



- PL** Mikser mocowany na stojak.
- CZ** Mixér upevňovaný na podstavci.
- SK** Mixér upevňovaný na podstavce.
- HU** Állványra erősített mixer.
- RO** Este fixat pe un suport.
- RU** Крепится на подставку.
- BG** С прикрепване към поставка.
- UA** Закріплюється на підставці.
- EN** Mixer is fastened to a stand.



- PL** Obrotowa miska i wahadłowy ruch miksera.
- CZ** Otáčecí miska a kyvadlový pohyb mixéru.
- SK** Otáčacia miska a kyvadlový pohyb mixéra.
- HU** Forgótál és ingamozgású mixer.
- RO** Cu un vas rotativ și o mișcare oscilatorie.
- RU** С вращающейся чашей (туда/обратно).
- BG** С ротационно движение на купата и долъгнително движение на миксера.
- UA** З чашею, що крутиться (туди / навпаки).
- EN** Driven stand & bowl mixer.



- PL** Wszechstronne wyposażenie.
- CZ** Bohatá výbava.
- SK** Bohatá výbava.
- HU** Sokoldalú felszereltség.
- RO** Echipat cu toate accesoriile necesare.
- RU** Обеспеченный всеми необходимыми насадками.
- BG** Окомплектован с всички необходими приставки.
- UA** Забезпечений всіма необхідними насадками.
- EN** Equipped with all the tools needed.

zelmer

281
381
Mikser
Mixer

instrukcja
użytkowania
user
manual



PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA MIKSER Typ 281/Typ 381	6–10	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕР Тип 281/Тип 381	31–35	ET KASUTUSJUHEND MIKSER Tüüp 281/Tüüp 381	55–58
CZ NÁVOD K POUŽITÍ ROBOT Typ 281/ Typ 381	11–15	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА МИКСЕР Тип 281/Тип 381	36–40	HR UPUSTVO ZA UPORABU MIKSER Tip 281/Tip 381	59–63
SK NÁVOD NA OBSLUHU ROBOT Typ 281/ Typ 381	16–20	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ МИКСЕР Тип 281/Тип 381	41–45	SR INSTRUKCIJA RUKOVANJA MIKSER Tip 281/Tip 381	64–68
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS HÁZTARTÁSI KÉZIROBOT 281 Típus/381 Típus	21–25	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA MAIŠIKLIS Tipas 281/Tipas 381	46–50	EN USER MANUAL MIXER Type 281/Type 381	69–72
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MIXER Tip 281/Tip 381	26–30	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA MIKSERIS Tips 281/Tips 381	51–54		



281
381
Mikser
Mixer

Linia Produktów Product Line



B

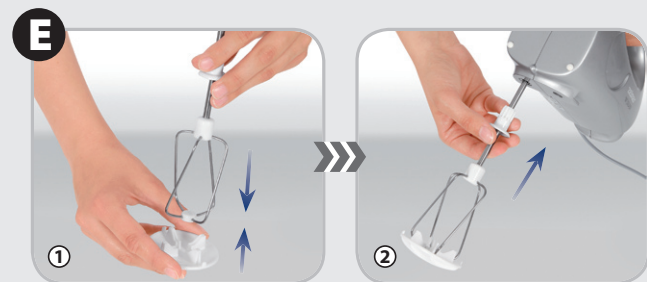
281.4	○	✓	○	✓	○	-	○				○
281.5	✓	✓	✓	✓	✓	-	○				○
281.6	✓	✓	✓	✓	✓	-	○				✓
281.64	✓	✓	○	✓	○	-	○				✓
281.8	✓	✓	○	✓	○	-	○				○
381.5	✓	✓	✓	✓	✓	○	○				○
381.6	✓	✓	✓	✓	✓	○	○				✓
381.61	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
381.7	✓	✓	○	✓	○	✓	○				○

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci!

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkownika miksera

- Mikser podłączaj jedynie do gniazdka sieci prądu przemianego 230 V.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.

- Nie wyjmuj z naczynia elementów roboczych, gdy mikser jest w ruchu.
- Nie dotykaj rękami elementów wyposażenia będących w ruchu, zwłaszcza niebezpieczne są noże nasadki miksującej, kubka miksującego. Są **bardzo ostre!**
- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci i nawiń na napęd miksera.
- Nie narażaj miksera i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C – możesz uszkodzić mikser.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.

- Przed czyszczeniem miksera **zawsze** wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z mikserem w obecności dzieci.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego używania. Nie dopuszczaj dzieci do urządzenia. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie zanurzaj napędu miksera w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.

- Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia elementów zewnętrznych nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- **Nie 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.**

- Nie używaj nasadki miksującej bez zanurzenia jej w produktach, w przypadku cieczy jej poziom nie powinien przekraczać połowy wysokości nasadki.
- Uważaj, aby nie zalać wodą wnętrza korpusu nasadki miksującej – po montażu na napędzie może nastąpić zalanie silnika.
- Nie używaj miksera z pustym kubkiem miksującym.
- Uważaj, aby nie zalać wodą przestrzeni od dołu kubka miksującego, w której znajduje się sprężło – po montażu na napędzie może nastąpić zalanie silnika.
- Nie wkładaj jednocześnie mieszadła i trzepaka z zębatką do gniazda napędu – możesz zniszczyć mikser w chwili jego uruchomienia.
- Nie używaj nasadki miksującej lub kubka miksującego dłużej niż 3 min., a trzepaków i mieszadeł dłużej niż 10 min.
- Mieszadła lub trzepaki z zębatką wkładaj tylko do gniazda oznaczonego gwiazdką.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane zastosowaniem miksera niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
- Ze względów bezpieczeństwa miksowanie produktów w kubku miksującym **musi się odbywać z założoną pokrywką**. Zabrania się wkładania jakichkolwiek przedmiotów do wnętrza kubka, takich jak: łyżka, łopatka, itp. Może to doprowadzić do uszkodzenia miksera lub wyłamania elementów z wnętrza kubka i dostania się ich bezpośrednio do zmiksowanego produktu, co stanowi zagrożenie dla zdrowia a nawet życia człowieka.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas pracy układu napędowego:

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

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

Hałas urządzenia (L_{WA}):

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

Miksery zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają

uziemiaenia.

Miksery ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Notes

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

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

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Budowa urządzenia

(Rys. A)

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

Typy mikserów ZELMER

(Rys. B)

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

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 uchwyty wykonana z materiału zwiększającego komfort trzymania napędu miksera.
- Na tylnej ścianie napędu znajduje się otwór do mocowania nasadki miksującej lub kubka miksującego. Otwór ten przesłonięty jest ruchomą zasuwką.
- W dolnej części napędu usytuowane jest wgłębienie oraz zaczep umożliwiające nawinięcie przewodu przyłączeniowego wokół napędu.

Uruchomienie miksera i nastawienie

żądanego biegu (prędkości obrotowej) (Rys. C)

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

Przygotowanie miksera do pracy

PRACA Z TRZEPAKAMI LUB MIESZADŁAMI (Rys. 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.

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

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



PRACA Z TARCZĄ PRZECIERAJĄCĄ (Rys. E)

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

- ① Nałóż tarczę przecierającą na trzepak z zębatką nasadzającą ją od dołu.
- ② Wsuń trzepak do gniazda napędu oznaczonego gwiazdką.

Kubek (12)

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

PRACA Z NASADKĄ MIKSUJĄCĄ (Rys. F)

Nasadkę miksującą stosuje się do:

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

Nasadkę mocuje się do napędu po odsłonięciu zasuwki.

- ① Naciśnij lekko zasuwkę a potem przesuń 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 włóż mikser.

PRACA Z KUBKIEM MIKSUJĄCYM (Rys. G)

UWAGA! Przez cały czas pracy trzymaj mikser w ręce.

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

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

- ① 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.

- ② Trzymając napęd za rękkość 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.

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

PRACA ZE STOJAKIEM Z MISKĄ OBROTOWĄ (Rys. H)

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

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 trzepak i mieszadła specjalnie do tego przystosowane. W mikserze posiadającym stojak w komplecie jest jedno mieszadło i jeden trzepak z zębatką.

- ① Włóż do napędu trzepak 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 pokrętko 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 Miskę z produktami lekko unieś, włóż na 3 występy znajdujące się na stojaku i postaw na podstawie stojaka.

- ⑥ Opuść głowicę z napędem miksera do pozycji poziomej (słychać stuk blokowania się przycisku zaczepu).

- 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.

Po zakończeniu pracy miksera (Rys. I)

- ① Wyłącz mikser i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

W zależności od zamontowanego wyposażenia:

- ② Wypchnij wypychaczem trzepak lub mieszadła.

- ③ Zdejmij z trzepaka tarczę przecierającą.

- Zdemontuj w sposób odwrotny do montażu nasadkę miksującą lub kubek miksujący.

- ④ Odchyl głowicę stojaka z napędem do tyłu.

- ⑤ Przekręć pokrętko zacisku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu i wysuń napęd z zaczepów głowicy.

- ⑥ Nawiń przewód przyłączeniowy na napęd a ostatni zwoj włóż pod wkładkę.

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 wieńcem zębatym.
- 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) wrzuc do kontenera na plastik.



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

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów:

- w punktach serwisowych,
- sklep internetowy – jak poniżej.

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:
 - wyroby/akcesoria – sklep internetowy:
www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl
 - części zamienne:
tel. (017) 865-86-05, fax (017) 865-82-47
2. Zelmer S.A. – Sprawy handlowe:
tel. (017) 865-81-02, e-mail: sprzedaz@zelmer.pl
3. Zelmer S.A. – Biuro reklamacji:
tel. (017) 865-82-88, (017) 865-85-04
e-mail: reklamacje@zelmer.pl

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

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

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.

Vážení zákazníci!

Důkladně si prosím přečtěte tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Tento návod k použití uschovejte pro případné další použití.

Bezpečnostní pokyny

- Šlehač připojujte pouze k síti střídavého napětí 230 V.
- Netahejte za přívodní šňůru při vytažování zástrčky ze zásuvky.
- Nepoužívejte šlehač pokud je poškozen nebo pokud je poškozena přívodní šňůra.

Pokud dojde k poškození přívodní šňůry musí být vyměněná v specializovaném servisu nebo oprávněnou osobou s příslušnou kvalifikací.

Neodborně provedená oprava může způsobit poruchu přístroje, který pak může být nebezpečný pro uživatele. Práce s poškozeným přístrojem může vést k většímu poškození přístroje nebo dokonce způsobit úraz obsluhující osobě. V případě poruchy se obraťte na autorizovaný servis.

- Pokud je šlehač v pohybu nevyndávejte nic z nádoby.
- Nedotýkejte se rukama pohybujících se částí šlehače, obzvlášť nebezpečné jsou nože mixovací nádoby a ponorného mixéru. **Jsou velmi ostré!**
- Po ukončení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky a navíňte ji na tělo šlehače.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození šlehače
- Vždy vypněte šlehač před výměnu příslušenství a dříve než se dotknete částí, které jsou za provozu v pohybu (např. před mytím, upevňováním příslušenství apod.).
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se šlehačem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, dokud nebudou o způsobu používání proškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nikdy se neponechávejte zařízení bez dohledu, je-li v provozu.
- Pohonnou jednotku neponořujte do vody ani ji nemyjte pod tekoucí vodou.
- Před čištěním vypněte přístroj a vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Příslušenství nejdříve sundejte se šlehače a pak je umyjte.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.
- **Kovové části nejsou určeny 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.**

- Ponorný mixér nepoužívejte dřív, než jej ponoříte do zpracovávaného produktu. Ponorný mixér neponořujte v tekutinách více než do poloviny.
- Dbejte na to, aby se do ponorného mixéru nedostala voda nebo jiná tekutina, která by se pak při použití mohla dostat do pohonné jednotky.
- Nepoužívejte prázdnou mixovací nádobu.
- Dbejte na to, aby se do spodní části mixovací nádoby, kde se nachází spojka, nedostala voda nebo jiné tekutiny – po upevnění na šlehač by se tekutina mohla dostat do pohonné jednotky.
- Neupevňujte do šlehače metličku a zároveň hnětací hák, došlo by k poškození šlehače v okamžiku uvedení do provozu.
- Ponorný mixér a mixovací nádobu nepoužívejte v kuse déle než 3 minuty. Šlehačí háky a metličky nepoužívejte déle než 10 minut.
- Šlehačí metličky a hnětací háky označené ozubením vkládejte do otvoru označeného hvězdičkou.
- Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nevhodným použitím šlehače nebo použitím v rozporu s tímto návodem k obsluze.
- Z bezpečnostních důvodů **musí** mixování produktů v mixovací nádobě **probíhat** s nasazeným víkem. Není dovoleno vkládat jakýchkoliv předmětů dovnitř nádoby, jako jsou lžice, lopatky, apod. Mohlo by to vést k poškození mixéru nebo vylámaní dílů uvnitř nádoby a jejich propadnutí přímo do mixovaného produktu, čímž by mohlo dojít k ohrožení zdraví nebo dokonce lidského života.

Technické údaje


Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.

Maximální doba provozu pohonné jednotky:

- se šlehačími metličkami, s hnětacími háky 10 min.
 - ponorným mixérem nebo s mixovací nádobou 3 min.
- Přestávka před dalším použitím (minimálně) 20 min.

Hlučnost šlehače (L_{WA}):

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

Šlehač je konstruován v izolační třídě II a nepotřebuje zemnění. 

Šlehač ZELMER splňuje české a evropské normy.

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

(Obr. A)

- 1 Pohonná jednotka
- 2 Tlačítko vyhazovače metliček
- 3 Přepínač
- 4 Tlačítko „turbo“
- 5 Otvor pro upevnění metliček
- 6 Otvor pro připojení ponorného mixéru
- 7 Vložka držadla
- 8 Hnětací háky: levé/pravé s ozubením
- 9 Šlehací metličky: levé/pravé s ozubením
- 10 Třecí kotouč
- 11 Mixovací nástavec (Kovový nástavec se týká řady „silver line“)
- 12 Nádobka
- 13 Mixovací nádoba
- 14 Dávkovací otvor
- 15 Víko mixovací nádoby
- 16 Nůž
- 17 Stojan
- 18 Hlavice
- 19 Knoflík stojanu
- 20 Páka spojky
- 21 Otáčecí mísa
- 22 Lopatka

Typy šlehačů ZELMER

(Obr. B)

- ✓ standardní příslušenství
- doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči ZELMER S.A.

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 ovládní 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.
- Na zadní stěně šlehače je umístěn otvor, který je určen k připojení ponorného mixéru nebo nádoby mixéru. Otvor má posuvný kryt.

