

- 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 zębátky wkładaj tylko do gniazda oznaczonego gwiazdką.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane zastosowaniem miksera niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

## 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 ( $L_{WA}$ ):

- 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

**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 zębátky)
- 9 Trzepaki: lewy/prawy (z zębátky)
- 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 zgarniająca
- 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 Pierścień ograniczający
- 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 Wrzeciono
- 39 Pojemnik minimalaksera
- 40 Podstawa minimalaksera

## Typy mikserów ZELMER

**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)

C

- 1 Ustaw dźwignię przełącznika w poz. „0” – skrajne położenie lewej strony.
  - Zamocuj wybrane narzędzie.
  - Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.
- 2 Włącz mikser, przesuwając dźwignię w prawo (Chcąc zwiększyć obroty, przesunąć 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

D

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

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 nasadzając 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

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 przesunąć 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

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 napełnić 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 przeskończy za kulisty występ znajdujący się na obudowie napędu.

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

## PRACA ZE STOJAKIEM Z MISKĄ OBROTOWĄ

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

Stojak z misą posiada łopatkę samo zgarniającą, która jest rozwiązaniem innowacyjnym. Pomaga w skutecznym mieszaniu produktów, zapobiega osadzaniu (odkładaniu) ciasta na brzegu miski 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 pokrętło zacisku w prawo do oporu tak, aby uchwyt pokrętła 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 wprawi 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 zębatki. 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 przetworzonych produktów bezpośrednio w misce obrotowej stojaka. Stojak z wagą wyposażony jest także w łopatkę samozgarniającą i łopatkę.



**Wyposażenie 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 pokrętłem blokady.

Pozycje pokrętła 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 pokrętło 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

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

Aby włożyć lub wymienić baterie:

① Przekręć pokrętło blokady w pozycję OFF.

② Zdejmij napęd ze stojaka.

③ Odwróć stojak z wagą podstawą do góry i zdejmij pokrywkę baterii przycinając jej zaczep wkrętkiem lub monetą (zgodnie ze strzałką na pokrywce).

④ Włóż nowe baterie zwracając uwagę na prawidłową biegunowość (+/-).

⑤ Załóż pokrywke baterii.

## Wyświetlacz i przyciski wagi

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

● Wyświetlacz 23:

- – 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



- 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 ustawiona 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 „o-Łd”.
- 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, przekręcając 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 przekręcając 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 o” przez ok. 1 sek. po czym waga wyłącza się. Wciśnięcie przycisku ON/OFF spowoduje ponowne wyświetlenie znaku „L o” 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 tę 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 tę 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 przekręcając je 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



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 ściągnij 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 34\*.
- 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 37 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 bułki lub suchej przeznaczonej 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

Produkt	Zalecany bieg	Czas przetwarzania
 300 g (x30)	5	10 s
 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 obrysiku z tworzywa w kształcie gwiazdki piętnasto ramiennej rys. 35 A. Druga strona służy do rozdrabniania drugiego stopnia „II” (większe kawałki rozdrobnionego produktu) i oznaczona jest gwiazdką siedmio ramiennej (rys. 35 B).

**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**

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 wrzeciono 38 (tarcza dwustronna) tak, by ostrza przewidziane do pracy znalazły się na górze.

④ Umieść tarczę z wrzecionem w pojemniku ③ minimalaksera tak, aby trzpień wystający z pojemnika trafił w otwór wrzeciona.

⑤ Załóż pojemnik ③ kruszarki do lodu na zaczepy mocujące pojemnika minimalaksera. Następnie zablokuj pojemnik, przekraczając go do wyczuwalnego oporu.

⑥ Umieść w pojemniku ③ przetwarzane produkty nie przekraczając poziomu MAX.

**Po napełnieniu pojemnika kruszarki ③ odpowiednią ilością obrabianego produktu (nie więcej niż do poziomu MAX) ustaw wrzeciono ③ centralnie (na środku) tak, by ułatwić jego poprawne zasprężenie z pokrywą minimalaksera ②.**

⑦ Dokręć do wyczuwalnego oporu (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) pokrywę minimalaksera ② do napędu miksera.


 **Dalsze nadmierne dokręcanie pokrywy minimalaksera może prowadzić do uszkodzenia.**


⑧ Załóż na pojemnik ③ pokrywę minimalaksera ② 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 <sub>2</sub> 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



- 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 pokrętko 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 wiencem zębatym.
- W przypadku miski metalowej (tylko typ 481.64MM) przed czyszczeniem, rozłącz wieniec w sposób odwrotny do jego montażu (**Rys. 1**).
- 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 przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć 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/](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 powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.*

## ZALECANE PRĘDKOŚCI I CZASY PRACY MIKSERA

POTRAWA	WYPOSAŻENIE	ILOŚĆ PRZETWARZANEGO PRODUKTU	ZALECANE PRĘDKOŚCI	CZAS PRACY
Zupa dla dzieci	nasadka miksująca	1 litr	I bieg 10s, następnie V bieg	40 – 60 s
Przeciery warzywne dla dzieci	nasadka miksująca	0,5 litra	I bieg 10s, następnie V bieg I bieg (przez sitko)	1 – 1,5 min.
	tarcza przecierająca			
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.
Piana z białek	trzepaki	białka z 5 jajek	V bieg	2 – 3 min.
Ciasto biszkoptowe	trzepaki	z 6 jaj	IV bieg	7 – 8 min.
Krem masłany	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	
Ziemiaki purre	trzepaki	1 kg	I bieg 15 s, następnie V bieg	40 – 60 s
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 použití. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod k použití si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

