pokrętko blokady (typ 481.67)
- 22 Miska obrotowa
- 23 Miska obrotowa metalowa
- 24 Wieniec miski obrotowej metalowej

25 Łopatką samo zgarniającą

26 Łopatką

27 Wyświetlacz i przyciski wagi

28 Wyświetlacz

29 Przycisk włączania i wyłączania wagi ON/OFF

30 Przycisk tarowania TARE

31 Przycisk zmiany jednostek UNIT

32 Pokrywa minimalaksera z przekładnią

33 Pojemnik kruszarki do lodu

34 Pierścieni ograniczających

35 Tarcza dwustronna kruszarki do lodu o granulacji pierwszego stopnia „I” (mniejszy rozmiar **A**) i drugiego stopnia „II” (rozmiar większy **B**)

36 Nóż minimalaksera

37 Osłona

38 Wrzeczono

39 Pojemnik minimalaksera

40 Podstawa minimalaksera

Typy mikserów ZELMER

(Rys. B)

- ✓ podstawowe wyposażenie miksera
- wyposażenie dodatkowe do nabycia w hipermarketach, sklepach AGD i w sprzedaży wysyłkowej

Opis urządzenia

- 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 leworęcznych. 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 – SOFTTOUCH.
- Na tylnej ścianie napędu znajduje się otwór do mocowania nasadki miksującej lub kubka miksującego. Otwór ten przesłonięty jest ruchomą zasuwką.

Uruchomienie miksera i nastawienie

żądanego biegu (prędkości obrotowej) (Rys. C)

- 1 Ustaw dźwignię przełącznika w poz. „0” – skrajne położenie lewej strony.
- Zamocuj wybrane narzędzie.
 - Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazda sieci.

② Włącz mikser, przesuwając dźwignię w prawo (Chcąc zwiększyć obroty, przesun dźwignię w kierunku poz. „5”, wybierając żądaną prędkość obrotową).

③ Aby zwiększyć obroty w sposób natychmiastowy, bez względu na ustawioną prędkość obrotową, wciśnij i trzymaj jeden z przycisków „turbo” (z prawej lub lewej strony obudowy).

- Chcąc powrócić do wcześniej nastawionej prędkości obrotowej, zwolnij przycisk „turbo”.

Przygotowanie miksera do pracy

Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z przetwarzanym produktem.

Mikser obsługuj tak aby były dobrze widoczne oznaczenia zamknięcia/otwarcia umieszczone na wyposażeniu.

PRACA Z TRZEPAKAMI LUB MIESZADŁAMI (Rys. D)

- Trzepaki są przeznaczone do ubijania piany, śmietany kremówki, do ucierania żółtek z cukrem, sporządzania kremów oraz ciast na omletry i naleśniki.
 - Mieszadła służą do wyrabiania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, pierników, 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 Włóż mieszadła lub trzepaki z zębatką do gniazda oznaczonego gwiazdką.

i Przeciwnie 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 (Rys. E)

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

① Nałóż tarczę przecierającą na trzepak z zębatką nasażając ją od dołu.

② Wsuń trzepak do gniazda napędu oznaczonego gwiazdką.

Kubek (12)

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

PRACA Z NASADKĄ MIKSUJĄCĄ (Rys. F)

Nasadkę miksującą stosuje się do:

- mieszania płynów,
- rozdrabniania gotowanych jarzyn i surowych miękkich owoców,
- przygotowania majonezu i różnego rodzaju past,
- przygotowania zup dla niemowląt.

Nasadkę mocuje się do napędu po odsłonięciu zasuwki.

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

② Włóż gwintowaną część nasadki w otwór napędu i kręć w prawo dokręcając do oporu.

! Niedokładne wkręcenie nasadki miksującej może spowodować zniszczenie sprzęgła w napędzie lub samej nasadki miksującej.

③ Po włożeniu nasadki do przetwarzanego produktu włącz mikser.

PRACA Z KUBKIEM MIKSUJĄCYM (Rys. G)

! Przez cały czas pracy trzymaj mikser w ręce.

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

① Po obydwu stronach kubka znajduje się napis „500 ml max.” określający maksymalny poziom produktu, którym można napelnić kubek oraz podziałka graficzna wyznaczająca objętość od 200 ml do 500 ml.

② Po odsłonięciu zasuwki (jak przy użyciu nasadki) zamocuj kubek następująco:

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

③ 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 kulisty występ znajdujący się na obudowie napędu.

④ Napelnij kubek produktami oraz załóż pokrywkę z dozownikiem – w czasie pracy można dodawać do kubka dodatkowe produkty.

PRACA ZE STOJAKIEM Z MISKĄ OBROTOWĄ (Rys. H)

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

Stojak z misą posiada łopatkę samo zgarniającą, która jest rozwiązaniem innowacyjnym. Pomaga w skutecznym mieszanu produktów, zapobiega osadzaniu (odkładaniu) ciasta na brzegu misy i skraca czas przygotowania produktów. 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 stojak w komplecie jest jedno mieszadło i jeden trzepak z zębatką.

① Włóż 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: Wprowadź zaczepy napędu (znajdujące się w pobliżu otworów do mocowania mieszadeł) pod zaczepy głowicy stojaka.

③ Przekręć pokrętkę zacisku w prawo do oporu tak, aby uchwyt pokrętki ustawił się pionowo.

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

⑤ W przypadku miski metalowej (tylko typ 481.64MM) przed umieszczeniem w niej produktów załóż na nią wieniec z tworzywa, tak aby wszedł w odpowiednie wypustki.

⑥ Następnie przekręć go do oporu zgodnie z oznaczeniem na wieńcu.

⑦ Zmontowaną miskę włóż na 3 występy znajdujące się na stojaku i postaw na podstawie stojaka.

⑧ Zamontuj łopatkę samozgarniającą i umieść produkty w misce.

⑨ Opuść głowicę z napędem miksera do pozycji poziomej (słychać stuk blokowania się przycisku zaczepu).

⑩ Uruchomienie miksera dźwignią przełącznika sprawi miskę w ruch obrotowy a głowicę wraz z napędem w ruch wahadłowy.



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



Przed opróżnieniem miski metalowej z obrabianego produktu, zdemontuj wieniec zębaty. Odjęcie wieńca ułatwi opróżnianie i mycie.

PRACA ZE STOJAKIEM WYPOSAŻONYM W WAGĘ

Mikser typ 481.67 wyposażony jest w stojak, który posiada miskę obrotową oraz wbudowaną wagę elektroniczną, co jest rozwiązaniem nowatorskim. Stojak z zamontowanym napędem ułatwia pracę z zastosowaniem trzepaków lub mieszadeł, powodując iż użytkownik w czasie pracy ma „wolne” ręce, natomiast wbudowana waga elektroniczna umożliwia ważenie przetwarzanych produktów bezpośrednio w misce obrotowej stojaka. Stojak z wagą wyposażony jest także w łopatkę samozgarniającą i łopatkę.



Wypożyczenie miksera typ 481.67 jest identyczne jak miksera typ 481.7 – patrz tabela (B); – wzbogacone dodatkowo o stojak z wagą, należy je obsługiwać zgodnie z tą instrukcją.

Stojak z wagą wyposażony jest w blokadę zabezpieczającą czujnik wagi przed uszkodzeniem, uruchamianą pokrętką blokady.

Pozycje pokrętki blokady:

OFF – zablokowany czujnik wagi i wyłączona waga – można uruchomić napęd na stojaku.

ON – odblokowany czujnik wagi i włączona waga – można ważyć, nie wolno uruchamiać napędu na stojaku.



Obsługa stojaka z wagą w zakresie współpracy z napędem, mieszadłami, trzepakami, miską obrotową i łopatką samozgarniającą jest identyczna jak obsługa stojaka bez wagi i opisana jest we wcześniejszych podpunktach.



Mocowanie napędu na stojaku z wagą, wymiana wyposażenia oraz włączanie napędu dozwolone jest, gdy pokrętkę blokady ustawione jest na OFF.

Praca z wagą

Dane techniczne wagi:

Zakres ważenia	3 kg
Dokładność pomiarowa wagi	+/- 1 g
Zasilanie	3V – dwie baterie 1,5 V, alkaliczne, typ AA (LR6, popularne „paluszki”)

Wkładanie (wymiana) baterii (Rys. I)

- Do zasilania wagi należy stosować baterie alkaliczne 1,5 V, typ AA (LR6, popularne „paluszki”).

Aby włożyć lub wymienić baterie:

- ① Przekręć pokrętkę blokady w pozycję OFF.
- ② Zdejmij napęd ze stojaka.
- ③ Odwróć stojak z wagą podstawą do góry i zdejmij pokrywkę baterii przysługując jej zaczep wkrętkiem lub monetą (zgodnie ze strzałką na pokrywce).
- ④ Włóż nowe baterie zwracając uwagę na prawidłową biegunowość (+/-).
- ⑤ Załóż pokrywkę baterii.

Wyświetlacz i przyciski wagi

Oznaczenia pokazujące się na wyświetlaczu wagi oraz funkcje przycisków pokazane są na rys. 27.

- Wyświetlacz 20:
 - – wartość ujemna
 - g – gramy
 - kg – kilogramy
 - lb – funty
 - TARE – tara
- Przycisk włączania i wyłączania wagi ON/OFF 29
- Przycisk tarowania TARE 30
- Przycisk zmiany jednostek UNIT 31

Ważenie (Rys. L)

- ① Stojak z wagą i miską obrotową ustaw na twardej i płaskiej powierzchni.
- ② Wyłącz napęd. Przewód przyłączeniowy napędu ułóż tak, aby nie wpływał na wynik ważenia. Głowica stojaka wraz z napędem w trakcie ważenia produktów powinna być usta-

wiona w pozycji opuszczonej (aby ograniczyć wpływ drgań na wynik ważenia).

③ Przekręć pokrętkę blokady w pozycję ON, aby odblokować wagę i włączyć ją. W przypadku, gdy pokrętkę blokady znajduje się w pozycji ON, a waga jest wyłączona, do jej włączenia wystarczy przycisnąć przycisk ON/OFF (obok wyświetlacza).

④ Poczekać aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „0”.

⑤ Przyciskiem UNIT wybierz żądane jednostki, naciśnięcie wyświetla kolejno: „g”, „kg”, „lb”. Przycisk zmiany jednostek UNIT umożliwia ważenie w systemie metrycznym (g, kg) i angielskim (lb) oraz umożliwia przeliczanie zważonej masy między tymi jednostkami wyświetlając ją w: „g”, „kg” lub „lb” po kolejnym naciśnięciu przycisku.

⑥ Włóż do miski obrotowej ważony produkt i odczytaj jego masę w wybranych jednostkach. Przekroczenie zakresu ważenia (3 kg) sygnalizowane jest przez wyświetlenie znaku „-L-”.

⑦ Przycisk TARE umożliwia ważenie kolejnych, dodawanych produktów bez konieczności opróżniania miski, w ramach zakresu ważenia (suma wszystkich składników max. 3 kg). Po naciśnięciu przycisku TARE wyświetlacz wskaże „0” lub „0.000” (w zależności od wybranych jednostek) i wyświetli się napis „TARE”.



Zdjęcie napędu i/lub miski i/lub innej masy ze stojaka z wagą, gdy waga była włączona z napędem i/lub miską i/lub inną masą, spowoduje wyświetlenie ich masy ze znakiem „-”. W tym przypadku wytarowanie wagi przyciskiem TARE jest niemożliwe, aby wyzerować wskazania wyświetlacza należy nacisnąć przycisk ON/OFF.

Po zakończeniu ważenia wyłącz wagę:

- przyciskiem ON/OFF (obok wyświetlacza), gdy planujesz dalsze ważenie po krótkiej przerwie,
- pokrętkę blokady, przekraczając go na OFF, gdy nie planujesz dalszego ważenia, zamierzasz uruchomić napęd na stojaku lub kończysz pracę ze stojakiem.



Jeżeli chcemy wyłączyć wagę przyciskiem ON/OFF, gdy na wyświetlaczu wyświetlana jest wartość inna niż „0” lub „0.000” należy nacisnąć przycisk ON/OFF dwa razy.



Jeżeli waga nie reaguje na dwukrotne naciśnięcie przycisku ON/OFF należy ją wyłączyć (zresetować) pokrętkę blokady przekraczając je w pozycję OFF (na ok. 2 sek.), ponownie włączyć pokrętkę blokady (pozycja ON) i kontynuować ważenie.

Oszczędzanie baterii

Wyczerpanie baterii sygnalizowane jest wyświetleniem znaku „L 0” przez ok. 1 sek. po czym waga wyłącza się. Wciśnięcie przycisku ON/OFF spowoduje ponowne wyświetlenie znaku „L 0” na ok. 1 sek.

Waga posiada funkcję ograniczenia wyczerpywania się baterii:

- niebieskie podświetlenie wyświetlacza wyłącza się automatycznie po ok. 40 sek. jeśli wyświetlacz cały czas pokazuje tą samą masę lub nie był przyciśnięty żaden przycisk, **ponowne włączenie podświetlenia nastąpi po naciśnięciu dowolnego przycisku lub po dołożeniu (zdjęciu) jednorazowo minimum 8 g masy,**
- waga wyłącza się automatycznie po ok. 100 sek. jeśli wyświetlacz cały czas pokazuje tą samą masę lub nie był przyciśnięty żaden przycisk, **ponowne włączenie – po naciśnięciu przycisku ON/OFF.**

Po zakończeniu pracy ze stojakiem zawsze wyłączaj wagę pokrętkę blokady przekraczając ją na pozycję OFF.

Rozładowane baterie należy niezwłocznie wyjąć z urządzenia. Pozwoli to zapobiec wylaniu się rozładowanych baterii.

PRACA Z MINIMALAKSEREM

Charakterystyka urządzenia

Mikser ręczny ZELMER wyposażony w minimalakser służy do siekania mięsa, sera, orzechów, cebuli, czosnku, marchwi, bulki, itp.

Przygotowanie i praca z minimalakserem (Rys. J)



Przed montażem i demontażem pokrywy minimalaksera upewnij się, czy wtyczka przewodu przyłączeniowego jest odłączona od gniazdka sieci.

Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z przetwarzanym produktem.

Mikser obsługuj tak aby były dobrze widoczne oznaczenia zamknięcia/otwarcia umieszczone na wyposażeniu.

- ① Połóż podstawę ④0 na twardej, płaskiej i suchej powierzchni.
- ② Wciśnij pojemnik minimalaksera ③9 w podstawę ④0.
- Przed każdorazowym użyciem noża minimalaksera ściągaj z ostrzy osłonę.
- ③ Włóż do pojemnika ③9 nóż minimalaksera ③6 tak, aby trzpień wystający z pojemnika trafił w otwór noża.
- ④ Umieść w pojemniku ③9 przetwarzane produkty nie przekraczając poziomu MAX.
- ⑤ W razie potrzeby załóż na nóż ③6 pierścień ograniczający ③7*.
- ⑥ Dokręć do wyczuwalnego oporu (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) pokrywę minimalaksera ③2 do napędu miksera.



Dalsze nadmierne dokręcanie pokrywy minimalaksera może prowadzić do uszkodzenia.

- ⑦ Załóż na pojemnik ③9 pokrywę minimalaksera ③2 wraz z napędem, trafiając wypustkami w rowki umieszczone w pojemniku i przekręć pokrywę (ruchem zgodnym do ruchu wskazówek zegara), aż do wyraźnego oporu.

- ⑧ Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka.
 ⑨ Włącz urządzenie i ustaw wymagany bieg.
 ⑩ Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka.

- Demontaż minimalaksera przebiega odwrotnie do jego montażu.

* Pierścień ograniczający przydatny jest podczas siekania pietruszki czy kawałków świeżej bulki lub suchej przerazonej na tzw. bułkę tartą, uniemożliwiając rozprzestrzenianie się produktu po całym pojemniku.



Ostrza noża minimalaksera są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas montażu i demontażu oraz w czasie czyszczenia. Dla bezpieczeństwa przechowuj nóż w osłonie.



Nie rozdrabniaj zbyt twardych produktów takich, jak: ziarna kawy, gałka muszkatołowa, kostki lodu itp.



Przed siekaniem dużych kawałków produktu, pokrój je na mniejsze kawałki – ok. 1 cm.



Proces siekania nie może być dłuższy niż 45 s. Po tym czasie przed kolejnym użyciem miksera odczekaj, aż napęd ostygnie.

Jeżeli produkty przykleją się do noża lub wewnętrznych ścianek pojemnika:

- wyłącz urządzenie,
- zdejmij napęd z pokrywą,
- usuń produkty z noża i ścianek,
- zmontuj ponownie urządzenie – jak opisano powyżej, kontynuuj pracę.

Orientacyjne czasy przetwarzania wybranych produktów spożywczych dla zalecanego biegu

Produkt	Zalecany bieg	Czas przetwarzania
 200 g (500 ml) 1 cm	5	20-30 s
 250-300 g (400-500 ml) 1 cm	5	25-30 s
 250 g (500 ml) 1/4	3-5	15 s
 300 g (500 ml)	5	40 s
 300 g (x30)	5	10 s

Produkt	Zalecany bieg	Czas przetwarzania
 200 g (500 ml)	5	15 s
 20 g (500 ml)	5	30 s
 1 szt. (2 cm) 1/8	5	20 s

Czas przetwarzania można skracać w zależności od potrzeby rozdrobnienia produktów.

PRACA Z KRUSZARKĄ DO LODU

Charakterystyka urządzenia

Mikser Zelmer wyposażony w kruszarkę do lodu służy do rozdrabniania lodu i np. zamrożonych owoców.



Kruszarkę możemy używać wyłącznie z pojemnikiem i pokrywą minimalaksera!

Zastosowanie wyposażenia

Tarcza dwustronna do lodu – służy do kruszenia, rozdrabniania lodu i mrożonych owoców. Tarcza ma kształt okrągły, ostrza dwustronne. Jedna strona służy do rozdrabniania pierwszego stopnia „I” (mniejsze kawałki rozdrobnionego produktu), którą rozpoznajemy po obrysie z tworzywa w kształcie gwiazdki piętnasto ramiennej rys. 35A. Druga strona służy do rozdrabniania drugiego stopnia „II” (większe kawałki rozdrobnionego produktu) i oznaczona jest gwiazdką siedmio ramiennej (rys. 35B).

Wrzeciono 38 – służy do mocowania tarczy.

Przygotowanie kruszarki do lodu



Przed zakładaniem i zdejmowaniem napędu miksera na kruszarkę do lodu upewnij się, czy wtyczka przewodu przyłączeniowego jest odłączona od gniazdka sieci zasilającej.

Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z przetwarzanym produktem.

Mikser obsługuj tak aby były dobrze widoczne oznaczenia zamknięcia/otwarcia umieszczone na wyposażeniu.

Praca z kruszarką do lodu (Rys. K)

① Połóż podstawę 40 na twardej, płaskiej i suchej powierzchni.

② Wciśnij pojemnik minimalaksera 39 w podstawę 40.

③ Umieść tarczę do lodu 35 na wrzecionie 38 (tarcza dwustronna) tak, by ostrza przewidziane do pracy znalazły się na górze.

④ Umieść tarczę z wrzecionem w pojemniku 39 minimalaksera tak, aby trzpień wystający z pojemnika trafił w otwór wrzeciona.

⑤ Załóż pojemnik **33** kruszarki do lodu na zaczepy mocujące pojemnika minimalaksera. Następnie zablokuj pojemnik, przekręcając go do wyczuwalnego oporu.

⑥ Umieść w pojemniku **33** przetwarzane produkty nie przekraczając poziomu MAX.

Po napełnieniu pojemnika kruszarki **33 odpowiednią ilością obrabianego produktu (nie więcej niż do poziomu MAX) ustaw wrzeczono **35** centralnie (na środku) tak, by ułatwić jego poprawne zaspzęglenie z pokrywą minimalaksera **32**.**

⑦ Dokręć do wyczuwalnego oporu (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) pokrywę minimalaksera **32** do napędu miksera.



Dalsze nadmierne dokręcanie pokrywy minimalaksera może prowadzić do uszkodzenia.

⑧ Załóż na pojemnik **33** pokrywę minimalaksera **32** wraz z napędem, trafiając wypustkami w rowki umieszczone w pojemniku i przekręć pokrywę (ruchem zgodnym do ruchu wskazówek zegara), aż do wyraźnego oporu.

⑨ Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.

⑩ Uruchom urządzenie i ustaw wymagany bieg.

- Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka.
- Demontaż kruszarki do lodu przebiega odwrotnie do jego montażu.



Ostrza tarczy kruszarki są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas montażu i demontażu oraz w czasie czyszczenia.



Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu wsadu do pojemnika kruszarki.



Nigdy nie rozłączaj pokrywy i pojemnika przed zatrzymaniem obrotów tarczy.

Wskazówki eksploatacyjne

- Maksymalny poziom wsadu do pojemnika kruszarki odpowiada pojemności 450 ml.
- W przypadku zaklinowania się produktów ponad tarczą wstrząśnij urządzeniem.
- Jeżeli produkty przykleją się do wewnętrznej ścianki pojemnika minimalaksera uniemożliwiając lub blokując w ten sposób wyrzucanie z górnego pojemnika kruszarki rozdrobnionego produktu:
 - Wyłącz urządzenie.
 - Zdejmij napęd z pokrywą i pojemnikiem kruszarki do lodu i innych produktów.
 - Usuń produkty z ścianki mini malaksera.
 - Zmontuj ponownie urządzenie – jak opisano powyżej, kontynuuj pracę.

Przykłady zastosowania urządzenia

Rozdrobnione produkty (np. owoce) za pomocą kruszarki do lodu można wykorzystać np. do przygotowania lodów, jogurtów, deserów.

Zalecane stopnie granulacji dla danego produktu

Produkt*	Zalecany bieg**	Stopień granulacji
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* Maksymalny poziom wsadu do pojemnika kruszarki odpowiada pojemności 450 ml.

** Nie używaj kruszarki do lodu dłużej niż 2 min.

Po zakończeniu pracy miksera (Rys. M)

- Wyłącz mikser i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- W zależności od zamontowanego wyposażenia:
- ① Wypchnij wypychaczem trzepaki lub mieszadła.
 - ② Zdejmij z trzepaka tarczę przecierającą.
 - Zdemontuj w sposób odwrotny do montażu nasadkę miksującą lub kubek miksujący.
 - ③ Odchyl głowicę stojaka z napędem do tyłu. Przekręć pokrętkę zacisku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu i wysuń napęd z zaczepów głowicy.
 - Nawiń przewód przyłączeniowy na napęd.

Czyszczenie i konserwacja miksera

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

- Trzepaki i mieszaki myj ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.
- Nasadkę miksującą lub kubek miksujący umyj poprzez ponowne miksowanie czystej, ciepłej wody (po włączeniu miksera do sieci).
- Wieniec zębaty miski obrotowej myj przy pomocy szczoteczki 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 wieniem zębatym.
- W przypadku miski metalowej (tylko typ 481.64MM) przed czyszczeniem, rozłącz wieniec w sposób odwrotny do jego montażu (**Rys. H**).
- Po umyciu wyposażenie miksera wysusz 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 przekazać na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzucić do kontenera na plastik.



Zużytych baterii nie wolno wyrzucać do śmieci (trujące metale ciężkie). Należy je oddawać do punktu zbiórki zużytych baterii lub do punktu sprzedaży.