- V zadní části mixéru je prohloubení a háček, umožňující omotání a zafixování přívodní šňůry kolem přístroje.

Uvedení šlehače do provozu a nastavení požadované rychlosti

(Obr. C)

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

Příprava šlehače

Použití šlehacích metliček a hnětacích háků (Obr. D)

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

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

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



Použití třecího kotouče (Obr. E)

- Třecí kotouč slouží k pasírování uvařené zeleniny a ovoce, jako je: mrkev, brambory, rajčata, jablka. Částečně nahrazuje funkci ponorného mixéru.
- 1 Nasadte od spodu třecí kotouč na metličku s ozubením.
 - 2 Nasadte metličku do otvoru označeného hvězdičkou.

Nádobka (12)

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

Použití ponorného mixéru (Obr. F)

Ponorný mixér se používá k:

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

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

- ① Zmáčkněte lehce hradítko a poté přesuňte ve směru uvedeném na obrázku.
- ② Stranu se závitem vložte do otvoru pohonné jednotky a dotáhněte na doraz.

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

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

Použití mixovací nádoby (Obr. G)

VAROVÁNÍ! Po celou dobu provozu držte mixér v ruce.

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

- 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.

- ① Po odsunutí krytu (stejně jako při upevnění ponorného mixéru) upevněte mixovací nádobu tímto způsobem: Nasadte nádobu na pohonnou jednotku tak, aby 3 výstupky viditelně ze spodní nádoby, prošly výřezy v pohonné jednotce a zároveň došlo ke spojení pohonné jednotky se spojkou nádoby.

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

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

Použití stojanu s nádobou (Obr. H)

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

Šlehač uchycený k hlavici stojanu samostatně pohání během provozu otočnou 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 přípojenými metlami nebo háky zasuněte do stojanu tak, aby drážky pohonné jednotky byly zachyceny pod drážkami hlavice.

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

- ④ Povolením páky spojky, odklopte celou sestavu směrem dozadu.

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

- ⑥ Hlavici se šlehačem uveďte do vodorovné polohy (uslyšíte cvaknutí upínací páky).

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

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

Po ukončení práce

(Obr. I)

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

Podle použitého příslušenství:

- ② Sejměte z šlehačí metličky třecí kotouč.

- ③ Zdejmij z trzepaka tarczę przecierającą.

- Odpojte mixovací nádobu nebo ponorný mixér.

- ④ Vyklopte hlavici se šlehačem dozadu.

- ⑤ Otočte knoflíkem proti směru pohybu hodinových ručiček a vyjměte pohonnou jednotku z úchytlí hlavice.

- ⑥ Obtočte přívodní šňůru kolem šlehače a zajistěte ji.

Čištění a údržba

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

- Metličky a háky umyjte teplou vodou s roztokem běžného saponátu.

- Ponorný mixér nebo mixovací nádobu nejlépe umyjete, budete-li opakovaně mixovat čistou, teplou vodu.

- Ozubení otočné mísy umyjte pomocí kartáčku na mytí nádobí.

- Motorovou část šlehače nikdy neponořujte do vody a nemyjte pod tekoucí vodou.

- Po umytí mísu otočte, aby vytekly zbytky vody z prostoru pod ozubením.

- Příslušenství šlehače po umytí osušte a uskladněte na suchém místě.

- Plášť šlehače a stojan očistěte vlhkým hadříkem a utřete do sucha.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

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



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

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

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

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

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem 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	šlehací metly	1 litr	I stupeň 15 s, potom V stupeň	1 – 1,5 min
	mixovací nádoba	0,5 litru	III, IV nebo V stupeň	1 min
Bílka z vejce	šlehací metly	bílka z pěti vajec	V stupeň	2 – 3 min
Piškotové těsto	šlehací metly	z šesti vajec	IV stupeň	7 – 8 min
Máslový krém	šlehací metly	0,25 kg roslinného másla	III nebo IV stupeň	4 – 5 min
Šlehačka	šlehací metly	1 litr	II stupeň 15 s, potom IV stupeň	
Bramborová kaše	šlehací metly	1 kg	I stupeň 15 s, potom V stupeň	40 – 60 s
Náplň do ruských pirohů	šlehací metly	1 kg brambor a 0,5 kg sýra	I stupeň 15 s, potom IV stupeň	40 – 60 s
Tvaroh se smetanou a přísadami	šlehací metly	0,5 kg	III stupeň	45 – 60 s
Těsto na permik	šlehací 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!

Žiadame Vás o pozorné prečítanie tohto návodu na použitie. Osobitnú pozornosť je potrebné venovať bezpečnostným pokynom. Návod na použitie žiadame uchovať, aby ho bolo možné použiť aj počas doby ďalšieho používania výrobku.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania mixéra

- Mixér zapájajte len do siete striedavého prúdu 230 V.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za šnúru.
- Nezapínajte zariadenie, ak je prírodná šnúra poškodená alebo kryt je viditeľným spôsobom poškodený.

Ak dôjde k poškodeniu trvalo zapojenej prírodnej šnúry, musí ju vymeniť špecializovaná opravovňa, aby sa predišlo úrazu.

Zariadenie smie opravovať len preškolený personál. Nesprávne vykonaná oprava môže znamenať vážne ohrozenie pre užívateľa. V prípade výskytu závad odporúčame obrátiť sa na špecializované servisné stredisko.

- Nevyberajte z nádoby pracovné časti, ak je mixér v pohybe.
- Nedotýkajte sa rukami pohybujúcich sa častí, obzvlášť nebezpečné sú nože nadstavca na mixovanie a pohára na mixovanie. **Sú veľmi ostré!**
- Po ukončení práce prírodnú šnúru vyťahnite zo zásuvky a namotajte na pohon mixéra.
- Nevystavujte mixér a jeho príslušenstvo pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C. Môžete mixér poškodiť.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pohybujúcich sa častí počas používania zariadenie vypnúť.
- Pred čistením mixéra vždy vyťahnite prírodnú šnúru zo zásuvky.
- Zvlášť opatrní buďte pri práci s mixérom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- 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.
- 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.

- Nepoužívajte nadstavec na mixovanie bez jeho ponorenia do produktu, v prípade kvapaliny jej hladina nesmie presahovať polovicu výšky nadstavca.
- Nepoužívajte mixér s prázdnyim 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.
- Nepoužívajte nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie dlhšie ako 3 minúty, šľahacie metly a hnetacie háky ako 10 minút.
- Hnetacie háky a šľahacie metly s ozubením zakladajte len do hniezda označeného hviezdou.
- 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.
- Z bezpečnostných dôvodov mixujte suroviny v mixovacom pohári **iba s namontovaným krytom**. Do mixovacieho pohára sa v žiadnom prípade nesmú vkladáť 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.

Technické údaje


Technické parametre sú uvedené na štítku výrobku.

Dovolený čas práce pohonu:

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

Doba prestávky pred opätovným používaním (min.) 20 minút

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

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

Mixéry Zelmer spĺňajú požiadavky platných noriem.

Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

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

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobku.

Konštrukcia zariadenia (Obr. A)

- 1 Pohon mixéra
- 2 Tlačidlo vyhadzovača
- 3 Páčka prepínača
- 4 Tlačidlo „turbo“
- 5 Hniezdo šľahacích metiel a hnetacích hákov
- 6 Otvor nadstavca 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 (Kovový nástavec sa týka línie „silver line“)
- 12 Pohár
- 13 Pohár na mixovanie
- 14 Dávkovač
- 15 Vrchnák
- 16 Nôž
- 17 Stojan
- 18 Hlavica
- 19 Zaisťovacia páka
- 20 Tlačítko
- 21 Otočná misa
- 22 Lopatka

Typy mixérov Zelmer (Obr. B)

- základné príslušenstvo mixéra
- dodatočné príslušenstvo je možné zakúpiť v obchodoch ZELMER S.A.

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.

- Na zadnej stene pohonu sa nachádza otvor na upevnenie nadstavca na mixovanie alebo pohára na mixovanie. Tento otvor je zakrytý pohyblivým zasúvacím prvkom.
- V spodnej časti pohonu sa nachádza prehlbenie a záchytka umožňujúca navinutie prívodnej šnúry vókol pohonu.

Zapnutie mixéra a nastavenie požadovanej rýchlosti (rýchlosti otáčania) (Obr. C)

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

Príprava mixéra na prácu

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

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

Nesprávne založenie týchto častí spôsobuje ich vypádanie počas práce.

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

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

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



Práca s pasírovacím kotúčom (Obr. E)

- Pasírovací kotúč je určený na pasírovanie cez sito varenej zeleniny, ovocia takého ako mrkva, zemiaky, paradajky, jablká. Čiastočne nahrádza funkciu nadstavca na mixovanie.
- ① Založte pasírovací kotúč na šlahaciu metlu s ozubením vložením zospodu.
 - ② Zasuňte šlahaciu 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 (Obr. F)

Nadstavec na mixovanie sa používa na:

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

Nadstavec sa upevňuje na pohon po otvorení zasúvacieho prvku.

- ① Opatrne stlačte kryt a potom ho posuňte smerom, ako je znázornené na obrázku.
- ② Vložte časť nadstavca so závitom do otvoru pohonu a točením vpravo ho zatočte na doraz.

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

- ③ Po vložení nadstavca do spracovávaného produktu mixér zapnite.

Práca s pohárom na mixovanie (Obr. G)

VÝSTRAHA: Po celý čas prevádzky držte mixér v ruke.

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

- 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).
- ① Po odsunutí zasúvacieho prvku (ako pri použití nadstavca) namontujte pohár nasledujúcim spôsobom:
Založte pohár na mixovanie na pohon tak, aby 3 viditeľné zospodu pohára výstupky vošli do zárezu krytu pohonu a súčasne došlo k spojeniu spojky pohára a pohonu mixéra.
 - ② Držiak pohonu 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.
 - ③ Naplňte pohár produktmi a založte vrchnák s dávkovačom – počas práce je možné do pohára pridávať dodatočné produkty.

Práca so stojanom a otočnou misou (Obr. H)

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

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 nadstavca) upevnite pohon do hlavice stojana nasledujúcim spôsobom: Vsuňte záchytky pohonu (nachádzajúce sa v blízkosti otvorov na upevnenie hnetacích hákov) pod záchytky hlavice stojana.
- ③ Pretočte ovládač stláčadla vpravo, až pokým nepocítite odpor. Držiak ovládača sa nastaví zvisle.
- ④ Zatláčte tlačidlo záchytky a zároveň nakloňte dozadu hlavicu spolu s pohonom.
- ⑤ Misu s produktmi ľahko nadvihnúť, uložte na 3 výstupky nachádzajúce sa na stojane a položte na podstavec stojanu.
- ⑥ Spustite hlavicu s pohonom mixéra do vodorovnej polohy (počet cvaknutie zablokovania tlačidla záchytky).
 - Zapnutie mixéra páčkou prepínača uvedie do otáčavého pohybu misu a hlavicu spolu s pohonom do kývavého pohybu.

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

Po ukončení práce mixéra (Obr. I)

- ① Vypnite mixér a vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
V závislosti od namontovaného vybavenia:
- ② Vytláčte vyhadzovačom šlahacie metly alebo hnetacie háky.
- ③ Vyberte zo šlahacej metly pasírovací kotúč.
 - Spôsobom opačným ako montáž zdemontujte nadstavec na mixovanie alebo pohár na mixovanie.
- ④ Nakloňte hlavicu stojana s pohonom dozadu.
- ⑤ Otočte otočným prvkom upínadla proti smeru pohybu hodinových ručičiek na doraz a vysuňte pohon zo záchytek hlavice.
- ⑥ Namotajte prírodnú šnúru na pohon a posledný zvitok vložte pod zárážku.

Čistenie a údržba mixéra

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

- Šľahačie 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.
- 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.

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



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

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

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

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

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

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	belka z 5 vajec	V. rýchlosť	2 – 3 min.
Pískotové cesto	šľahacie metly	zo 6 vajec	IV. rýchlosť	7 – 8 min.
Maslový krém	šľahacie metly	0,25 kg rastlinného masla	III. alebo IV. rýchlosť	4 – 5 min.
Šľahačka	šľahacie metly	1 liter	II. rýchlosť 15 s, následne IV. rýchlosť	40 – 60 s
Zemiakové pyré	šľahacie metly	1 kg	I. rýchlosť 15 s, následne V. rýchlosť	
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	šľahacie metly	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne III. – V. rýchlosť	4 – 5 min.
	hnetacie háky			
Droždové cesto	hnetacie háky	0,5 kg múky	I. rýchlosť 30 s, následne V. rýchlosť	7 – 8 min.

Tisztelt Vásárlók!

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

A biztonságot érintő figyelmeztetések

- A mixert csak váltóáramú, 230 V feszültségű hálózatra kapcsolja.
- Tilos a villásdugó kihúzása a csatlakozó aljzattól a vezeték meghúzásával.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha sérült a hálózati csatlakozó vezeték, vagy a készülék burkolata látható módon sérült.

Abban az esetben, ha a hálózati csatlakozó vezeték megsérül, azt azonnal ki kell cserélni szakszervizben az esetleges veszély elkerülése érdekében. Sérült vezetékkel a készülék használata tilos!

A készülék javítását kizárólag szakszerviz szakembere végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a garancia elvesztésén túl komolyan veszélyezteti a felhasználót. Hiba észlelésekor forduljon a Zelmer garanciális szervizek egyikéhez.

- Az edényből ne emelje ki a mixert, ha be van kapcsolva.
- Ne nyúljon hozzá a mozgásban lévő tartozékokhoz, különösen veszélyes lehet a rúd mixer és a mixelő edény kése. **Azok nagyon élesek!**
- A munka befejezése után húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozó aljzattól, és tekerje a vezetékét a mixer házára.
- Ne tegye ki a mixert és a tartozékokat 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek. Ez megrongálhatja a mixert.
- Kapcsolja ki a készüléket a tartozékok cseréje, vagy a használat során forgásban lévő alkatrészekhez való hozzáférés előtt.
- A mixer tisztítása előtt **minden esetben** húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózatról.
- Különös figyelmet fordítson a munkavégzésre, amikor gyerekek vannak jelen.
- A készülék nem a gyermekek valamint a fizikailag, szellemileg korlátozott személyek által való használatra készült, vagy olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, hacsak a használat előtt a biztonságukért felelős személy ellátja őket a megfelelő kezelési utasításokkal. A készüléket a használata közben sohasem hagyja felügyelet nélkül.
- Tilos a mixert (alapgépet) vízbe mártani és folyó víz alatt mosni.
- Ne mossa az összeszerelt tartozékokat.
- A ház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószereket emulzió, paszta, stb. Ezek egyebek között eltávolíthatják a grafikai jeleket, mint pl. jelölések, mércék, figyelmeztetések, stb.