## Bezpečnostní pokyny

**Před prvním použitím přístroje se důkladně seznamte s obsahem celého návodu k použití.**

**Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené instrukce srozumitelné.**



### Nebezpečí/Pozor!

**Při nedodržení těchto zásad hrozí úraz**

- Nepoužívejte šlehač pokud je poškozen nebo pokud je poškozená přívodní šňůra.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní 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 součástí 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 psychologickými 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 vkládati jakýchkoliv předmětů dovnitř ná-

doby, jako jsou lžičky, 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**

- Spotřebič vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Netahejte za přívodní 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 nemýjte pod tekoucí vodou.
- Příslušenství nejdříve vyjměte ze šlehače a pak je umyjte.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.
- Ponomý mixér nepoužívejte dříve, než jej ponoříte do zpracovávaného produktu. Ponomý mixér neponořujte v tekutinách více než do poloviny.
- Dbejte na to, aby se do ponomého 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 navíte 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.

- Šlehací 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:

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

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

## Konstrukce

**A**

- 1 Pohonná jednotka
- 2 Tlačítko vyhazovače metliček
- 3 Přepínač
- 4 Tlačítko „turbo“
- 5 Otvor pro upevnění metliček
- 6 Otvor pro připojení ponorného mixéru
- 7 Vložka držadla
- 8 Hnětací háky: levé/ pravé s ozubením
- 9 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 Hlavice
- 19 Knoflík stojanu
- 20 Páka spojky
- 21 Otočný knoflík blokády (typ 481.67)
- 22 Otáčecí mísa
- 23 Otočná kovová mísa
- 24 Věvec otočné kovové mísky
- 25 Samoshrnovací 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

**B**

- ✓ standardní příslušenství
- doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejních 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

**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 posouvejte 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 šlehačích metliček a hnětacích háků

**D**

- Použití šlehačích metliček a hnětacích háků
- Šlehačí 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.
- Šlehačí metličky nebo hnětací háky je nutno vložit do otvorů ve spodní části šlehače.

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



**Špatné zasunutí metliček může způsobit jejich vypadnutí během používání.**

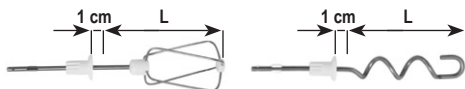
② Zasuňte metličku nebo hák s ozubením do otvoru označeného hvězdičkou.



**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 šlehačích metliček nebo hnětacích háků (L).**



## Použití třecího kotouče

**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

**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 závitěm 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

**G**

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

Mixovací nádoba je určena 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 spojkou 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



Stojan s pohonem ulehčuje práci, použijte šlehačí metličky 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 hlavici stojanu samostatně pohání během provozu otočnou mísu s potravinami a zároveň provádí kyvadlový pohyb.

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

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

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

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

④ Povolnění 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 míse.

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 Připevňte shrnovací lopatku a dejte potraviny do mísky.

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



**Před vyprázdněním kovové mísky 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 míse 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 odjištěno a váha zapnutá – lze vážit, nelze spustit pohon v podstavci.



**Obsluha stojanu s váhami, pokud jde o spolupráci s pohonem, míchadly, šlehačími metlami, otočnou mísou 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



● 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 polaritě (+/-).

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**

## Vázení



- 1 Podstavec s váhou a otočnou mísou umístíte na tvrdou a rovnou plochu.
- 2 Vypněte pohon. Napájecí kabel pohonu umístíte 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 odjistíte a zapnete. 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 „“.
- 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 mísy vážený produkt a zobrazte jeho hmotnost ve zvolených jednotkách. Překročení rozsahu vážení (3 kg) je signalizováno zobrazením značky „“.
- 7 Tlačítko TARE umožňuje vážit další, přidávané produkty bez nutnosti vyprazdňování mísy, v maximálním povoleném rozsahu vážení (součet všech složek max. 3 kg). Po zmáčknutí tlačítka TARE se na displeji zobrazí „“ nebo „“ (podle zvolených jednotek) a zobrazí se nápis „TARE“.





**Po odejmutí pohonu nebo mísy či jiné hmoty z podstavce s váhou, v případě, že váha byla zapnutá s pohonem, mísou 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 „“ nebo „“ 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 zapnete ovládacím kolečkem pojistky (poloha ON) a pokračujte s vážením.**

## Úspora baterií

Vybití baterií je signalizováno na displeji symbolem „“ po dobu asi 1 vteřiny, poté se váha vypne. Zmáčknutí tlačítka ON/OFF způsobí opětovně zobrazení symbolu „“ 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 zmáčknuté žádné tlačítko. **K opětovnému zapnutí podsvícení dojde po zmáčknutí libovolného tlačítka nebo po jednorázovém přídání (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 zmáčknuté 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 vybití 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



**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 vychýlující 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 treflů 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 minimiséru jsou velmi ostrá. Při montáži a demontáži a při čištění dbejte zvláštní opatření. Z bezpečnostních důvodů přechovávají 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 (1 × 30)	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 rozdrčené suroviny), kterou poznáme po umělohmotném obvodě ve tvaru patnáctihrací hvězdy, viz obr. č. **35 A**. Druhá strana slouží k rozměňování druhého stupně „II“ (větší kousky rozdrčené 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 vytažena 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



- 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 jí 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.**

**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 výstupky 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 přívodní šňůru ze zásuvky.
- Rozložení drtiče ledu probíhá v opačném pořadí než sestavení.