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

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

ZAŁĄCZNE PRĘDKOŚCI I CZASY PRACY MIKSERA

POTRAWA	WYPOSAŻENIE	ILOŚĆ PRZETWARZANEGO PRODUKTU	ZAŁECANE PRĘDKOŚCI	CZAS PRACY
Zupa dla dzieci	nasadka miksująca	1 litr	I bieg 10s, następnie V bieg	40 – 60 s
Przecieri warzywne dla dzieci	nasadka miksująca	0,5 litra	I bieg 10s, następnie V bieg	1 – 1,5 min.
	tarcza przecierająca		I bieg (przez sitko)	
Zupa krem	nasadka miksująca	1 litr	I bieg 10s, następnie V bieg	30 – 45 s
	kubek miksujący	0,5 litra	IV bieg lub V bieg	2 min.
Koktajl owocowy	nasadka miksująca	0,5 litra	V bieg	30 – 60 s
	kubek miksujący	0,15 kg owoców i 0,3 litra kefiru	IV bieg lub V bieg	1 – 1,5 min.
Zielenina: pietruszka, koperek	nasadka miksująca	1 pęczek	II bieg	30 s
Ciasto naleśnikowe	trzepaki	1 litr	I bieg 15 s, następnie V bieg	1 – 1,5 min.
	kubek miksujący	0,5 litra	III, IV lub V bieg	1 min.
Płana z białek	trzepaki	białka z 5 jajek	V bieg	2 – 3 min.
Ciasto biszkoptowe	trzepaki	z 6 jaj	IV bieg	7 – 8 min.
Krem maślany	trzepaki	0,25 kg masła roślinnego	III lub IV bieg	4 – 5 min.
Bitą śmietaną	trzepaki	1 litr	II bieg 15 s, następnie IV bieg	40 – 60 s
Ziemiaki purre	trzepaki	1 kg	I bieg 15 s, następnie V bieg	
Farsz na ruskie pierogi	trzepaki	1 kg ziemniaków i 0,5 kg sera	I bieg 15 s, następnie IV bieg	40 – 60 s
Twaróg ze śmietaną	trzepaki	0,5 kg	III bieg	45 – 60 s
Ciasto na piernik	rzadkie	0,5 kg mąki	I bieg 30 s, następnie III – V bieg	4 – 5 min.
	gęste			
Ciasto drożdżowe	mieszadła	0,5 kg mąki	I bieg 30 s następnie V bieg	7 – 8 min.

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 speciálně 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 poškozená přírodní šňůra.
- Pokud dojde k poškození neodělitelné přírodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad obraťte se na specializovaný servis.
- Pokud je šlehač v pohybu nevyndávejte nic z nádoby.
- Nedotýkejte se rukama pohybujících se částí spotřebiče, nebezpečné jsou zejména nože mixovacího nástavce, mixovací nádoby, minimixéru a kotouč kráječe. Jsou velmi ostré!
- Před čištěním přístroje, jeho montáží nebo demontáží, vytáhněte vždy zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástek pohybujících se během provozu šlehače je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se šlehačem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen k tomu, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, 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 lžice, lopatky, apod. Mohlo by to vést k poškození mixéru nebo vylámaní 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 sítí střídavého napětí 230 V.
- Netahejte za přírodní šňůru při vytahování zástrčky ze zásuvky.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození šlehače
- Pohonnou jednotku neponořujte do vody ani ji nemyjte pod tekoucí vodou.
- Příslušenství nejdříve vyjměte ze šlehače a pak je umyjte.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čističí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.
- 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 jiné tekutiny – 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.
- Nepoužívejte mixovací nástavec ani nádobu déle než 3 min., minimixér a kráječ déle než 2 min., šlehač a hnětač déle než 10 min.



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 navěste ji na tělo šlehače.
- Kovové části nejsou určené pro mytí v myčkách nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčce způsobují na kovových částech tmavé skvrny. Tyto části myjte ručně s použitím klasických prostředků na mytí nádobí.
- Šlehačí metličky a hnětací háky označené ozubením vkládejte do otvoru označeného hvězdičkou.
- Výrobce nenese odpovědnost za případné 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 šlehacími metličkami, s hnětacími háky 10 min.
- ponorným mixérem nebo s mixovací nádobou 3 min.
- s minimixérem 2 min.
- s drtičem ledu 2 min.

Přestávka před dalším použitím (minimálně) 20 min.

Hlučnost šlehače (L_{WA}):

- se šlehacími metličkami, s hnětacími háky, ponorným mixérem, na stojanu 80 dB/A
- s mixovací nádobou 84 dB/A
- s minimixérem 87 dB/A
- s drtičem ledu 84 dB/A

Šlehač je konstruován v izolační třídě II a nepotřebuje zemnění. 

Šlehač ZELMER splňuje české a evropské normy.

Přístroj vyhovuje nařízením:

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

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Konstrukce

(Obr. 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 Šlehací metličky: levé/ pravé s ozubením
- 10 Třecí kotouč
- 11 Mixovací nástavec
- 12 Nádobka
- 13 Mixovací nádoba
- 14 Dávkovací otvor
- 15 Víko mixovací nádoby
- 16 Nůž
- 17 Stojan (s váhou typ 481.67 nebo bez váhy – ostatní modely)
- 18 Hlavičky
- 19 Knoflík stojanu
- 20 Páka spojky
- 21 Otočný knoflík blokády (typ 481.67)
- 22 Otáčecí mísa
- 23 Otočná kovová mísa
- 24 Věncové otočné kovové miský
- 25 Samoshmývací lopatka
- 26 Lopatka

27 Displej a tlačítko váhy

28 Displej

29 Tlačítko pro zapínání a vypínání váhy ON/OFF

30 Tlačítko pro tarování TARE

31 Tlačítko pro změnu jednotek UNIT

32 Kryt minimixéru s převodem

33 Nádobka drtiče ledu

34 Omezující prstenec

35 Oboustranný kotouč drtiče ledu s granulací prvního stupně „I“ (menší velikost **A**) a druhého stupně „II“ (větší velikost **B**)

36 Nůž minimixéru

37 Ochranný obal

38 Vřeteno

39 Nádobka minimixéru

40 Podstavec minimixéru

Typy šlehačů ZELMER

(Obr. 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 šlehacích metliček a hnětacích háků z pohonné jednotky šlehače.
- Navíc je šlehač vybaven tlačítkem „turbo“, které umožňuje okamžitě zvýšit rychlost 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 šlehacích metliček nebo hnětacích háků.
- V horní části držadla je speciální vložka zvyšující komfort držení a manipulace se šlehačem - SOFTTOUCH.
- Na zadní stěně šlehače je umístěn otvor, který je určen k připojení ponorného mixéru nebo nádoby mixéru. Otvor má posuvný kryt.

Uvedení šlehače do provozu a nastavení požadované rychlosti

(Obr. C)

1 Přepněte přepínač do polohy „0“ krajní poloha na levé straně.

- Upevněte zvolený nástroj.
- Vložte zástrčku napájecí šňůry do zásuvky.

2 Zapněte mixér a přesuňte páku vpravo. Pro zvýšení otáček posouváte přepínač směrem k pozici „5“, zvolte požadovanou rychlost.

③ Pro okamžité zvýšení otáček, bez ohledu na nastavenou rychlost, zmáčkněte a držte tlačítko „turbo“ (na pravé nebo levé straně přístroje).

- Po uvolnění tlačítka „turbo“ bude šlehač pracovat s rychlostí, jaká je nastavena na hlavním přepínači.

Příprava šlehače

Před prvním použitím umyjte díly, které přicházejí do styku se zpracovávanou surovinou.

Mixér používejte tak, aby byla dobře viditelná označení pro uzavření/otevření uvedená na vybavení.

Použití šlehacích metliček a hnětacích háků (Obr. D)

- Použití šlehacích metliček a hnětacích háků
- Šlehací metly jsou určeny pro šlehání pěny, šlehačky, žloutků s cukrem, přípravu krémů, těsta na omelety a palačinky.
- Hnětací metly slouží k přípravě např. třeného, droždového, perníkového těsta apod.
- Šlehací metličky nebo hnětací háky je nutno vložit do otvoru ve spodní části šlehače.

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



Špatné zasunutí metliček může způsobit jejich vypadnutí během používání.

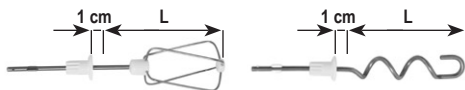
- ② Zasuňte metličku nebo hák s ozubením do otvoru označeného hvězdičkou.



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 šlehacích metliček nebo hnětacích háků (L).



Použití třecího kotouče (Obr. E)

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

- ① Nasadte vespod 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 (Obr. F)

Ponorný mixér se používá k:

- míchání tekutin,
- drcení vařené zeleniny a čerstvého měkkého ovoce,
- přípravě majonéz a různých druhů pomazánek,
- mixování polévek pro kojence.

Ponorný mixér připojte do otvoru, který je chráněn pohyblivým 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 (Obr. G)



Po celou dobu provozu držte mixér v ruce.

Mixovací nádoba je určená k přípravě polévek pro kojence, k přípravě koktejlů, těsta na palačinky apod.

- ① Na obou stranách nádoby je měřítko označující objem od 200 ml do 500 ml. a nápis „500 ml max.“ určující maximální hladinu produktů zpracovávaných v nádobě, viz obr.

- ② Po odsunutí krytu (stejně jako při upevnění ponorného mixéru) upevněte mixovací nádobu tímto způsobem:

Nasadte nádobu na pohonnou jednotku tak, aby 3 výstupky viditelně vespod nádoby, prošly výřezy v pohonné jednotce a zároveň došlo ke spojení pohonné jednotky se spojku nádoby.

- ③ 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 plášť šlehače a závěr na nádobě zacvakne za kulatý výstupek.

- ④ Naplňte nádobu produkty určenými ke zpracování. Nasadte víčko s dávkovacím otvorem – v průběhu práce můžete do mixovací nádoby přidávat produkty.

Použití stojanu s nádobou (Obr. H)

Stojan s pohonem ulehčuje práci, použijte šlehací metličku nebo háky a při práci budete mít volné ruce. Stojan slouží k uchycení šlehače.

Stojan s mísou je vybaven samoshrnovací lopatkou, která představuje inovativní řešení. Pomáhá účinně míchat produkty, zabraňuje usazování (odkládání) těsta na okrajích mísy a zkracuje dobu přípravy. Šlehač uchycený k hlavicí stojanu samostatně pohání během provozu otočnou mísu s potravinami a zároveň provádí kyvadlový pohyb.

K práci se stojanem jsou určeny speciální šlehací 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) upevníte pohon v hlavici stojanu tímto způsobem: Šlehač s připojenými metlami nebo háky zasuněte do stojanu tak, aby drážky pohonné jednotky byly zachyceny pod drážkami hlavice.

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

④ Povolním páky spojky odklopte celou sestavu směrem dozadu.

⑤ Na kovovou misku (pouze typ 481.64MM) je nutno před umístěním potravin nasadit plastový věnec tak, aby zapadl do zářezů v misce.

⑥ Pak jím otočte až na doraz ve směru označeném na věnci.

⑦ Sestavenou misku vložte na 3 výstupky na stojanu a postavte na podstavec stojanu.

⑧ Připevněte shrnovací lopatku a dejte potraviny do misky.

⑨ Hlavici se šlehačem uveďte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí upínací páky).

⑩ Přepínačem uvedete celou sestavu do pohybu, mísa se bude otáčet a hlavice s pohonnou jednotkou bude vykonávat kyvadlový pohyb.



Kyvadlový pohyb neblokuje ani nezadržuje, mohlo by dojít k poškození stojanu.



Před vyprázdněním kovové misky odejměte ozubený věnec, usnadní to vyprázdnění a mytí.

Práce se stojanem vybaveným váhami

Mixér typu 481.67 je vybaven otočnou mísou a **vestavěnou elektronickou váhou, což představuje inovativní řešení.** Podstavec s pohonem usnadňuje práci s použitím šlehačů nebo míchadel. Uživatel tak může mít při práci „volné“ ruce a vestavěná elektronická váha umožňuje vážení zpracovávaných produktů přímo v otočné misce na podstavci. Podstavec s váhou je vybaven také samoshrnovací lopatkou a lopatkou.



Vybavení mixéru typ 481.67 je stejné jako u mixéru typ 481.7 – viz tabulka (B); – přístroj byl vybaven stojanem s váhami, je nutno jej obsluhovat v souladu s tímto návodem.

Podstavec s váhou je vybaven pojistkou chránící čidlo váhy před poškozením; pojistka je uvolňována ovládacím kolečkem pojistky.

Polohy ovládacího kolečka pojistky:

OFF – čidlo váhy zajištěno a váha vypnutá – lze spustit pohon v podstavci.

ON – čidlo váhy odjistěné a váha zapnutá – lze vážit, nelze spustit pohon v podstavci.



Obsluha stojanu s váhami, pokud jde o spolupráci s pohonem, míchadly, šlehačími metlami, otočnou miskou a shrnovací lopatkou, je stejná jako obsluha stojanu bez vah a je popsána v předcházejících podbodech.



Upevnění pohonu na podstavci s váhou, výměna příslušenství a vypnutí pohonu je možné pouze pokud je pojistka v poloze OFF.

Použití

Dane techniczne wagi:

Rozsah vážení	3 kg
Přesnost vážení	+/- 1 g
Napájení	3V – dvě baterie 1,5 V, alkalické, typ AA (LR6)

Vkládání (výměna) baterií (Obr. I)

- K napájení váhy použijte alkalické baterie 1,5 V, typ AA (LR6).

Při vkládání nebo výměně baterií postupujte takto:

- ① Otočte ovládací kolečko pojistky do polohy OFF.
- ② Sejměte pohon z podstavce.
- ③ Otočte podstavec s váhou základnou směrem vzhůru a sejměte krytku baterií šroubovákem nebo mincí (ve směru šipky na krytce).
- ④ Vložte nové baterie s dodržением správné polarit (+/-).
- ⑤ Nasadte krytku baterií.

Displej a tlačítka váhy

Označení zobrazována na displeji váhy a funkční tlačítka jsou uvedena na obrázku **obr. 27**.

- Displej 23:
 - – záporná hodnota
 - g – gramy
 - kg – kilogramy
 - lb – libry
 - TARE – hmotnost obalu
- Tlačítko pro zapínání a vypínání váhy ON/OFF 29
- Tlačítko pro tarování TARE 30
- Tlačítko pro změnu jednotek UNIT 31

Vážení (Obr. L)

① Podstavec s váhou a otočnou miskou umístěte na tvrdou a rovnou plochu.

② Vypněte pohon. Napájecí kabel pohonu umístěte tak, aby neovlivňoval vážení. Hlava podstavce s pohonem musí být v průběhu vážení spuštěná dolů (pro omezení vlivu vibrací na výsledky vážení).

③ Otočte ovládací kolečko pojistky do polohy ON – váhu odjistěte a zapněte. Je-li ovládací kolečko pojistky v poloze ON a váha je vypnutá, postačí k jejímu zapnutí zmáčknout tlačítko ON/OFF (vedle displeje).

④ Vyčkejte, dokud se na displeji neobjeví symbol „0“.

⑤ Tlačítkem UNIT zvolte požadované jednotky postupným zmáčknutím na displeji: „g“, „kg“, „lb“. Tlačítko pro změnu jednotek UNIT umožňuje vážit v metrickém (g, kg) nebo anglickém systému (lb) a umožňuje přepočít zvážené hmotnosti mezi těmito jednotkami zobrazením v: „g“, „kg“ nebo „lb“ vždy po dalším zmáčknutí tlačítka.

⑥ Vložte do otočné misky vážený produkt a zobrazte jeho hmotnost ve zvolených jednotkách. Překročení rozsahu vážení (3 kg) je signalizováno zobrazením značky „**o-Ld**“.

⑦ Tlačítko TARE umožňuje vážit další, přidávané produkty bez nutnosti vyprazdňování misky, v maximálním povoleném rozsahu vážení (součet všech složek max. 3 kg). Po zmáčknutí tlačítka TARE se na displeji zobrazí „0“ nebo „0.0000“ (podle zvolených jednotek) a zobrazí se nápis „TARE“.



Po odejmutí pohonu nebo misky či jiné hmoty z podstavce s váhou, v případě, že váha byla zapnutá s pohonem, misou nebo jinou hmotou, se zobrazí jejich hmotnost se znaménkem „-“. V tomto případě není vytarování váhy tlačítkem TARE možné. Pro vynulování údajů na displeji zmáčkněte tlačítko ON/OFF.

Po ukončení vážení vypněte váhu:

- Tlačítkem ON/OFF (vedle displeje), pokud plánujete brzy další vážení,
- otočením ovládacího kolečka pojistky do polohy OFF, v případě, že již nebudete vážit, plánujete spustit pohon na podstavci nebo ukončit práci s podstavcem.



Chcete-li vypnout váhu tlačítkem ON/OFF, když je na displeji zobrazená jiná hodnota než „0“ nebo „0.0000“ zmáčkněte tlačítko ON/OFF dvakrát.



Nereaguje-li váha na dvojitě zmáčknutí tlačítka ON/OFF, vypněte ji (resetujte) otočením ovládacího kolečka pojistky do polohy OFF (po dobu asi 2 vteřin), váhu opětovně zapněte ovládacím kolečkem pojistky (poloha ON) a pokračujte s vážením.

Úspora baterií

Vybíjení baterií je signalizováno na displeji symbolem „**L o**“ po dobu asi 1 vteřiny, poté se váha vypne. Zmáčknutím tlačítka ON/OFF způsobí opětovně zobrazení symbolu „**L o**“ na dobu asi 1 vteřiny.

Váha je vybavená úspornou funkcí baterií:

- modré podsvícení displeje se vypíná automaticky asi po 40 vteřinách, pokud je na displeji po celou dobu uvedená stejná hmotnost nebo nebylo zmáčknuto žádné tlačítko. K opětovnému zapnutí podsvícení dojde po zmáčknutí libovolného tlačítka nebo po jednorázovém přidání (odejmutí) alespoň 8 gramů hmotnosti,
- váha se vypíná automaticky asi po 100 vteřinách, pokud je na displeji po celou dobu uvedená stejná hmotnost nebo nebylo zmáčknuto žádné tlačítko, opětovně zapnutí – po zmáčknutí tlačítka ON/OFF.

Po ukončení práce s podstavcem váhu vždy vypněte ovládacím kolečkem pojistky do polohy OFF.

Vybité baterie z přístroje bezodkladně vyjměte. Zabráníte tak vylištění vypotřebovaných baterií.

POUŽITÍ MINIMIXÉRU

Charakteristika spotřebiče

Ruční mixér ZELMER vybavený minimixérem slouží k mixování masa, sýra, ořechů, cibule, česneku, mrkve, pečiva atp.

Příprava a práce s minimixérem (Obr. J)



Před nasazením a sejmutím víka minimixéru se ujistěte, zda je zásuvka přívodní šňůry vytažená ze zásuvky.

Před prvním použitím umyjte díly, které přicházejí do styku se zpracovávanou surovinou.

Mixér používejte tak, aby byla dobře viditelná označení pro uzavření/otevření uvedena na vybavení.

① Postavte podstavec ④0 na pevnou rovnou a suchou plochu.

② Nasadte nádobu minimixéru ③9 do podstavce ④0.

- Před každým použitím nože minimixéru stáhněte z ostří ochranný obal.

③ Do nádoby ③9 vložte nůž minimixéru ③6 tak, aby trn vyčnívající z nádoby zapadl do otvoru nože.

④ Do nádoby ③9 vložte suroviny, ale nepřekračujte úroveň MAX.

⑤ V případě potřeby nasadte na nůž ③6 omezující prstenec ③4*.

⑥ Víko minimixéru ③2 dotáhněte na doraz k pohonu mixéru (ve směru hodinových ručiček).



Další nadměrné dotahování víka minimixéru může vést k poškození.

⑦ Na nádobu ③9 nasadte víko minimixéru ③2 i s pohonem, aby výstupky trefoily do žlábků v nádobě, otočte víkem (ve směru hodinových ručiček) až na doraz.

⑧ Zapojte zástrčku do zásuvky.

⑨ Zapněte spotřebič a nastavte požadovanou rychlost.

⑩ Na konci spotřebič vypněte a vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

- Rozložení minimixéru probíhá v opačném pořadí než sestavení.

* Omezující prstenec je vhodný při sekání petrželky, kousků čerstvého pečiva nebo pečiva tvrdého na strouhanku, aby se surovina nerozptylovala po celé nádobě.



Ostří nože minimixéru jsou velmi ostrá. Při montáži a demontáži a při čištění dbejte zvláštní opatrnosti. Z bezpečnostních důvodů přechovávejte nůž v ochranném obalu.



Neromělnějte příliš tvrdé suroviny jako je zrnková káva, muškátový oříšek, kostky ledu atp.



Velké kusy před mixování nakrájejte na menší kousky, asi centimetrové.



Mixovat se nemůže déle než 45 s. Pak nechejte přístroj vystydnout, než zase začnete mixér používat.

Pokud se suroviny přichytí k noži nebo vnitřním stěnám nádoby, tak:

- zařízení vypněte,
- odejměte pohon s víkem,
- suroviny z nože a stěn odstraňte,
- přístroj opět sestavte podle výše uvedeného popisu a pokračujte v práci.

Orientační doby zpracování vybraných surovin pro doporučený chod

Produkt	Doporučená rychlost	Doba zpracování
 200 g (500 ml) 1 cm	5	20-30 s
 250-300 g (400-500 ml) 1 cm	5	25-30 s
 250 g (500 ml) 1/4	3-5	15 s
 300 g (500 ml)	5	40 s
 300 g ( x30)	5	10 s
 200 g (500 ml)	5	15 s
 20 g (500 ml)	5	30 s
 1 ks (2 cm) 1/8	5	20 s

Zpracování může být kratší podle toho, jak moc se má surovina rozmělnit.

PRÁCE S DRTIČEM LEDU

Charakteristika spotřebiče

Mixér Zelmer s drtičem ledu slouží k rozměňování ledu a např. zmrazeného ovoce.



Drtič ledu můžeme používat výhradně s nádobou a krytem minimixéru!

Použití příslušenství

Oboustranný kotouč – slouží k drcení, rozměňování ledu a mrazeného ovoce. Kotouč je kulatý, ostří oboustranná. Jedna strana slouží k rozměňování prvního stupně „I“ (menší kousky rozdrocené suroviny), kterou poznáme po umělohmotném obvodu ve tvaru patnácticípé hvězdy, viz obr. č. **35 A**. Druhá strana slouží k rozměňování druhého stupně „II“ (větší kousky rozdrocené suroviny) a je označena sedmicípou hvězdou, viz obr. č. **35 B**.

Vřeteno 38 – slouží k přichycení kotouče.

Příprava drtiče



Před nasazováním hnací jednotky na drtič ledu a odjímáním se ujistěte, zda je koncovka přírodní šňůry vytažená ze zásuvky.

Před prvním použitím umyjte díly, které přicházejí do styku se zpracovávanou surovinou.

Mixér používejte tak, aby byla dobře viditelná označení pro uzavření/otevření uvedena na vybavení.

Práce s drtičem ledu (Obr. K)

1 Postavte podstavec **40** na pevnou rovnou a suchou plochu.

2 Nasadte nádobu minimixéru **39** do podstavce **40**.

3 Nasadte kotouč na led **35** na vřeteno **38** (oboustranný kotouč) tak, aby ostří která mají pracovat, byla směrem vzhůru.