- **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.**
- 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 pillanataiban.
- Ne használja a merülő mixert és a mixelő edényt 3 percnél hosszabb ideig, valamint a habverő- és keverő szárát 10 percnél hosszabb ideig.
- 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.
- 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.

Műszaki adatok

A műszaki adatokat a termék adattáblája tartalmazza.

A motor működésének leghosszabb időtartama:

- habverő és keverő szárrakkal 10 perc
- merülő mixerrel és mixelő edénnyel 3 perc

Pihentetési idő (legrövidebb) az újbóli bekapcsolás előtt 20 perc

A készülék zajszintje (L_{WA}):

- habverő és keverő szárral állványon, 80 dB/A
- merülő mixerrel 80 dB/A
- mixelő feltéttel (381 mixer) 84 dB/A

A mixerek II. érintésvédelmi osztályban készültek. 

A berendezés megfelel a vonatkozó magyar és európai biztonsági szabványoknak.

A Zelmer mixerek megfelelnek a következő direktíváknak:

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

A termék adattábláján CE jelöléssel lett ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése (A. ábra)

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

ZELMER mixer típusok (B. ábra)

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

- A ház alsó részén került kiképzésre egy mélyedés, ami lehetővé teszi a csatlakozó vezeték feltekerését a készülékre.

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

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

A mixer előkészítése

Munkavégzés habverő és keverő szárukkal (D. ábra)

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

Ezeknek a helytelen felerősítése a munkavégzés közben kiesését eredményezheti.

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

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

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



Munkavégzés passzírozó tárcsával (E. ábra)

- A passzírozó tárcsa a főtt zöldségek és gyümölcsök szítán keresztül történő passzírozására szolgál, mint pl. sárgarépa, burgonya, paradicsom, alma. Részben helyettesíti a rúd mixer funkcióját.
- 1 Helyezze a passzírozó tárcsát a foggal jelölt habverő száruk rányomva azt alulról.
 - 2 Tegye a habverő száruk a csillaggal jelölt fészekbe.

Edény (12)

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

A rúd mixer használata (F. ábra)

A rúd mixert az alábbiakra használhatja:

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

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

- ① Könnyedén nyomja meg a tolózárat, majd tolja el az ábrán bemutatott irányba.
- ② Helyezze a rúd mixer menetes részét a mixer ház furatába és jobbra csavarja be teljes mértékben.

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

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

Munkavégzés mixelő edénnyel (G. ábra)

FIGYELEM! A mixer használatának egész ideje alatt tartsa azt a kezében.

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

- 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.

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

Helyezze a mixelő edényt a mixer házára oly módon, hogy az edény alján található 3 kitérőlelés bele kerüljön a ház furatába, és egyidejűleg jöjjen létre az edény kuplungjának és a kihajtásnak az összekapcsolódása.

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

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

- ③ Tegye a készítményeket az edénybe, valamint zárja le az adagolóval együtt a fedelet – a munkavégzés alatt az edénybe adagolhat további összetevőket.

Munkavégzés állvánnyal és forgó tállal (H. ábra)

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

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

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

- ① Helyezze a fészekbe a habverő, vagy keverő szárrakat (a korábban már leírt módon).
- ② A takaró lemez elcsúsztatása után (oly módon, mint a rúd mixer használatakor) erősítse a mixer házát az állvány fejére az alábbi módon: Csúsztassa a mixer ház karmait (amelyek a keverő szárrak felszéke 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 hajtsa hátra a fejet a mixer házzal együtt.
- ⑤ A tálat a készítményekkel együtt enyhén emelje meg, és helyezze a peremét az állvány 3 vezető tuskéjére, majd eressze le az állvány alaplapjára.
- ⑥ Eressze le a fejet a rárögzített mixer házzal együtt vízszintes állásba (hallható a rögzítő gomb jellegzetes kattánása).

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

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

A munka befejezése után (I. ábra)

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

Az alkalmazott tartozék függvényében:

- ② A kinyomó szárral nyomja ki a habverő, vagy keverő szárrakat.
- ③ Vegye le a habverőszárról a passzírozó tárcsát.
 - Vegye le az összeszereléssel ellentétes sorrendben a rúd mixert, vagy mixelő edényt.
- ④ Hajtsa hátra az állvány fejt a mixer házzal együtt.
- ⑤ Csavarja el a rögzítő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba ütközésig, és húzza ki a mixer házat a fej rögzítő karmából.
- ④ Csévélje fel a hálózati vezetéket, és a végét tegye a betét alá.

Tisztítás és karbantartás

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

- A habverő és keverő szárrakat edény mosogatószeres melegvízben mossa el.
- A rúd mixert és a mixelő edényt tiszta, melegvíz újbóli mixelésével tisztítsa (a mixer hálózatba 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 mosogatás után a mixer tartozékait szárítsa ki és tárolja száraz helyen.
- A mixer, vagy állvány házát tisztítsa nedves ruhával, majd törölje szárazra.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

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



A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

A gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetés-szerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges 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.	40 – 60 s
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

Stimați Clienți!

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

Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a mixerului

- Conectează mixerul doar la curent electric alternativ de 230 V.
- Nu scoate ștecherul din priză trăgând de cordonul de alimentare.
- Nu porni aparatul dacă cordonul de alimentare este deteriorat sau carcasa este în mod vizibil deteriorată.

Dacă cordonul de alimentare nedetașabil este deteriorat acesta trebuie schimbat de către o firmă de reparații specializată cu scopul de a evita pericolele.

Reparația aparatului poate fi realizată numai de către personal specializat. Reparația necorespunzător efectuată poate provoca pericole serioase pentru utilizator. În cazul apariției defectelor trebuie să se adreseze către un punct de service specializat.

- Nu scoate din recipient elementele de lucru când mixerul este în mișcare.
- Nu atinge cu mâinile elementele echipamentului aflate în mișcare, periculoase sunt în special cuțitele tije de mixare și vasul de mixare. **Sunt foarte ascuțite!**
- După terminarea utilizării scoate din priză rețelei cordonul de racordare și înfășoară pe acționarea mixerului.
- Nu expune mixerul și accesoriile la acțiunea temperaturii mai mari de 60°C. Poți astfel să strici mixerul.
- Deconectează aparatul înainte de schimbarea accesoriilor sau înainte de apropierea către părți ale aparatului aflate în mișcare în timpul folosirii.
- Înainte de curățarea mixerului **întotdeauna** scoate cordonul de racordare din priză de rețea.
- Păstrează o precauție deosebită în timpul funcționării mixerului în prezența copiilor.
- Nu cufunda motorul mixerului în apă și nu îl spăla sub apă curentă.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copii, persoane cu abilități fizice reduse sau cu deficiențe, nici de către persoanele lipsite de experiență sau de cunoștințele necesare folosirii aparatului, până nu sunt instruite de către cei răspunzători de siguranța lor. Nu lăsați niciodată aparatul fără supraveghere în timpul utilizării sale.
- Nu spăla accesoriile montate la acționare.
- Pentru spălarea elementelor exterioare nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsie, lăptoasă, pastă, etc. Acestea pot distruge printre altele simbolurile grafice de informare aplicate precum: gradații, marcări, semne de atenționare, etc.

- Nu 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.**
- 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 folosi tijele de mixare sau vasul de mixare mai mult de 3 minute, iar telurile și agitatoarele mai mult de 10 minute.
- Introdu agitatoarele sau telul cu cremalieră numai în locașul marcat cu steluță.
- Producătorul nu este răspunzător pentru deteriorările produse din cauza folosirii mixerului necorespunzător cu destinația acestuia sau deservirii acestuia incorect.
- 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.

Date tehnice

Parametri tehnici prezenți 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.

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

Zgomotul aparatului (L_{WA}):

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

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

(Fig. A)

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

Tipurile de mixere ZELMER

(Fig. B)

- ✓ accesoriu 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 tluilor din acționarea mixerului.
- Acționarea este echipată în plus cu un buton „turbo” care servește la obținerea imediată a vitezei de rotație ma xime, indiferent de viteza reglată cu ajutorul manetei comutatorului. Aceste butoane au fost amplasate pe partea dreaptă și pe partea stângă a carcasei cu gândul la utilizatorii dreptaci și stângaci. În poziția „0” butonul „turbo” este blocat din punct de vedere mecanic.
- Pe partea de la baza acționării sunt amplasate alăturat una de alta 2 locașuri (orificii), în care se introduc telurile sau agitatoarele.
- În partea superioară a acționării este situat mânerul executat dintr-un material care mărește confortul ținerii în mână a acționării mixerului.
- Pe peretele din spate a acționării se găsește un orificiu

de fixare a tije de mixare sau a vasului de mixare. Acest orificiu este acoperit cu o clapetă mobilă.

- În partea inferioară a acționării este situată o adâncitură precum și o agățătoare care fac posibilă înfășurarea cordonului de racordare în jurul acționării.

Pornirea mixerului și reglarea vitezei dorite (viteze de rotație)

(Fig. C)

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

Pregătirea mixerului pentru funcționare

Funcționarea cu teluri sau agitatoare (Fig. D)

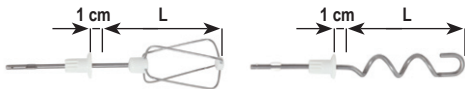
- Telurile sunt destinate pentru baterea spumei, smântâneli pentru creme, pentru frecarea gălbenușurilor cu zahăr, pregătirea cremelor precum și a aluaturilor pentru omlete și clătite.
 - Agitatorul servește la frământarea aluatului frecat, aluaturilor cu drojdie, prăjiturilor din brânză, turtei dulci,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

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

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

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

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



Funcționarea cu discul de pasare (Fig. E)

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

Vasul (12)

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

Funcționarea cu tija de mixare (Fig. F)

Tija de mixare se folosește la:

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

Tija se fixează de acționare după tragerea clapetei.

- ① Apăsăți ușor elementul de închidere, pe urmă deplasați-l în sensul indicat în desen.
- ② Introdu partea filetată a tije în orificiul acționării și răsu-cind-o în dreapta fixează-o până opune rezistență.

Înșurubarea 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 (Fig. G)

ATENȚIE! 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.

- Pe ambele părți ale vasului se află inscripția „500 ml max.” care arată nivelul maxim al produsului la care se poate umple vasul și o scală grafică care indică volumul de la 200 ml la 500 ml.
- ① După tragerea clapetei (la fel ca în cazul tije) fixează vasul în modul următor: Introdu vasul de mixare pe acționare astfel încât cele 3 ieșituri vizibile în josul vasului să intre în canalurile carcasa acționării și totodată să aibă loc conectarea cuplajului vasului cu acționarea mixerului.
 - ② 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.
 - ③ Umples vasul cu produse, precum și pune capacul cu dozator – în timpul funcționării în vas pot fi adăugate produse suplimentare.

Funcționarea cu stativul cu cuva rotativă (Fig. H)

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

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 agățătoarele acționării (care se găsesc lângă orificiile de fixare a agitatoarelor) sub agățătoarele capului stativului.
 - ③ Rotiți butonul de strângere la dreapta, până la refuz, astfel încât mânerul butonului să ajungă în poziție verticală.
 - ④ Apasă butonul agățătorii și concomitent deplasează în spate capul împreună cu acționarea.
 - ⑤ Cuva cu produsele ridică-u ușor, introdu la 3 ieșiturile care se găsesc la stativ și pune pe suport stativul.
 - ⑥ Coboară capul cu acționarea mixerului până la poziția orizontală (se va auzi un clinchet de blocare a butonului agățătorii).
- Pornirea mixerului cu ajutorul manetei comutatorului determină mișcarea rotativă a cuvei și mișcarea 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.

După terminarea utilizării mixerului (Fig. I)

- ① Deconectează mixerul și scoate ștecherul din priză de rețea.

În funcție de accesoriile montate:

- ② Scoate în afară cu ajutorul împingătorului telurile sau agitatoarele.
- ③ Scoate din tel discul de pasare.
- Demontează în mod invers montării tija de mixare sau vasul de mixare.
- ④ Înclină spre spate capul stativului față de acționare.
- ⑤ Rotește butonul rotibil al bornei în sensul invers al acelor de ceasornic până la rezistență și scoate cu o ușoară glisare acționarea din agățătoarele capului.
- ⑥ Înfășoară cordonul de racordare pe acționare și ultima înfășurare introdu-l sub mâner.

Curățarea și conservarea mixerului

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

- Spală cu apă caldă telurile și agitatoarele 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.
- 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.

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
	subțire	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza III – V	4 – 5 min
gros				
Aluat cu drojdie	agitatoare	0,5 kg făină	viteza I 30 s, apoi viteza V	7 – 8 min.

Уважаемые Пользователи!

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

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации миксера

- Подключайте миксер только к сети переменного тока 230 V.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Не включайте прибор, если питающий соединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.

Если питающий провод будет поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.

Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Не вынимайте рабочие элементы из чаши до тех пор, пока миксер не закончит работу.
- Не прикасайтесь к вращающимся элементам, особенно опасны лезвия блендерной насадки и кувшина миксера. **Они очень острые!**
- Окончив работу, отключите прибор от питающей сети, а электропровод намотайте на привод миксера.
- Чтобы не допустить до перегрева мотора, не подвергайте миксер воздействию температуры выше 60°C.
- Всегда выключайте прибор перед сменой оснащения или не затрагивайтесь до насадок во время работы миксера.
- Перед очисткой миксера всегда вынимайте вилку из розетки.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы с миксером в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора. Не оставляйте включенный в сеть или горячий прибор без присмотра.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Запрещается мыть элементы в то время, пока они установлены на приводе.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищае-

мую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.

- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Не рекомендуется использовать блендерную насадку без погружения в продукт. Если продуктом является жидкость, ее уровень не должен превышать половины высоты насадки.
- Следите за тем, чтобы внутри блендерной насадки не попала вода – в противном случае при ее подключении к приводу можно повредить двигатель.
- Запрещается включать миксер с пустым кувшином миксера.
- Следите за тем, чтобы в пространство под кувшином миксера, в котором находится привод, не попала вода - в противном случае при его установке на привод можно залить и повредить двигатель.
- Запрещается устанавливать одновременно венчик и мешалку для теста с зубчиками. Миксер повредится сразу же в момент пуска.
- Запрещается работать с блендерной насадкой или кувшином миксера более 3-х минут, а с венчиками и мешалками для теста более 10 мин.
- Мешалки и венчики с зубчиками вставляйте только в отверстия, обозначенные звездочкой.
- Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования миксера не по назначению или неправильного обращения с ним.
- В целях безопасности всегда используйте кувшин миксера только с закрытой крышкой. Не помещайте в кувшин миксера металлические предметы (ложки, лопатки и т.п.) во время работы блендера. Это может привести к повреждению миксера или же поломке деталей внутри блендера, которые могут попасть непосредственно в перемешиваемый продукт, что влечет за собой угрозу Вашему здоровью или даже жизни.