**Ostří kotouče drtiče jsou velmi ostrá. Zachovejte zvláštní opatnost 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 zneumožňuje 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 stupeně drcení pro danou náplň

Surovina*	Doporučená rychlost**	Stupeň drcení
 H <sub>2</sub> 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



- Vypněte šlehač a odpojte přívodní šňůru od el. síť.

Podle použitého příslušenství:

- ① Vytačte hnací háky nebo šlehačí metličky.
- ② Sejměte ze šlehačí metličky třecí kotouč.
- Odpojte mixovací nádobu nebo ponorný mixér.
- ③ Vyklepte hlavici se 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.
- Ponorný mixér nebo mixovací nádobu nejlépe umyjete, budete-li opakovaně mixovat čistou, teplou vodu.
- Ozubení otočné mísy umyjte pomocí kartáčku na mytí nádob.
- 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 neodhodte. 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 využití.



**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 odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému patříš. 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](http://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 s 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 dřevň pro děti	ponorný mixér	0,5 litru	I stupeň 10 s, potom V stupeň I stupeň (přes sítko)	1 – 1,5 min
	třecí kotouč			
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	2 min
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	1 – 1,5 min
Zelenina: petržel, kopr, majoránka	ponorný mixér	jeden svazek	II stupeň	30 s
Těsto na palačinky	šlehačí metly	1 litr	I stupeň 15 s, potom V stupeň	1 – 1,5 min
	mixovací nádoba	0,5 litru	III, IV nebo V stupeň	1 min
Bílky z vejce	šlehačí metly	bílky z pěti vajec	V stupeň	2 – 3 min
Piškotové těsto	šlehačí metly	z šesti vajec	IV stupeň	7 – 8 min
Máslový krém	šlehačí metly	0,25 kg rosiřinného másla	III nebo IV stupeň	4 – 5 min
Šlehačka	šlehačí metly	1 litr	II stupeň 15 s, potom IV stupeň	
Bramborová kaše	šlehačí metly	1 kg	I stupeň 15 s, potom V stupeň	40 – 60 s
Náplň do ruských pirohů	šlehačí metly	1 kg brambor a 0,5 kg sýra	I stupeň 15 s, potom IV stupeň	40 – 60 s
Tvaroh se smetanou a přísadami	šlehačí metly	0,5 kg	III stupeň	45 – 60 s
Těsto na permik	šlehačí metly	0,5 kg mouky	I stupeň 30 s, potom III – V stupeň	4 – 5 min
	hněťací háky			
Kynuté těsto	hněťací háky	0,5 kg mouky	I stupeň 30 s potom V stupeň	7 – 8 min



## Vážení klienti!

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

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

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

### Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania mixéra

*Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.*

*Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.*



#### Nebezpečenstvo! / Upozornenie!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraniť

- Nezapínajte zariadenie, ak je prírodná šnúra poškodená alebo kryt je viditeľným spôsobom poškodený.
- Ak sa neodpojitelný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravársky podnik alebo vyškolená osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborní 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 demonštráciou 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 skúsenosti a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Z bezpečnostných dôvodov mixujte suroviny v mixovacom pohári iba s namontovaným krytom. Do mixo-

vacieho pohára sa v žiadnom prípade nesmú vkladať žiadne predmety, ako napr.: lyžička, lopatka a pod. Môžete poškodiť mixér alebo vylomiť prvky vo vnútri pohára, ktoré sa dostanú priamo do mixovaných surovín, čím ohrozíte zdravie a život človeka.



#### Pozor!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete spôsobiť škodu na majetku

- Dbajte na to, aby spotrebič bol pripojený výlučne do zásuvky zdroja elektrického napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré vyhovuje hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Nevyťahujte 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 nastavac 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 zospodu 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 vyťahujte 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 vyťahovaní 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 výrobu.

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 výrobu.

## Konštrukcia zariadenia

**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 Nástavec 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 miska
- 23 Otočná kovová miska
- 24 Veniec otočnej kovovej misky
- 25 Lopatka na zhrňovanie
- 26 Lopatka
- 27 Displej a tlačidla 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 Krypt
- 38 Vretno
- 39 Nádoba minimixéra
- 40 Stojan minimixéra

## Typy mixérov Zelmer

**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 (vytláčania) 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)

C

- 1 Páčku 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 podržte 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 spracovaným produktom.*

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

## Práca so šľahacími metlami alebo hnetacími hákmi

D

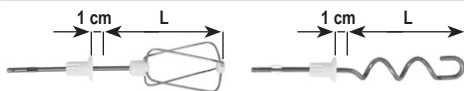
- Šľahacie metly sú určené na šľahanie peny, smotany na krémy, na miešanie žltkov s cukrom, prípravu krémov a ciest na omelety a palacinky.
  - Hnetacie háky sú určené na prípravu treného cesta, kysnutého cesta, syrovníkov, perníkov a atď.
  - Hnetacie háky a šľahacie metly sa osadzujú do hniezd nachádzajúcich sa v spodnej časti robota.
- 1 Zatlačte ich na citeľný doraz – do zaskočenia záchytiiek.

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

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

**i** *Opačné založenie hnetacieho háku spôsobuje 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

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 vložením zospodu.

- 2 Zasuňte šľahaciu metlu do hniezda pohonu označeného hviezdou.