4 Vložte kotouč s vřetenem do nádoby **39** minimixéru tak, aby čep vyčnívající z nádoby zapadlo do otvoru vřetena.

5 Nasadte nádobu **33** drtiče ledu na úchyty nádoby minimixéru. Pak nádobu zajistěte tak, že ji otočíte na doraz.

6 Do nádoby **33** vložte suroviny, ale nepřekračujte úroveň MAX.

Po naplnění nádoby drtiče 33 odpovídajícím množstvím zpracovávaného produktu (maximálně do úrovně MAX) umístěte vřeteno 38 centrálně (ve středu) pro usnadnění rádného spřažení s víkem mixéru 32.

7 Zajistěte na doraz (ve směru hodinových ručiček) víko minimixéru **32** k hnací jednotce mixéru.



Další nadměrné dotahování víka minimixéru může vést k poškození.

8 Na nádobu **33** nasadte víko minimixéru **32** i s pohonem, aby výstupy trefly do žlábků v nádobě, otočte víkem (ve směru hodinových ručiček) až na doraz.

9 Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky.

⑩ Zapněte spotřebič a nastavte požadovanou rychlost.

- Na konci spotřebič vypněte a vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky.
- Rozložení drtiče ledu probíhá v opačném pořadí než sestavení.



Ostrí kotouče drtiče jsou velmi ostrá. Zachovejte zvláštní opatrnost během montáže a demontáže i během čištění.



Nepřekračujte maximální úroveň náplně v nádobě drtiče.



Nikdy neuvolňujte kryt a nádobu, dokud se kotouč nezastaví.

Pokyny k provozování

- Maximální úroveň náplně do nádoby drtiče odpovídá objemu 450 ml.
- Pokud náplň uvízne nad kotoučem, přístrojem zatřeste.
- Pokud se náplň přichytí k vnitřní stěně nádoby, čímž znemožňuje nebo blokuje vyhazování z horní nádoby drtiče rozmělněné náplně:
 - zařízení vypněte,
 - sejměte hnací jednotku s krytem a nádobou drtiče na led,
 - odstraňte ze stěny náplň,
 - přístroj opět sestavte podle výše uvedeného popisu a pokračujte v práci.

Příklady použití přístroje

Rozmělněné suroviny (např. ovoce) pomocí drtiče ledu lze využít např. k přípravě zmrzliny, jogurtu, zákusků.

Doporučené stupně drcení pro danou náplň

Surovina*	Doporučená rychlost**	Stupeň drcení
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* Maximální úroveň náplně do nádoby drtiče odpovídá objemu 450 ml.

** Nepoužívejte drtič ledu déle než 2 min.

Po ukončení práce

(Obr. M)

- Vypněte šlehač a odpojte přírodní šňůru od el. sítě. Podle použitého příslušenství:
 - ① Vytačte hnací háky nebo šlehací metličky.
 - ② Sejměte ze šlehací metličky třecí kotouč.
 - Odpojte mixovací nádobu nebo ponomý mixér.
 - ③ Vyklepte hlavici ze šlehačem dozadu. Otočte knoflíkem proti směru pohybu hodinových ručiček a vyjměte pohonnou jednotku z úchytů hlavice.
 - Naviňte napájecí šňůru na díl pohonu.

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 nemyjte pod tekoucí vodou.
- Po umytí mísu otočte, aby vytekly zbytky vody z prostoru pod ozubením.
- Od kovové mísky (pouze typ 481.64MM) je nutno před čištěním odpojit věnec opačným postupem než při jeho montáži (Obr. H).
- Příslušenství šlehače po umytí osušte a uskladněte na suchém místě.
- Plášť šlehače a stojan očistěte vlhkým hadříkem a utřete do sucha.

Ekologicky vhodná likvidace

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



Opatřené baterie nelze vyhazovat do nádob na odpadky (obsahují jedovaté těžké kovy). Baterie odevzdejte v místech sběru opotřebených baterií nebo na prodejních místech.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému patříte. 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 Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

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

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizpůsobení 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 kočouč		I stupeň (přes sítko)	
Krémová polévka	ponorný mixér	1 litr	I stupeň 10 s, potom V stupeň	30 – 45 s
	mixovací nádoba	0,5 litru	IV stupeň nebo V stupeň	
Ovocný koktejl	ponorný mixér	0,5 litru kefiru	V stupeň	30 – 60 s
	mixovací nádoba	0,15 kg ovoce a 0,3 litru kefiru	IV stupeň nebo V stupeň	
Zelenina: petržel, kopr, majoránka	ponorný mixér	jeden svazek	II stupeň	30 s
Těsto na palačinky	šlehací metly	1 litr	I stupeň 15 s, potom V stupeň	1 – 1,5 min
	mixovací nádoba	0,5 litru	III, IV nebo V stupeň	
Bílky z vejce	šlehací metly	bílky z pěti vajec	V stupeň	2 – 3 min
Piškotové těsto	šlehací metly	z šesti vajec	IV stupeň	7 – 8 min
Másový krém	šlehací metly	0,25 kg rostlinného másla	III nebo IV stupeň	4 – 5 min
Šlehačka	šlehací metly	1 litr	II stupeň 15 s, potom IV stupeň	
Bramborová kaše	šlehací metly	1 kg	I stupeň 15 s, potom V stupeň	40 – 60 s
Náplň do ruských pirohů	šlehací metly	1 kg brambor a 0,5 kg sýra	I stupeň 15 s, potom IV stupeň	40 – 60 s
Tvaroh se smetanou a přísadami	šlehací metly	0,5 kg	III stupeň	45 – 60 s
Těsto na permik	řidké	0,5 kg mouky	I stupeň 30 s, potom III – V stupeň	4 – 5 min
	husté			
Kynuté těsto	hnětačí háky	0,5 kg mouky	I stupeň 30 s potom V stupeň	7 – 8 min

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 uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania mixéra



Nebezpečenstvo! / Upozornenie!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraniť

- Nezapínajte zariadenie, ak je prírodná šnúra poškodená alebo kryt je viditeľným spôsobom poškodený.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravársky podnik alebo kvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Nevyberajte z nádoby pracovné časti, ak je mixér v pohybe.
- Rukami sa nedotýkajte prvkov zariadenia, ktoré sú v pohybe, najmä sú nebezpečné nože ponorného nástavca, pohára, minimixéra a kotúča drviča ľadu. Sú veľmi ostré!
- Pred čistením zariadenia, jeho montážou alebo demontážou vždy odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým častiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napätia.
- Zvlášť opatrní buďte pri práci s mixérom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností 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 mixuje suroviny v mixovacom pohári iba s namontovaným krytom. Do mixovacieho pohára sa v žiadnom prípade nesmú vkladať žiadne predmety, ako napr.: lyžička, lopatka a pod. Môžete poškodiť mixér alebo vylomit' 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.
- Nevytahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním 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.
- Dávajte pozor, aby ste nezaliali vodou vnútro telesa nadstavca na mixovanie – po namontovaní na pohon môže dôjsť k zaliatiu motora.
- 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.
- Nepoužívajte mixér s prázdny pohárom na mixovanie.
- Dávajte pozor, aby ste nezaliali vodou priestor zosopdu pohára na mixovanie, v ktorom sa nachádza spojka – po namontovaní na pohon môže nastať zaliatie motora.
- Nevkladajte súčasne hnetací hák a šľahaciu metlu s ozubením do hniezda pohonu. Zničíte mixér v momente jeho zapnutia.
- Ponorný nástavec a ponorný pohár nepoužívajte dlhšie ako 3 min., minimixér a drvič ľadu dlhšie ako 2 min., metličky a miešadlá dlhšie ako 10 min.
- Hnetacie háky a šľahacie metly s ozubením zakladajte len do hniezda označeného hviezdou.



Pokyn

Informácia o výrobku a pokyny, ktoré sa týkajú používania

- Zariadenie je určené len pre domáce používanie. V prípade, ak bude používané za účelom gastronomického biznisu, v tomto prípade sa menia záručné podmienky.
- Po ukončení práce prírodnú šnúru vytiahnite zo zásuvky a namotajte na pohon mixéra.
- Neumývajte kovové časti v umývačkách. Agresívne čistiace prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavnutie vyššie uvedených častí. Umývajte ručne použitím tradičných prostriedkov na umývanie riadu.
- Umelohmotné klobúčiky na metlách slúžia na zabránenie vniknutiu mixovanej, alebo hnetenej zmesi do priestoru motora. Nasadzovanie hákov alebo metiel je potrebné vykonávať uchytením za ich kovové časti. Pri vytáňovaní alebo nasadzovaní za umelohmotné klobúčiky by mohlo dôjsť k ich poškodeniu.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním mixéra, ktoré nie je v súlade s jeho určením alebo jeho nesprávnou obsluhou.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na štítku výrobku.

Dovolený čas práce pohonu:

- s hnetacími hákmi, šľahacími metlami 10 minút
- s nastavcom na mixovanie, alebo pohárom na mixovanie 3 minúty
- s minimixérom 2 minúty
- s drvičom ľadu 2 minúty

Doba prestávky pred opätovným používaním (min.) 20 minút
Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 80 dB(A) (s hnetacími hákmi, šľahacími metlami, nastavcom na mixovanie, na stojane), 84 dB(A) (s pohárom na mixovanie), s minimixérom 87 dB(A), s drvičom ľadu 84 dB(A), 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 noriem.

Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

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

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobku.

Konštrukcia zariadenia

(Obr. A)

- 1 Pohon mixéra
- 2 Tlačidlo vyhadzovača
- 3 Páčka prepínača
- 4 Tlačidlo „turbo“
- 5 Hniezdo šľahacích metiel a hnetacích hákov
- 6 Otvor nastavca na mixovanie
- 7 Vložka držiaka
- 8 Hnetacie háky: ľavé/ pravé (s ozubením)
- 9 Šľahací metličky: ľavé/pravé (s ozubením)
- 10 Pasírovací kotúč
- 11 Nástavce na šľahanie
- 12 Pohár
- 13 Pohár na mixovanie
- 14 Dávkovač
- 15 Vrchnák
- 16 Nôž
- 17 Stojan (s váhou typ 481.67 alebo bez váhy iné modely)
- 18 Hlavica
- 19 Zaisťovacia páka
- 20 Tlačítko
- 21 Ovládač blokády (typ 481.67)
- 22 Otočná misa
- 23 Otočná kovová miska
- 24 Veniec otočnej kovovej misky
- 25 Lopatka na zhrňovanie

- 26 Lopatka
- 27 Displej a tlačidlo váhy
- 28 Displej
- 29 Tlačidlo zapnutia a vypnutia váhy ON/OFF
- 30 Tlačidlo tarovania TARE
- 31 Tlačidlo zmeny jednotiek UNIT
- 32 Veko minimixéra s prevodom
- 33 Nádoba drviča ľadu
- 34 Krúžok obmedzujúci
- 35 Dvojstranný kotúč drviča ľadu s granuláciou prvého stupňa „I“ (menší rozmer **A**) a druhého stupňa „II“ (väčší rozmer **B**)
- 36 Nôž minimixéra
- 37 Kryt
- 38 Vreteno
- 39 Nádoba minimixéra
- 40 Stojan minimixéra

Typy mixérov Zelmer

(Obr. B)

- ✓ základné príslušenstvo mixéra
- dodatočné príslušenstvo je možné zakúpiť v obchodoch

Popis zariadenia

- Mixér má 5 rýchlostí. Na nastavovanie jednotlivých rýchlostí 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 pohonu mixéra.
- Pohon je dodatočne vybavený tlačidlom „turbo“, určeným na okamžité dosiahnutie maximálnej rýchlosti otáčania bez ohľadu na nastavenú rýchlosť páčkou prepínača. Tieto tlačidlá sú umiestnené z ľavej a pravej strany krytu mysliac na užívateľov ľavákov 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 pohonu mixéra - SOFTTOUCH.
- Na zadnej stene pohonu sa nachádza otvor na upevnenie nastavca na mixovanie alebo pohára na mixovanie. Tento otvor je zakrytý pohyblivým zasúvacím prvkom.

Zapnutie mixéra a nastavenie požadovanej rýchlosti (rýchlosti otáčania)

(Obr. C)

- 1 Páčka prepínača premiestnite do polohy „0“ – krajná poloha ľavej strany.
- Pripevnite zvolené príslušenstvo.
 - Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.

② Zapnite mixér – páčku posuňte smerom doprava. Ak chcete zvýšiť otáčky, presuňte páčku v smere pozície „5“ a vyberte požadovanú rýchlosť otáčania.

③ Pre okamžité zvýšenie otáčok bez ohľadu na nastavenú rýchlosť otáčania, zatlačte a pridržte jedno z tlačidiel „turbo“ (z pravej alebo ľavej strany krytu).

- Ak chcete sa vrátiť do predtým nastavenej rýchlosti otáčania, uvoľnite tlačidlo „turbo“.

Príprava mixéra na prácu

Pred prvým použitím umyte diely, ktoré majú kontakt so spracovávaným produktom.

Mixér obsluhujte takým spôsobom, aby boli dobre viditeľné označenia uzatvorenia/otvorenia umiestnené na zariadení.

Práca so šľahacími metlami alebo hnetacími hákmi (Obr. D)

- Šľahacie metly sú určené na šľahanie peny, smotany na krémy, na miešanie žltkov s cukrom, prípravu krémov a ciest na omelety a palacinky.
- Hnetacie háky sú určené na prípravu treného cesta, kynutého cesta, syrovníkov, pemníkov 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 záchytiak.



Nesprávne založenie týchto častí spôsobuje ich vypadávanie počas práce.

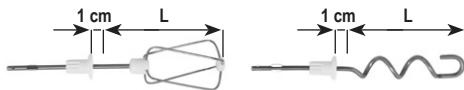
② Vložte hnetacie háky alebo šľahacie metly s ozubením do hniezda označeného hviezdou.



Opačné založenie hnetacieho háku spôsobuje dvíhanie cesta (vyťahovanie cesta z nádoby).



Úroveň produktov nachádzajúcich sa v nádobe nesmie presahovať výšku pracovnej časti šľahacích metiel alebo hnetacích hákov (L).



Práca s pasírovacím kotúčom (Obr. E)

- Pasírovací kotúč je určený na pasírovanie cez sito varenej zeleniny, ovocia takého ako mrkva, zemiaky, paradajky, jablká. Čiastočne nahrádza funkciu nadstavca na mixovanie.

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

② Zasuňte šľahaciu metlu do hniezda pohonu označeného hviezdou.

Pohár (12)

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

Práca s nadstavcom na mixovanie (Obr. F)

Nadstavec na mixovanie sa používa na:

- premiešavanie tekutín,
- drvenie varenej zeleniny a surového mäkkého ovocia,
- prípravu majonézy a rôzneho druhu pást,
- prípravu polievok pre dojčatá.

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 spracovávaného produktu mixér zapnite.

Práca s pohárom na mixovanie (Obr. G)



Po celý čas prevádzky držte mixér v ruke.

Pohár na mixovanie je určený na prípravu polievok pre dojčatá a prípravu kokteílů a palacinkového cesta.

① Z obidvoch strán pohára sa nachádza nadpis „500 ml max“, určujúci maximálnu úroveň produktu, ktorým je možné naplniť pohár a taktiež grafická stupnica označujúca objem od 200 ml do 500 ml (podľa označenia ako na obrázku vedľa).

② 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.

③ Držiac pohon za rúčku otočte pohár v smere pohybu hodinových ručičiek na doraz. Správne spojenie nastane vtedy, ak tri výstupky vojdú pod kryt pohonu a záchytky na rebre pohára preskočia za guľový výstupok nachádzajúci sa na kryte pohonu.

④ Naplňte pohár produktmi a založte vrchnák s dávkovačom – počas práce je možné do pohára pridávať dodatočné produkty.

Práca so stojanom a otočnou misou (Obr. H)

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

Stojan s misou je vybavený lopatkou na zhrňovanie, ktorá je inovačným riešením. Uľahčuje účinné miešanie produktov, predchádza usadzovaniu sa cesta na okrajoch misy a skracuje dobu prípravy produktov. Pohon upevnený v hlavici stojanu počas práce samostatne uvoľňuje hlavicu do kývavého pohybu a súčasne misu s miešaným produktom do otáčavého pohybu.

Na prácu so stojanom sú určené len šľahacie metly a hnetacie háky špeciálne tomu prispôbené. Mixér so stojanom

má v súprave jeden hnetací 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: Vsuňte záchytky pohonu (nachádzajúce sa v blízkosti otvorov na upevnenie hnetacích hákov) pod záchytky hlavice stojana.

③ Pretočte ovládač stláčadla vpravo, až pokým nepocítite odpor. Držiak ovládača sa nastaví zvisle.

④ Zatláčte tlačidlo záchytky a zároveň nakloňte dozadu hlavicu spolu s pohonom.

⑤ Skôr než do kovovej misky (len typ 481.64MM) umiestnite výrobky, vložte na ňu veniec z umelej hmoty. Veniec z umelej hmoty musí zapadnúť do otvoru v miske

⑥ Následne veniec pretočte podľa označenia na venci, pokiaľ sa dá.

⑦ Zmontovanú misku vložte na 3 otvory, ktoré sa nachádzajú na stojane a postavte na podstavci stojana.

⑧ Zamontujte samo zhrňajúcu lopatku a umiestnite výrobky v miske.

⑨ Spustíť hlavicu s pohonom mixéra doodorovnej polohy (počúť cvaknutie zablokovania tlačidla záchytky).

⑩ Zapnutie mixéra páčkou prepínača uvedie do otáčavého pohybu misu a hlavicu spolu s pohonom do kývavého pohybu.



Nesmie sa znemožňovať ani sťažovať kyvadlový pohyb počas práce zariadenia, pretože môžete poškodiť stojan.



Pred vyprázdnením kovovej misky odmontujte ozubený veniec. Demontáž venca uľahčí vyprázdnenie a mytie.

Práca so stojanom, ktorý ma váhu

Mixér typ 481.67 je vybavený stojanom, ktorý sa skladá z otočnej misky a zabudovanej elektronickej váhy, čo je novátorské riešenie. Stojan s namontovaným pohonom zjednodušuje prácu pri používaní metličiek alebo hnetáčov, vďaka čomu má užívateľ pri práci „slobodné“ ruky a zabudovaná elektronická váha umožňuje váženie spracovávaných produktov priamo v otočnej mise stojana. Stojan s váhou je vybavený lopatkou na zhrňovanie a lopatkou.



Výbava mixéra typ 481.67 je rovnaká ako výbava mixéra typ 481.7 – pozrite tabuľku (B); – Výbava je dodatočne obohatená o stojan s váhou. Mixéry obsluhujte v súlade s touto inštrukciou.

Stojan s váhou je vybavený poistkou zabezpečujúcou snímač váhy proti poškodeniu, ktorá sa aktivuje otočným zaistujúcim prepínačom.

Polohy otočného zaistujúceho prepínača:

OFF – zaistený snímač hmotnosti a váha vypnutá – je možné zapnúť pohon na stojane.

ON – odistený snímač hmotnosti a zapnutá váha – je možné vážiť, pohon na stojane nie je možné zapnúť.



Obsluha stojana s váhou v rozsahu spolupráce s pohonom, miešadlami, trepacími zariadeniami, obratovou miskou a samostatne zhrňajúcou lopatkou je rovnaká ako obsluha stojana bez váhy. Obsluha je opísaná v predchádzajúcich podbodoch.



Pripevnenie pohonu na stojane s váhou, výmena príslušenstva a zapnutie pohonu je povolené, ak je otočný zaistujúci prepínač prepnutý do polohy OFF.

Technické údaje váhy

Technické údaje váhy:

Rozsah váženia	3 kg
Presnosť merania váhy	+/- 1 g
Napájanie	3V – dve batérie 1,5 V, alkalické, typ AA (LR6)

Vkladanie (výmena) batérií (Obr. I)

- Pre napájanie váhy používajte alkalické batérie 1,5 V, typ AA (LR6).

Pre vloženie alebo výmenu batérií:

① Otočte zaistujúci prepínač do polohy OFF.

② Snímte pohon zo stojana.

③ Obráťte stojan s váhou podstavcom hore a zložte kryt batérií – ohnite jeho západku skrutkovačom alebo mincou (podľa šípky na kryte).

④ Vložte nové batérie, dávajte si pozor na ich správnu polarizáciu (+/-).

⑤ Naložte kryt batérií.

Displej a tlačidlá váhy

Symbody, ktoré sa zobrazujú na displeji váhy a funkcie tlačidiel, sú ukázané na obr. 27.

- Displej 28:
 - – záporná hodnota
 - g – gramov
 - kg – kilogramy
 - lb – Libier
 - TARE – tára
- Tlačidlo zapnutia a vypnutia váhy ON/OFF 29
- Tlačidlo tarovania TARE 30
- Tlačidlo zmeny jednotiek UNIT 31

Váženie (Obr. L)

① Stojan s váhou a otočnou misou umiestnite na tvrdom a plochom povrchu.

② Vypnite pohon. Napájací kábel pohonu umiestnite tak, aby neovplyvňoval výsledok váženia. Hlava stojana s pohonom

musí byť počas váženia produktov umiestnená do opustenej polohy (čo obmedzí vplyv vibrácií na výsledok váženia).

③ Otočte prepínač poistky do polohy ON, čím odistíte váhu a môžete ju zapnúť. V prípade, že je otočný zaistujúci prepínač v polohe ON, a je váha vypnutá, aby ste ju zapli, stlačíte tlačidlo ON/OFF (pri displeji).

④ Počkajte, až sa na displeji zobrazí symbol .

⑤ Tlačidlom UNIT zvolíte požadované jednotky, jednotky sú zobrazované v poradí: „g“, „kg“, „lb“. Tlačidlo zmeny jednotiek UNIT umožňuje váženie v metrickej sústave (g, kg) a anglickej (lb), umožňuje tiež prepočítanie danej hmotnosti medzi týmito jednotkami, zobrazuje ju v: „g“, „kg“ alebo „lb“ po každom stlačení tlačidla.

⑥ Do misy vložte produkt, ktorý chcete zvážiť, a odčítajte jeho hmotnosť v nastavených jednotkách. Presiahnutie rozsahu váženia (3 kg) sa signalizuje zobrazením symbolu „“.

⑦ Tlačidlo TARE umožňuje váženie jednotlivých prídavných produktov bez potreby vyprázdniť misu, pamätajte sa na rozsah váženia (súčet všetkých produktov max. 3 kg).

Po stlačení tlačidla TARE zobrazí displej „0“ alebo „0.000“ (v závislosti od vybraných jednotiek) a text „TARE“.



Sňatie pohonu a/alebo misy a/alebo inej hmotnosti zo stojana, ak bola váha zapnutá s pohonom a/alebo misou a/alebo iným produktom zapríčiní vysvetlenie ich hmotnosti s označením „-“. V tomto prípade tarovanie váhy tlačidlom TARE nie je možné, pre vynulovanie displeja treba stlačiť tlačidlo ON/OFF.

Po ukončení váženia vypnite váhu:

- tlačidlom ON/OFF (vedľa displeja), ak plánujete ďalšie váženie po krátkej prestávke,
- otočným zaistujúcim prepínačom, otočením do OFF, ak neplánujete ďalšie váženie, chcete zapnúť pohon na stojane alebo končiť prácu so stojanom.



Ak chcete vypnúť váhu tlačidlom ON/OFF, a na displeji je zobrazená hodnota iná než „0“ alebo „0.000“, je potrebné tlačidlo ON/OFF stlačiť dvakrát.