Техническая характеристика

Технические данные прибора указаны на заводском щитке.

Допустимое время непрерывной работы:

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

Интервал между очередными включениями 20 мин.

Уровень шума (L_{WA}):

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

Миксеры имеют II класс изоляции, не требуют заземления. □

Миксеры ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

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

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство прибора (Рис. А)

- 1 Привод миксера
- 2 Кнопка освобождения насадок
- 3 Ручка переключателя
- 4 Кнопка «turbo»
- 5 Отверстие для венчиков и мешалок
- 6 Отверстие для блендерной насадки
- 7 Вкладка на ручке миксера
- 8 Мешалки для теста: левая/правая (с зубчиками)
- 9 Венчики: левая/правая (с зубчиками)
- 10 Насадка для протирания
- 11 Блендер (Металлическая насадка относится к линии „silver line“)
- 12 Кувшин
- 13 Кувшин миксера
- 14 Дозатор
- 15 Крышка
- 16 Лезвие кувшина миксера
- 17 Подставка
- 18 Головка
- 19 Фиксирующая рукоятка
- 20 Фиксирующий зажим
- 21 Вращающаяся чаша
- 22 Лопатка

Типы миксеров ZELMER (Рис. В)

- ✓ основное оснащение миксера
- дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине

Описание прибора

- Миксер имеет 5 режимов работы (скоростей). Для переключения на необходимую рабочую скорость служит переключатель выбора режима работы с цифровой шкалой: 0, 1, 2, 3, 4 и 5 на кнопке освобождения насадок, с помощью которой мешалки и венчики вынимаются (выталкиваются) из привода миксера.
- Дополнительно привод оснащен кнопкой «turbo», которая предназначена для немедленного переключения на максимальную скорость вращения, несмотря на то, какая скорость была установлена на

переключателе выбора режима работы. Кнопки размещаются с правой или левой стороны корпуса, специально как для правой, так и для левой. Кнопка «turbo» блокируется механически в положении «0».

- В приводе имеются 2 гнезда (отверстия) для закрепления мешалок и венчиков.
- Для более удобного держания миксера в верхней части привода имеется мягкая вкладка.
- На задней сренке привода имеется отверстие для установки блендерной насадки или кувшина миксера. В нерабочем положении отверстие закрывается заслонкой.
- В нижней части привода имеется углубление и зацеп для наматывания и закрепления питающего провода.

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

- 1 Установите выключатель в крайнее левое положение «0».
- 2 Закрепите необходимое приспособление.
- 3 Вложите вилку питающего провода в розетку.
- 4 Чтобы включить миксер, переведите выключатель вправо. Для увеличения оборотов передвиньте ручку переключателя в направлении пол. «5» и выберите необходимую скорость.
- 5 Чтобы немедленно увеличить обороты, несмотря на установленную скорость вращения, нажмите и придержите одну из кнопок «turbo» (с правой или левой стороны корпуса).
- 6 Чтобы вернуться к ранее установленной скорости, необходимо отпустить кнопку «turbo».

Подготовка миксера к работе

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

- Работа с венчиками или мешалками для теста Венчики предназначены для взбивания белков и сливок, для расстирания желтков с сахаром, приготовления кремов, омлетов и теста для блинчиков.
 - Мешалки для теста предназначены для приготовления дрожжевого теста, сырников, теста для пряников и т.п.
 - Венчики для взбивания и мешалки для теста вставляются в отверстия в нижней части миксера.
- 1 Вставьте их в отверстия до упора – до щелчка.

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

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

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

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



Работа с насадкой для протирания (Рис. Е)

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

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

② Вставьте венчик в гнездо на приводе, обозначенное звездочкой.

Кувшин (12)

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

Работа с блендерной насадкой (Рис. F)

Блендерная насадка используется для:

- смешивания жидкостей,
- измельчения вареных овощей и сырых, мягких фруктов,
- приготовления майонеза и различных паст,
- приготовления супов для младенцев.
- измельчения льда (только металлическая насадка).

Отодвинуть заслонку и установить насадку на приводе.

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

② Вставьте насадку резью в отверстие и закрутите вправо до упора.

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

③ Включайте миксер только после погружения блендера в перерабатываемый продукт.

Работа с кувшином миксера (Рис. G)

ВНИМАНИЕ! Во время работы всегда держите миксер в руке.

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

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

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

Установите кувшин миксера на привод так, чтобы 3 выступа на дне кувшина совпали с углублениями на

корпусе привода таким образом, чтобы муфта кувшина и привод миксера соединились.

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

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

Работа с подставкой-основанием и вращающейся чашей (Рис. H)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

● При включении миксера чаша начнет вращаться, а головка с приводом приведет к колебательное движение.

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

Окончание работы (Рис. I)

① Отключите миксер и выньте вилку питающего электропровода из розетки.

В зависимости от установленных приспособлений:

② Освободите (вытолкните) венчики или мешалки.

③ Снимите с венчика насадку для протирания.

- Снимите в обратной последовательности blender-ную насадку и кувшин миксера.
- ④ Отклоните назад головку подставки с приводом.
- ⑤ Поверните рукоятку до упора против часовой стрелки и снимите привод миксера с фиксаторов.
- ⑥ Намотайте питающий электропровод на привод.

Очистка и консервация миксера

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

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

Экология – Забота о окружающей среде

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

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



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

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

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ И ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКСЕРА

БЛЮДО	ПРИСПОСОБЛЕНИЕ	КОЛ-ВО ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ПРОДУКТОВ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ	ВРЕМЯ РАБОТЫ
Детский суп	блендерная насадка	1 литр	I скорость 10 сек, затем V скорость	40 – 60 сек
	блендерная насадка насадка для протирания	0,5 литра	I скорость 10сек, затем V скорость I скорость (через ситечко)	1 – 1,5 мин
Суп-пюре	блендерная насадка	1 литр	I скорость 10сек, затем V скорость	30 – 45 сек
	кувшин миксера	0,5 литра	IV скорость или V скорость	2 мин
Фруктовый коктейль	блендерная насадка	0,5 литра	V скорость	30 – 60 сек
	кувшин миксера	0,15 кг фруктов и 0,3 литра кефира	IV скорость или V скорость	1 – 1,5 мин
Зелень: петрушка, укроп ...	блендерная насадка	1 пучок	II скорость	30 сек
	венчики	1 литр	I скорость 15сек, затем V скорость	1 – 1,5 мин
Тесто для блинчиков	кувшин миксера	0,5 литра	III, IV или V скорость	1 мин
	венчики	из 6 яиц	IV скорость	2 – 3 мин
Взбитые белки	венчики	белки из 5 яиц	V скорость	7 – 8 мин
	венчики	0,25 кг растительного масла	III или IV скорость	4 – 5 мин
Взбитые сливки	венчики	1 литр	II скорость 15сек, затем IV скорость	
	венчики	1 кг	I скорость 15сек, затем V скорость	40 – 60 сек
Картофельный фарш для вареников	венчики	1 кг картофеля и 0,5 кг творога	I скорость 15сек, затем IV скорость	40 – 60 сек
	венчики	0,5 кг	III скорость	45 – 60 сек
Тесто для пряников	венчики	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем III – V скорость	4 – 5 мин
	мешалки для теста			
Дрожжевое тесто	венчики	0,5 кг муки	I скорость 30сек, затем V скорость	7 – 8 мин.
	мешалки для теста			

Уважаеми клиенти!

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

- Миксерът може да се включи само към мрежа с променлив ток 230 V.
- Не изваждайте щепсела от контакта с дърпане за кабела.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.

Ако неотделимият захранващ кабел се повреди, той трябва да бъде сменен в специализиран сервиз, за да се избегне евентуална опасност.

Уредът може да бъде поправян само от квалифицирани специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност се обърнете към специализиран сервиз.

- Не изваждайте от съда работните елементи, когато миксерът работи.
- Не докосвайте с ръце работещите приставки, особено опасни са ножовете на приставката за пасиране и купата за пасиране. **Те са много остри!**
- 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.
- Изключете уреда, преди да смените приставките или преди да докоснете частите, които се движат по време на работа.
- Преди почистване на миксера винаги изваждайте захранващия кабел от електрическия контакт.
- Бъдете особено внимателни по време на работа с миксера в присъствието на деца.
- Не потапяйте задвижващия механизъм на миксера във вода и не го мийте под течаща вода.
- Уредът не е предназначен за използване от деца или лица с ограничени физически или умствени възможности, без опит или познания, докато не бъдат запознати с начина на използване от лицата, отговорни за тяхната безопасност. В никакъв случай не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
- Не мийте приставките, когато са монтирани към задвижващия механизъм.
- За миене на външните елементи не използвайте прекалено силни миешки препарати – емулсии, млека, пасти и др. Те могат да отстранят нанесените инфор-

мационни символи като напр.: скали, обозначения, предупредителни знаци и др.

- **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.**
- 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 използвайте приставката за пасиране или купата за пасиране повече от 3 мин., а приставките за разбиване и бъркалките повече от 10 мин.
- 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.
- От гледна точка на безопасността разбиването на продуктите в каната за разбиване **трябва да става с поставен капак**. Забранено е да се слагат каквито и да било предмети вътре в каната за разбиване като напр.: лъжица, шпатула и др. Това може да доведе до повредата на миксера или счупването на елементите вътре в каната и попадането им направо в разбивания продукт, което представлява опасност за здравето и дори живота на човека.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Допустимо време на работа на задвижващата система:

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

Почивка преди повторно използване (мин.) 20 мин.

Ниво на шум (L_{WA}):

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

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

Миксерите ZELMER отговарят на изискванията на действащите стандарти.

Уредът е съвместим с изискванията на следните директиви:

- Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC.
 - Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.
- Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Устройство на уреда (Рис. А)

- 1 Задвижващ механизъм на миксера 481
- 2 Бутон за сваляне на приставките
- 3 Превключвател
- 4 Бутон „турбо“
- 5 Гнезда на приставките за разбиване или бъркалките
- 6 Отвор на приставката за пасиране
- 7 Наставка на дръжката
- 8 Бъркалки: лява/дясна (със зъбчатка)
- 9 Приставки за разбиване: лява/дясна (със зъбчатка)
- 10 Диск за пасиране
- 11 Приставка за пасиране (Металният накрайник се отнася за линия „silver line“)
- 12 Чаша
- 13 Купа за пасиране
- 14 Мярка
- 15 Капак
- 16 Нож на купата
- 17 Стойка
- 18 Глава
- 19 Регулатор на прикрепващия елемент
- 20 Бутон на прикрепващия елемент
- 21 Въртяща се купа
- 22 Шпатула

Типове миксери ZELMER (Рис. В)

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

Описание на уреда

- Миксерът има 5 скорости. За настройка на отделните скорости на въртене служи превключвателят съгласно цифровите обозначения: 0, 1, 2, 3, 4, и 5, намиращи се на бутон за сваляне на бъркалките и приставките за разбиване от задвижващия механизъм.
- Допълнително задвижващият механизъм има бутон „турбо“, който служи за незабавно включване на мак-

сималната 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.
- От задната страна на задвижващия механизъм се намира отвор за прикрепване на приставката за пасиране или купата за пасиране. Този отвор е затворен с подвижно капаче.
- В долната част на задвижващия механизъм има вдлъбнатина и място за закачване, което дава възможност за навиване на захранващия кабел около двигателя.

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

- 1 Настройте механизма на превключвателя на положение „0“ – крайното положение от лявата страна.
- 2 Прикрепете избраната приставка.
- 3 Пъхнете щепсела на захранващия кабел в електрическият контакт.
- 4 Включете миксера, като преместите превключвателя надясно. (За да увеличите оборотите, преместете превключвателя по посока към положение „5“, изберете желаната скорост на въртене).
- 5 За да увеличите оборотите веднага, без значение каква скорост на въртене е настроена, натиснете и задръжте един от бутоните „турбо“ (от дясната или лявата страна на корпуса).
- 6 Ако искате да се върнете към настроената преди това скорост на въртене, пуснете бутона „турбо“.

Приготвяне на миксера за работа

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

- 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 (Рис. Е)

- Дискът за пасиране служи за пасиране през цедка на варени зеленчуци и плодове като напр: моркови, картофи, домати, ябълки. Отчасти изпълнява функциите на приставката за пасиране.
- ① Поставете диска за пасиране отдолу на приставката за разбиване със зъбчатката.
- ② Пъхнете приставката в гнездото на двигателя, обозначено със звездичка.

Чаша (12)

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

Работа с приставката за пасиране (Рис. F)

Приставката за пасиране се използва за:

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

Приставката се прикрепва към задвижващия механизъм след отваряне на капачето.

- ① Натиснете леко капачето, а след това го преместете в посоката, показана на рисунката.
- ② Сложете винтовата част на приставката в отвора на задвижващия механизъм и я завъртете надясно докрай.

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

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

Работа с купата за пасиране (Рис. G)

ВНИМАНИЕ! През цялото време на работа дръжте миксера с ръка.

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

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

- ① След отваряне на капачето (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.

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

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

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

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

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 Повдигнете леко нагоре купата с продуктите, поставете я на трите издатини, намиращи се на стойката и я сложете върху подставката на стойката.
- ⑥ Свалете главата със задвижващия механизъм на миксера до хоризонтално положение (ще се чуе щракване на бутона на прикрепването).
 - Включването на миксера от превключвателя ще приведе купата във въртливо движение, а главата заедно със задвижващия механизъм – в махаловидно движение.

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

След приключване на работа с миксера (Рис. 1)

- ① Изключете миксера и извадете щепсела от електрическия контакт.
- В зависимост от монтираните приставки:
- ② Свалете с помощта на бутона приставките за разбиване или бъркалките.
 - ③ Свалете от приставката за разбиване диска за пасиране.
 - Свалете по начин обратен на монтажа приставката за пасиране или купата за пасиране.
 - ④ Повдигнете главата на стойката със задвижващия механизъм назад.
 - ⑤ Завъртете регулатора на прикрепващия елемент по посока обратна на часовниковата стрелка докрай и извадете задвижващия механизъм от прикрепващите елементи на главата.
 - ⑥ Навийте хранящия кабел около задвижващия механизъм, а последната намотка пхнете под наставката.