## Pohár (12)

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

## Práca s nadstavcom na mixovanie

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

G



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

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

- 1 Z oboch 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

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 inováčnym riešením. Uľahčuje účinné miešanie produktov, predchádza usadzovaniu sa cesta na okrajoch

misy a skrakuje dobu prípravy produktov. Pohon upevnený v hlavici stojanu počas práce samostatne uvádza hlavicu do kývavého pohybu a súčasne misu s miešaným produktom do otáčavého pohybu.

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

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

② Po odsunutí zasúvacieho prvku (ako pri použití nastavca) 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 tlačáďla vpravo, až pokým nepocítite odpor. Držiak ovládača sa nastaví zvisle.

④ Zatláčajte 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 Spustiť 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 nemožňovať 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 elektronickej váha umožňuje váženie spracovávaných produktov priamo v otočnej miske 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.**



**Prípravenie 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



- 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 Snímate 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

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

- Displej 23:
  - – 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





- 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 zaisťujúci prepínač v polohe ON, a je váha vypnutá, aby ste ju zapli, stlačíte len stlačiť 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 „“ alebo „“ (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 zaisťujúcim prepínačom, otočením do OFF, ak neplánujete ďalšie váženie, chcete zapnúť pohon na stojane alebo končíte prácu so stojanom.





**ak chceme vypnúť váhu tlačidlom ON/OFF, a na displeji je zobrazená hodnota iná než „“ alebo „“, je potrebné tlačidlo ON/OFF stlačiť dvakrát.**



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

## Šetrenie batérii

Vybitie batérii 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 batérii:

- 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 zaisťujúcim prepínačom otočením prepínača do polohy OFF.

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

## 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



**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 spracovaným produktom.**

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

- 1 Položte podstavec  na tvrdý, rovný a suchý povrch.
- 2 Zatláčte nádobu minimixéra  do podstavca .
- Pred každým použitím noža minimixéra stiahnite kryt z nožov.
- 3 Vložte do nádoby  nôž minimixéra  tak, aby sa časť vyčnievajúca z nádoby nachádzal v otvore noža.
- 4 Vložte do nádoby  potraviny, ktoré chcete spracovať, nepresahujte úroveň MAX.
- 5 V prípade potreby naložte na nôž  obmedzujúci prstenec .
- 6 Dotiahnite až na doraz (v smere hodinových ručičiek) kryt minimixéra  k pohonu mixéra.



**Ďalšie príliš silné doskrutkovanie veka minimixéra môže spôsobiť poškodenie.**

- 7 Naložte na nádobu  kryt minimixéra  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 zemií na strúhanku, pretože obmedzuje rozhadzovanie potravín po celej nádobe.



**Nože minimixéra sú veľmi ostré. Budte 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 spracovania vybraných potravín pre odporúčanú rýchlosť

Produkt	Odporúčaná rýchlosť	Doba spracovania
 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 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 rozdrobovanie ľadu a napr. zmrazeného ovocia.



**Drvič môžeme používať výlučne s nádobou a vekom minimixéra!**

### Používanie príslušenstva

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

**Vreteno 33** – slúži na pripevňovanie kotúča.

### Priprava 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 spracovaným produktom.**

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

### Používanie drviča ľadu



- 1 Stojan položte 40 na tvrdý, rovný a suchý povrch.
- 2 Nádobu minimixéra vtačte 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, pootočte na čitateľný doraz.
- 6 V nádobe 33 umiestnite spracovávané produkty, neprekročte hladinu MAX.
- 7 Veko minimixéra 32 doskrutkujte na čitateľný doraz (podľa smeru hodinových ručičiek) k pohonu mixéra.

**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.**



**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 čitateľný doraz.
- 9 Zástrčku napájacieho kábla vložte do zásuvky siete.
- 10 Zariadenie spustite a nastavte požadovanú rýchlosť.

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



**Nože kotúča sú veľmi ostré. Bud'te 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 <sub>2</sub> 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



- Vypnite mixér a vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. V závislosti od namontovaného vybavenia:
  - ① Vytačte 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 Nakoľte 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 vyťahnutá zo zásuvky.

- Šľahacie metly a hnetacie háky umývajte teplou vodou s prísadou čistiacich 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 smeti (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](http://www.envidom.sk).

**Opavy spotrebičov sú uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné 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 prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.*

## ODPORUČANÉ RÝCHLOSTI A ČASY PRÁCE MIXÉRA

POKRMI	PRÍSLUŠENSTVO	MNOŽSTVO SPRACOVÁVANÉHO PRODUKTU	ODPORUČANÉ RÝCHLOSTI	ČAS PRÁCE
Polievka pre deti	nadstavce na mixovanie	1 liter	I. rýchlosť 10 s, potom V. rýchlosť	40 – 60 s
Zeleninové pretlaky pre deti	nadstavce na mixovanie	0,5 litra	I. rýchlosť 10 s, potom V. rýchlosť	1 – 1,5 min.
	pasťovací kotúč		I. rýchlosť (cez sitko)	
Krémová polievka	nadstavce 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	
Ovocný kokteil	nadstavce 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	
Zelenina: petržlen, kôpor...	nadstavce 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	
Pena z bielok	šľahacie metly	bielka 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	
Plinka 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
Cesto na perník	riedke	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne III. – V. rýchlosť	4 – 5 min.
	husté			
Droždové cesto	hnetacie háky	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne V. rýchlosť	7 – 8 min.