Ak váha nereaguje pri stlačení tlačidla ON/OFF dvakrát, treba ju vypnúť (vynulovať) otočným zaistujúcim prepínačom otáčajúc ho do polohy OFF (na cca. 2 sek.), opäť zapnúť otočným zaistujúcim prepínačom (poloha ON) a pokračovať vo vážení.

Šetrenie batérií

Vybitie batérií je signalizované zobrazením označenia „“ po cca. 1 sek., následne sa váha vypne. Po stlačení tlačidla ON/OFF sa symbol „“ opäť zobrazí na cca. 1 sek.

Váha je vybavená funkciou obmedzenia vybíjania batérií:

- modré podsvietenie displeja sa automaticky vypína po cca. 40 sek., ak displej stále ukazuje tú istú hmotnosť alebo

nebolo stlačené žiadne tlačidlo, **podsvietenie sa opäť zapne po stlačení akéhokoľvek tlačidla alebo po jednorazovom pridaní (odňatí) minimálne 8 g hmotnosti,**

- váha sa automaticky vypne po cca. 100 sek., ak displej stále ukazuje tú istú hmotnosť alebo nebolo stlačené žiadne tlačidlo, **opätovné zapnutie – po stlačení tlačidla ON/OFF.**

Po ukončení práce so stojanom vždy vypnite váhu otočným zaistujúcim prepínačom otočením prepínača do polohy OFF.

Vybité batérie treba bezodkladne vybrať zo zariadenia. Predídete tým vyliatiu sa vybitých batérií.

PRÁCA S MINIMIXÉROM

Charakteristika spotrebiča

Ručný mixér ZELMER vybavený minimixérom sa používa na sekanie mäsa, syra, orechov, cibule, cesnaku, mrkvy, zemiľ a pod.

Príprava a prevádzkovanie minimixéra (Obr. J)



Pred montážou a demontážou krytu minimixéra sa uistite, že zástrčka napájacieho kábla je odpojená od sieťovej zásuvky.

Pred prvým použitím umyte diely, ktoré majú kontakt so spracovávaným produktom.

Mixér obsluhujte takým spôsobom, aby boli dobre viditeľné označenia uzatvorenia/otvorenia umiestnené na zariadení.

① Položte podstavec ④0 na tvrdý, rovný a suchý povrch.

② Zatláčajte nádobu minimixéra ③9 do podstavca ④0.

- Pred každým použitím noža minimixéra stiahnite kryt z nožov.

③ Vložte do nádoby ③9 nôž minimixéra ③6 tak, aby sa čap vyčnievajúci z nádoby nachádzal v otvore noža.

④ Vložte do nádoby ③9 potraviny, ktoré chcete spracovať, nepresahujte úroveň MAX.

⑤ V prípade potreby naložte na nôž ③6 obmedzujúci prstenec ③4*.

⑥ Dotiahnite až na doraz (v smere hodinových ručičiek) kryt minimixéra ③2 k pohonu mixéra.



Ďalšie príliš silné doskrutkovanie veka minimixéra môže spôsobiť poškodenie.

⑦ Naložte na nádobu ③9 kryt minimixéra ③2 spolu s pohonom, pri čom vyčnievajúce prvky sa musia nachádzať v drážkach nádoby, a otočte kryt (v smere hodinových ručičiek) až na doraz.

⑧ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.

⑨ Zapnite spotrebič a nastavte požadovanú rýchlosť.

⑩ Po ukončení prevádzky, vypnite spotrebič a vytiahnite napájací kábel zo sieťovej zásuvky.

- Demontáž minimixéra sa vykonáva v opačnom poradí ako jeho montáž.

* Obmedzujúci prstenec je vhodný najmä pri sekaní petržlenu alebo kúskov čerstvých alebo suchých zemiľ na strúhanku, pretože obmedzuje rozchádzanie potravín po celej nádobe.



Nože minimixéra sú veľmi ostré. Buďte veľmi opatrní pri montáži, demontáži a čistení. Pre bezpečnosť uschovajte nôž v kryte.



Nesmú sa drviť príliš tvrdé výrobky, ako napr.: kávové zrná, muškátové oriešky, kocky ľadu a pod.



Pred sekaním veľkých kusov potravín ich rozdeľte na menšie kúsky – cca. 1 cm.



Sekanie nesmie byť dlhšie než 45 s. Po uplynutí tohto času pred ďalším používaním mixéra počkajte, až kým pohon nevychladne.

V prípade, že sa produkty prilepia k nožu alebo k vnútorným stenám nádoby:

- vypnite spotrebič,
- snímte pohon s krytom,
- odstráňte produkty z noža a stien,
- Zariadenie opäť nainštalujte – ako bolo hore popísané, pokračujte v prevádzke.

Orientačný čas spracovávania vybratých potravín pre odporúčanú rýchlosť

Produkt	Odporúčaná rýchlosť	Doba spracovávania
 200 g (500 ml) 1 cm	5	20-30 s
 250-300 g (400-500 ml) 1 cm	5	25-30 s
 250 g (500 ml) 1/4	3-5	15 s
 300 g (500 ml)	5	40 s
 300 g (x30)	5	10 s
 200 g (500 ml)	5	15 s
 20 g (500 ml)	5	30 s
 1 kus (2 cm) 1/8	5	20 s

Dobu spracovania je možné skrátiť podľa veľkosti rozdrvených produktov.

POUŽÍVANIE DRVIČA ĽADU

Charakteristika zariadenia

Mixer Zelmer je vybavený drvičom ľadu, slúži na rozdrbovanie ľadu a napr. zmrazeného ovocia.



Drvič môžeme používať výlučne s nádobou a vekom minimixéra!

Používanie príslušenstva

Dvojstranný kotúč – slúži na drvenie, rozdrbenie ľadu a mrazeného ovocia. Kotúč má okrúhly tvar, dvojstranné nože. Jedna strana slúži na rozdrbenie prvého stupňa „I“ (menšie kúsky rozdrbeného produktu), ktorú rozpoznávame po tom, že sa tam nachádza nanesená z hmoty pätnásťramenná hviezdička obr. 35 A. Druhá strana slúži na rozdrbenie druhého stupňa „II“ (väčšie kúsky rozdrbeného produktu) a je označená sedemramennou hviezdičkou obr. 35 B.

Vreteno 33 – slúži na pripevňovanie kotúča.

Príprava drviča ľadu



Pred naložením a snímaním pohonu mixéra na drvič ľadu sa uistite, či je zástrčka napájacieho kábla odpojená od zásuvky napájajúcej siete.

Pred prvým použitím umyte diely, ktoré majú kontakt so spracovávaným produktom.

Mixer obsluhujte takým spôsobom, aby boli dobre viditeľné označenia uzatvorenia/otvorenia umiestnené na zariadení.

Používanie drviča ľadu (Obr. K)

- 1 Stojan položte 40 na tvrdý, rovný a suchý povrch.
- 2 Nádobu minimixéra vložte 39 do stojana 40.
- 3 Kotúč na ľad 35 umiestnite na vreteno 33 (dvojstranný kotúč) tak, aby nože predpokladané na prevádzku boli hore.
- 4 Kotúč s vretenom umiestnite do nádoby 39 minimixéra tak, aby trň vystavujúci z nádoby smeroval do otvoru vretena.
- 5 Nádobu 33 drviča na ľad naložte na pripevňujúce zámky nádoby minimixéra. Následne nádobu zablokujte, pootočením na čítelný doraz.
- 6 V nádobe 33 umiestnite spracovávané produkty, neprekročte hladinu MAX.
- 7 Po naplnení nádoby drviča 33 primeraným množstvom spracovaného produktu (nie viac ako na úroveň MAX) vreteno 33 nastavte centrálné (na stred) tak, aby uľahčil jeho správne spojenie s vekom minimixéra 32.
- 7 Veko minimixéra 32 doskrutkujte na čítelný doraz (podľa smeru hodinových ručičiek) k pohonu mixéra.



Ďalšie príliš silné doskrutkovanie veka minimixéra môže spôsobiť poškodenie.

- 8 Nádobu 33 naložte na veko minimixéra 32 spolu s pohonom a výpusťkami, výpusťky nasmerujte v drážky umiestnené na nádobe a pootočte veko (pohybom, v smere pohybu hodinových ručičiek), až na čítelný doraz.
- 9 Zástrčku napájacieho kábla vložte do zásuvky siete.
- 10 Zariadenie spustite a nastavte požadovanú rýchlosť.

- Po ukončení prevádzky zariadenie vypnite a napájací kábel vytiahnite zo zásuvky.
- Demontáž drviča ľadu prebieha opačne ako jeho montáž.



Nože kotúča sú veľmi ostré. Buďte zvlášť opatrní počas montáže, demontáže a počas čistenia.



Je zakázané prekročiť maximálnu hladinu vstupu do nádoby drviča.



Nikdy veľa a nádobu neodpájajte pred zastavením otáčok kotúča.

Prevádzkové pokyny

- Maximálna hladina vstupu do nádoby drviča zodpovedá objemu 450 ml.
- V prípade, ak sa zaklinujú produkty vyššie kotúča tak zariadením potrepťe.
- Ak sa produkty prilepia k vnútornej stenke nádoby minimixéra a týmto spôsobom znemožnia alebo budú blokovať vyhadzovanie rozdrobeného produktu z hornej nádoby drviča:
 - Zariadenie vypnite.
 - Pohon s vekom a nádobou drviča ľadu a ostatných produktov snímte.
 - Produkty zo stienky minimixéra odstráňte.
 - Zariadenie opäť nainštalujte – ako bolo hore popísané, pokračujte v prevádzke.

Príklady používania zariadenia

Rozdrobené produkty (napr. ovocie) je možné pomocou drviča ľadu využiť napr. na prípravu zmrzliny, jogurtov, dezertov.

Odporúčané stupne granulácie pre daný produkt

Produkt*	Odporúčaná rýchlosť**	Stupeň granulácie
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* Maximálna hladina vstupu do nádoby drviča zodpovedá objemu 450 ml.

** Drvič ľadu nepoužívajte dlhšie ako 2 min.

Po ukončení práce mixéra

(Obr. M)

- Vypnite mixér a vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. V závislosti od namontovaného vybavenia:
 - 1 Vytlačte vyhadzovačom šľahacie metly alebo hnetacie háky.
 - 2 Vyberte zo šľahacej metly pasírovací kotúč.
- Spôsobom opačným ako montáž zdemontujte nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie.
- 3 Nakloňte hlavicu stojana s pohonom dozadu. Otočte otočným prvkom upínadla proti smeru pohybu hodinových ručičiek na doraz a vysuňte pohon zo záchytky hlavice.
- Naviňte napájací kábel na pohon.

Čistenie a údržba mixéra

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

- Šľahacie metly a hnetacie háky umývajte teplou vodou s príslušnou čistiacou prostriedkov.
- Nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie umyte opätovným 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 umytí prevrátiť a vyliať vodu, ktorá by mohla ostať v priestore pod ozubeným vencom.
- V prípade kovovej misy (len typ 481.64MM) pred čistením odpojte veniec opačným spôsobom, ako ste ho zamontovali (Obr. H).
- Po umytí príslušenstva mixéra vysušiť a skladovať v suchom mieste.
- Kryt pohonu a stojanu očistiť vlhkou handrou a následne utrieť dosucha.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. 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 opätovné zužitkovanie.

Opatrebované batérie sa nesmú vyhadzovať do smetí (toxické ťažké kovy). Treba ich odovzdať na zbernom mieste zberu opotrebovaných batérií alebo v predajni.

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

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému 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 pozárúčne opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď 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 prispôbenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.



ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI A ČASY PRÁCE MIXÉRA

POKRMI	PRÍSLUŠENSTVO	MNOŽSTVO SPRACOVÁVANÉHO PRODUKTU	ODPORÚČANÉ RÝCHLOSTI	ČAS PRÁCE
Polievka pre deti	nadstavec na mixovanie	1 liter	I. rýchlosť 10 s, potom V. rýchlosť	40 – 60 s
Zeleninové pretlaky pre deti	nadstavec na mixovanie	0,5 litra	I. rýchlosť 10 s, potom V. rýchlosť	1 – 1,5 min.
	pasírovací kotúč		I. rýchlosť (cez sitko)	
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 kokteil	nadstavec na mixovanie	0,5 litra	V. rýchlosť	30 – 60 s
	pohár na mixovanie	0,15 kg ovocia a 0,3 litra kefiru	IV. rýchlosť alebo V. rýchlosť	1 – 1,5 min.
Zelenina: petržlen, kôpor...	nadstavec na mixovanie	1 zväzok	II. rýchlosť	30 s
Palacinkové cesto	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	belka z 5 vajec	V. rýchlosť	2 – 3 min.
Pískotové cesto	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 IV. rýchlosť	40 – 60 s
Zemiakové pyré	šľahacie metly	1 kg	I. rýchlosť 15 s, následne V. rýchlosť	
Plnka do ruských pirožkov	šľahacie metly	1 kg zemiakov a 0,5 kg syra	I. rýchlosť 15 s, následne IV. rýchlosť	40 – 60 s
Tvaroh so smotanou	šľahacie metly	0,5 kg	III. rýchlosť	45 – 60 s
	šľahacie metly	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne III. – V. rýchlosť	4 – 5 min.
Cesto na perník	hnetacie háky			
Droždňové cesto	riedke	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne V. rýchlosť	7 – 8 min.
	husté			

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözljük 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 fordítsanak a biztonságot érintő figyelmeztetésekre. Kérjük, hogy őrizték 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 megbízni a veszedelem kikerülése céljából.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.
- Az edényből ne emelje ki a mixert, ha be van kapcsolva.
- Ne nyúljon kézzel a mozgásban lévő elemekhez, különösen veszélyesek a mixelő feltét, a mixelő kehely, a mini turmixgép kései valamint a jégaprító tárcsája. Azok nagyon élesek!
- A készülék tisztítása, össze- vagy szétzerelése előtt a hálózati csatlakozódugót mindig húzza ki a konnektorból.
- Üzemeltetés közben, valamelyik funkció tartozéka csere vagy mozgatható tartozékhoz közeledés előtt, ajánlatos kikapcsolni és áramtalanítani.
- Különös figyelmet fordítson a munkavégzésre, amikor gyerekek vannak jelen.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságuáért felelős személy által készülékhasználatra 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 kihúása a csatlakozó 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 víz alatt mosni.
- Ne mossa az összeszerelt tartozékokat.
- A ház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószereket emulzió, paszta, stb. Ezek egyebek között eltávolíthatják a grafikai jeleket, mint pl. jelölések, mércek, figyelmeztetések, stb.
- Ne használja a merülő mixert, amíg bele nem meríti a mixelendő ételbe, aminek a magassága folyadék esetében nem lépheti túl a feltét hosszának felét.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a merülő mixer házába, mivel a testre való felerősítés 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 alá, ahol a kuplung található, mivel a testre való felerősítés után ez a víz bekerülhet a mixer motorjába.
- Tilos egyidejűleg a mixerre erősíteni a fogazott habverő és keverő szarát. Ezzel tönkre teszi a mixert a bekapcsolás pillanatában.
- Ne használja a mixelő feltétet vagy a mixelő kehelyt 3 percnél hosszabb ideig, a mini turmixgépet és jégaprítót 2 percnél, a habverőket és keverőfejeket pedig 10 percnél tovább.



Javaslat

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék háztartásbeli 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 vezetékét a mixer házára.
- Ne mossa a fém részeket mosogatógépben. Ezekben a gépekben használatos agresszív tisztítószerek a fémrészek feketedését okozzák. A fém részeket kézzel tisztítsa hagyományos edény mosogatószer használatával.
- A habverő és keverő szarakat csillaggal, vagy fogazással (állványos változat) csak és kizárólag 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 szárákkal 10 perc
- merülő mixerrel és mixelő edénnyel 3 perc
- A mini turmixgéppel 2 perc
- A jégaprítóval 2 perc

Pihentetési idő (legrövidebb) az újbóli bekapcsolás előtt 20 perc

A készülék zajszintje (L_{WA}):

- habverő és keverő szárral állványon, merülő mixerrel 80 dB/A
- mixelő feltéttel 84 dB/A
- A mini turmixgéppel 87 dB/A
- A jégaprítóval 84 dB/A

A mixerek II. érintésvédelmi osztályban készültek. 

A berendezés megfelel a vonatkozó magyar és európai biztonsági szabványoknak.

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. ábra)

- 1 Mixer motor
- 2 Kinyomó gomb
- 3 Kapcsoló gomb
- 4 „turbó” kapcsoló
- 5 Keverő és habverő szár fészkei
- 6 Rúd mixer feltét furata
- 7 Fogantyú betét
- 8 Keverő szárok: bal/jobbs fogazással
- 9 Habverő szárok: bal/jobbs fogazással
- 10 Passzírozó tárcsa
- 11 Mixelő feltét
- 12 Edény
- 13 Mixelő feltét
- 14 Adagoló
- 15 Fedél
- 16 Mixelő edény kése
- 17 Állvány (mérleggel 481.67 típushoz, vagy mérleg nélkül a többi modell esetében)
- 18 Állvány fej
- 19 Rögzítő gomb
- 20 Fejrögzítő gomb
- 21 Blokádt tekerő kapcsolója (481.67 típus)
- 22 Forgó tál
- 23 Fém forgótál
- 24 A fém forgótál pereme

25 Önfelszedő keverőlapát

26 Lapát

27 A mérleg kijelzője és nyomógombjai

28 Kijelző

29 A mérleg be- és kikapcsoló gombja ON/OFF

30 Tárázó gomb – TARE

31 A mértékegységek átváltási gombja – UNIT

32 A hajtótengelyes mini turmixgép fedele

33 A jégaprító edénye

34 Ütköző gyűrű

35 Kétoldalas szeletelő tárcsa - „I” fokozatú (kisebb méret **A**) és „II” fokozatú (nagyobb méret **B**) granulálás

36 Mini turmixgép kése

37 Védőburkolat

38 Forgófej

39 A mini turmixgép edénye

40 A mini turmixgép talpazata

ZELMER mixer típusok

(B. ábra)



a mixer alapszereltsége



kiegészítő tartozékok, amelyek megvásárolhatók termékgörgalmazó 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 gondolv a bal és jobbkezesekre egyaránt. A „0” helyzetben a „**turbó**” gomb mechanikusan blokkolásra kerül.
- A test alján egymás mellett 2 fészék található, amelyek a keverő és habverő szárok elhelyezésére szolgálnak.
- A mixer házának felső részén került elhelyezésre a fogantyú betét, ami a fogás komfortérzetét növelő anyagból készült – SOFTTOUCH.
- A mixer hátsó falán található a merülő mixer, vagy mixelő feltét felerősítésére szolgáló furat. Ezt a furatot csúszó lapkával szükséges eltakarni használaton kívül.

A mixer bekapcsolása és a kívánt sebesség

fokozat (forgási sebesség) beállítása (C. ábra)

1 A kapcsoló karját állítsa a „0” pozícióra – a bal oldali leg-szélső helyzet.

- Rögzítse 0,5a kiválasztott eszközt.
- A hálózati dugót csatlakoztassa a konnektorhoz.

② Kapcsolja be a mixert, a kart jobbra tolva. (A sebesség fokozat növeléséhez fordítsa tovább a kart az „5” jelzés irányába a kívánt sebesség eléréséig).

③ 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.

- Ha vissza kíván térni a korábban beállított sebesség fokozathoz, akkor engedje fel a „**turbó**” gombot.

A mixer előkészítése

Az első használat előtt mosogassa el a feldolgozandó anyagokkal kapcsolatba kerülő részeket.

A mixert úgy használja, hogy a tartozékokon található zárás/nyitás jelzései jól láthatók legyenek.

Munkavégzés habverő és keverő szárazakkal (D. ábra)

- A habverő száraz hab verésére, krémtészta készítésére és tojássárgája verésére, krémek, valamint omlett és palacsinta tészták készítésére szolgál.
 - A keverő száraz kevert tészták, élesztős tészták, túrórtók stb. elkészítéséhez használhatók.
 - A habverő és keverő szárazakat a kézi robotgép aljára kell felerősíteni.
- ① Nyomja be ezeket az érezhető ellenállásig, a karmok helyére ugrásáig.



Ezeknek a helytelen felerősítése a munkavégzés közbeni kiesését eredményezheti.

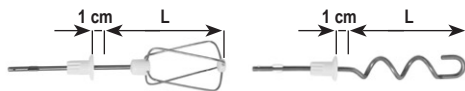
- ② Helyezze a habverő, vagy a fogazott keverő szárát a csillaggal jelölt fészekbe.



A keverő szár fordított elhelyezése a tészta felemelkedését (az edényből való kihajzását) eredményezi.



Az edényben található termékek szintje nem lépheti túl a habverő, vagy keverő száraz munkamagasságát (L).



Munkavégzés passzírozó tárcsával (E. ábra)

- A passzírozó tárcsa a főtt zöldségek és gyümölcsök szítán keresztül történő passzírozására szolgál, mint pl. sárgarépa, burgonya, paradicsom, alma. Részben helyettesíti a rúd mixer funkcióját.

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

② Tegye a habverő szárát a csillaggal jelölt fészekbe.

Edény (12)

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

A rúd mixer használata (F. ábra)

A rúd mixert az alábbiakra használhatja:

- Folyadékok keverésére,
- Főtt zöldségek és puha gyümölcsök aprítására,
- Majonéz és különböző paszták készítésére,
- Bébiételek elkészítésére.

A rúd mixert a takarólap elcsúsztatása után lehet a mixer házra 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 (G. ábra)



A mixer használatának egész ideje alatt tartsa azt a kezében.

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

① Az edény mindkét oldalán található „500 ml max.” felirat, amely meghatározza a készítmények maximális mennyiségét, amellyel megtölthető az edény, valamint grafikai jelek a térfogat jelölésére 200 ml-től 500 ml-ig.

② A takarólap elcsúsztatása után (mint a rúd mixer használatakor) erősítse fel a mixelő edényt az alábbi módon:

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

③ 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.

④ Tegye a készítményeket az edénybe, valamint zárja le az adagolóval együtt a fedelet – a munkavégzés alatt az edénybe adagolhat további összetevőket.

Munkavégzés állvánnyal és forgó tállal (H. ábra)

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

Az edény állvány egy innovatív megoldásnak számító önfelszedő keverőláppal rendelkezik. Elősegíti a termékek hatékony keverését, meggyátolja a tésztának a tál falához való hozzáragadását (lerakódását) és lerövidíti a termékek elkészítési idejét.

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

Az állványon végzett munkához kizárólag speciális, erre alkalmas habverő és keverő szárazakkal lehet dolgozni. Az állvánnyal rendelkező kézi robotokban a felszereltséghez tartozik egy habverő és egy keverőszár fogazással.

① Helyezze a fészekbe a habverő, vagy keverő szárazakat (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 szárazak 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 fejrögzőtő gombot, és egyidejűleg hajtja hátra a fejet a mixer házzal együtt.

⑤ A fém forgótál használata esetén (csak a 481.64MM típus) mielőtt beleteszi a hozzávalókat előbb helyezze fel a forgótál műanyag peremét úgy, hogy az illeszkedjen a tálon szélén található rovátkába.

⑥ Ezután csavarja rá akadásig a tál peremén található jelnek megfelelően.

⑦ Az összeszerelt tálat helyezze az állványon található 3 tartópöccre majd tegye az állványt az állványalapra.

⑧ Szerelje fel a keverőlapátot és tegye a hozzávalókat a táliba.

⑨ Eressze le a fejet a rárögzőt mixer házzal együtt vízszintes állásba (hallható a rögzítő gomb jellegzetes kattánása).