Почистване и поддръжка на миксера

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

- Приставките за разбиване и бъркалките мийте с топла вода с препарат за миене.
- Приставката за пасиране и купата за пасиране измийте с включването им за разбъркване на чиста, топла вода (след включване на миксера към електричеството).
- Зъбчатия елемент на въртящата се купа мийте с помощта на четка за миене на съдове.
- Не мийте приставката за пасиране и купата за пасиране в съдомиялна машина.

- След измиване обърнете купата и излейте водата, която може да е останала в пространството под зъбчатия елемент.
- 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 пликкове (ПЕ) изхвърлете в контейнера за пластмаса.

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



Не го изхвърляйте заедно с битовите отпадъци!!!

Производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ СКОРОСТИ И ВРЕМЕ НА РАБОТА НА МИКСЕРА

ХРАНА	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО НА 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 пандишлан	приставка за разбиване	от 6 яйца	IV скорост	7 – 8 мин.
Маслен крем	приставка за разбиване	0,25 кг растително масло	III или IV скорост	4 – 5 мин.
Бига сметана	приставка за разбиване	1 литър	II скорост 15 сек., после IV скорост	
Картофено пюре	приставка за разбиване	1 кг	I скорост 15 сек., после V скорост	40 – 60 сек.
Плънка за пирожки	приставка за разбиване	1 кг картофи и 0,5 кг сирене	I скорост 15 сек., после IV скорост	40 – 60 сек.
Извара със сметана	приставка за разбиване	0,5 кг	III скорост	45 – 60 сек.
Тесто за медени	рядко	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после III – скорост	4 – 5 мин.
	Гъсто			
Тесто с мая	бържалки	0,5 кг брашно	I скорост 30 сек., после V скорост	7 – 8 мин.

Шановні Клієнти!

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

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації міксеря

- Міксер можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягнучи за провід.
- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженням проводом живлення або корпусом.

Якщо буде пошкоджено суцільний провід живлення, то з метою уникнення небезпеки його слід замінити в спеціалізованому сервісному центрі.

Ремонт пристрою можуть здійснювати лише спеціалісти, які пройшли відповідне навчання. Неправильний ремонт створює небезпеку для користувача. У випадку появи неполадок слід звернутися в спеціалізований сервісний центр.

- Забороняється виймати з посудини робочі елементи під час роботи міксеря.
- Забороняється торкатися руками працюючих елементів оснащення, особливо небезпечними є ножі насадки для змішування і блендера. Вони дуже гострі!
- Після закінчення роботи провід живлення слід від'єднати від електромережі і обернути довкола приводу міксеря.
- Не слід наражати міксер та оснащення на вплив температури, що перевищує 60 °С. Можна пошкодити міксер.
- Завжди слід вимикати міксер перед заміною оснащення та перед тим, як торкнутися рукою рухомих частин (нп. миття, монтаж оснащення і т.д.).
- Забороняється занурювати привод міксеря у воду або мити його під проточною водою.
- Слід зберігати особливу обережність, якщо міксер працює в присутності дітей.
- Обладнання не призначене для користування дітьми та особами з обмеженими фізичними, чуттєвими здібностями, які не мають досвіду або знання, доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особою відповідальною за їхню безпеку. Не залишайте працююче обладнання без нагляду.
- Забороняється мити міксер, не від'єднавши провід живлення від електромережі.
- Забороняється мити оснащення, встановлене на приводі.
- Для чищення зовнішніх елементів не рекомендується їдкі миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, паст і т.д., адже вони можуть пошкодити також інформаційні графічні символи, такі як: шкали, позначки, застережні знаки і т.д.

- Не рекомендовано мити металеві частини в посудомийній машині, оскільки в таких машинах використовуються активні миючі розчини, які можуть спричинити потемніння металу. Мийте руки використовуючи традиційні засоби для миття посуду.
- Насадку для змішування слід застосовувати тільки зануривши її в продукти. У випадку рідини її рівень не повинен перевищувати половини висоти насадки.
- Слід приділяти особливу увагу щоби не залити корпус насадки для змішування – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється включати міксер з пустим блендером.
- Слід приділяти особливу увагу щоби не залити водою нижню частину блендера, де знаходиться муфта – після монтажу на привод може залити двигун.
- Забороняється одночасно підключати мішалку та вінчик для взбивання із зубцями в гніздо приводу – міксер знищиться в момент запуску.
- Рекомендується не використовувати насадку для змішування та блендер довше 3 хв., а вінчики для взбивання та мішалки - довше 10 хв.
- Мішалку або вінчик для взбивання, на яких є шестерня з зубцями, вставляти тільки в гніздо, позначене на міксері символом „зірочка“.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли в наслідок неправильного обслуговування міксеря або використання не за призначенням.
- Ураховуючи безпеку, змішування продуктів у змішувальній кваті **виконувати зі встановленою кришкою**. Забороняється покладати будь-які предмети усередину кваті, тобто: ложку, лопатку та ін. Це може привести до пошкодження міксеря або виламання елементів ізсередини кваті та їхнього потраплення безпосередньо до змішаного продукту, що складає небезпеку для здоров'я, а навіть життя людини.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі приводу.


Допустимий час роботи приводної системи:

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

Тривалість перерви перед повторним використанням (мінімум) 20 хв

Гучність пристрою (L_{WA}):

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

Міксер належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення. 

Міксер „ZELMER” відповідає вимогам державних стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

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

Виріб позначений знаком CE на номінальній панелі.

Складові частини приладу (Рис. А)

- 1 Привод міксеря
- 2 Кнопка виштовхувала
- 3 Важіль перемикача
- 4 Кнопка „turbo”
- 5 Гнізда для збивачок або мішалок
- 6 Отвір для насадки для змішування
- 7 Вкладиш ручки
- 8 Мішалки: ліва/права з зубцями
- 9 Вінчики для взбивання: ліва/права (з зубцями)
- 10 Терка
- 11 Змішувальна насадка (Металева насадка відноситься до лінії „silver line”)
- 12 Посудина
- 13 Блендер
- 14 Дозатор
- 15 Кришка
- 16 Ніж блендера
- 17 Стіяка
- 18 Головка
- 19 Регулятор затиску
- 20 Кнопка зачепу
- 21 Обертальна миска
- 22 Лопатка

Моделі міксерів ZELMER (Рис. В)

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

Опис пристрою

- Міксер має 5 режимів. Для регулювання швидкості обертання служить важіль-перемикач, згідно з цифровими позначками: **0, 1, 2, 3, 4** і **5**, що знаходяться на кнопці виштовхувача, який служить для відключення (випихання) мішалок або збивачок з приводу міксеря.
- Додатково привод оснащений кнопкою „turbo”, яка служить для моментального досягнення максимальної швидкості обертання незалежно від режиму, на якому стоїть важіль перемикача. Ці кнопки розміщені з правої та лівої сторони корпусу, для зручності всіх користувачів. В позиції „0” кнопка „turbo” механічно блокується.
- Внизу приводу поряд знаходяться 2 гнізда (отвори), в котрі підключаються мішалки або вінчики для взбивання.
- У верхній частині приводу на ручці розміщено вкладиш, виготовлений з матеріалу, що полегшує тримання приводу міксеря.

- На задній частині приводу знаходиться отвір для кріплення насадки для змішування або блендера. Цей отвір закривається рухомою засувкою.
- В нижній частині приводу розміщено отвір та виступ, що дозволяють закрутити провід живлення довкола приводу.

Запуск міксеря і настройка бажаного режиму (швидкості обертання) (Рис. С)

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

Підготовка міксеря до роботи

Робота із вінчиками для взбивання або (Рис. D)

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

При неправильному підключенні ці частини під час роботи випадають.

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

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

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



Робота з теркою (Рис. Е)

- Терка призначена для протирання через сито варених овочів і фруктів, таких як: морква, картопля, помідори, яблука. Частково виконує функції насадки для змішування.

① Терку слід насадити на вінчик для взбивання з зубцями.

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

Посудина (12)

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

Робота з насадкою для змішування (Рис. F)

Насадку для змішування використовують щоби:

- змішувати рідини,
- подрібнити варені овочі і м'які сирі фрукти,
- приготувати майонез і різніорідні пасти,
- приготувати суп для немовлят.
- колоти лід (тільки для версії з металевою насадкою).

Необхідно відсунути засувку і прикріпити насадку до приводу.

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

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

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

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

Робота з блендером (Рис. G)

УВАГА! Протягом цілого часу праці тримайте міксер у руці.

Призначений для приготування супів для немовлят, коктейлів і їста для налісників.

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

① Відсунути заглушку (як при використанні насадки) і закріпити блендер наступним чином: Встановити блендер на приводі таким чином, щоби 3 помітні виступи знизу блендера увійшли до заглиблень корпусу приводу і водночас відбулося поєднання муфти блендера і приводу міксера.

② Тримавши за рукоять, повернути блендер в напрямку годинникової стрілки до упору. Поєднання буде правильним тоді, кол 3 виступи увійдуть під корпус приводу, а зачіпка на ребрі блендера перескочить за кулеподібний виступ, що знаходиться на корпусі приводу.

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

Робота з підставкою з обертальною мискою (Рис. H)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Після закінчення роботи міксера (Рис. I)

① Виключити міксер і витягнути штепсель з розетки електромережі.

В залежності від встановленого оснащення:

② Виштовхнути виштовхувачем вінчики для взбивання або мішалки.

③ Зняти з вінчиків для взбивання терку.

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

④ Відхилити головку з приводом назад.

⑤ Відкрити вороток затискача в напрямку проти годинникової стрілки до упору і витягнути привод з зачіпок головки.

⑥ Обгорнути провід довкола приводу, а останній моток сховати під вкладку.

Чищення і консервація

Перед чищенням і консервацією міксера необхідно витягнути штепсель з розетки.

- Вінчики для взбивання і мішалки мити теплою водою з миючими засобами.
- Щоби помити насадку для змішування або блендер мити, слід налити чисту теплу воду і включити міксер (після підключення до електромережі).
- Зубчастий вінець обертальної миски мити за допомогою щітки для миття посуду.
- Миску після миття перевернути і вилити воду, яка могла залишитися під зубчастим вінцем.
- Після миття оснащення міксера слід висушити і перемовувати в сухому місці.
- Корпус приводу або підставки слід очистити вологою ганчіркою, а потім витерти насухо.

Екологія – дбаймо про навколишнє середовище!

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



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

Не викидайте разом з комунальними відходами!!!

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

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ШВИДКОСТІ І ЧАС РОБОТИ МІКСЕРА

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

Gerbiamasis Kliente!

Atidžiai perskaityk šią vartojimo instrukciją. Ypatinę dėmesį atkreipk į darbo saugos nurodymus, kad prietaiso vartojimo metu užkirsti kelią nelaimingiems atsitikimams ir/arba kad išvengtų prietaiso pažeidimų. Vartojimo instrukciją išsaugok, kad būtų galima ją pasinaudoti taip pat vėlesnio vartojimo metu.

Nurodymai dėl darbo saugos ir tinkamo maišiklio vartojimo

- Maišiklį jung vien tik su 230V kintamosios elektros srovės tinklo rozete.
- Atjungiant kištuką nuo elektros tinklo rozetės, netrauk už laido.
- Nepaleisk prietaiso, jeigu maitinimo laidas yra pažeistas arba jeigu prietaiso korpusas yra matomai sužalotas.

Sugedus neatjungiamai instaliuotam maitinimo laidui, saugumo sumetimais jis turi būti keičiamas gamintojo arba specializuoto serviso, arba kvalifikuoto specialisto.

Taisydamas gali atlikti vien tik kvalifikuotas personalas. Netaisyklingai atliktas taisydamas gali sukelti rimtą pavojų vartotojui. Trūkumų atsiradimo atveju kreipkis į specializuotą serviso punktą.

- Neiškirk iš indo darbinį priedų prietaisui veikiant.
- Neliesk rankomis judamųjų prietaiso elementų jų darbo metu, ypač yra pavojingi maišytuvo antgalio, mikserio indo, mini smulkintuvo peiliai bei trupintuvo diskas. **Yra labai aštrūs!**
- Užbaigus darbą prijungimo laidą atjung nuo elektros tinklo rozetės ir užvyniok jį ant maišiklio pavaros.
- Nestatyk maišiklio ir jo priedų į aukštesnės negu 60°C temperatūros poveikį – gali pažeisti maišiklį.
- Prieš keisdamas priedus arba prieš prisiartindamas prie prietaiso vartojimo metu dirbančių dalių – išjung prietaisą.
- Prieš pradėdamas valyti maišiklį, **visada** ištrauk prijungiamąjį laidą iš elektros tinklo rozetės.
- Būk ypač atsargus vartojant maišiklį prie vaikų.
- Šis prietaisas neskirtas naudotis vaikams ar žmonėms su ribotais fiziniais, jusliniais ar psichiniais gebėjimais ar neturintiems pakankamai žinių ar patirties, be asmens, atsakingo už jų saugumą, priežiūros arba šiam nesuspažindinus jų su prietaiso naudojimo principu.
- Prietaiso vartojimo metu niekada nepalik jo be priežiūros. Neprireisk prie prietaiso vaikų. Vaikai turi būti priežiūrimi, užtikrinant negalimumą jiems prietaisu žaisti.
- Nenardink maišiklio pavaros į vandenį bei neplauk jos po tekančiu vandeniu.
- Neplauk priedų nenuėmus jų nuo pavaros.
- Išorinių priedų plovimui nevertok agresyvių detergentų tokių, kaip emulsijos, pieneliai, pastos ir pan. Jie gali tarp kitko pašalinti ant elementų paviršiaus esančius informacinius grafinius simbolius tokius kaip skalės padalinimus, paženklinius, įspėjamuosius ženklus ir pan.

- Neplauk metalinių dalių indaplovėse. Agresyvūs valikliai vartojami šiuose įrenginiuose sukelia metalinių dalių tamsėjimą. Plauk jas rankomis, vartojant tradicinius indams plauti skirtus skysčius.
- Nevartok smulkinimo antgalio nepanardinus jo į produktus, o skysčio atveju jo lygis negali viršyti pusės antgalio aukščio.
- Žiūrėk, kad smulkinimo antgalio korpuso vidus nebūtų užpildytas vandeniu – sumontavus ant pavaros vanduo gali patekti į variklį.
- Nevartok smulkinimo priedo su tuščiu smulkinimo puodeliu.
- Žiūrėk, kad smulkinimo puodelio apatinė ertmė, kurioje yra sankaba neužsipiltų vandeniu – sumontavus ant pavaros, vanduo gali patekti į variklį.
- Neįdėk tuo pat metu maišymo ir plakimo priedų su krumpliaraičiu į pavaros lizdą – maišiklio paleidimo atveju prietaisas gali būti sunaikintas.
- Neįjunk darbu rankinio maišytuvo antgalio arba mikserio indo ilgiau negu 3 min., o plaktuvo ir maišytuvų ilgiau negu 10 min.
- Maišymo arba plakimo priedus įdėk tik į žvaigždute paženklintą lizdą.
- Gamintojas neatsako už žalos kilusias vartojant maišiklį ne pagal paskirtį arba netinkamai jį aptarnaujant.
- Saugos sumetimais produktų smulkinimas mikserio inde turi būti atliekamas uždarius indą dangteliu. Draudžiama dėti į indo vidų bet kokius daiktus, kaip pavyzdžiui: šaukštą, mentelę ir pan. Tai gali sukelti mikserio pažeidimą arba jo vidinių elementų išlaužymą ir pasekmėje - nuolaužų patekimą į sumiksuotą produktą, kuo sukeliama pavojus žmogaus sveikatai ar net gyvybei.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra pateikti gaminio nominalių duomenų skydelyje.