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

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

Kérjük figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a készülék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

## A biztonságot érintő figyelmeztetések

**A berendezés használatbavétele előtt olvassa el a teljes kezelési útmutatót.**

**Meg kell győződni róla, hogy az alábbi útmutatásokat megértették.**



### 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 használat 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 jégapritó tárcsája. Azok nagyon élesek!
- A készülék tisztítása, össze- vagy szétszerelése 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 biztonságukért 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 készüléket kizárólag a berendezés adattábláján feltüntetett feszültségű elektromos hálózatra csatlakoztassa (kizárólag váltóáramúra).
- Tilos a villásdugó kihúzása 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. jelöléseket, mérceket, 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 aljára, 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 szárát. 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 jégapritót 2 percnél, a habverőket és keverőfejeket pedig 10 percnél tovább.



### Javaslat

Információk a a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék háztartásbéli 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 mosogató gépben. Ezekben a gépekben használatos agresszív tisztítószerek

a fémrészek feketedését okozzák. A fém részeket kézzel tisztítsa hagyományos edény mosogatószer használatával.

- A habverő és keverő szárákat 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 jégapritóval 2 perc

Pihentetési idő (legrövidebb) az újbóli bekapcsolás előtt 20 perc

A készülék zajszintje (L<sub>WA</sub>):

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

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

A termék adattábláján CE jelöléssel lett ellátva.

## A készülék szerkezeti felépítése

- 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/jobb fogazással
- 9 Habverő szárok: bal/jobb 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 nélküli a többi modell esetében)
- 18 Állvány fej
- 19 Rögzítő gomb
- 20 Fejrögzítő gomb
- 21 Blokad 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 jégapritó edénye
- 34 Ütköző gyűrű
- 35 Kétoldalas szeletelő tárcsa - „I” fokozatú (kisebb méret ) és „II” fokozatú (nagyobb méret ) granulálás
- 36 Mini turmixgép kése
- 37 Védőburkolat
- 38 Forgófej
- 39 A mini turmixgép edénye
- 40 A mini turmixgép talpazata

## ZELMER mixer típusok

✓ a mixer alapfelszereltsége

○ kiegészítő tartozékok, amelyek megvásárolhatók termékforgalmazó 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 találhatóak. A szárkinyomó a keverő és habverő szárok kinyomására szolgál.
- Továbbá a motor rendelkezik „turbó” fokozattal, amely segítségével azonnal a maximális sebességet kapcsolhatja be attól függetlenül, hogy éppen melyik sebesség fokozatban található a mixer. Ezek a nyomógombok a mixer bal és jobb oldalán kerültek elhelyezésre gondolva a bal és jobbkezésekre egyaránt. A „0” helyzetben a „turbó” gomb mechanikusan blokkolásra kerül.
- A test alján egymás mellett 2 fészek található, amelyek a keverő és habverő szárok elhelyezésére szolgálnak.
- A mixer házában 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

- 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 feldolgozó anyagokkal kapcsolatba kerülő részeket.**

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

## Munkavégzés habverő és keverő száakkal

- A habverő szárok hab verésére, krémtejszín készítésére és tojássárgája verésére, krémek, valamint omlett és palacsinta tészták készítésére szolgál.

- A keverő szárok kevert tészták, élesztős tészták, túrórták stb. elkészítéséhez használhatók.

- A habverő és keverő szárokat 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 szárat a csillaggal jelölt fészekbe.



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



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



## Munkavégzés passzírozó tárcsával

- A passzírozó tárcsa a főtt zöldségek és gyümölcsök szitán 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 szárat a csillaggal jelölt fészekbe.

## Edény (12)

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

## A rúd mixer használata

A rúd mixert az alábbiakra használhatja:

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

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

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

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



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

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

## Munkavégzés mixelő edénnyel



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

A mixelő edény bébiételek készítésére, valamint koktélok és palacsinta 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 házára 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 házat 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



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 edényes állvány egy innovatív megoldásnak számító önfelszedő keverőlapáttal rendelkezik.** Elősegíti a termékek hatékony keverését, meggátolja a tésztaának a tál falához való hozzárágódását (lerakódását) és lerövidíti a termékek elkészítési idejét.

Az állvány fejére rögzített mixer háza a munkavégzés során önállóan hozza a fejet ingamozgásba, illetve a tálalt 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 házat az állvány fejére az alábbi módon: Csúsztassa a mixer ház karmait (amelyek a keverő száraz fészkei közelében található) az állvány fejének karmai alá.

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

④ Nyomja meg a fejrögzítő gombot, és egyidejűleg 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 rovatkába.

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

⑦ Az összeszerelt tálalt helyezze az állványon található 3 tartópóccokra majd tegye az állványt az állványalapra.

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

⑨ Eressze le a fejet a rárögzített 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 tállal 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 megköny-

nyíti a munkát, azt eredményezve, hogy a felhasználó keze a készülék használata során „szabadon” marad, a beépített mérleg pedig lehetővé teszi a feldolgozandó anyagok súlyának a mérését közvetlenül az állvány forgó tálljában. A mérleges állvány önfelszedő 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 meghajtó rendszer, a keverőlapátok, a habverők, a keverőedény 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

Mérésáthár	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)



● 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 fedélen található nyílnek 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 **23**:
  - – 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

**1** A mérleggel és forgó tállal felszerelt állványt szilárd és lapos felületre állítsa.

**2** Kapcsolja ki a hajtóművet. A hajtómű csatlakozó vezetékét 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 befelyezése 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 tekerve, 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 kapcsolja be (ON pozíció) és folytassa 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