⑩ 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 fém tálon levő termék kiürítése előtt szerelje le a fém tál fogas peremét. A perem leszerelése megkönnyíti a tál kiürítését és mosását.

Munka a mérleggel ellátott állvánnyal

A 481.67 típusú Mixer állvánnyal van felszerelve, amely egy forgó tállal **valamint egy újító megoldásnak számító beépített elektronikus mérleggel** rendelkezik. A hajtóműves állvány a habverők és keverők segítségével megkönnyíti a munkát, azt eredményezve, hogy a felhasználó keze a készülék használata során „szabadon” marad, a beépített mérleg pedig lehetővé teszi a feldolgo-zandó anyagok súlyának a mérését közvetlenül az állvány forgó táljában. A mérleges állvány önfelcsúszó keverőlapáttal és spatulával is fel van szerelve.



A 481.67 típusú mixer felszerelése megegyezik a 481.7 típusúval – lásd táblázat (B); - valamint tartozik hozzá egy állvánnyal ellátott mérleg, mely a használati utasításnak megfelelően használható.

A mérleges állvány a mérleg blokkolását előidéző és ezáltal a mérleg megsérülését megakadályozó érzékelővel van felszerelve, amelyet a blokkoló kapcsolóval lehet beindítani.

A blokkoló kapcsoló pozíciói:

OFF – a mérleg érzékelője blokkolva, a mérleg pedig kikapcsolt állapotban van – az állvány hajtóműve beindítható.

ON – a mérleg érzékelője beindítva, a mérleg pedig bekapcsolva van – mérni lehet, viszont az állvány hajtóművét nem szabad beindítani.



Az állvánnyal ellátott mérleg használata a hajtómű rendszer, a keverőlapátok, a habverők, a keverőfedény és a dagasztóbetéttel való munka esetében megegyezik a mérleg nélküli állvány használatával és a fentebb leírt alpontokban megtalálható.



A hajtómű felerősítése a mérleges állványra, a tartozékok cseréje valamint a hajtómű bekapcsolása csak akkor lehetséges, ha a blokkoló kapcsoló az OFF pozícióba van beállítva.

A mérleg használata

A mérleg műszaki adatai

Méréshatár	3 kg
A mérleg mérési pontossága	+/- 1 g
Tápegység	3 V – két db 1,5 V os, AA típusú (LR6) alkáli elem

Az elemek behelyezése (cseréje) (I. ábra)

- A mérleg működtetéséhez 1,5 V-os, AA típusú (LR6) alkáli elemeket kell használni.

Az elemek behelyezése vagy cseréje céljából:

① Fordítsa el a blokkoló kapcsolót az OFF pozícióba.

② Vegye le a hajtóművet az állványról.

③ Fordítsa a mérleges állványt a talprészével felfelé és vegye le az elemtartó pattintós fedelét, egy csavarhúzóval vagy pénzérmével benyomva (a fedélén található nyílnak megfelelően).

④ Tegye be az új elemeket, ügyelve azok megfelelő polaritására (+/-).

⑤ Helyezze vissza az elemtartó fedelét.

A mérleg kijelzője és nyomógombjai

A kijelzőn megjelenő jelzéseket és a mérleg nyomógombjainak a funkcióit a mutatja be **27. ábra**.

- Kijelző **28**:

–	– negatív érték
g	– gramm
kg	– kilogramm
lb	– font
TARE	– tára

- A mérleg be- és kikapcsoló gombja ON/OFF **29**

- Tárázó gomb – TARE **30**

- A mértékegységek átváltási gombja – UNIT **31**

Súlymérés (L. ábra)

- ① A mérleggel és forgó tállal felszerelt állványt szilárd és lapos felületre állítsa.
- ② Kapcsolja ki a hajtóművet. A hajtómű csatlakozó vezetéket úgy helyezze el, hogy az ne befolyásolja a súlymérés eredményét. Az állvány keverőfejének és a hajtóműnek az anyagok mérlegelése alatt leeresztett helyzetben kell lenniük (hogy a rezgések hatása a súlymérés eredményére a legminimálisabb legyen).
- ③ A blokkoló kapcsolót fordítsa el az ON pozícióba, hogy a mérleget be lehessen indítani, majd azt kapcsolja be. Abban az esetben, ha a blokkoló kapcsoló az ON pozícióban van, a mérleg pedig ki van kapcsolva, annak bekapcsolásához elegendő a (kijelző melletti) ON/OFF gombot megnyomni.
- ④ Várja meg, míg a kijelzőn megjelenik a „0” jel.
- ⑤ A UNIT gomb segítségével válassza ki a kívánt mértékegységet, a gomb megnyomására egymás után az alábbi jelek jelennek meg: „g”, „kg”, „lb”. A mértékegységek átváltási gombja - UNIT - lehetővé teszi a metrikus (g, kg) és angol rendszerben (lb) történő súlymérést valamint a mért tömegnek az átváltását, a nyomógomb többszöri megnyomásával az alábbi egységeket mutatva egymás után: „g”, „kg” vagy „lb”.
- ⑥ A forgó tábla tegye be a mérni szánt terméket és olvassa le a tömegét a kiválasztott egységben. A méréshatár (3 kg) átlépését az „o - L d” kijelzés mutatja.
- ⑦ A TARE nyomógomb az egymás után hozzáadott termékek mérését teszi lehetővé, anélkül, hogy a tálat ki kellene üríteni (a méréshatáron belüli súlymérésnél – max. 3 kg). A TARE nyomógomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik a „0” vagy „0.000” kijelzés (a kiválasztott mértékegységtől függően) és megjelenik a „TARE” felirat.



A hajtómű és/vagy a tál és/vagy más tömegnek a levétele a mérleges állványról, ha a mérleg a hajtóművel és/vagy a tállal és/vagy más tömeggel együtt lett bekapcsolva, azt okozza, hogy azoknak a tömege a „-” előjellel jelenik meg. Ebben az esetben a mérleg kitarázása a TARE gombbal nem lehetséges, a kijelző nullázása céljából az ON/OFF gombot kell megnyomni.

A súlymérés befolyezése után kapcsolja ki a mérleget:

- (kijelző melletti) ON/OFF gombbal, ha egy rövid szünet után ismét súlyt akar mérni,
- blokkoló kapcsolóval, azt az OFF pozícióba téve, ha további súlymérést már nem tervez, az állvány hajtóművét kívánja beindítani vagy az állvány használatát be akarja fejezni.



Ha a mérleget az ON/OFF gombbal akarjuk kikapcsolni, amikor a kijelzőn a „0” vagy „0.000” jelzés látható, az ON/OFF gombot kétszer kell megnyomni.



Ha a mérleg nem reagál az ON/OFF gomb kétszeri megnyomására, azt a blokkoló kapcsolóval ki kell kapcsolni (újraindítani), az OFF pozícióba fordítva (kb. 2 másodpercre), majd a blokkoló kapcsolóval ismét kapcsolni be (ON pozíció) és folytatni a súlymérést.

Elemtakarékos üzemmód

Az elemek kimerülését az „L o” kijelzés kb. 1 másodpercre történő megjelenése mutatja, ami után a mérleg kikapcsol.

Az ON/OFF gomb benyomása az „L o” jel kb. 1 másodpercre történő megjelenését okozza.

A mérleg az elemek kimerülésének a mérséklését elősegítő funkcióval rendelkezik:

- kijelző kék színű megvilágítása kb. 40 másodperc után automatikusan kikapcsol, ha a kijelző egész idő alatt ugyanazt a tömeget mutatja vagy egyik gomb sem lett megnyomva, a megvilágítás ismételt bekapcsolása tetszőleges nyomógomb megnyomásával vagy minimum 8 g tömegű termék egyszeri ráhelyezésével (levételével) lehetséges,
- a mérleg kb. 100 másodperc után automatikusan kikapcsol, ha a kijelző egész idő alatt ugyanazt a tömeget mutatja vagy egyik gomb sem lett megnyomva, az ismételt bekapcsolás – az ON/OFF gomb megnyomása után.

Az állvánnyal való működés után a mérleget mindig a blokkoló kapcsolóval kapcsolja ki, azt az OFF pozícióba fordítva.

A kimerült elemeket azonnal ki kell venni a készülékből. Ezzel az esetleges szivárgás által okozott károsodás megelőzhető.

A MINI TURMIXGÉP MŰKÖDTETÉSE

A készülék jellemzése

ZELMER mini turmixgéppel felszerelt kézi mixer hús, sajt, dió, hagyma, fokhagyma, sárgarépa, zsemle, stb. aprítására szolgál.

A mini turmixgép előkészítése és vele való munkavégzés (J. ábra)



A mini turmixgép fedelének felszerelése és leszerelése előtt bizonyosodj be, hogy a hálózati csatlakozó dugó a konnektorból ki van-e húzva.

Az első használat előtt mosogassa el a feldolgozandó anyagokkal kapcsolatba kerülő részeket.

A mixert úgy használja, hogy a tartozékokon található zárás/nyitás jelzései jól láthatók legyenek.

- ① Helyezd az alapot ④0 kemény, lapos és száraz felületre.
- ② Nyomd be a mini turmixgép tartályát ③9 az alapba ④0.
- A mini turmixgép minden egyes használata előtt a pengékről vegye le a védőburkolatot.
- ③ Helyezd be a tartályba ③9 a mini turmixgép kését ③6 úgy, hogy a tartályból kiálló csap a kés furatába kerüljön.

④ Helyezd el a tartályban ⑤ a feldolgozandó termékeket nem lépve túl a MAX szintet.

⑤ Szükség szerint helyezd rá a késre ⑥ határoló gyűrűt ⑦*.

⑥ Csavarja rá a mini turmixgép fedelét ⑧ a mixer hajtóművére (az óramutató járásával megegyező irányban) egészen addig, míg egy ütközést nem érez.



A mini turmixgép fedelének további erős csavarása a készülék károsodását okozhatja.

⑦ Helyezd a tartályra ⑤ a mini turmixgép fedelét ⑧ hajtással együtt, úgy hogy a kiálló elemek a tartályon lévő rovatákba kerüljenek és csavard meg a fedelet (az óra járásával megegyező irányban), érezhető ellenállásig.

⑧ Dugd be a hálózati csatlakozó kábel dugóját a konnektorba.

⑨ Kapcsold be a készüléket és állítsd be a kívánt fokozatot.

⑩ A munka befejezése után kapcsold ki a készüléket és húzd ki a hálózati kapcsoló kábel dugóját a konnektorból.

● A mini turmixgép szétszerelése a szereléshez fordított sorrendben történik.

* A határoló gyűrű hasznos petrezselyem vagy friss zsemle vagy száraz zsemle aprításakor és megakadályozza a termék az egész tartályra való kiterjedését.



A mini turmixgép pengéi nagyon élesek! Fokozatosan ügyelj az összeilletve szétszerelésük valamint a tisztításuk során. A biztonsága érdekében a készülék pengéjét a védőburkolatban tárolja.



Nem szabad túl kemény termékeket aprítani, mint: kávészemcsék, szerencsedió, jégkockák, stb.



A nagy termékdarabok aprítása előtt, vágd fel őket kisebb, kb. 1 cm-es darabokra.



Az aprítási ciklus 45 másodpercnél hosszabb nem lehet. Ez idő eltelte után a mixer következő használata előtt várd ki, hogy a hajtás lehűljön.

Amennyiben a termékek hozzátapadnak a késhez vagy a tartály belső falaihoz:

- kapcsold ki a készüléket,
- vedd le a hajtást fedéllel,
- távolítsd el a termékeket a késről és a tartály falairól,
- szereld össze újból a készüléket - a fenti leírás szerint, folytasd a munkát.

A kiválasztott élelmiszerek hozzávetőleges feldolgozási ideje a javasolt sebességfokozaton

Termék	Javasolt fokozat	Feldolgozási idő
 200 g (500 ml) 1 cm	5	20-30 s
 250-300 g (400-500 ml) 1 cm	5	25-30 s
 250 g (500 ml) 1/4	3-5	15 s
 300 g (500 ml)	5	40 s
 300 g (1 × 30)	5	10 s
 200 g (500 ml)	5	15 s
 20 g (500 ml)	5	30 s
 1 db. (2 cm) 1/8	5	20 s

A feldolgozási idő a termékek szétaprítási igénynek megfelelően rövidíthető.

A JÉGAPRÍTÓVAL VÉGZETT MŰVELETEK

A készülék jellemzői

A jégaprítóval felszerelt Zelmer mixer jégdarabolásra és pl. fagyasztott gyümölcsök aprítására szolgál.



A jégaprítót kizárólag csak a mini turmixgép edényével és fedelével használhatjuk!

A tartozékok alkalmazása

Kétoldalas tárcsa – a jég és fagyasztott gyümölcsök aprítására és darabolására szolgál. A tárcsa kerek, a pengéje kétoldalas. Az egyik oldala az „I” fokozatú aprításra (a feldarabolt termék kisebb darabjai), amelyet a műanyag fröccsöntött tizenötágú csillag jelez ③ A ábra. A másik oldala a „II” fokozatú aprításra (a feldarabolt termék nagyobb darabjai) szolgál, amelyet a hétágú csillag jelez ③ B ábra.

Forgófej ③ – a tárcsa rögzítésére szolgál.

A jégaprító használata előtti előkészületek



Mielőtt a mixer hajtóművét felhelyezi a jégaprítóra vagy arról leveszi, ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó dugó ki legyen húzva a konnektorból.

Az első használat előtt mosogassa el a feldolgozandó anyagokkal kapcsolatba kerülő részeket.

A mixert úgy használja, hogy a tartozékokon található zárás/nyitás jelzései jól láthatók legyenek.

A jégaprítóval végzett műveletek (K. ábra)

- 1) Helyezze a talpazatot **40** szilárd, lapos és száraz felületre.
- 2) Nyomja be a mini turmixgép edényét **39** a talpazatba **40**.
- 3) Helyezze fel a jégaprító tárcsát **35** a forgófejre **38** (kétoldalas tárcsa) úgy, hogy a működésre szánt éle felül helyezkedjen el.
- 4) Helyezze a tárcsát a forgófejjel együtt a mini turmixgép edényébe **39** úgy, hogy az edényből kiálló pecek a forgófej nyílásába illeszkedjen.
- 5) Helyezze fel a jégaprító edényét **33** a mini turmixgép edényét rögzítő kampókra. Ezután blokkolja le az edényt, azt ütközésig elfordítva.
- 6) Tegye be az edénybe **33** a feldolgozandó termékeket, a MAX szintet nem túllépve.

Amikor a jégaprító edénye **33** a megfelelő mennyiségű feldolgozott anyaggal megtelik (legfeljebb a MAX szintig), állítsa be centrálisan a forgófejet **38** (középre) úgy, hogy az a mini turmixgép fedeléhez **32** megfelelően csatlakozhasson.

- 7) Csavarja rá a mini turmixgép fedelét **32** a mixer hajtóművére (az óramutató járásával megegyező irányban) egészen addig, míg egy ütközést nem érez.



A mini turmixgép fedelének további erős csavarása a készülék károsodását okozhatja.

- 8) Helyezze fel az edényre **33** a mini turmixgép fedelét **32** együtt a hajtóművel, úgy, hogy a kiálló részek az edényen található vágatba illeszkedjenek és fordítsa el a fedelet (az óramutató járásával megegyező irányban) egészen addig, míg egy ütközést nem érez.
 - 9) Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz.
 - 10) Indítsa be a készüléket és állítsa be a kívánt sebességfokozatot.
- A készüléket a használata után kapcsolja ki és húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.
 - A jégaprító szétszerelése az összeszerelésével fordított sorrendben történik.



A jégaprító pengéi nagyon élesek. Fokozottan ügyeljen az össze- illetve szétszerelésük valamint a tisztításuk során.



A jégaprító edényében található anyagok szintje ne haladja meg a maximális szintet.



Sohasem kapcsolja szét a fedelet és az edényt a tárcsa leállása előtt.

Működtetési utasítások

- A jégaprító edényébe tehető maximális anyagmennyiség 450 ml ürtartalomnak felel meg.
- Ha az anyagok a tárcsa feletti részen beszorulnak rázza meg a készüléket.
- Ha az anyagok a mini turmixgép edényének a belső falához tapadnak, ily módon megakadályozva vagy blokkolva a jégaprító felső edényéből a felaprított termék kibocsátását:
 - Kapcsolja ki a készüléket.
 - Vegye le a hajtóművet a jég és más termékek aprítására szolgáló tartozék fedeles edényével együtt.
 - Távolítsa el az anyagokat a mini turmixgép faláról.
 - Szerelje össze újból a készüléket - a fenti leírás szerint, folytassa a munkát.

Példák a készülék alkalmazására

A jégaprítóval feldarabolt termékeket (pl. gyümölcsök) fagyalt, joghurt és különféle desszertek készítésére lehet felhasználni.

Az adott termékre vonatkozó javasolt granulálási fokozatok

Termék*	Javasolt sebességfokozat**	Granulálási fokozat
 H ₂ O	5	I-II
 	5	I

* A jégaprítóba tehető maximális anyagmennyiség 450 ml ürtartalomnak felel meg.

** Ne használja a jég aprítására szolgáló tartozékot 2 percnél hosszabb ideig.

A munka befejezése után

(M. ábra)

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

Az alkalmazott tartozék függvényében:

- 1) A kinyomó szárral nyomja ki a habverő, vagy keverő szárazakat.
- 2) Vegye le a habverőszárról a passzírozó tárcsát.
- Vegye le az összeszereléssel ellentétes sorrendben a rúd mixert, vagy mixelő edényt.
- 3) Hajtsa hátra az állvány fejét a mixer házzal együtt. Csavarja el a rögzítő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba ütközésig, és húzza ki a mixer házat a fej rögzítő karmából.
- Csévélje fel a hálózati vezetékét, 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 hálózathoz.

- A habverő és keverő szárazakat edény mosogatószeres melegvízben mossa el.
- A rúd mixert és a mixelő edényt tiszta, melegvíz újbóli mixelésével tisztítsa (a mixer hálózathoz való kapcsolása után).
- A forgótál fogas koszorúját edénytisztító kefével mossa meg.
- **Ne mossa a rúd mixert és a mixelő edényt mosogató gépben.**
- A mosogatás után a tálból öntse ki a vizet, amely esetleg a fogas koszorú alatti térben maradhatna.
- A fém forgótál használata esetén (csak a 481.64MM típus) tisztítás előtt szerelje le a tál peremét a felszereléssel ellentétes sorrendben (H. ábra).
- A mosogatás után a mixer tartozékait szárítsa 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) zsákokat dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózathoz való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.



A használt elemeket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt kidobni (mérgező nehézfémek). Azokat a használt elemek gyűjtőhelyén vagy a készülék eladási helyén kell leadni.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

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

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	TARTOZÉK	A FELDOLGOZOTT ÉLELMISZER MENNYISÉGE	JAVASOLT SEBESSÉG	MŰKÖDÉSI IDŐTARTAM
Bébi leves	Rúd mixer	1 liter	I. 10 s, majd V.	40 – 60 s
Bébi zöldségpép	Rúd mixer	0,5 liter	I. 10 s, majd V.	1 – 1,5 perc
	Passzírozó		I. (szítán át)	
Krémléves	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.	1 – 1,5 perc
Levelő zödek, petrezselyem, kapor, majoránna	Rúd mixer	Egy csomó	II. seb.	30 s
Palacsinta tészta	Habverő	1 liter	I. 15 s, majd V.	1 – 1,5 perc
	Mixelő edény	0,5 liter	III., IV. v. V.	1 perc
Tojásfehérje hab	Habverő	Öt tojás fehérje	V. seb.	2 – 3 perc
Piskótatészta	Habverő	Hat tojásból	IV. seb.	7 – 8 perc
Vajkrém	Habverő	0,25 kg növényi vaj	III. vagy IV. seb.	4 – 5 perc
Tejszínhab	Habverő	1 liter	II. 15 s, majd IV.	40 – 60 s
Krumplipüré	Habverő	1 kg	I. 15 s, majd V.	
Orosz pirog töltelék	Habverő	1 kg burgonya és 0,5 kg túró	I. 15 s, majd IV.	40 – 60 s
Tejfőlős túrókrém	Habverő	0,5 kg	III seb.	45 – 60 s
Puszedli	Habverő	0,5 kg liszt	I. 30 s, majd III. – V. sebesség	4 – 5 perc
	Keverő			
Kelt tészta	Keverő	0,5 kg liszt	I. 30 s, majd V.	7 – 8 perc

Stimați Clienți!

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

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile 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 servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.
- Nu scoate din recipient elementele de lucru când mixerul este în mișcare.
- Nu puneți mâna pe elementele dispozitivului care se află în mișcare; periculoase sunt mai ales cuțitele dispozitivului de mixare, ale blenderului, ale minimalaxorului și discurile dispozitivului de fărâmițare. Sunt foarte ascuțite!
- Decuplați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a trece la montarea, demontarea sau curățarea aparatului.
- Înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile în mișcare în timpul utilizării trebuie să opriți aparatul și să-l scoateți din priză.
- 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 siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați 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, lopățiță etc. Acestea 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 scoate ștecherul din priză trăgând de cordonul de alimentare.
- Nu expune mixerul și accesoriile la acțiunea temperaturii mai mari de 60°C. Poți astfel să strici mixerul.
- Nu cufunda motorul mixerului în apă și nu îl spală sub apă curentă.
- Nu spală accesoriile montate la acționare.
- Pentru spălarea elementelor exterioare nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsie, lăptoasă, pastă, etc. Acestea pot distruge printre altele simbolurile grafice de informare aplicate precum: gradații, marcări, semne de atenționare, etc.
- Nu folosi tije de mixare fără cufundarea acestora în produsele de amestecat, în cazul celor sub formă lichidă nu ar trebui să depășească jumătatea înălțimii tijei.
- Fii atent să nu torni apă în interiorul carcasei tijei 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 introdu în același timp agitatorul și telul cu cremalieră la priza acționării. Se va distruge mixerul în clipa când va porni.
- Nu folosiți dispozitivul de mixare sau blenderul mai mult de 3 minute, minimalaxorul și dispozitivul de fărâmițare mai mult de 2 minute, telurile și dispozitivele de amestecare 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 întrebuințat cu scopuri comerciale în gastronomie, condițiile de garanție se schimbă.
- După terminarea utilizării scoate din priză rețelei cordonul de racordare și înfășoară pe acționarea mixerului.
- Nu spăla părțile metalice în mașini de spălat vase. Agenții de curățire agresivi utilizați în acele instalații produc înegrirea părților mai sus menționate. Spălă-le 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 prezențați pe tăblița 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.
- Cu minimalaxor 2 min.
- Cu dispozitivul de fărâmițare a gheții 2 min.

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

Zgomotul aparatului (L_{WA}):

- Cu agitatoare, teluri, tija de mixare, pe stativ 80 dB/A
- Cu vasul de mixare 84 dB/A
- Cu minimalaxor 87 dB/A
- Cu dispozitivul de fărâmițare a gheții 84 dB/A

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

Mixerele ZELMER îndeplinesc normele obligatorii cerute.

Aparatul este conform cu cerințele directivelor:

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

Produsul este marcat cu marca CE pe tăblița nominală.