Leistinas pavaros mazgo darbo laikas:

- su maišymo, plakimo priedais: 10 min.
- su smulkinimo antgaliu arba su smulkinimo puodeliu 3 min.

Pertrauka prieš pakartotinai naudojant (min.) 20 min.

Prietaiso triukšmas (L_{WA}):

- su maišymo, plakimo priedais, su smulkinimo antgaliu, ant stovo 80 dB/A
- su smulkinimo puodeliu (381) 84 dB/A

Maišikliai pagaminti su II klasės izoliacija nereikalauja žemimo. □

ZELMER maišikliai atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Prietaisas atitinka šių direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos įrangų (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetinio suderinamumo (EMC) – 2004/108/EC.

Gaminys nominalių duomenų skydelyje yra paženklintas CE ženklu.

Prietaiso konstrukcija

(Pav. A)

- 1 Maišiklio pavara
- 2 Stūmiklio mygtukas
- 3 Perjungiklis
- 4 „Turbo“ mygtukas
- 5 Plakimo šluotelių arba minkymo kablių lizdai
- 6 Smulkinimo antgalio anga
- 7 Laikymo įdėklai
- 8 Minkymo kabliai: kairysis/dešinysis (su krumpliaračiu)
- 9 Plakimo šluotelės: kairioji/dešinioji (su krumpliaračiu)
- 10 Trynimo diskas
- 11 Smulkinimo antgalis (Metalinis antgalis skirtas linijai „silver line“)
- 12 Puodelis
- 13 Smulkinimo puodelis
- 14 Dozatorius
- 15 Dangtelis
- 16 Puodelio peilis
- 17 Stovas
- 18 Galvelė
- 19 Blokiruotės rankenėlė
- 20 Fiksatoriaus mygtukas
- 21 Sukamasis dubuo
- 22 Lopetėlė

ZELMER maišiklių tipai

(Pav. B)

- ✓ pagrindiniai maišiklio priedai
- papildomus priedus galima pirkti parduotuvėse

Prietaiso aprašymas

- Maišiklis turi 5 greičio bėgius. Paskiri apsisukimų greičiai nustatomi perjungikliu sutinkamai su skaitmeniniais ženklinimais: 0, 1, 2, 3, 4 ir 5, pažymėtais ant stūmiklio mygtuko skirto išimti (išstumti) minkymo kablius arba plakimo šluoteles ir maišiklio pavaros.
- Papildomai pavara yra aprūpinta „turbo“ mygtuku, skirtu tuojau pat pasiekti maksimalų apsučių greitį nežiūrint kokio greičio bėgis yra nustatytas perjungikliu. Tie mygtukai yra įtaisyti iš abiejų pavaros korpuso pusių atsižvelgiant į dešiniarankius ir kairiarankius vartotojus. „Turbo“ mygtukas „0“ pozicijoje yra mechanškai užblokuotas.
- Pavaros apačioje šalia savęs yra 2 lizdai (skylės) į kurias yra įkišamos plakimo šluotelės arba minkymo (maišymo) kabliai.
- Viršutinėje pavaros dalyje yra laikymo įdėklai pagaminti iš medžiagos padidinančios maišiklio pavaros laikymo komfortą.
- Užpakalinėje pavaros sienelėje yra anga smulkinimo antgaliui arba smulkinimo puodeliui įtvirtinti. Ši anga yra uždengta judamuoju sklėsčiu.

- Pavaros apatinėje dalyje atsiranda įleidimas ir užkaba, kurios leidžia apvynioti elektros laidą aplink pavara.

Maišiklio paleidimas ir norimo bėgio

(apsukų greičio) nustatymas

(Pav. C)

- 1 Nustatykite perjungiklį į „0“ poziciją – į kairiąją galinę padėtį.
- 2 Įtaisykite pasirinktą priedą.
- 3 Įkiškite prijungiamojo laido kištuką į elektros tinklo rozetę.
- 4 Įjungite maišiklį stumdami perjungiklį į dešinę. (Norint padidinti apsisukimų greitį, perstumkite perjungiklį „5“ pozicijos kryptimi pasirinkdami norimą apsučių greitį).
- 5 Tam, kad tuojau pat padidintumėte apsisukimų greitį nežiūrint koks greitis yra nustatytas perjungikliu, nuspauskite iki galo vieną iš „turbo“ mygtukų (iš dešinės arba iš kairės korpuso pusės) ir laikykite jį nuspaustoje būklėje.
- 6 Norint grįžti į anksčiau nustatytą apsisukimų greitį atleiskite „turbo“ mygtuką.

Maišiklio paruošimas darbui

Darbas su plakimo šluotelėmis arba su minkymo (maišymo) kabliais (Pav. D)

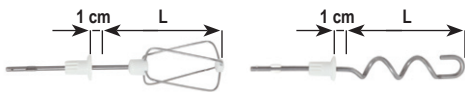
- Plakimo šluotelės yra skirtos plakti putas, kremines grietinėles, sutrinti trynį su cukrum, pagaminti kremus bei tešlas ometams ir lietiniams.
 - Minkymo kabliai yra skirti minkyti trinamas tešlas, mielines tešlas, tešlas plokštainiams su sūriu, meduoliams ir pan.
 - Plakimo šluoteles ir minkymo kablius įtaisyti galima pavaros apačioje esančiuose lizduose.
- 1 Įsprauskite juos iki jaučiamo pasipriešinimo – kad spragtuokai užsifiksuotų.

Netinkamai šiuos priedus įstačius jie darbo metu iškrenta.

- 2 Minkymo kablius arba plakimo šluoteles su krumpliaračiais įtaisykite žvaigždute paženkintame lizde.

Priešingai minkymo kablio įdėjimas sukelia tešlos kėlimą (tešlos iš indo ištraukimą).

Esančių inde produktų lygis negali viršyti plakimo šluotelėlių arba minkymo kablių darbinės dalies aukščio (L).



Darbas su trynimo disku (Pav. E)

- Trynimo diskas tarnauja virtų daržovių ir vaisių, tokių kaip morkos, bulvės, pomidorai, obuoliai pertrinimui per sieta. Dalinai pavaduoja smulkinimo antgalio funkciją.

① Uždėk trynimo diską ant plakimo šluotelės su krumpliaračiu, užmaunant jį iš apačios.

② Įsprausk plakimo šluotelę į žvaigždute paženklintą pavaros lizdą.

Puodelis (12)

Pagamintas iš permatomos plastinės tarnauja kaip talpykla vartojant smulkinimo antgalį.

Darbas su smulkinimo antgaliu (Pav. F)

Smulkinimo antgalis yra taikomas šiems tikslams:

- skysčiams maišyti.
- virtoms daržovėms ir minkštiems sunokusiems vaisiams smulkinti.
- majonezui ir visokio tipo pastoms gaminti.
- kūdikiams sriubeles ruošti.
- ledo trupinimui (liečia tik metalinį antgalį).

Antgalis įvirtinamas pavaroje atidarius skląstį.

① Lengvai nuspausk skląstį, o po to perstumk paveikslė nurodyta kryptimi.

② Įstatyk sriegtą antgalio galą į pavaros angą ir sukant į dešinę prisuk iki pasipriešinimo.

Netikslus smulkinimo antgalio prisukimas gali sukelti pavaros sankabos arba paties antgalio sunaikinimą.

③ Panardinus antgalį į apdirbamus produktus įjung maišiklį.

Darbas su smulkinimo puodeliu (Pav. G)

DĖMESIO! Smulkinimo metu visą laiką laikyk maišiklį rankoje.

Smulkinimo puodelis yra skirtas ruošti sriubeles kūdikiams bei gaminti kokteilus ir tešlą lietiniams.

- Iš abiejų puodelio pusių yra užrašas „500 ml max“, kuris nurodo maksimalų produktų kiekį, koį galima į puodelį patalpinti bei grafinė skalė rodoma talpą nuo 200 ml iki 500 ml (kaip parodyta paveikslė – šalia).

② Atidarius skląstį (kaip antgalio vartojimo atveju) įvirtink puodelį šiuo būdu:

Uždėk smulkinimo puodelį ant pavaros taip, kad 3 iš apačios puodelio matomi iškyšuliai įeitų į pavaros korpuse esančias išimas ir kad tuo pat metu puodelio ir maišiklio pavaros sankaba susijungtų.

③ Laikant pavara už rankenos apšuk puodelį pagal laikrodžio rodyklų kryptį iki pasipriešinimo. Tinkamas sujungimas bus tada, kada 3 iškyšuliai įeis po pavaros gaubtu, o spragtukas ant puodelio briaunelės peršoks už pavaros gaubte esančio rutulinio iškyšulėlio.

④ Pripildyk puodelį produktais bei uždėk dangtelį su dozatoriumi – darbu metu galima į puodelį pridėti papildomus produktus.

Darbas su stovu ir besisukančiu maišymo dubeniu (Pav. H)

Stovas su įtaisyta pavara palengvina darbą su plakimo šluotelėmis arba su minkymo kabliais, kadangi darbu metu vartotojo rankos yra „laisvos“.

Pavara sumontuota ant stovo galvelės darbu metu saviminiu būdu sukelia galvelės švytuoklinį svyravimą ir tuo pat metu dubens su maišomais produktais sukimašį. Darbu su stovu yra skirti vien tik specialiai tam pritaikytos plakimo šluotelės ir minkymo kabliai. Turinčio stovą maišiklio komplekte yra vienas minkymo kablys ir viena plakimo šluotelė su krumpliaračiu.

① Įstatyk į pavara plakimo šepetėlius arba minkymo (maišymo) kablius (anksčiau aprašytu būdu).

② Atidarius skląstį (kaip antgalio vartojimo atveju) įvirtink pavara stovo galvelėje šiuo būdu: įvesk pavaros fiksatorius (esančius arti prie maišymo priedų įtaisyimo angų) po stovo galvelės užkabinimų.

③ Prisukantį ratuką pasukite į dešinę iki galo, taip kad ratuko rankenėlė atsirastų vertikaloje padėtyje.

④ Nuspausk fiksatoriaus mygtuką ir tuo pat metu atlenk stovo galvelę kartu su pavara atgal.

⑤ Dubenį su produktais lengvai pakelk, uždėk ant 3 stovė esančių iškyšulių ir pastatyk ant stovo pagrindo.

⑥ Nuleisk galvelę su maišiklio pavara į horizontalią poziciją (išgirsi blokiruotės mygtuko spragtelėjimą).

- Maišiklio įjungimas perjungiklio pagalba sukels dubens sukimašį aplink jo ašį ir galvelės su pavara švytuoklės tipo svyravimą.

Darbo metu negalima blokuoti nei stabdyti švytuoklinio svyravimo, nes tai gali sukelti stovo pažeidimą.

Užbaigus darbą su maišikliu (Pav. I)

① Išjung maišiklį ir ištrauk kištuką iš elektros tinklo rozetės.

Priklausomai nuo sumontuotų priedų:

② Išstumk stūmiklį plakimo šluoteles arba minkymo kablius.

③ Nuimk nuo plakimo šluotelės trynimo diską.

- Nuimk atvirkščia montavimui tvarka smulkinimo antgalį arba smulkinimo puodelį.

④ Atlenk stovo galvelę su pavara atgaline kryptimi.

⑤ Pasuk užspaudiklio rankenėlę atvirkščia laikrodžio rodyklų sukimosi kryptimi iki pasipriešinimo ir ištrauk pavara iš galvelės fiksatorių.

⑥ Užvyniok prijungimo laidą aplink pavara.

Maišiklio valymas ir konservavimas

Prieš pradėdant maišiklį valyti ir konservuoti, reikia atkreipti dėmesį, kad kištukas būtų ištrauktas iš elektros tinklo rozetės.

- Plakimo šluoteles ir minkymo kablius plauk šiltu vandeniu su plovimo priemonėmis.
- Smulkinimo antgalį arba smulkinimo puodelį plauk pakartotinai maišant švarų, šiltą vandenį (prijungus maišiklį prie elektros tinklo).
- Dantytą sukamojo dubens karūną plauk šepetėliu vartojamui indams plauti.
- **Neplauk smulkinimo antgalio ir smulkinimo puodelio indaplovėje.**
- Dubenį nuplovus apversk ir išpilk vandenį, kuris galėjo likti ertmėje po dantytą karūną.
- Nuplautus maišiklio priedus išdžiovink ir laikyk sausoje vietoje.
- Pavaros bei stovo korpuso paviršius nuvalyk drėgnu skudurėliu, o po to visiškai nusausink sausa šluoste.

Ekologija – rūpinkimės aplinka

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkosaugos. Tai nėra nei sunku nei pemelyg brangu. Tuo tikslu: kartoninę pakuotę perduok i makulatūros surinkimo punktą, polietileno (PE) maišelius įmesk į plastmasių kaupimo konteinerį.



Susinaudojusį prietaisą perduok i atitinkamą atliekų surinkimo punktą, kadangi esantys prietaise pavojingi komponentai gali sukelti pavojų aplinkai.

Neišmesk kartu su komunalinėmis atliekomis!!!

Gamintojas neneša atsakomybės už galimus nuostolius sukeltus prietaisą vartojant ne pagal jo paskirtį arba netinkamai jį aptarnaujant.

Siekdamas prisitaikyti prie teisės aktų, normų, direktyvų arba konstrukcinių, prekybinių, estetinių ir kitokiais sumetimais gamintojas palieka sau teisę kiekvienu momentu gaminį modifikuoti be ankstesnio apie tai įspėjimo.