**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.**

- Helyezd az alapot **40** kemény, lapos és száraz felületre.
- Nyomd be a mini turmixgép tartályát **39** az alapba **40**.
  - A mini turmixgép minden egyes használata előtt a pengékről vegye le a védőburkolatot.
- Helyezd be a tartályba **39** a mini turmixgép kését **36** úgy, hogy a tartályból kiálló csap a kés furatába kerüljön.
- Helyezd el a tartályban **39** a feldolgozandó termékeket nem lépve túl a MAX szintet.
- Szükség szerint helyezd rá a kéésre **36** határoló gyűrűt **34**\*
- 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.**

- Helyezd a tartályra **39** a mini turmixgép fedelét **32** hajtással együtt, úgy hogy a kiálló elemek a tartályon lévő rovatkákba kerüljenek és csavard meg a fedelet (az óra járásával megegyező irányban), érezhető ellenállásig.
- Dugd be a hálózati csatlakozó kábel dugóját a konnektorból.
- Kapcsold be a készüléket és állítsd be a kívánt fokozatot.
- A munka befejezése után kapcsold ki a készüléket és húzd ki a hálózati csatlakozó kábel dugóját a konnektorból.
  - A mini turmixgép szétszerelése a szereléshez fordított sorrendben történik.

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



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



**Nem szabad túl kemény termékeket aprítani, mint: kávézsemcsék, 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,
- szerelje össze újból a készüléket - a fenti leírás szerint, folytassa 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 Zelter mixer jégdarabolásra és pl. fagyaszott gyümölcsök aprítására szolgál.



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

### A tartozékok alkalmazása

**Kétoldalas tárcsa** – a jég és fagyaszott 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 **35** ábra. A másik oldala a „II”

fokozatú aprításra (a feldarabolt termék nagyobb darabjai) szolgál, amelyet a hétágú csillag jelez **35 B** ábra.

**Forgófej 33** – 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

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 **33** (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 **33** (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 úrtartalomnak 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 kibocsátás:
  - 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 <sub>2</sub> O	5	I-II
	5	I

\* A jégaprítóba tehető maximális anyagmennyiség 450 ml úrtartalomnak felel meg.

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

## A munka befejezése után



- 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. Csa-

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

- 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 házat tisztítsa nedves ruhával, majd törölje szárazra.

## Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A 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 doborható ki háztartási hulladékkal együtt!!!**

*A gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.*

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



**JAVASOLT SEBESSÉGEK ÉS KÉZI ROBOT MŰKÖDÉSI IDŐTARTAMOK**

ÉTEL	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. (szitán 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
Levél 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.	
Krumplipüré	Habverő	1 kg	I. 15 s, majd V.	40 – 60 s
Orosz pirog töltelék	Habverő	1 kg burgonya és 0,5 kg túró	I. 15 s, majd IV.	40 – 60 s
Tejfőös 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

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 aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

### Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a mixerului

*Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție întregul manual de instrucțiuni de deservire.*

*Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.*



#### 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. Aceasta poate cauza deteriorarea mixerului, ruperea elementelor în interiorul recipientului și mixarea lor împreună cu produsul, ceea ce constituie un pericol pentru sănătatea sau chiar viața omului.



#### Atenție!

Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priza rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- 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 spăla sub apă curentă.
- Nu spăla accesoriile montate la acționare.
- Pentru spălarea elementelor exterioare nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsie, laptoasă, pastă, etc. Acestea pot distruge printre altele simbolurile grafice de informare aplicate precum: gradații, marcări, semne de atenționare, etc.
- Nu folosi tijele de mixare fără cufundarea acestora în produsele de amestecat, în cazul celor sub formă lichidă nu ar trebui să depășească jumătatea înălțimii tije.
- Fii atent să nu torni apă în interiorul carcasei tije 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 priza 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 înnegrirea părților mai sus menționate. Spală-le manual, folosind lichide tradiționale pentru spălat vase.
- Introduce agitatoarele sau telul cu cremalieră numai în locașul marcat cu steluță.
- Producătorul nu este răspunzător pentru deteriorările produse din cauza folosirii mixerului necorespunzător cu destinația acestuia sau deservirii acestuia incorecte.

## Date tehnice


Parametri tehnici prezentați pe 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<sub>WA</sub>):

- 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 electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul este marcat cu marca CE pe tăblița nominală.

## Construcția aparatului

**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 Accesoriu 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 metallic rotativ

24 Margine bol rotativ

25 Lopățică autocurățătoare

26 Lopățică

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**)

36 Cuțitul minimalaxorului

37 Carcasă

38 Ax

39 Vasul minimalaxorului

40 Suportul minimalaxorului

## Tipurile de mixere ZELMER

**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, 5 care se află butonul împingătorului care servește la scoaterea (împingerea în afară) agitatoarelor sau tîrurilor din acționarea mixerului.
- Acționarea este echipată în plus cu un buton „turbo” care servește la obținerea imediată a vitezei de rotație mai mari, 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 alături 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)

**C**

- 1 Fixați maneta întrerupătorului în poziția „0” – la stânga, 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

**D**

- Telurile sunt destinate pentru baterea 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, turte 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 Introduce 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

**E**

- Discul de pasare servește la pasarea prin site a legumelor și fructelor fierte precum: morcovi, cartofi, roșii, mere. Înlocuiește parțial funcția tije de mixare.
- 1 Introduce discul de pasare pe telul cu cremalieră aplicându-l de jos.
  - 2 Introduce 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 tije de mixare.

## Funcționarea cu tija de mixare

**F**

Tija de mixare se folosește la:

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

Tija se fixează de acționare după tragerea clapetei.