Construcția aparatului

(Fig. A)

- 1 Acționarea mixerului 481
- 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 Accesorii de mixare
- 12 Vas
- 13 Vas de mixare
- 14 Dozator
- 15 Capac
- 16 Cuțit vas
- 17 Suport (cu cântar la tipul 481.67 sau fără cântar la celelalte modele)
- 18 Cap
- 19 Buton dispozitiv de strângere
- 20 Buton agățătoare
- 21 Butonul de blocare (tip 481.67)
- 22 Cuvă rotativă
- 23 Bol metalic rotativ
- 24 Margine bol rotativ
- 25 Lopățiță autocurățătoare
- 26 Lopățiță

27 Ecran și butoane cântar

28 Ecran

29 Butonul de conectare și deconectare a cântarului ON/OFF

30 Buton de egalare TARE

31 Buton pentru schimbarea unităților UNIT

32 Capacul minimalaxorului cu element de transmisie

33 Vasul dispozitivului de fărâmițare a gheții

34 Inel de limitare

35 Disc dublu pentru dispozitivul de fărâmițare a gheții cu granulație de grad unu „I” (dimensiune mai mică **A**) și de tip doi „II” (dimensiune mai mare **B**) **B**

36 Cuțitul minimalaxorului

37 Carcasă

38 Ax

39 Vasul minimalaxorului

40 Suportul minimalaxorului

Tipurile de mixere ZELMER

(Fig. B)

✓ accesorii de bază a mixerului

○ 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 (împingerea în afară) agitatoarelor sau tiurilor 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 viteza 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 alăturat 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 mână a acționării mixerului - SOFTTOUCH.
- 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.

Pornirea mixerului și reglarea vitezei dorite (viteze de rotație)

(Fig. C)

① Fixați maneta întrerupătorului în poziția „0” – la strângă, până la capăt.

- Fixați ustensila aleasă.
- Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.

② Puneți în funcțiune mixerul, deplasând maneta spre dreapta. (Mută maneta înspre direcția poziției „5” dacă vrei să mărești viteza de rotație, alege viteza de rotație dorită).

③ Apasă și ține unul din butoanele „turbo” (din partea dreaptă sau stângă a carcasei) pentru a mări numărul de rotații brusc, indiferent de viteza de rotație stabilită.

- Dacă vrei să te întorci la viteza stabilită anterior eliberează butonul „turbo”.

Pregătirea mixerului pentru funcționare

Înainte de prima întrebuințare spălați piesele aparatului care intră în contact cu produsul prelucrat.

Folosiți mixerul în așa fel încât marcajele de închidere/ deschidere amplasate pe accesorii să fie vizibile.

Funcționarea cu teluri sau agitatoare (Fig. D)

- Telurile sunt destinate pentru bătarea spumei, smântânei pentru creme, pentru frecarea gălbenușurilor cu zahăr, pregătirea cremelor precum și a aluaturilor pentru omlete și clătite.
 - Agitatorul servește la frământarea aluatului frecat, aluaturilor 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 căderea acestora în timpul funcționării.

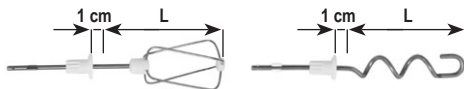
- ② Introdu agitatoarele sau telurile cu cremalieră în locașul marcat cu steluță.



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 (Fig. E)

- Discul de pasare servește la pasarea prin site a legumelor și fructelor fierte precum: morcovi, cartofi, roșii, mere. Înlocuiește 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 (Fig. F)

Tija de mixare se folosește la:

- amestecarea lichidelor,
- mărunțirea legumelor fierte și a fructelor crude și moi,
- pregătirea maionezei și a feluritelor paste,
- pregătirea supelor pentru sugari.

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 răsu-cind-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.



În tot timpul utilizării sale, țineți mixerul în mână.

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

① 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.

② 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 carcasi acționării și totodată să aibă loc conectarea cuplajului vasului cu acționarea mixerului.

③ Ținând acționarea de mâner 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 nervura vasului va sări după canelura sferică de pe carcasa acționării.

④ 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 (Fig. H)

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

Suportul cu vas este prevăzut cu spatulă auto-strângere, o soluție inovatoare. Aceasta ajută la amestecarea eficientă a produselor, împiedică aluatul să se lipească (să rămână) pe marginea vasului și micșorează timpul de preparare a produselor. Acționarea fixată în capul stativului în timpul lucrului determină automat mișcarea oscilantă a capului și totodată mișcarea rotativă a cuvei cu produsul amestecat. Pentru lucrul cu stativul sunt destinate numai telurile și agita-

toarele adaptate în mod special pentru acestea. 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 agățatoarele acționării (care se găsesc lângă orificiile de fixare a agitatoarelor) sub agățatoarele 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 Înainte de a introduce produsele în bolul metalic (doar modelul 481.64 MM) montați pe acesta marginea de plastic astfel încât să intre în orificiile de pe vas.

⑥ Apoi învârtiți marginea la maxim conform indicațiilor de pe margine.

⑦ Introduceți bolul astfel montat pe cele trei proeminențe de pe suport și așezați-l pe baza suportului.

⑧ Montați lopățica de strângere și introduceți produsele în bol.

⑨ Coboară capul cu acționarea mixerului până la poziția orizontală (se va auzi un clinchet de blocare a butonului agățătorii).

⑩ Pornirea mixerului cu ajutorul manetei comutatorului determină mișcarea rotativă a cuvei și mișcarea oscilatorie a capului împreună cu acționarea.



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



Înainte de a curăța bolul metalic de produsul prelucrat, demontați marginea bolului metalic. Demontarea acestuia facilitează curățarea și spălul vasului.

Folosirea suportului echipat cu cântar

Mixerul tip 481.67 este dotat cu stativul, care are cuva rotativă și cântar electronic încorporat, iar aceasta este o soluție inovatoare. Stativul, împreună cu acționarea electrică montată, facilitează folosirea telurilor sau agitatoarelor, și datorită acestei soluții aveți „măinile libere”. Cântarul încorporat permite cântărirea produselor prelucrate direct în cuva rotativă. Stativul cu cântar este de asemenea dotat cu o lopățică autocurățătoare și o lopățică.



Echipamentul mixerului de tip 481.67 este identic cu cel al mixerului de tip 481.7 – vezi tabela (B); - cuprinzând în plus suportul cu cântar. Echipamentul se folosește conform prezentelor instrucțiuni.

Stativul cu cântar este dotat cu blocare care protejează senzorul cântarului. Blocarea și deblocarea se fac cu butonul de blocare.

Pozițiile butonului de blocare:

OFF – senzorul cântarului este blocat și cântarul este oprit – puteți să porniți acționarea electrică a stativului.

ON – senzorul cântarului este deblocat și cântarul este pornit – puteți cântări, nu puteți porni acționarea electrică a stativului.



Folosirea suportului cu cântar în ceea ce privește cuplarea sa cu motorul, cu dispozitivele de amestecat aluatul, telurile, cupa rotativă și spatula este identică ca și folosirea suportului fără cântar, ea fiind descrisă în punctele anterioare.



Montajul acționării electrice pe stativul cu cântar, schimbarea echipamentului și pornirea acțiunii este permisă numai când butonul de blocare este în poziția OFF.

Deservirea cântarului

Dane tehnice wagi:

Domeniul de cântărire	3 kg
Precizia de măsurare	+/- 1 g
Alimentare	3V – două baterii 1,5 V, alcaline, tip AA (LR6)

Introducerea (schimbarea) bateriei (Fig. I)

- Alimentarea cântarului se face cu baterii alcaline 1,5 V, tip AA (LR6).

Pentru a introduce sau a schimba bateriile:

- ① Puneți butonul de blocare în poziția OFF.
- ② Scoateți acționarea electrică de pe stativ.
- ③ Așezați stativul cu cântar cu suportul în sus și scoateți capacul bateriilor apăsând agățătorul cu șurubelnița sau moneda (așa cum indică săgeata de pe capac).
- ④ Introduceți bateriile noi ținând cont de direcția polilor (+/-).
- ⑤ Puneți capacul bateriilor la loc.

Ecranul și butonul cântarului

Marcajul care apare pe ecranul cântarului și funcțiile butoanelor sunt prezentate în Fig. 27.

- Ecran 28:
 - valoarea negativă
 - g – grame
 - kg – kilograme
 - lb – pound
 - TARE – tară
- Butonul de conectare și deconectare a cântarului ON/OFF 29
- Buton de egalare TARE 30
- Buton pentru schimbarea unităților UNIT 31

Cântărire (Fig. L)

- ① Puneți stativul cu cântarul și cuva rotativă pe o suprafață tare și fără denivelări.
- ② Opriti acționarea electrică. Puneți conducta de alimentare în așa fel încât să nu influențeze rezultatul cântării. În timpul cântării produselor, capul stativului cu acționarea trebuie să se găsească în poziția coborâtă (pentru a reduce influența vibrațiilor asupra rezultatului cântării).

③ Ca să deblocați cântarul și să-l porniți, puneți butonul de blocare în poziția ON. Dacă butonul de blocare este în poziția ON, iar cântarul este oprit, pentru a-l porni, apăsați numai butonul ON/OFF (lângă ecran).

④ Așteptați până apare simbolul „0” pe ecran.

⑤ Alegeți unitățile cu butonul UNIT, prin apăsare apar pe rând: „g”, „kg”, „lb”. Butonul pentru schimbarea unităților UNIT face posibilă cântărirea în sistemul metric (g, kg) și cel englez (lb). De asemenea face posibilă calcularea masei cântărite între aceste unități arătând-o în: „g”, „kg” sau „lb” după apăsarea butonului.

⑥ Puneți produsul cântărit în cuvă rotativă și citiți masa lui în unitatea aleasă. Dacă domeniul de cântărire (3 kg) va fi depășit, pe ecran va apărea simbolul „0 - L d”.

⑦ Dacă vreți să cântăriți în continuare, butonul TARE face posibilă cântărirea produselor următoare, adăugate în cuvă, fără golirea ei (suma tuturor produselor nu poate depăși 3 kg). După apăsarea butonului TARE, pe ecran va apărea „0” sau „0.0000” (în funcție de unitatea aleasă) și inscripția „TARE”.



Dacă scoateți acționarea electrică și/sau cuva și/sau altă masă de pe stativul cu cântar când cântarul este pornit împreună cu acționarea și/sau cuva și/sau altă masă, pe ecran va apărea rezultatul cântării cu „-”. În acest caz echilibrarea cântarului cu butonul TARE este imposibilă. Ca ecranul să arate trebuie să apăsați butonul ON/OFF.

După terminarea cântării opriți cântarul:

- cu butonul ON/OFF (lângă ecran), dacă după o pauză scurtă mai vreți să cântăriți ceva,
- cu butonul de blocare, punându-l în poziția OFF, dacă nu mai veți cântări nimic, vreți să porniți acționarea electrică pe stativ sau dacă nu veți mai folosi stativul.



Dacă vreți să opriți cântarul cu butonul ON/OFF, când pe ecran apare o altă valoare decât „0” sau „0.0000”, trebuie să apăsați butonul ON/OFF de două ori.



Dacă cântarul nu răspunde la dubla apăsare a butonului ON/OFF trebuie să-l decuplați (resetați) cu butonul de blocare, punându-l în poziția OFF (pentru cca. 2 sec.), iar apoi să-l reporniți cu butonul de blocare (poziția ON) și să continuați cântărirea.

Economisirea bateriilor

Descărcarea bateriilor este semnalată de apariția inscripției „L 0” pentru cca. 1 sec. după ce cântarul se decuplează. Dacă apăsați butonul ON/OFF inscripția „L 0” va apărea din nou pentru cca. 1 sec.

Cântarul este dotat cu o funcție care permite reducerea descărcării bateriilor:

- iluminarea albastră a ecranului se stinge automat după cca. 40 de sec. dacă ecranul arată tot timpul aceeași masă sau nici un buton nu a fost apăsat în acest timp.

Ecranul va fi iluminat după apăsarea oricărui buton sau după adăugarea sau luarea a 8 grame de masă.

- cântarul se oprește automat după cca. 100 sec. dacă ecranul arată tot timpul aceeași masă sau nici un buton nu a fost apăsat în acest timp, repornirea se face după apăsarea butonului ON/OFF.

Opriți întotdeauna cântarul cu butonul de blocare, punându-l în poziția OFF, după ce nu mai folosiți stativul.

Scoateți imediat bateriile descărcate din dispozitiv. Aceasta previne vărsarea bateriilor descărcate.

LUCRU CU MINIMALAXOR

Caracteristicile aparatului

Mixerul manual ZELMER cu care este prevăzut mini malaxorul servește la tăierea cărnii, brânzei, alunelor, cepei, usturoiului, morcovilor, bulcilor etc.

Pregătirea și utilizarea mini malaxorului (Fig. J)



Înainte de montarea și demontarea capacului, asigurați-vă că ștecherul cablului de alimentare este scos din priza rețelei electrice.

Înainte de prima întrebuințare spălați piesele aparatului care intră în contact cu produsul prelucrat.

Folosiți mixerul în așa fel încât marcasele de închidere/deschidere amplasate pe accesorii să fie vizibile.

- ① Așezați suportul 40 pe o suprafață plană, tare și uscată.
- ② Împingeți recipientul mini malaxorului 39 în suport 40.
- Înainte de fiecare utilizare a cuțitului minimalaxorului, scoateți carcasa de pe lame.
- ③ Introduceți în recipient 39 cuțitul mini malaxorului 36 astfel încât axul care iese din recipient să intre în orificiul cuțitului.
- ④ Introduceți în recipient 39 produsele de prelucrat, fără a depăși nivelul MAX.
- ⑤ Dacă e necesar, montați pe cuțit 36 inelul de limitare 34*.
- ⑥ Strângeți (în direcția acelor de ceasornic) capacul mini malaxorului 32 până ce veți simți rezistență la sistemul de propulsie al mixerului.



Dacă se forțează înfiletarea capacului minimalaxorului, se pot produce deteriorări.

- ⑦ Fixați la recipient 39 capacul mini malaxorului 32 împreună cu suportul, introducând profilurile în spațiile corespunzătoare ale recipientului și rotiți capacul (în sensul acelor de ceasornic), până simțiți rezistență.
- ⑧ Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză.
- ⑨ Porniți aparatul și setați viteza dorită.
- ⑩ După încheierea utilizării, opriți aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priza electrică.

- Pentru demontarea mini malaxorului, se procedează în succesiune inversă ca la montarea sa.

* Inelul de limitare este util când se taie pătrunjel sau felii de bulcă proaspătă sau uscată pentru tartine; se împiedică răspândirea produsului în tot recipientul.



Cuțitele minimalaxorului sunt foarte ascuțite. Manipulațiile cu atenție în timpul montării, demontării și curățării. Pentru a proteja cuțitele, păstrați-le în carcasă.



Nu măcinați produse prea tari, precum boabe de cafea, nucșoare, cuburi de gheață etc.



Înainte de feliere, tăiați bucățile mari din produse în unele mai mici – de circa 1 cm.



Procesul de tăiere nu poate dura mai mult de 45 s. După acest interval de timp, așteptați până se răcește unitatea-motor.

Dacă produsele se lipesc de cuțit sau de partea interioară a pereților recipientului:

- opriți aparatul,
- scoateți unitatea-motor împreună cu capacul,
- îndepărtați produsele de pe cuțit și pereți,
- montați din nou aparatul - conform descrierii anterioare, continuați utilizarea.

Timpuri orientative de prelucrare a produselor alese și treptele recomandate

Produs	Viteza recomandată	Timp de prelucrare
 200 g (500 ml) 1 cm	5	20-30 s
 250-300 g (400-500 ml) 1 cm	5	25-30 s
 250 g (500 ml) 1/4	3-5	15 s
 300 g (500 ml)	5	40 s
 300 g (x30)	5	10 s
 200 g (500 ml)	5	15 s
 20 g (500 ml)	5	30 s
 1 buc. (2 cm) 1/8	5	20 s

Timpul de prelucrare poate fi scurtat în funcție de gradul dorit de mărunțire a produsului.

UTILIZAREA CU DISPOZITIV DE FĂRÂMIȚARE A GHEȚII

Caracteristicile aparatului

Mixerul Zelmer este prevăzut cu dispozitiv de fărâmițare a gheții, care poate fi folosit la mărunțirea gheții și a altor produse, de exemplu, a fructelor congelate.



Zdrobitorul de gheață poate fi folosit numai cu vasul și capacul minimalaxorului!

Întrebuințarea accesoriilor

Discul bilateral – se folosește la zdrobirea gheții și a fructelor congelate. Discul este rotund cu o muchie bilaterală. Una servește la zdrobire de gradul "I" (bucăți mai mici de produs), este marcată cu o steluță din plastic cu cincisprezece brațe, fig. 35 ①. Latura a doua servește la zdrobire de gradul "II" (bucăți mai mari de produs) este marcată cu o steluță din plastic cu șapte brațe, fig. 35 ②.

Arbore 38 – servește la fixarea discului.

Pregătirea dispozitivului de fărâmițare a gheții



Înainte de a monta unitatea-motor a mixerului la dispozitivul de fărâmițare a gheții și de a o demonta, verificați dacă ștecărul cablului de alimentare este scos din priza rețelei de alimentare cu energie electrică.

Înainte de prima întrebuințare spălați piesele aparatului care intră în contact cu produsul prelucrat.

Folosiți mixerul în așa fel încât marcasele de închidere/deschidere amplasate pe accesorii să fie vizibile.

Funcționarea cu dispozitivul de fărâmițare a gheții (Fig. K)

- ① Așezați suportul 40 pe o suprafață tare, plană și uscată.
- ② Montați vasul minimalaxorului 39 la suport 40.
- ③ Montați discul pentru gheață 35 la ax 38 (discul dublu), astfel încât tăișul prevăzut pentru utilizare să se afle în partea de sus.
- ④ Așezați discul montat la ax în vasul 39 minimalaxorului, astfel încât bolțul care iese din vas să se potrivească în orificiul axului.
- ⑤ Montați vasul 33 dispozitivului de fărâmițare a gheții în elementele de prindere ale vasului minimalaxorului. Pe urmă blocați vasul, rotindu-l până la capăt, până simțiți rezistență.
- ⑥ Așezați în vas 33 produsele de prelucrat, fără a depăși nivelul MAX.

După ce umpleți vasul zdrobitorului 33 cu o cantitate potrivită de produs prelucrat (nu poate să depășească nivelul MAX), montați arborele 38 în mijloc în așa fel încât să facilitați cuplarea lui cu capacul minimalaxorului 32.

- ⑦ Înfiletați până simțiți rezistență (în sensul mișcării acelor de ceasornic) capacul minimalaxorului 32 la unitatea-motor a mixerului.



Dacă se forțează înfiletarea capacului minimalaxorului, se pot produce deteriorări.

⑧ Montați la vas ⑬ capacul minimalaxorului ⑭ împreună cu unitatea-motor, astfel încât profilele acestuia să se potrivească cu cele ale vasului, înfiletați capacul (rotindu-l în sensul mișcării acelor de ceasornic), până la capăt, până simțiți rezistență.

⑨ Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză de rețea electrică.

⑩ Porniți aparatul și setați viteza necesară.

● După s-a încheiat prelucrarea produselor, închideți aparatul și scoateți ștecărul cablului de alimentare din priză electrică.

● La demontarea dispozitivului de fărâmițare a gheții, se procedează invers ca la montarea sa.



Muchiile zdzobitorului de gheață sunt foarte ascuțite. Manipulațiile cu atenție în timpul montării, demontării și curățării.



Nu depășiți nivelul maxim al vasului de zdzobitor de gheață.



Nu desfaceți niciodată capacul și vasul înainte de oprirea rotațiilor de disc.

Indicații de exploatare

- Nivelul maxim de umplere a vasului zdzobitorului de gheață echivalează cu 450 ml.
- În cazul blocării produselor deasupra discului scuturați aparatul.
- Dacă produsele se lipesc de pereții interior al vasului minimalaxorului și prin asta se blochează aruncarea produsului mărunțit din vasul de sus al zdzobitorului:
 - Opiți aparatul.
 - Scoateți unitatea de motor, cu capacul și zdzobitorul de gheață.
 - Îndepărtați produsele de pe pereții malaxorului.
 - Montați din nou aparatul - conform descrierii anterioare, continuați utilizarea.

Exemple de întrebuințare a aparatului

Produsele mărunțite cu ajutorul zdzobitorului de gheață (de exemplu fructele) pot fi folosite pentru pregătirea înghețatelor, iaurtului, deserturilor.

Graduri de mărunțire recomandate pentru unele produse

Produs*	Treapta recomandată**	Nivel de mărunțire
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* Nivelul maxim de umplere a vasului zdzobitorului de gheață echivalează cu 450 ml.

** Nu folosiți dispozitivul de fărâmițare a gheții mai mult de 2 minute.

După terminarea utilizării mixerului (Fig. M)

● Deconectează mixerul și scoate ștecherul din priză de rețea. În funcție de accesoriile montate:

① Scoate în afară cu ajutorul împingătorului telurile sau agitatoarele.

② Scoate din tel discul de pasare.

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

③ Înclină spre spate capul stativului față de acționare. Rotește butonul rotibil al bornei în sensul invers al acelor de ceasornic până la rezistență și scoate cu o ușoară glisare acționarea din agățătoarele capului.

● Strângeți cablul pentru alimentarea cu energie electrică.

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 adăugând o soluție de curățare.

● Spală tija de mixare sau vasul de mixare printr-o 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 spălarea cuvei se întoarce și se varsă din aceasta apă care ar putea rămâne în spațiile de sub coroana dințată.

● Înainte de a curăța bolul metalic (doar modelul 481.64MM) demontați marginea în direcția opusă direcției de montare (Des. H).

● După spălarea accesoriilor 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 grijă 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.

Nu aveți voie să aruncați la gunoi bateriile uzate (metale grele otrăvitoare).

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 întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.

Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără a anunța în prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, 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	tiță de mixare	1 litru	viteza I 10 s, apoi V	40 – 60 s
Legume pasate pentru copii	tiță de mixare	0,5 litru	viteza I 10 s, apoi viteza V	1 – 1,5 min
	disc de pasare		viteza I (prin sită)	
Supă cremă	tiță 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
Cocktail de fructe	tiță 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
Verdețai: pătrunjel, mărar ...	tiță de mixare	1 mănunchi	viteza II	30 s
Aluat pentru clătite	teluri	1 litru	viteza I 15 s, apoi viteza V	1 – 1,5 min
	vas de mixare	0,5 litru	viteza III, IV lub V	1 min
Spumă din albuș	teluri	albuș din 5 ouă	viteza V	2 – 3 min
Aluat pentru pișcoturi	teluri	din 6 ouă	viteza IV	7 – 8 min
Cremă de unt	teluri	0,25 kg unt vegetal	viteza III sau viteza IV	4 – 5 min
Frișcă	teluri	1 litru	viteza II 15 s, apoi viteza IV	40 – 60 s
Cartofi piure	teluri	1 kg	viteza I 5 s, apoi viteza V	
Umplutură pentru colțunași umpluți cu brânză și cartofi	teluri	1 kg de cartofi și 0,5 kg brânză	viteza I 15 s, apoi viteza IV	40 – 60 s
Brânză de vaci cu smântână	teluri	0,5 kg	viteza III	45 – 60 s
Aluat pentru turtă dulce	subțire	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza III – V	4 – 5 min
	gros			
Aluat cu drojdie	agitatoare	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza V	7 – 8 min.

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

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zeiher. 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 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 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 блендерной насадки и ножа для колки льда, а также ножи кувшина миксера и минималаксера. Будьте осторожны. Они очень острые!
- Перед чисткой 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 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 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 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 попала 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 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.