REKOMENDUOJAMI MAIŠIKLIO GREIČIAI IR DARBO LAIKAS

PATIEKALAS	PRIEDAS	PERDIRBAMO PRODUKTO KIEKIS	REKOMENDUOJAMI GREIČIAI	DARBO LAIKAS
Sriuba vaikams	smulkinimo antgalis	1 litras	1 bėgis 10s, po to V bėgis	40 – 60 s
Daržovių piure vaikams	smulkinimo antgalis	0,5 litro	1 bėgis 10s, po to V bėgis	1 – 1,5 min.
	trymimo diskas		1 bėgis per sietelį	
Sriuba-kremas	smulkinimo antgalis	1 litras	1 bėgis 10s, po to V bėgis	30 – 45 s
	smulkinimo puodelis	0,5 litro	IV arba V bėgis	2 min.
Vaisių kokteilis	smulkinimo antgalis	0,5 litro	V bėgis	30 – 60 s
	smulkinimo puodelis	0,15 kg vaisių ir 0,3 litro kefiro	IV bėgis arba V bėgis	1 – 1,5 min.
Žalumynai: petražolės, krapai	smulkinimo antgalis	1 ryšelis	II bėgis	30 s
Tešla Ietiniams	plakimo šluotelės	1 litras	I bėgis 15 s, po to V bėgis	1 – 1,5 min.
	smulkinimo puodelis	0,5 litro	III, IV arba V bėgis	1 min.
Kiaušinių baltymų putos	plakimo šluotelės	5 kiaušinių baltymų	V bėgis	2 – 3 min.
Tešla biskvitams	plakimo šluotelės	su 6 kiaušiniiais	IV bėgis	7 – 8 min.
Sviestinis kremas	plakimo šluotelės	0,25 kg augalinio sviesto	III arba IV bėgis	4 – 5 min.
Plakta grietinė	plakimo šluotelės	1 kg	II bėgis 15 s, po to IV bėgis	
Bulvių piure	plakimo šluotelės	1 kg	I bėgis 15 s, po to V bėgis	40 – 60 s
Faiškas koldūnams su varške	plakimo šluotelės	1 kg bulvių ir 0,5 kg sūrio	I bėgis 15 s, po to IV bėgis	40 – 60 s
Varškė su grietine	plakimo šluotelės	0,5 kg miltų	III bėgis	45 – 60 s
Tešla meduoliui	skysta	0,5 kg miltų	I bėgis 30 s, po to III – V bėgis	4 – 5 min.
	tanki			
Mielinė tešla	minkymo kabliai	0,5 kg miltų	I bėgis 30 s, po to V bėgis	7 – 8 min.

Cienījamie Klienti!

Lūdzam rūpīgi salasīt šo lietošanas instrukciju. Sevišķi uzmanīgi ievērojiet drošības noteikumus, lai lietošanas laikā izvairītos no nelaimes gadījumiem un/vai nesabojāt ierīci. Lūdzam saglabāt lietošanas instrukciju, lai Jūs varētu to lietot arī vēlākās lietošanas laikā.

Rekomendācijas par drošību un miksera pareizu lietošanu

- Mikseru var pieslēgt tikai pie maiņstrāvas 230 V tīklu.
- Nedrīkst atslēgt ierīci no elektroapgādes viļņot ar vadu.
- Nedrīkst iedarbināt ierīci, kad elektrības vads ir bojāts vai kad ierīces korpuss ir redzami bojāts.

Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, specializētai apkopei vai kvalificētai personai lai izvairītos no bīstamām situācijām.

Ierīci var remontēt tikai apmācīts personāls. Nepareizi pārvadīts remonts var būt par nopietnu bīstamību lieto-tājam. Defektu ierīšanas gadījumos rekomendējam kon-taktēties ar speciālu servisa punktu.

- Nedrīkst noņemt no trauka darba elementu, kad mikseris strādā.
- Nedrīkst pieskarties ar rokā pie ierīces elementiem, kad tie kusto, sevišķi bīstami ir miksera uzliktna, glāzes, mini-blendera nazi un griezēja disks. **Tie ir ļoti asi!**
- Pēc darba pabeigšanas elektrības vadu atslēgt no elek-trības līdzdas un uzvīt uz miksera piedziņu.
- Nepaļaut mikseru un piederumu temperatūrai virs 60°C – tas var bojāt mikseru.
- Izslēgt ierīci pirms piederumu mainīšanas vai tuvināša-nai pie elementiem, kas kustos lietošanas laikā.
- Pirms miksera tīrīšanas vienmēr atslēgt elektrības vadu no tīkla līdzdas.
- Būsiet sevišķi uzmanīgi strādādot ar mikseru bērnu klātbūtnē.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (arī bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tie ir atstāti bez uzraudzības vai nelieto ierīci pēc instrukcijas, kas jāpadod par viņu drošību atbildīgai personai.
- Nedrīkst atstāt ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā. Nepieļaut bērnus ierīces tuvumā. Uzraudzīt bērnus, lai pārliecināties, ka tie nevar spēlēt ar ierīci.
- Nedrīkst gremdēt ierīces piedziņu ūdenī, un to nedrīkst mazgāt ar plūstošs ūdens.
- Nedrīkst mazgāt piederumu samontētu uz piedziņas.
- Korpusa mazgāšanai nelietot agresīvu deterģentu emulsi-jas, piena, pastu utt. formā. Tie var likvidēt arī informācijas grafisko simbolu, piem.: skalas, apzīmējumi, brīdinājumi utt.
- Nedrīkst mazgāt metāla elementu trauku mazgāšanas mašīnās. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi tajās mašīnās var būt par to elementu aptumšošanās iemeslu. To var mazgāt tikai ar roku, ar tradicionāliem mazgāšanas šķīdriem.
- Nedrīkst lietot samaisīšanas uzgaļu bez tā nogremdēša-

nas produkto, šķidruma gadījumos līmenis nevar pār-sniegt uzgaļa augstuma pusi.

- Būsiet uzmanīgi, lai nenoliet ūdens samaisīšanas uzgaļa korpusa iekšā – pēc montāžas uz piedziņas var būt aiz-liets dzinējs.
- Nedrīkst lietot mikseru ar tukšo samaisīšanas tvertni.
- Būsiet uzmanīgi, lai nenoliet ūdens samaisīšanas tvert-nes starpā, kur ir sajūgs – pēc montāžas uz piedziņas var būt aizliets dzinējs.
- Nedrīkst vienlaicīgi montēt maisītāju un slotiņu ar zob-ratu piedziņas līdzdā – tas var bojāt mikseru iedarbināša-nas laikā.
- Nedrīkst lietot miksera uzliktnu vai glāzi ilgāk par 3 minū-tēm, un slotiņu un maisītāju ilgāk par 10 minūtēm.
- Maisītāju vai slotiņas ar zobratu novietot tikai līgzdā, apzīmētā ar zvaigznīti.
- Ražotājs nav atbildīgs par kaut kādiem zaudējumiem, ierosinātiem pēc ierīces lietošanas nesaskaņā ar pare-dzēšanu vai pēc nepareizas lietošanas.
- Pēc drošības apsvērumiem, produktu sasmalcināšana sasmalcināšanas glāzē var būt veikta tikai ar novietotu vāku. Nedrīkst novietot jebkuru priekšmetu glāzes iekšā, piem. karote, lāpstiņa utt. Tas var bojāt mikseru vai nolauzt elementus glāzes iekšā, tādi nolauzti elementi var nokļūt tieši uz sasmalcinātu produktu, kas var ierosi-nāt nopietnu risku cilvēka veselībai un pat dzīvei.

Tehniskas informācijas

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta nominālas tabuliņas.


Piedziņas darba pieļaujams laiks:

- ar maisītājiem, slotiņām 10 min.
- ar samaisīšanas uzgaļu vai tvertni 3 min.

Pārtraukums pirms kārtējas iedarbināšanas (min.) 20 min.

Ierīces troksnis (L_{WA}):

- ar maisītājiem, slotiņām, samaisīšanas uzgaļu, statnī 80 dB/A
- ar samaisīšanas tvertni (381) 84 dB/A

Ierīce ir ražotas izolācijas II. klasē, nav nepieciešama iezē-mēšana. 

ZELMER mikseri ievēro spēkā esošo normu prasību.

Ierīce atbild direktīvu prasībām:

- Direktīva par zemsprieguma iekārtām (LVD) – 2006/95/EC.
- Direktīva par elektromagnētisko saderību (EMC) – 2004/108/EC.

Produkts ir apzīmēts ar CE zīmi uz nominālas tabuliņas.

Ierīces konstrukcija

(Zīm. A)

- 1 Miksera piedziņa
- 2 Izspiedēja poga
- 3 Pārslēdzēja svira
- 4 „Turbo” poga
- 5 Slotiņu vai maisītāju līgzdas
- 6 Samaisīšanas uzgaļa caurums

- 7 Turētāja ieliktnis
- 8 Maisītāji: kreisais/labais (ar zobratu)
- 9 Slotiņas: kreisā/labā (ar zobratu)
- 10 Rīvēšanas disks
- 11 Samaisīšanas uzgalis (Metāla uzgalis ir paredzēts līnijai „silver line”)
- 12 Tvertne
- 13 Samaisīšanas tvertne
- 14 Dozētājs
- 15 Vāks
- 16 Tvertnes nazis
- 17 Paliktnis
- 18 Galviņa
- 19 Spailes rokturis
- 20 Āķa poga
- 21 Rotējama bļoda
- 22 Lāpstiņa

ZELMER mikseru tipi (Zīm. B)

- ✓ miksera galvenā apgādāšana
- papildu aprīkošana var būt pirka veikalos

Ierīces apraksts

- Mikserim ir 5 ātrumi. Lai uzstādīt attiecīgu ātrumu, liekojiet pārslēgšanas sviru, saskaņā ar ciparu apzīmējumiem: 0, 1, 2, 3, 4 un 5, kas atrodas uz izspiedēja pogas, paredzētas maisītāju vai slotiņu noņemšanai (izspiešanai) no miksera piedziņas.
- Papildī, piedziņa ir apgādāta ar „turbo” pogu, kura atļauj bez kavēšanas sasniegt maksimālu ātrumu, neatkarīgi no uzstādītās ātruma pārslēdzēja pozīcijas. Tās pogas ir novietotas korpusa labā un kreisā pusē, lai būtu ērti lietotājiem, kas lieto labu vai kreisu roku. Pozīcijā „0” „turbo” poga ir mehāniski nobloķēta.
- Uz piedziņas apakšējās daļas ir novietotas 2 ligzdas (caurumi), paredzētas slotiņu vai maisītāju novietošanai.
- Piedziņas augšējā daļā atrodas turētāja ieliktnis, ražots no materiāla, kas paaugstina lietošanas un turēšanas komfortu.
- Piedziņas aizmugurējā sienā ir caurums samaisīšanas uzgaļa vai tvertnes stiprināšanai. Caurums ir apsegts ar pārbīdāmu vāciņu.
- Pievada apakšējā daļā atrodas caurums un fiksators, kas dod iespēju aptīt elektrības vadu apkārt pievadu.

Miksera iedarbināšana un attiecīga ātruma uzstādīšana (Zīm. C)

- ① Uzstādīt pārslēdzēja sviru „0” pozīcijā – galējā kreisējā pozīcija. Stiprināt izvēlēto ierīci.
- ② Novietot kontaktakšu elektrības ligzdā.
- ③ Ieslēgt mikseru, pārvietojot sviru uz labu.

- ④ Lai paaugstināt ātrumu, pārvietoj sviru „5” pozīcijas virzienā, izvēlējot attiecīgu ātrumu.
- ⑤ Lai paaugstināt ātrumu bez kavējuma, neatkarīgi no uzstādītā ātruma, piespiest līdz pretestībai un paturēt piespiesto vienu no „turbo” pogām (no korpusa labas vai kreisās puses).
- ⑥ Lai atgriezties uz agrāka ātruma, atbrīvojot „turbo” pogu.

Miksera sagatavošana darbam

Darbs ar slotiņām un maisītājiem (Zīm. D)

- Slotiņas ir paredzētas putu, krējumu sakulšanai, olas dzeltenumu slaucīšanai ar cukuru, krēmu un mīklu sagatavošanai omletēm un pankūkām.
 - Maisītāji ir paredzēti slaucīto mīklu izgatavošanai, rauga mīklām, biezeņa pankūkām, piparkūkām utt.
 - Slotiņas un maisītāji ir novietoti ligzdas miksera apakšējā daļā.
- ① Piespiest to līdz pretestībai – līdz āķu slēgšanai.

Nepareiza to daļu novietošana var būt par izkrišanas iemeslu darbā laikā.

- ② Maisītāju vai sutiņas ar zobratu novietoj tikai ligzdā, apzīmētā ar zvaigznīti.

Ja maisītāji ir novietoti pretēji, mīkla būs pacelta (noņemta no trauka).

Produktu līmenis traukā nevar pārsniegt slotiņu vai maisītāju darba daļas augstumu (L).



Darbs ar rīvēšanas disku (Zīm. E)

- Rīvēšanas disks ir paredzēts vārīto dārzeņu un augļu rīvēšanai sietā, piem.: burkāniem, kartupeļiem, tomātiem, āboliem. Daļēji aizstāv samaisīšanas uzgaļa funkciju.
- ① Uzstādīt rīvēšanas disku uz slotiņas ar zobratu, novietojot no apakšējās daļas.
 - ② Ievietot slotiņu piedziņas ligzdā, apzīmētā ar zvaigznīti.

Tvertne (12)

Ražots no caurspīdīga materiāla, ir paredzēts kā tvertne samaisīšanas uzgaļa lietošanas laikā.

Darbs ar samaisīšanas uzgaļu (Zīm. F)

Samaisīšanas uzgaļa ir paredzēta:

- šķidrumsa samaisīšanai.
- vārīto dārzeņu un maigu jēlu augļu sasmalcināšanai.
- majonēzes un citu dažādu pastu pagatavošanai.
- zupu sagatavošanai mazbērniem.
- ledus sasmalcināšanai (attiecas tikai uz metāla uzgali).

Uzgalis ir stiprināts piedziņā pēc vāka pārbīdīšanas.

- ① Delikāti piespiest vāku, pēc tam pārbīdīt virzienā, rādītā uz zīmējuma.
- ② Novietot vītņoto uzgaļa daļu caurumā un rotējot labā pusē, ieskrūvēt līdz pretestībai.

Neprecīza uzgaļa ieskrūvēšana var būt par sajūga vai samaisīšanas uzgaļa sabojāšanas iemeslu.

- ③ Pēc uzgaļa novietošanas pārstrādātā produktā ieslēgt mikseru.

Darbs ar samaisīšanas tvertni (Zīm. G)

UZMANĪBU! Visā darba laikā turēt mikseru rokā.

Samaisīšanas tvertne ir paredzēta zupu sagatavošanai mazbērniem, kā arī kokteiļu un pankūkas mīklu sagatavošanai.