- 1 Apăsați ușor elementul de închidere, pe urmă deplasați-l în sensul indicat în desen.
- 2 Introduce partea fixată a tije în oficiul acționării și răsu-cind-o în dreapta filează-o până opune rezistență.



**Însurubarea necorespunzătoare a tije de mixare poate cauza deteriorarea cuplajului acționării sau a însăși tije de mixare.**

- 3 După introducerea tije corespunzătoare cu produsul prelucrat conectează mixerul.

## Funcționarea cu vasul de mixare

**G**

**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 tije) fixează vasul în modul următor: Introduce vasul de mixare pe acționare astfel încât cele 3 ieșituri vizibile în josul vasului să intre în canelurile carcasei acționării și totodată să aibă loc conectarea cuplajului vasului cu acționarea mixerului.
- 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



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

**Supportul 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 agitatoarele adaptate în mod special pentru aceasta. În mixerul care posedă stativul în set este un agitator și un tel cu cremalieră.

- 1 Introdu telurile în acționare sau agitatoarele (în modul descris anterior).
- 2 După tragerea clapetei (ca la utilizarea tije) 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 spălătul 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 dătorită 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



- 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**:
  - – valoare 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



① Puneți stativul cu cântarul și cuva rotativă pe o suprafață tare și fără denivelări.

② Oprii 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 - Ld”.

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 „0.000” (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 oprii 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 oprii cântarul cu butonul ON/OFF, când pe ecran apare o altă valoare decât „0” sau „0.000”, 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 „Lo” pentru cca. 1 sec. după ce cântarul se decuplează. Dacă apăsați butonul ON/OFF inscripția „Lo” 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.**

Oprii 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 cârnii, brânzei, alunelor, cepei, usturoiului, morcovilor, bulcilor etc.

### Pregătirea și utilizarea mini malaxorului



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

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

**Folosii mixerul în așa fel încât marcajele 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 **49** capacul mini malaxorului **42** 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 priză 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.**





**i** **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.

**Timperi orientative de prelucrare a produselor alese și treptele recomandate**

Produs	Viteza recomandată	Temp 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

Produs	Viteza recomandată	Temp de prelucrare
 (x30) 300 g	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

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

## **UTILIZAREA CU DISPOZITIV DE FĂRĂMITARE 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.

**i** **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 zdrobirea de gradul "I" (bucăți mai mici de produs), este marcată cu o steluță din plastic cu cincisprezece brațe, fig. **43 A**. Latura a doua servește la zdrobirea de gradul "II" (bucăți mai mari de produs) este marcată cu o steluță din plastic cu șapte brațe, fig. **43 B**.

**Arbore** **48** – 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 ștecherul cablului de alimentare este scos din priză rețelei de alimentare cu energie electrică.**

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

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

### **Funcționarea cu dispozitivul de fărâmițare a gheții**

**K**

1) Așezați suportul **40** pe o suprafață tare, plană și uscată.

2) Montați vasul minimalaxorului **49** la suport **40**.

3) Montați discul pentru gheață **45** la ax **48** (discul dublu),

astfel încât tăișul prevăzut pentru utilizare să se afle în partea de sus.

④ Așezați discul montat la ax în vasul ③ minimalaxorului, astfel încât bolțul care iese din vas să se potrivească în orificiul axului.

⑤ Montați vasul ③ dispozitivului de fărâmițare a gheții în elementele de prindere ale vasului minimalaxorului. Pe urmă blocați vasul, rotindu-l până la capăt, până la simțiri rezistență.

⑥ Așezați în vas ③ produsele de prelucrat, fără a depăși nivelul MAX.

**După ce umpleți vasul zdrobitorului ③ cu o cantitate potrivită de produs prelucrat (nu poate să depășească nivelul MAX), montați arborele ⑤ în mijloc în așa fel încât să facilitați cuplarea lui cu capacul minimalaxorului ⑦.**

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



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

⑧ Montați la vas ③ capacul minimalaxorului ⑦ 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 la simțiri rezistență.

⑨ Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză rețelei electrice.

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



**Nu depășiți nivelul maxim al vasului de zdrobitor de gheață.**



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

### Indicații de exploatare



- Nivelul maxim de umplere a vasului zdrobitorului 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 zdrobitorului:
  - Opriți aparatul.
  - Scoateți unitatea de motor, cu capacul și zdrobitorul 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 zdrobitorului 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 <sub>2</sub> O	5	I-II
	5	I

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

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

### După terminarea utilizării mixerului



- 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 montării 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 agățatoarele 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 spălare cuva se întoarce și se varsă din aceasta apa care ar putea rămâne în spațiile de sub coroana dințată.
- Înainte de a curăța bolul metallic (doar modelul 481.64MM) demontați marginea în direcția opusă direcției de montare (**Des. 1**).
- 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	tija de mixare	1 litru	viteza I 10 s, apoi V	40 – 60 s
Legume pasate pentru copii	tija de mixare	0,5 litru	viteza I 10 s, apoi viteza V viteza I (prin sită)	1 – 1,5 min
	disc de pasare			
Supă cremă	tija 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	tija 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: pătrușel, mărar ...	tija 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 gros	viteza I 30 s, apoi viteza III – V	4 – 5 min
Aluat cu drojdie	agitatoare	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza V	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

*Преди да започнете да използвате уреда, прочетете съдържанието на тази инструкция за обслужване.*

*Уверете се че сте разбрали добре съветите описани по-долу.*



### 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 сервис.
- 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 квикито 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