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 блендерной 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 блендерной 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 блендерной насадки
- 7 Вкладка на ручке миксера
- 8 Мешалки для теста: левая / правая (с зубчиками)
- 9 Венчики: lewy/prawy (z zębatką)
- 10 Насадка для протирания

- 11 Блендер
- 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
- 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. В)

- ✓ 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.

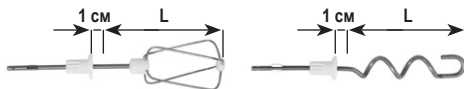
- ② Мешалки или венчики с зубчиками вставьте в отверстие, обозначенное звездочкой.



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 закрутите 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 «перескочит» 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 Собранный миску вставьте на 3 выступы, расположенные на стояке, и поставьте на подставку стояка.

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 колебательное движение.



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 (В); - 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.

Положения переключателя блокидаы:

OFF – датчик весов заблокирован, весы выключены – можно включить привод на 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 блокидаы установлен в положение OFF.

Указания по эксплуатации весов

Техническая характеристика весов:

Техническая характеристика весов

Точность взвешивания

Питание

3 кг

+/- 1 г

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** **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 никакая кнопка, повторное включение – нажатием на кнопку ON/OFF.

Закончив 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 ③2 к приводу миксера до упора (в направлении по часовой стрелке).



Дальнейшее чрезмерное завинчивание крышки минималаксеры может привести к повреждениям.

- ⑦ Наложите на чашу ③9 крышку мини-измельчителя ③2 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 (1/2 × 30)	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 убедиться, что вилка питающего подсоединительного провода вынута из розетки.

Перед первым включением прибора тщательно протрите 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)

① Установите подставку-основание 40 на ровной, сухой и стабильной поверхности.

② Зафиксируйте стакан минималаксера 39 в подставке 40.

③ 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 (РЕ) 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.

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 пюре	блендерная насадка	0,5 литра	I скорость 10сек, затем V скорость	1 – 1,5 мин
	насадка для протирания		I скорость (через ситечко)	
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
Тесто для блинчиков	венчики	1 литр	I скорость 15сек, затем V скорость	1 – 1,5 мин
	кувшин миксера	0,5 литра	III, IV или V скорость	1 мин
Бисквитное тесто	венчики	из 6 яиц	IV скорость	2 – 3 мин
Взбитые белки	венчики	белки из 5 яиц	V скорость	7 – 8 мин
Сливочный крем	венчики	0,25 кг растительного масла	III или IV скорость	4 – 5 мин
Взбитые сливки	венчики	1 литр	II скорость 15сек, затем IV скорость	
Картофель пюре	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
Творог со сметаной	венчики	0,5 кг	III скорость	45 – 60 сек
Тесто для пряников	жидкое	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем III – V скорость	4 – 5 мин
	густое			
Дрожжевое тесто	мешалки для теста	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем V скорость	7 – 8 min.

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 обърнете 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 включвайте 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 специализирано 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 елементите от оборудването когато са в движение. Изключително опасни са ножовете на приставката за пасиране, купата на миксера, каната на миникухненския комбайн и диска на трошачката за лед. Те са много остри!
- Преди почистване, сглобяване или разглобяване на уреда винаги изваждайте захранващия кабел от електрическия контакт.
- Преди замяна на оборудването или доближаване до частите, движещи се по време на употреба, следва да изключите уреда и да го отключите от захранването.
- 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, сетивни 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.
- 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 позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Не мийте приставките, когато са монтирани към задвижващия механизъм.
- За миене на външните елементи не използвайте прекалено силни миещи препарати – емулсии, млека, пасты и др. Те могат да отстранят нанесените информационни символи като напр.: скали, обозначения, предупредителни знаци и др.
- Не включвайте приставката за пасиране, без да сте я потопили в продуктите, ако разбивате течности, тяхното ниво не бива да надвишава 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 двигателя.
- 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 употребявайте приставката за пасиране и купата за миксиране повече от 3 мин., миникухненския комбайн и трошачката за лед повече от 2 мин., приставките за разбиване и за смесване 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 гаранцията се променят.
- След приключване на работа извадете от електри-

ческия контакт захранващия кабел и го навийте около миксера.

- Не излагайте миксера и неговите елементи на влиянието на температура над 60°C. Така може да повредите 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 звездичка.
- 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.
- С миникухненски комбайн 2 мин.
- С трошачка за лед 2 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 84 dB/A
- С миникухненски комбайн 87 dB/A
- С трошачка за лед 84 dB/A

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

Миксерите ZELMER отговарят на изискванията на действащите стандарти.

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

(Рис. А)

- 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
- 12 Чаша
- 13 Купа за пасиране
- 14 Мярка
- 15 Капак
- 16 Нож на купата
- 17 Стойка (с везна тип 481.67 или без везна останалите модели)
- 18 Глава
- 19 Регулатор на прикрепващия елемент
- 20 Бутон на прикрепващия елемент
- 21 Върток на блокировката (тип 481.67)
- 22 Въртяща се купа
- 23 Ротационна метална чиния
- 24 Венец на ротационната метална чиния
- 25 Самосъбираща шпатула
- 26 Шпатула
- 27 Дисплей и бутони на везната
- 28 Дисплей
- 29 Бутон за включване и изключване на везната ON/OFF
- 30 Бутон за тара TARE
- 31 Бутон за промяна на мерните единици UNIT
- 32 Капак на миникухненския комбайн със съединител
- 33 Купа на трошачката за лед
- 34 Пръстен ограничаващ
- 35 Диск двустранен на трошачката за лед с гранули от първа степен „I“ (с по-малък размер **A**) и втора степен „II“ (размер по-голям от **B**)
- 36 Нож на миникухненския комбайн
- 37 Пластмасово прикритие
- 38 Шпиндел
- 39 Кана на миникухненския комбайн
- 40 Подставка на миникухненския комбайн

Типове миксери ZELMER

(Рис. В)

- ✓ 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 бутон 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 дясна и лява ръка. При положение „0“ бутонът „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 - SOFTTOUCH.
- 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.

Пускане на миксера и настройка на желаната скорост (на въртене) (Рис. С)

① Настройте механизма на превключвателя на положение „0“ – крайното положение от лявата страна.

- Прикрепете избраната приставка.
- Пъхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.

② Включете миксера, като преместите превключвателя надясно. (За да увеличите оборотите, преместете превключвателя по посока към положение „5“, изберете желаната скорост на въртене).

③ За да увеличите оборотите веднага, без значение каква скорост на въртене е настроена, натиснете и задръжте един от бутоните „турбо“ (от дясната или лявата страна на корпуса).

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

Приготвяне на миксера за работа

Преди първата употреба измийте частите, които ще имат съприкосновение с преработвания продукт. Миксера обслужвайте така, че да се виждат добре обозначенията затворено/отворено, нанесени върху уреда.

Работа с приставките за разбиване и бъркалките (Рис. D)

- Приставките за разбиване са предназначени за разбиване на пяна, за бита сметана, разбиване на жълтъци със захар, приготвяне на кремове и тесто за омлети и палачинки.
- Бъркалките служат за разбъркване на бъркано тесто, тесто с мая, сладкиши, медени 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.

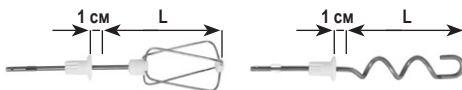
② Сложете бъркалките или приставките за разбиване със зъбчатка в гнездото, обозначено със звездичка.



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



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



Работа с диска за пасиране (Рис. Е)

- 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 (Рис. F)

Приставката за пасиране се използва за:

- разбъркване на течности,
- раздробяване на варени зеленчуци и сурови меки плодове,
- приготвяне на майонеза и различни видове паста,
- приготвяне на супи за бебета.

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 (Рис. G)



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.

① 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).

② След отваряне на капачето (както 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 прорезите на корпуса на задвижващия механизъм и същевременно съединителят на купата да се съедини със задвижващия механизъм на миксера.

③ 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 „прескочи“ зад кръглата издатина, намираща се на корпуса на задвижващия механизъм.

④ Напълнете купата с продукти и поставете капачка с мярката – по време на работа можете да добавяте в купата допълнително продукти.

Работа със стойката с въртящата се купа (Рис. H)

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

Стойката с купата има самосъбираща шпатула, която представлява иновационно решение. Помага в ефикасното разбъркване на продуктите, предотвратява залепването (събирането) на тестото на ръба на купата и намалява времето, необходимо за приготвяне на продуктите. 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 Пхнете в задвижващия механизъм приставките или бъркалките (по начина, описан по-горе).

② Махнете капачето (както при използване на приставката за пасиране) и прикрепете задвижващия механизъм в главата на стойката по следния начин: Пхнете 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 въртока да е поставена вертикално.

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

⑤ При метална чиния (само тип 481.64MM) преди да поместите продуктите в нея, сложете върху нея венец от пластмаса така, че да влезе в прорезите на чинията.

⑥ След това го завъртете до съпротивление съгласно маркировка върху венеца.

⑦ Монтираната чиния сложете върху 3 намиращите се в стойката издатини и я поставете върху основа на стойката.

⑧ Монтирайте самозагребващата лопатка и поместете продуктите в чинията.

⑨ Свалете главата със задвижващия механизъм на миксера до хоризонтално положение (ще се чуе щракване на бутон на прикрепването).

⑩ Включването на миксера от превключвателя ще приведе купата във въртливо 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.



Демонтирайте зъбния венец, преди да опразните металната чиния от обработвания продукт. Сваляне на венеца ще улесни опразването и миенето.

Работа със стойка снабдена с везна

Миксерът тип 481.67 е снабден със стойка, която има въртяща купа и вградена електронна везна, представляваща новаторско решение. Стойката с монтирания двигател улеснява работата с помощта на приставките за разбиване и бъркалките, като освобождава ръцете на потребителя по време на работа, а вградената електронна везна дава възможност за претегляне на преработваните продукти направо във въртящата купа на стойката. Стойката с везната е снабдена също със самосъбираща шпатула и шпатула.



Оборудване на смесителя тип 481.67 е идентично с това на смесителя тип 481.7 – виж таблица (B); – допълнително обогатено със стойка с везна, трябва да се експлоатира съгласно настоящата инструкция.

Стойката с везна е снабдена с блокировка, предпазваща датчика на везната от повреда, включваща се с помощта на регулатора на блокировката.

Положения на регулатора на блокировката:

OFF – блокиран датчик на везната и изключена везна – може да се включи задвижването на стойката.

ON – отблокиран датчик на везната и включена везна – тегленето е възможно, не бива да се включва задвижването на стойката.



експлоатация на стойката с везна в област на сътрудничество със задвижване, бъркачки, тепала, въртяща се тарелка и самоизгребваща лопатка е идентична с експлоатация на стойка без везна и е описана в по-горните точки.



Прикрепването на задвижването на стойката с везна, смяната на принадлежностите и включването на задвижването е разрешено, когато регулаторът на блокировката е настроен на OFF.

Работа с везната

Технически данни на везната:

Обхват на теглене	3 кг
Точност на претегляне на везната	+/- 1 г
Захранване	3 V – две батерии 1,5 V, алкални, тип AA (LR6)

Поставяне (смяна) на батериите (Рис. I)

- За захранване на везната е необходимо да се използват алкални батерии 1,5 V, тип AA (LR6).

За да сложите или смените батериите:

- ① Завъртете регулатора на блокировката на положение OFF.
- ② Свалете задвижването от стойката.
- ③ Обърнете стойката с везната с основата нагоре и свалете капачето на батериите, като огънете прикрепващия елемент с отвертка или монета (по посоката на стрелката на капачето).
- ④ Поставете нови батерии, като обърнете внимание на правилния им поляритет (+/-).
- ⑤ Поставете капачето на батериите.

Дисплей и бутони на везната

Обозначенията, изписвани на дисплея на везната и функциите на бутоните са показани на **Рис. 27**.

- Дисплей **29**:
 - отрицателна стойност
 - g – грамове
 - kg – килограми
 - lb – фунтове
 - TARE – тара
- Бутон за включване и изключване на везната ON/OFF **29**
- Бутон за тара TARE **30**
- Бутон за промяна на мерните единици UNIT **31**

Претегляне (Рис. L)

- ① Поставете стойката с везната и въртящата се купатка върху твърда и равна повърхност.

② Изключете задвижването. Прекарайте захранващия кабел на задвижването така, че да няма влияние върху резултата от претеглянето. Главата на стойката заедно със задвижването по време на претегляне на продуктите трябва да бъде разположена в спуснато положение (за да се ограничи влиянието на вибрациите върху резултата от претеглянето).

③ Завъртете регулатора на блокировката на положение ON, за да отблокирате везната и да я включите. В случай че регулаторът на блокировката се намира на положение ON, а везната е изключена, за нейното включване е достатъчно да се натисне бутонът ON/OFF (до дисплея).

④ Изчакайте на дисплея да се появи символът „**0**“.

⑤ С бутона UNIT изберете желаните единици, при натискането му се изписват подред: „g“, „kg“, „lb“. Бутонът за промяна на мерните единици UNIT дава възможност за претегляне в метрична система (g, kg) и в английска система (lb) и дава възможност за пресмятане на резултата от тегленето между тези единици, като го изписва в: „g“, „kg“ или „lb“ след всяко следващо натискане на бутона.

⑥ Сложете във въртящата се купа претегляния продукт и отчетете теглото му в избраните единици. Превишаването на обхвата на претегляне (3 кг) се сигнализира с изписване на знака „**o**“.

⑦ Бутонът TARE дава възможност за претегляне на поредните добавяни продукти без необходимост от изпразване на купата, в рамките на обхвата на претегляне (сумата на всички съставки е макс. 3 кг). След натискане на бутона TARE на дисплея се изписва „**0**“ или „**0.0000**“ (в зависимост от избраните единици) и се показва надпис „TARE“.



Свалянето на задвижването и/или купата и/или друга маса от стойката с везна, когато везната е била включена със задвижването и/или купата и/или друга маса, води до изписване на техните маси със знак „-“. В този случай тарирането на везната с бутона TARE не е възможно, за нулиране на индикацията на дисплея е необходимо да се натисне бутонът ON/OFF.

След приключване на претеглянето изключете везната:

- с помощта на бутона ON/OFF (до дисплея), ако имате намерение след кратко време да претеглите още нещо,
- с помощта на регулатора на блокировката, като го завъртите на OFF, ако нямате намерение да претегляте нищо повече, смятате да включите задвижването на стойката или сте приключили работа със стойката.



Ако искате да изключите везната с помощта на бутона ON/OFF, когато на дисплея е изписана стойност различна от „0“ или „0.0000“ трябва да натиснете бутона ON/OFF два пъти.



Ако везната не реагира на двукратното натискане на бутона ON/OFF, необходимо е тя да се изключи (ресетне) с помощта на регулатора на блокировката със завъртането му на положение OFF (за около 2 сек.), отново да се включи с помощта на регулатора на блокировката (положение ON) и да се продължи претеглянето.

Икономия на батерията

Разреждането на батериите се сигнализира с изписване на знака „L O“ в продължение на около 1 сек., след което везната се изключва. Натискането на бутона ON/OFF предизвиква повторно изписване на знака „L O“ в продължение на около 1 сек.

Везната притежава функция за ограничаване на разреждането на батериите:

- синята светлина на дисплея се изключва автоматично след около 40 сек., ако дисплеят през цялото време показва едно и също тегло или не е натиснат никой бутон, повторното включване на светлината следва след натискане на произволен бутон или след добавяне (сваляне) еднократно на поне 8 г маса,
- везната ще се изключи автоматично след около 100 сек., ако дисплеят през цялото време показва същата маса или не е бил натиснат никой бутон, повторното включване следва след натискане на бутона ON/OFF.

След приключване на работата със стойката винаги изключвайте везната с помощта на регулатора на блокировката, като го завъртите на положение OFF.

Разредените батерии трябва незабавно да се извадят от уреда. Така ще предотвратите изтичането на разредените батерии.

РАБОТА С МИНИМИКСЕРА

Характеристика на уреда

Ръчният миксер ZELMER снабден с минипасатор служи за раздробяване на месо, кашкавал, орехи, лук, чесън, моркови, хляб и др.

Подготовка и работа с минипасатора (Рис. J)



Преди монтажа и демонтажа на капака на минипасатора се уверете дали щепселът на захранващия кабел е изваден от електрическия контакт.

Преди първата употреба измийте частите, които ще имат съприкосновение с преработвания продукт.

Миксера обслужвайте така, че да се виждат добре обозначенията затворено/отворено, нанесени върху уреда.

- 1 Поставете подставката 40 върху твърда, равна и суха повърхност.
- 2 Вкарайте съда на минипасатора 39 в подставката 40.

- Преди употреба на ножа на миникухненския комбайн махнете прозрачното пластмасово прикритие от остриетата.

3 Поставете в съда 39 ножа на минипасатора 36 така, че шипът, който излиза от съда, да попадне в отвора на ножа.

4 Сложете в съда 39 продуктите, предназначени за преработване, без да надвишавате нивото MAX.

5 В случай на нужда поставете върху ножа 36 ограничителния пръстен 34*.

6 Затегнете докрай (по посока на часовниковата стрелка) капака на минипасатора 32 към двигателя на миксера.



По-нататъшното прекомерно затягане на капака на миникухненския комбайн може да доведе до увреждания.

7 Поставете върху съда 39 капака на минипасатора 32 заедно с двигателя, като внимавате издатините да попаднат в улеите на съда и завъртете капака (по посока на часовниковата стрелка), докато не усетите съпротивление.

8 Пхнете щепсела на захранващия кабел в контакта.

9 Включете уреда и настройте желаната скорост.

10 След приключване на работата изключете уреда и извадете захранващия кабел от електрическия контакт.

- Демонтажът на минипасатора се извършва обратно на монтажа.

* Ограничителният пръстен се използва при нарязване на магданоз или парчета пресен или сух хляб за галета. Благодарение на него продуктът не се разпръсва из целия съд.



Остриетата на ножа на миникухненския комбайн са много остри. Запазете изключително внимание по време на сглобяването и разглобяването, както и по време на почистването. За по-голяма сигурност съхранявайте ножа в пластмасовото прикритие.



Не бива да се раздробяват прекалено твърди продукти като напр.: зърна кафе, индийско орехче, кубчета лед и др.



Преди раздробяване на големи парчета продукт нарежете ги на по-малки парченца – около 1 см.



Времето на раздробяване не бива да бъде повече от 45 сек. След изтичането на това време изчакайте преди следващото използване на миксера, докато двигателят не изстине.

Ако продуктите се прилепят към ножа или към вътрешните стени на съда:

- изключете уреда,
- свалете двигателя с капака,
- отстранете продуктите от ножа и стените,
- сглобете отново уреда - както е описано по-горе, продължете работата.

Ориентировачно време за преработването на избрани хранителни продукти с препоръчвана скорост

Продукт	Препоръчителна скорост	Време на преработка
 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 (1 onion x 30)	5	10 сек.
 200 г (500 мл)	5	15 сек.
 20 г (500 мл)	5	30 сек.
 1 бр. (2 см) 1/8	5	20 сек.

Времето на преработка може да бъде по-кратко в зависимост от необходимата степен на раздробяване на продуктите.

РАБОТА С ТРОШАЧКАТА ЗА ЛЕД

Характеристика на уреда

Миксерът Zeiger е оборудван с трошачка за лед, която се използва за раздробяване на лед и замразени плодове.



Трошачката за лед можем да използваме единствено с купата и капака на миникухненския комбайн!

Приложение на оборудването

Двустранен диск – служи за трошене, раздробяване на лед и замразени плодове. Дискът има кръгла форма и двустранни остриета. Едната страна на диска служи за

раздробяване от първа степен „I“ (по-малки парчета от раздробявания продукт), която разпознаваме по частиците от пластмаси във формата на петнадесетраменна звездичка (Фиг. 35А). Другата страна на диска служи за раздробяване от втора степен „II“ (по-големи парчета от раздробявания продукт) и обозначена е със седмостраменна звездичка (Фиг. 35В).

Шпиндел 38 – служи за прикрепяне на диска.

Приготвяне за работа на трошачката за лед



Преди да поставите и снемете електрозадвижването на миксера върху трошачката за лед уверете се, че щепселът на присъединителния кабел е изваден от контакта на захранващата мрежа.

Преди първата употреба измийте частите, които ще имат съприкосновение с преработвания продукт. Миксера обслужвайте така, че да се виждат добре обозначенията затворено/отворено, нанесени върху уреда.

Работа с трошачката за лед (Фиг. К)

- 1 Поставете подставката 40 върху твърда, плоска и суха повърхност.
- 2 Вкарайте каната на миникухненския комбайн 39 в подставката 40.
- 3 Сложете диска за лед 35 на шпиндела 38 (диск двустранен) така, че остриета, предвидени да работят, да бъдат отгоре.
- 4 Сложете диска с шпиндела в каната 39 на миникухненския комбайн така, че щифтът, който се подава в каната, да влезе в отвора на шпиндела.
- 5 Поставете купата 33 на трошачката за лед върху запънките, прикрепващи каната на миникухненския комбайн. След това извършете блокировка на купата, като я завъртете, докато не почувствате съпротивление.
- 6 Вложете в купата 33 преработваните продукти и не превишавайте нивото MAX.

След напълване на купата на трошачката за лед 33 със съответно количество на обработвания продукт (не повече от нивото MAX), поставете шпиндела 38 централно (по средата) по такъв начин, че да улесните неговото правилно съединяване с капака на миникухненския комбайн 32.

- 7 Завъртете капака 32 на миникухненския комбайн към електрозадвижването на миксера, докато не почувствате съпротивление (съгласно посоката на движение на часовниковата стрелка).



По-нататъшното прекомерно затягане на капака на миникухненския комбайн може да доведе до увреждания.

- 8 Поставете върху купата 33 капака 32 на миникухненския комбайн заедно с електрозадвижването, като се стараете да вкарате издатината във вдлъбнатината, намираща се в купата и завъртете капака в посока на

движение на часовниковата стрелка, до момента на съпротивление.

⑨ Вкарайте щепсела на присъединителния кабел в гнездото на мрежата.

⑩ Пуснете в действие уреда и изберете желаната скорост.

- След приключване на работата, изключете уреда и извадете присъединителния кабел от гнездото.
- Разглобяването на трошачката за лед се извършва по начин, обратен на нейното сглобяване.



Остриетата на диска на трошачката за лед са много остри. Бъдете особено внимателни по време на монтажа, демонтажа и чистенето им.



Не надминавайте максималното ниво на влаганя материал в купата на трошачката.



Никога не отделяйте капака и купата преди дискът да е спрял да се върти.

Указания по експлоатацията

- Максималното ниво на запълване на купата на трошачката отговаря на обем 450 ml.
- В случай на заклиняване на продуктите извън диска раздрусайте уреда.
- Ако продуктите се залепват към вътрешната стена на купата на миникухненския комбайн, правейки невъзможно или блокирайки по този начин изваждането на раздробения материал от горния съд на трошачката за лед:
 - Изключете уреда.
 - Снемете електрозадвижването с капака и купата на трошачката за лед и други продукти.
 - Отстранете продуктите от стените на миникухненския комбайн.
 - Сглобете отново уреда – както е описано по-горе, продължете работата.

Примери за използването на уреда

Раздробените продукти (например, плодове) с помощта на трошачката за лед могат да се използват за приготвянето на сладоледи, кисели млека, десерти.

Препоръчвани степени на грануляция за даден продукт

Продукт*	Препоръчителна скорост**	Степен на грануляция
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* Максималното ниво на запълване на купата на трошачката отговаря на обем 450 ml.