- Винаги включвайте уреда към контакт на електрическата мрежа (само променлив ток) с напрежение съгласно с данните намиращи се на табелката на уреда.
- 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, пасти 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 електрическия 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

**A**

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

**B**

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

### Описание на уреда

- Миксерът има 5 скорости. За настройка на отделните скорости на въртене служи превключвателят съгласно цифровите обозначения: **0, 1, 2, 3, 4, и 5**, намиращи се на бутона за сваляне на бъркалките и приставките за разбиване от задвижващия механизъм.
- Допълнително задвижващият механизъм има бутон „турбо“, който служи за незабавно включване на максималната скорост на въртене, без значение каква скорост е настроена на превключвателя. Тези бутони са разположени от дясната и от лявата страна на корпуса за ползване с 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)

**C**

- 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

**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, меденки и др.
  - Приставките за разбиване и бъркалките се слагат в гнездата, които се намират от долната страна на миксера.
- 1 Натиснете ги докрай – докато прикрепващите елементи не щракнат.



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

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



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



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



## Работа с диска за пасиране

**E**

- 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

**F**

Приставката за пасиране се използва за:

- разбъркване на течности,
- раздробяване на варени зеленчуци и сурови меки плодове,
- приготвяне на майонеза и различни видове пасти,
- 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 завъртена докрай, това може да повреди съединителя в задвижващия механизъм или самата приставка.**

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

## Работа с купата за пасиране



**През цялото време на работа дръжте миксера с ръка.**

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

- 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 изрезите 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 капака с мярката – по време на работа можете да добавяте в купата допълнително продукти.

## Работа със стойката с въртящата се купа



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

**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 Пъхнете 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: Пъхнете прикрепващите елементи на задвижващия механизъм (намиращи се край отворите за прикрепване на бъркалките) под прикрепващите елементи на главата на стойката.

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

- ④ Натиснете бутона 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 бутона на прикрепването).

- ⑩ Включването на миксера от превключвателя ще приведе купата във въртеливо движение, а главата заедно със задвижващия механизъм – в махаловидно движение.



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



**Демонтирайте зъбния венец, преди да опразните металната чиния от обработения 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.

**i** 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.

**i** експлоатация на стойката с везна в област на сътрудничество със задвижване, бъркачки, телала, 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

- 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 23:

- – отрицателна стойност
- g – грамове
- kg – килограми
- lb – фунтове
- TARE – тара

- Бутон за включване и изключване на везната ON/OFF 23
- Бутон за тара TARE 30
- Бутон за промяна на мерните единици UNIT 31

## Претегляне

① Поставете стойката с везната и въртящата се купа 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 претегления продукт и отчетете теглото му в избраните единици. Превишаването на обхвата на претегляне (3 кг) се сигнализира с изписване на знака „0 - L d“.

⑦ Бутонът TARE дава възможност за претегляне на поредните добавяни продукти без необходимост от изправване 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 „0.000“ (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 „0.000” 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 „LO” в продължение на около 1 сек., след което везната се изключва. Натискането на бутона ON/OFF предизвиква повторно изписване на знака „LO” 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



**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,
- слобете отново уреда – както е описано по-горе, продължете работата.

### Ориентирано 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 (x30)	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 Zelmer 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

Двустраниен 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. 35A). Другата страна на диска служи за раздробяване от втора степен „II“ (по-големи парчета от раздробявания продукт) и обозначена е със седмораменна звездичка (Фиг. 35B).

Шпиндел 33 – 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



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 33 (диск двустраниен) така, че остриета, предвидени да работят, да бъдат отгоре.

4 Сложете диска с шпиндела в каната 39 на миникухненския комбайн така, че цифътът, 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 33 централно (по средата) по такъв начин, че да улесните неговото правилно съединяване с капака на миникухненския комбайн 37.

⑦ Завъртете капака ⑫ 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 ⑬ капака ⑫ 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 щелсела 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.



**Остриятата 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 закливане 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 гранулация за дадения продукт

Продукт*	Препоръчителна скорост**	Степен на гранулация
 H <sub>2</sub> 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



- Изключете миксера и извадете щелсела от електрическия 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 щелселът 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 венеча по начина, обратен на сглобяването му (Рис. ④).
- 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 ММКСЕРА**

ХРАНА	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО НА ПРЕРАБОТВАНЯ 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.
Била 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 медени	рядко	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после III – скорост	4 – 5 мин.
	гъсто			
Тесто с мая	бързалки	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после V скорост	7 – 8 мин.

## 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.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

### Important safety precautions

*Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.*

*Make sure that you understand the instructions given below.*



### 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**

- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- 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<sub>WA</sub>):

- 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

**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

**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)

**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 **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.**

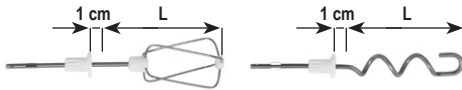
- ② Insert the mixer or whisk with toothed bar into the socket marked with a star.



**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 **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 **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 **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 **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 whiskers 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



- 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



- 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 „L“ 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 - 1 0“ 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.

**i** *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.

**i** *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.*

**i** *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 „1 0“ for approximately 1 sec, than the scales shall switch off. Pressing ON/OFF switch makes the „1 0“ 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 **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 (1 x 30)	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

**K**

- Place the base **40** on firm, flat and dry surface.
- Insert the mini food processor container **39** in the base **40**.
- Place the disc for ice **35** on the spindle **38** (double - sided disc), so that the blades provided for operation are on the top.
- 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.
- 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.
- 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**.**

- 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.**

- 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 <sub>2</sub> 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



- 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.*

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