** Не употребявайте трошачката за лед по-вече от 2 мин.

След приключване на работа

с миксера

(Рис. М)

- Изключете миксера и извадете щепсела от електрическият контакт.

В зависимост от монтираните приставки:

① Свалете с помощта на бутона приставките за разбиване или бъркалките.

② Свалете от приставката за разбиване диска за пасиране.

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

③ Повдигнете главата на стойката със задвижващия механизъм назад. Завъртете регулатора на прикрепващия елемент по посока обратна на часовниковата стрелка докрай и извадете задвижващия механизъм от прикрепващите елементи на главата.

- Навийте захранващия кабел около двигателя.

Почистване и поддръжка на миксера

Преди почистване и извършване на дейности по поддръжката на миксера обърнете внимание щепселът да е изваден 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).
- Зъбчатия 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 обърнете купата и излейте водата, която може да е останала в пространството под зъбчатия елемент.
- При метална чиния (само тип 481.64MM) преди почистването разединете венеца по начина, обратен на сглобяването му (Рис. Н).
- След като измиете 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 суровини, полиетиленовите пликосе (ПЕ) изхвърлете в контейнера за пластмаса.



Изхабените батерии не бива да се изхвърлят в контейнера за отпадъци (съдържат отровни тежки метали). Предайте ги в пунктовете за събиране на изхабени батерии или в магазина.

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 ВРЕМЕ НА РАБОТА НА МИКСЕРА

ХРАНА	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО НА ПРЕРАБОТВАНИЯ ПРОДУКТ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ СКОРОСТИ	ВРЕМЕ НА РАБОТА
Супа за деца	приставка за пасиране	1 литър	I скорост 10 сек., после V скорост	40 – 60 сек.
Зеленчукови пюрета за деца	приставка за пасиране	0,5 литра	скорост 10 сек., после V скорост	1 – 1,5 мин.
	диск за пасиране		I скорост (през цедка)	
Крем-супа	приставка за пасиране	1 литър	I скорост 10 сек., после V скорост	30 – 45 сек.
	купа за пасиране	0,5 литра	IV скорост или V скорост	2 мин.
Плодов коктейл	приставка за пасиране	0,5 литра	V скорост	30 – 60 сек.
	купа за пасиране	0,15 кг плодове и 0,3 литра мисело мляко	IV скорост или V скорост	1 – 1,5 мин.
Подправки: магданоз, копър...	приставка за пасиране	1 връзка	II скорост	30 сек.
Тесто за палачинки	приставка за разбиване	1 литър	I скорост 15 сек., после V скорост	1 – 1,5 мин.
	купа за пасиране	0,5 литра	III, IV или V скорост	1 мин.
Белтъци на пая	приставка за разбиване	белтъци от 5 яйца	V скорост	2 – 3 мин.
Тесто за пандишпан	приставка за разбиване	от 6 яйца	IV скорост	7 – 8 мин.
Маслен крем	приставка за разбиване	0,25 кг растително масло	III или IV скорост	4 – 5 мин.
Бига сметана	приставка за разбиване	1 литър	II скорост 15 сек., после IV скорост	
Картофено пюре	приставка за разбиване	1 кг	I скорост 15 сек., после V скорост	40 – 60 сек.
Плънка за пирожки	приставка за разбиване	1 кг картофи и 0,5 кг сирене	I скорост 15 сек., после IV скорост	40 – 60 сек.
Извара със сметана	приставка за разбиване	0,5 кг	III скорост	45 – 60 сек.
Тесто за меденики	приставка за разбиване	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после III – скорост	4 – 5 мин.
	бъркалки			
Тесто с мая	бъркалки	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после V скорост	7 – 8 мин.

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 чи 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 кварти, мінізмішувача та диск роздрібноувача. Вони дуже гострі!
- Перед чищенням обладнання, його монтажем або демонтажем витягніть приєднувальний кабель з розетки.
- Перед заміною елементів або при контакті 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. дітями) 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 кварти виконувати зі встановленою кришкою. Забороняється покладати будь-які предмети

у середину кварти, тобто: ложку, лопатку та ін. Це може призвести до пошкодження міксера або виламування елементів із середини кварти 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 включати 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 вінички для збивання із зубцями в гніздо приводу – міксер знищиться в момент запуску.
- Не користуйтеся змішувальною насадкою або змішувальною квартою 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 вінчик 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, вінчиками 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, вінчиками 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 Вкладиш ручки
- 8 Змішувачі: ліва / права з зубцями
- 9 Вінчики 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 переробляєте.

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, атакж 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.

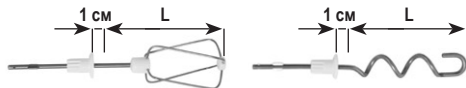
- ② Змішувач або вінчик для збивання з зубцями вставляти в гніздо позначене зіркою.



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 різномірні 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, коктейлів 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 міксерра.

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. Допомагає 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 міксерра в горизонтальну позицію (до стуку блокування зачіпок).

⑩ Після запуску міксерра 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 стоякою, 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 міксерра типу 481.67 ідентичним, як і міксерра типу 481.7 – дивіться таблицю (В); - 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

Вимірювальна точність вагів +/- 1 г

Живлення

3V – дві батареї 1,5V лужні, тип AA (LR6, популярні „палички”)

Встановлення (заміна) батарей (Мал. І)

● 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 „0-ŁŁŁŁ”.
- 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 „0.0000” (у залежності від вибраних одиниць) і висвітлюється напис „TARE”.



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.



Якщо хочемо виключити ваги кнопкою ON/OFF, якщо на дисплеї висвітлюється значення інше ніж „0” або „0.0000” потрібно натиснути кнопку ON/OFF два рази.



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 „ŁŁŁŁ” протягом бл. 1 сек., після чого ваги виключаються. Натиснення кнопки ON/OFF приводить до повторного висвітлювання знаку „ŁŁŁŁ” 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 викинути 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, булти 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 ③6 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 виключіть 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:

- виключіть 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 роздрібнювання першого ступеня „I” (менші шматки роздрібненого продукту), який розпізнаємо за обрисовуванням пластмасою у формі п'ятнадцятипроменевої зірочки мал. 35А. Другий бік служить для роздрібнювання другого ступеня „II” (більші шматки роздрібненого продукту) і позначений семипроменевою зіркою мал. 35В.

Веретено 38 – служить для кріплення дисків.

Підготовки роздрібнювача



Перед встановленням та зніманням приводу міксера на роздрібнювач 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 роздрібнювачем льоду (Рис. К)

① Покладіть підставку 40 на тверду, плоску та суху поверхню.

② Втисніть ємність мінімішувача 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 мінімішувача так, щоб стрижень, який виступає з ємності потрапив в отвір веретена.

⑤ Встановіть ємність 33 роздрібнювача для льоду на кріпильні зачепи ємності мінімішувача. Потім заблокуйте ємність, повертаючи її до відчутного упору.

⑥ Помістіть в ємності 33 продукти, які переробляються, не перевищуючи максимального рівня MAX.

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

⑦ Затягніть до відчутного упору (згідно з рухом годинникових стрілок) кришку мінімішувача 32 до приводу міксера.



Подальше надмірне затягування кришки мінімішувача може привести до пошкодження.

⑧ Встановіть на ємність 33 кришку мінімішувача 32 разом з приводом, потрапляючи виступами у канавки, розміщеними у ємності і поверніть кришку (відповідно до руху годинникових стрілок), до відчутного 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 роздрібнювача для льоду проводиться протилежно його монтажу.



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



Не перевищувати максимального рівня покладених продуктів в ємність роздрібнювача.



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

Вказівки з експлуатації

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

Приклади використання обладнання

Роздрібнені продукти (напр. фрукти) за допомогою роздрібнювача 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 роздрібнювача відповідає об'єму 450 мл.

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

Після закінчення роботи міксер (Мал. М)

- Включити міксер і витягнути штепсель з розетки електромережі.

В залежності від встановленого оснащення:

- ① Виштовхнути виштовхувачем вінички для збивання або змішувачі.
- ② Зняти з віничків 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 приєднувальний кабель на привід.

Чищення і консервація

Перед чищенням і консервацією міксеру необхідно витягнути штепсель з розетки.

- Вінички 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 міксеру 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 здійснюватись 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 ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упакованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатись у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(П) 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, тогосельним, 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

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 moving elements with your hands, the blades of mixing attachment, mixing jug, mini food processor as well as the ice crusher disc are especially dangerous. They are very sharp!
- Always unplug the appliance before cleaning, assembling or dismantling.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- 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 attachment or the mixing jug longer than 3 min., mini food processor and ice crusher longer than 2 min., and whisks longer than 10 minutes.



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.
- with the mini food processor 2 min.
- with the ice crusher 2 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 84 dB/A
- with the mini food processor 87 dB/A
- with the ice crusher 84 dB/A

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

need grounding. 

ZELMER mixers meet current norms 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

(Fig. 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 discs
- 11 Mixing attachment
- 12 Cup
- 13 Mixing cup
- 14 Doser
- 15 Lid
- 16 Knife cup
- 17 Stand (with scales type 481.67 or without scales – other models)
- 18 Head
- 19 Grip knob
- 20 Fastening button
- 21 Blockade control (type 481.67)
- 22 Rotating bowl
- 23 Steel rotating bowl
- 24 Toothed wheel rim for steel rotating bowl

- 25 Scraper blade
- 26 Blade
- 27 Display and scales keypad
- 28 Display
- 29 ON/OFF – the button to switch the scales off and on
- 30 Tarring knob TARE
- 31 Unit change button UNIT
- 32 Food processor lid with gearbox
- 33 Ice crusher container
- 34 Limiting ring
- 35 Double-sided disc of ice crusher for first level granulation "I" (smaller size **A**) and second level granulation "II" (bigger size **B**)
- 36 Mini food processor blade
- 37 Cover
- 38 Spindle
- 39 Mini food processor container
- 40 Mini food processor base

ZELMER mixers types

(Fig. 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 - SOFTTOUCH.
- 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.

Mixer start-up and position setting

(rotation speed)

(Fig. C)

- 1 Place the ON/OFF switch in the „0“ position - the leftmost position. Install the selected tool.
 - Plug in the appliance.
 - Switch on the appliance by sliding the switch to the right.
- 2 If you want to increase the rotation shift the lever in position „5“ direction, choose the desired rotation speed.

③ 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).

- When you want to return to the previously selected speed release „turbo“ button.

Preparing for operations

Wash the parts in contact with processed product before first usage.

Operate the mixer so, that the closed/open markings located on the appliance are well visible.

Operation with whisks or mixers (Fig. D)

- 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 (Fig. E)

- 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 (Fig. F)

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.

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 (Fig. G)



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

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

- ① 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).

- ② 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.

- ③ 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.

- ④ 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 (Fig. H)

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 housing with the bowl is equipped with a self-gathering spatula, which is an innovative solution. It helps to effectively blend the products, prevents the dough from gathering on the edges of the bowl and shortens the preparation time.

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 Before putting the ingredients into the steel bowl (type 481.64MM only), attach the toothed wheel plastic rim to the bowl until it sits in the recess.
- ⑥ Then twist it in the direction marked on the rim until it stops.
- ⑦ Place the bowl on the 3 lips of the stand and put it on the stand base.
- ⑧ Attach the bowl scraper attachment and put ingredients into the bowl.
- ⑨ Place the stand head with the motor part in horizontal position (you will hear the clicking sound of fastener blocking clamps).
- ⑩ 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.



Before emptying the metal bowl, take away toothed wheel. Removing toothed wheel facilitates emptying and cleaning of the product.

Working with a stand with scales

Food mixer type 481.67 has the base, which is equipped with rotating bowl and inbuilt electronic scales, which is an innovative solution. The base with installed motor makes the work with whisks or stirrers easier, so that the user has „free“ hands, whereas the assembled scales enable for weighting of processed products directly in the base bowl. The base with the scales is equipped with the scraper blade and the blade.



Equipment of the blender type 481.67 is identical to type 481.7 – see table (B); the additional equipment is a stand with scales, which should be operated according to this instruction manual.

The base with scales is equipped with safety blocking, which prevents the damages of the scales sensor, it is started by blocking knob.

The positions of blocking knob:

- OFF** – the scales sensor blocked and the scales switched off – it is possible to start the motor on the base.
- ON** – the scales sensor unblocked and the scales switched on – it is possible to weight but it is not allowed to start the motor on the base.



Operating the stand with scales in terms of cooperation with the drive, mixers, beaters, rotating bowl and self-gathering spatula is identical to these actions concerning a stand without scales, as described in the above subsections.



Installing the motor on the base with scales, exchange of accessories and starting to driver is allowed only when the blocking knob is set in OFF.

Scales operation

Specification of the scales:

The scope of weighting	3 kg
The measurement accuracy of the scales	+/- 1 g
Power	3V – two batteries 1,5 V, alkaline, type AA (LR6)

Inserting (replacing) of batteries (Fig. I)

- To provide the power supply of the scales it is necessary to use alkaline batteries 1,5 V, type AA (LR6).

To insert or replace the batteries:

- ① Turn the blocking knob to OFF position.
- ② Remove the motor from the base.
- ③ Turn the base with scales upside down and remove the cover of the batteries bending its fastening with screwdriver or a coin (according to the arrow on the cover),
- ④ Insert new batteries paying attention to the polarity (+/-).
- ⑤ Replace the cover of the batteries.

The display and the scales keypad

The symbols show on the scales display and the functions of the buttons are presented in the figure 27.

- Display 28:
 - – negative value
 - g – grams
 - kg – kilograms
 - lb – pounds
 - TARE – tare
- ON/OFF – the button to switch the scales off and on 29
- Taring knob TARE 30
- Unit change button UNIT 31

Weighting (Fig. L)

- ① Place the base with the scales and rotating bowl on firm and flat surface.
- ② Switch off the motor. Place the supplying cord of the motor so, that it does not influence the result of weighting. The head of the base with the motor should be put into lower position during weighting (in order to limit the influence of vibrations on the result of weighting).
- ③ Turn the blocking knob to ON position, to unblock the scales and switch it on. In case the blocking knob is in ON position and the scales is off, it is enough to press the ON/OFF button (next to the display).
- ④ Wait until symbol „“ appears on the display.
- ⑤ Select a desired weighting unit with UNIT knob, when pressing consequently the units „g“, „kg“, „lb“ are displayed. The button of unit change UNIT makes possible to weight in metric system (g, kg) and in English system (lb) and it

enables recalculation of weighted product between these units displaying it in „g“, „kg“ or „lb“ after next pressing of the button.

⑥ Put the weighted product into the rotating bowl and read its weight in selected units. When the scope of weighting (3 kg) is exceeded it is indicated by displaying of „**0** - **L**“ symbol

⑦ The tarring knob TARE enables weighting next added products without necessity to empty the bowl within the scope of weighting (total sum of all ingredients max. 3 kg). After pressing TARE knob the display shall indicate „**0**“ or „**0.000**“ (depending on selected units) and „TARE“ inscription shall be displayed.



Removing the motor and/or bowl and/or other weighted product out of the base with scales, when the scales is switched on with a motor and/or bowl and/or other weighted product, shall result in displaying their weight and “-” symbol. In such case it is impossible to tare the scales with TARE button, in order to reset the display it is necessary to press ON/OFF switch.

When you finish weighting switch off the scales:

- with ON/OFF button (next to the display), when you scheduled further weighting after a short break
- with the blocking knob, turning it to OFF, when you do not plan further weighting, you want to start the motor on the base or you finish work with the base.



In case you want to switch off the scales with ON/OFF switch when the display shows other value than „0**“ or „**0.000**“ it is necessary to press the ON/OFF switch twice.**



If the scales does not react for double pressing the ON/OFF switch, it is necessary to switch it off (restart it) with blocking knob turning it to OFF position (for approximately 2 sec.), then switch it on with the blocking knob again (ON position) and continue weighting.

Battery saving

The low battery is indicated by displaying „**L**“ for approximately 1 sec, than the scales shall switch off.

Pressing ON/OFF switch makes the „**L**“ figures to be displayed again for approximately 1 sec.

The scales is equipped with battery saving mode:

- blue highlight of the display is switched off automatically after 40 seconds, when the display indicates all the time the same weight or no switch was pressed. **To restart the highlight press any switch or add (remove) minimum 8 g of weighted product in one go.,**
- the scales is switched off automatically after 100 seconds, when the display indicates all the time the same weight or no switch was pressed, **restarting – after pressing ON/OFF switch.**

After operation with the base, always switch off the scales with the blocking knob turning it into OFF position.

Remove the worn batteries from the appliance immediately. It prevents leakage of discharged batteries.

OPERATING THE MINI FOOD PROCESSOR

The appliance characteristics

ZELMER hand blender equipped with mini food processor is intended for chopping meat, cheese, nuts, onion, garlic, carrot, roll, etc.

Mini food processor preparation and operation (fig. J)



Before assembling and disassembling of the mini food processor cover, make sure that the power supply cord is unplugged from the mains supply outlet.

Wash the parts in contact with processed product before first usage.

Operate the mixer so, that the closed/open markings located on the appliance are well visible.

- ① Place the base **40** on a flat, hard and dry surface.
- ② Press the mini food processor container **39** into the base **40**.
 - Before each usage of the mini food processor knife, remove the cover out of the blades.
- ③ Place the mini food processor blade **39** inside the container **39** so, that the spindle protruding from the container got into the inlet of the blade.
- ④ Place the processed products inside the container **39** without exceeding MAX level.
- ⑤ If necessary, insert the limiting ring **36** on the blade **34**.*
- ⑥ Screw the lid **32** of mini food processor with the blender motor until you can feel it is blocked (clockwise).



Further excessive turning the lid of mini food processor can lead to damage.

- ⑦ Insert the mini food processor cover **39** including the motor, on the container **32** placing the protrusions in the container grooves and turn the cover (clockwise), until you can feel it is blocked.
- ⑧ Insert the plug of the power supplying cord into the mains supply outlet.
- ⑨ Switch on the appliance and set the required speed
- ⑩ After operation switch off the appliance and unplug it from the mains supply outlet.
 - Disassembling of the mini food processor shall be executed reverse to its assembling.

* The limiting ring is useful for chopping parsley or roll pieces (dry or fresh) intended for breadcrumbs to prevent spreading the product all over the container.



The mini food processor blades are very sharp. Be very careful during assembling, disassembling or during cleaning. Store the knife inside the cover for safety reasons.



Do not mill too hard products, such as: coffee grains, nutmeg, ice cubes etc.



Before chopping a bigger pieces of product, cut it into smaller pieces – approximately 1 cm.



The chopping process can not last longer than 45 s. Wait until the motor cools down before you start up the blender again.

In case the products stick to the blades or the internal walls of the container:

- switch off the appliance,
- remove the motor with the cover,
- remove the products out of the blade and walls,
- re-assemble the appliance – as defined above and continue the operation.

Approximate time for processing of selected products for the recommended gear

Product	Recommended gear	Processing time
 200 g (500 ml) 1 cm	5	20-30 s
 250-300 g (400-500 ml) 1 cm	5	25-30 s
 250 g (500 ml) 1/4	3-5	15 s
 300 g (500 ml)	5	40 s
 300 g (x30)	5	10 s
 200 g (500 ml)	5	15 s
 20 g (500 ml)	5	30 s
 1 piece (2 cm) 1/8	5	20 s

The processing time can be shortened depending how thick the final product particles should be.

OPERATION WITH ICE CRUSHER

The appliance characteristics

Zelmer food processor is equipped with the ice crusher which is used for crushing ice and e.g. frozen fruit.



You can use the crusher only with the container and lid of mini food processor!

Application of the accessories

Double-sided disc – is used for crushing, grinding ice and frozen products. The disc is round, the blades are double-sided. One side, which we recognize by the applied plastic fifteen-pointed star, fig. 35 A is used for first level grinding „I“ (smaller particles of grinded product), the other side is used for second level grinding „II“ (bigger particles of grinded product) and it is marked with seven-pointed star fig 35 B.

Spindle 38 – is used for fixing the disc.

Preparation of the ice crusher



Before assembling and disassembling the food processor motor drive of the ice crusher, make sure that the supply cord plug is disconnected from the mains supply outlet.

Wash the parts in contact with processed product before first usage.

Operate the mixer so, that the closed/open markings located on the appliance are well visible.

Operation with ice crusher (fig. K)

- ① Place the base 40 on firm, flat and dry surface.
- ② Insert the mini food processor container 39 in the base 40.
- ③ Place the disc for ice 35 on the spindle 38 (double - sided disc), so that the blades provided for operation are on the top.
- ④ Place the disc with the spindle inside the mini food processor container 39 so that the pivot protruding from the container is inserted into the spindle orifice.
- ⑤ Insert the ice crusher container 33 on the fasteners of the mini food processor container, and then lock the ice crusher container, turning it until you can feel it is blocked.
- ⑥ Place the processed products inside the container 33 not exceeding MAX level.

When you fill up the crusher container 33 with appropriate amount of processed product (do not exceed MAX level) center the spindle 38 (put in the middle) to enable its proper coupling with the mini food processor lid 32.

- ⑦ Screw the lid of mini food processor 32 to food processor drive (in clockwise direction), until you feel it is blocked.



Further excessive turning the lid of mini food processor can lead to damage.

- ⑧ Place the mini food processor lid 32 on the container 33

together with drive inserting the projections in orifices placed in the container, and turn the lid (in clockwise direction) until it is definitely blocked.

- ⑨ Connect the plug into the mains supply outlet.
- ⑩ Start-up the appliance and engage the appropriate gear.
 - After operation, switch off the appliance and unplug it from the socket.
 - Disassembling the ice crusher, proceeds reverse to its assembling.



The ice crusher blades are very sharp. Be very careful during assembling, disassembling or during cleaning.



Never exceed the maximum level of the ice crusher input.



Never disassemble the lid from the container before the disc stops rotating.

Operational tips

- Maximum level of input of the ice crusher container corresponds with the capacity of 450 ml.
- Shake the appliance in case the products are clogged over the disc.
- In case the products get stuck to the inner wall of the mini food processor container hindering or blocking ejection of grinded product out of the upper container of the ice crusher:
 - Switch off the appliance.
 - Remove the drive with the lid and container of ice or – other products crusher.
 - Remove the products out of the mini food processor walls.
 - Re-assemble the appliance - as defined above and continue the operation.

Possible usage of the appliance

You can use products (i.e. fruit) grinded with the ice crusher to prepare ice cream, yoghurts, desserts.

Recommended granulation level for given product

Product*	Recommended gear**	Granulation level
 H ₂ O	5	I-II
	5	I

* The maximum level of input to the ice crusher container corresponds with the capacity of 450 ml.

** Do not use the ice crusher longer than 2 min.

After operation

(Fig. M)

- Switch the mixer off and unplug it.
- Depending on assembled equipment:
- ① Push the whisks or mixers out with a pushing button.
 - ② Disassemble the liquidizing disc from the whisk.
 - Disassemble the mixing adapter or mixing cup in reverse way to assembling it.
 - ③ Deflect the stand head with the motor part back. Turn the clamp knob in counter clockwise direction as much as possible and put the motor out of the head fasteners.
 - Wind the cord onto the motor.

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.
- Before cleaning the steel bowl (type 481.64MM only) disassemble the toothed wheel rim proceeding in reverse to the assembly instruction (Fig. H).
- Dry the mixer equipment after cleaning and store in dry place.
- Clean the motor or stand casing with damp 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.

It is not allowed to dispose worn out batteries to domestic waste disposal. You should bring them to waste batteries collection point or to the outlet.

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.