- Tvertnēs nosāpus atrodas uzraksts „500 ml max.” – kas nozīmē maksimālu produkta līmeni, līdz kuram var aizpildīt tvertni, un grafisks mērogs, kas noteic tilpumu no 200 ml līdz 500 ml (saskaņā ar apzīmējumiem blakus zīmējumā).

- ① Pēc aizbīdņa pārvietošanas (kā uzgaļu lietošanas laikā), uzstādīt tvertni sekojoši:

Uzstādīt samaisīšanas tvertni uz dzinēja, lai 3 izvirsījumi tvertnes apakšējā daļā būtu novietoti piedziņas korpusa izgriezumos un vienlaicīgi tvertnes sajūgs būtu savienots ar miksera dzinēju.

- ② Turēšot ar rokturu, pagrieziet tvertni pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz pretestībai. Pareiza savienošana ir realizēta, kad 3 izvirsījumi ir novietoti zem dzinēja korpusa, un tvertnes āķis pāries aiz lodveida izvirsījumu dzinēja korpusā.

- ③ Uzpildīt tvertni ar produktiem un uzstādīt vāku ar dozētāju – darba laikā var pielikt tvertnē citus papildus produktus.

Darbs ar statni ar rotējamo bļodu (Zīm. H)

Statnis ar samontēto piedziņu atvieglo darbu ar slotiņām vai maisītājiem, jo lietotājam ir „brīvas rokas” darba laikā.

Piedziņa uzstādīta uz statņa galviņas darba laika patstāvīgi noved galviņu svārstā kustībā, vienlaicīgi rotējot ar bļodu ar samaisītu produktu.

Ar statni var lietot tikai slotiņu un maisītāju, speciāli paredzētu tādai darbībai. Mikseris ar statni ir komplektā apgādāts ar vienu maisītāju un vienu slotiņu ar zobratu.

- ① Novietot piedziņā slotiņu vai maisītāju (kā aprakstīts agrāk).

- ② Pēc aizbīdņa atvēršanas (kā uzgaļa gadījumā) stiprināt piedziņu statņa galviņā sekojoši: levdīt piedziņas āķu (kas atrodas pie caurumiem maisītāju stiprināšanai) zem statņa galviņas āķiem.

- ③ Pagrieziet skavas ciparpiņu uz labi līdz maksimumam, lai ciparpiņas ietvars uzstādītos vertikāli.

- ④ Piespiest āķa pogu un vienlaicīgi noliekt atpakaļ galviņu ar piedziņu.

- ⑤ Bļodu ar produktiem viegli pacelt, uzstādīt uz 3 āķiem statnī un novietot uz statņa pamata.

- ⑥ Nolaist galviņu ar miksera piedziņu līdz horizontālāi pozīcijai (var būt dzirdēta blokādes slēgšana).

- Miksera iedarbināšana sāks rotēt bļodu un galviņa ar piedziņu sāks svārstīties.

Nedrīkst bloķēt un apturēt kustību darba laikā, jo tas var bojāt statni.

Pēc darba pabeigšanas

(Zīm. I)

- ① Izslēgt mikseru un atslēgt no elektrības ligzdas.

Atkarīgi no uzstādītiem piederumiem:

- ② Izgrūst slotiņus vai maisītājus.

- ③ Noņemot no slotiņas rīvēšanas disku.

- Demontēt pretēji montāžai samaisīšanas uzgaļu vai tvertni.

- ④ Noliekt statņa galviņu ar piedziņu.

- ⑤ Pagrieziet spaiļes regulatoru pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz pretestībai, pēc tam izbīdīt piedziņu no galviņas.

- ⑥ Satīt elektrības vadu uz piedziņas.

Miksera tīrīšana un konservācija

Pirms tīrīšanas un konservācijas pārbaudīt, lai kontaktdakša būtu atslēgta no elektrības tīkla.

- Slotiņu un maisītāju mazgāt ar silts ūdens un mazgāšanas līdzekļiem.
- Samaisīšanas uzgaļu vai tvertni mazgāt ar tīrs silts ūdens samaisīšanu (pēc miksera pieslēgšanas pie elektrības).
- Bļodas zobratu mazgāt ar suku trauku mazgāšanai.
- **Nedrīkst mazgāt samaisīšanas uzgaļu un tvertni trauku mašīnā.**
- Bļodu pēc mazgāšanas apgrieziet un izliet ūdens no zobrata starpas.
- Pēc mazgāšanas miksera piederumu nosusināt un glabāt sausā vietā.
- Piedziņas vai statņa korpusu mazgāt ar mīklu lupatiņu un nosusināt.

Ekoloģija – gādāšana par vidi

Katrs lietotājs var palīdzēt pasargāt vidi. Tas nav grūti un pārāk dārgi. Lai to darīt: kartona iepakojumu nodod makulatūrai, polietilēna (PE) maisu izmest uz konteina plastmasas savākšanai.



Izlieto to ierīci atdod attiecīgā glabāšanas punktā, jo ierīcē esošie bīstami elementi var būt par draudu vidi.

Nedrīkst izmest ierīci ar komunāliem atkritumiem!!!

Ražotājs nav atbildīgs par kaut kādiem zaudējumiem, ierosinātiem pēc ierīces lietošanas nesaskaņā ar paredzēšanu vai pēc nepareizas apkalpošanas.

Ražotājs atstāv sevi tiesību modificēt produktu jebkurā laikā, bez paziņošanas, lai to pielāgotu tiesības aktiem, normām, direktīvām vai pēc konstrukcijas, tirdzniecības, estētiskas vai citiem iemesliem.

REKOMENDĒTI MIKSERA ĀTRUMI UN DARBA LAIKI

ĒDIENS	APGĀDĀŠANA	PĀRSTRĀDĀTA PRODUKTA DAUDZUMS	REKOMENDĒTI ĀTRUMI	DARBA LAIKS
Zupa mazbērniem	samaiššanas uzgalis	1 litrs	I. ātrums 10 sek., pēc tam V. ātrums	40 – 60 s
Dārzeņu biezeni bērniem	samaiššanas uzgalis	0,5 litra	I. ātrums 10 sek., pēc tam V. ātrums	1 – 1,5 min.
	rīvēšanas disks			
Zupa-krēms	samaiššanas uzgalis	1 litrs	I. ātrums 10 sek., pēc tam V. ātrums	30 – 45 s
	samaiššanas tvertne	0,5 litra	IV. ātrums vai V. ātrums	2 min.
Augļu kokteilis	samaiššanas uzgalis	0,5 litra	V. ātrums	30 – 60 s
	samaiššanas tvertne	augļu 0,15 kg un kefīrs 0,3 litra	IV. ātrums vai V. ātrums	1 – 1,5 min.
Zaļumi: pētersīlis, dilles	samaiššanas uzgalis	1 kdilitris	II. ātrums	30 s
Mīkļa pankūkām	slotiņas	1 litrs	I. ātrums 15 sek., pēc tam V. ātrums	1 – 1,5 min.
	samaiššanas tvertne	0,5 litra	III., IV. vai V. ātrums	1 min.
Putas no olas baltumiem	slotiņas	baltumi no 5 olām	V. ātrums	2 – 3 min.
Biskvītu mīkla	slotiņas	no 6 olām	IV. ātrums	7 – 8 min.
Sviesta krēms	slotiņas	augu sviesta 0,25 kg	III. vai IV. ātrums	4 – 5 min.
Putukrējums	slotiņas	1 litrs	II. ātrums 15 sek., pēc tam IV. ātrums	
Kartupeļu biezenis	slotiņas	1 kg	I. ātrums 15 sek., pēc tam V. ātrums	40 – 60 s
Pildījums „krievu pīrāgiem”	slotiņas	kartupeļu 1 kg un biezpiena 0,5 kg	I. ātrums 15 sek., pēc tam IV. ātrums	40 – 60 s
Biezpiens ar krējumu	slotiņas	0,5 kg	III. ātrums	45 – 60 s
Pīpārkūku mīkla	šķidra	miltu 0,5 kg	I. ātrums 30 sek., pēc tam III.-V. ātrums	4 – 5 min.
	bieza			
Rauga mīkla	maisiņāji	miltu 0,5 kg	I. ātrums 30 sek., pēc tam V. ātrums	7 – 8 min.

Austatud Klient!

Loe käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. Eriilst tähelepanu tuleb pöörata ohutu kasutamise tingimustele, et vältida õnnetusi seadmega töötamisel ja/või ära hoida selle vigastamist. Palume kasutusjuhend alles hoida, et võiksite seda lugeda ka edasise kasutamise käigus.

Ohutus- ja õige kasutamise juhised

- Lülita mikser ainult vahelduvvoolu võrku 230 V.
- Ära eemalda pistikut kontaktist juhet tõmmates.
- Ära lülita seadet sisse, kui toitejuhe või korpus on nähtavalt vigastatud.

Kui mitte-eemaldatav toitejuhe on kahjustatud, siis peab selle välja vahetama kas tootja, kvalifitseeritud spetsialist või volitatud remonditöökoda, et vältida ohtlikke olukordi.

Seadme parandamist võivad teostada ainult vastava koolitusega töötajad. Ebaõigelt teostatud remont võib tekitada tõsist ohtu kasutajale. Rikete tekkimisel palume pöörduda volitatud teeninduspunkti poole.

- Ära eemalda seadmest selle elemente, kui mikser töötab.
- Ei tohi puutuda seadme pöörlevaid elemente. Eriti ohtlikud on mikseri, segamismahuti, köögi mini kombaini noad ning samuti purustaja ketas.
- Pärast töö lõppu võta seadme toitejuhe võrgukontaktist ja keera see mikseri mootorile.
- Hoida mikserit ja tavikuid kokku puutest üle 60°C temperatuuriga, et mitte kahjustada seadet.
- Lülita seade välja enne tarvikute vahetamist või liikuvatele osadele lähenemist seadmega töötamise ajal.
- Enne mikseri puhastamist võta seadme toitejuhe alati võrgukontaktist.
- Ole eriti ettevaatlik, töötades mikseriga laste juuresolekul.
- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks füüsiliselt ja psüühiliselt piiratud ja tajuhäiretega isikute (sh laste) poolt, või isikute poolt, kel pole vajalikke oskusi või kogemusi seadme kasutamiseks, juhul kui seadet ei kasutata järelevalve all või kooskõlas kasutusjuhendiga, mille edastas nende isikute ohutuse eest vastutav isik.
- Ära jäta seadet kunagi ilma järelevalveta kasutamise ajal. Hoida seadet lastele kättesaamatus kohas. Lapsed peavad olema järelevalve all, et jälgida, et nad ei mängiks masinaga. Ära pane mikserit vette, ära pese seda voolava veega.
- Ära pese mootorile paigaldatud tarvikuid.
- Ära kasuta seadme väliste elementide pesemiseks agressiivseid detergente emulsioonide, piimade, pastade jms. kujul. Pesemisevahendid võivad muuhulgas eemaldada sealt sellised graafilised sümbolid nagu: märgistused, hoiatusmärgid, skaalad jms.
- Ära pese metallosasid nõudepesumasinas. Sellises seadmes kasutatavad pesemisevahendid põhjustavad metallelementide tumenemise. Pese neid käsitsi, kasutades sealjuures tavalist nõudepesuvedelikku.

- Ära kasuta segamisjalga seda toiduainetesse kastmata, vedelike korral ei tohiks selle tase ületada poolt jala kõrgust.
- Jälgi, et mitte valada vette segamisjala korpuse sisse, pärast segamisjala paigaldamist mootorile võib see valguda mootoris.
- Ära kasuta mikserit tühja segamisnõuga.
- Jälgi, et vesi ei satuks segamisnõu alusesse ruumi, kus paikneb sidur – pärast mootorile paigaldamist võib see valguda mootoris.
- Ära paigalda mootori pesasse samaaegselt visplit ja taignakonksu – võid tekitada mikseri rikke selle käivitamisel.
- Ärge kasutage mikserit või segamismahuti kauem kui 3 minutit, ning kloppsaid kloppimiseks ja otsikuid segamiseks - kauem kui 10 minutit.
- Taignakonksud ja visplid pane ainult tärniga märgistatud pesasse.
- Tootja ei vastuta defektide eest, mida on põhjustanud seadme juhihale mittevastav või väärkasutamine.
- Ohutuse tõttu tuleb tooteid mikseerivas nõus segada kaane all. Keelatud on selliste esemete nagu lusikas, spaatel jms. jätmine nõusse. See võiks põhjustada mikseri vigastusi või elementide purunemist nõu sees, mis võivad seejärel sattuda segatavasse tootesse, põhjustades nii inimelu või tervist ohustava olukorra.

Tehnilised andmed


Tehnilised andmed paiknevad toote andmesildid.

Lubatud tööaeg:

- visplite ja taignakonksudega 10 min.
- segamisjala või segamisnõuga 3 min.
- Vajalik vaheaeg enne uuesti käivitamist (min.) 20 min.

Müratase (L_{WA}):

- taignakonksude, visplite, segamisjalaga, alusel 80 dB/A
- segamisnõuga (381) 84 dB/A

Mikseritel on II klassi isolatsioon ja nad ei vaja maandamist. 

Firma ZELMER mikserid täidavad kehtivate normide nõudeid.

Seade vastab alljärgnevate direktiivide nõuetele:

- Madalpinge direktiiv (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähistusega andmesildil.

Seadme ehitus

(Joonis A)

- 1 Mikseri mootor
- 2 Tarvikute eemaldamise lüliti
- 3 Lüliti hoob
- 4 „Turbo“ lüliti
- 5 Visplite või taignakonksude pesa
- 6 Segamisjala avaus
- 7 Käepideme osa
- 8 Taigna- konksud: vasak/parem (hammasrattaga)

- 9 Visplid: parem/parem (hammasrattaga)
- 10 Riiv
- 11 Segamisjalg (Metallotsik esineb liini „silver line“ toodetel)
- 12 Nõu
- 13 Segamislõu
- 14 Doseerija
- 15 Kaas
- 16 Nõu nuga
- 17 Alus
- 18 Pea
- 19 Klemmi nupp
- 20 Riivi nupp
- 21 Pöörlev kauss
- 22 Spaatel

ZELMER mikserite tüübid (Joonis B)

- ✓ mikseri põhitarvikud
- lisatarvikud on saadaval kauplustes

Seadme kirjeldus

- Mikseril on 5 kiirust. Erivald kiirusi saav valida lülitite: 0, 1, 2, 3, 4 ja 5 abil, mille märgistused paiknevad tarvikuid mootori pesast väljalükkaval lülitil.
- Mootoril on lisaks „turbo“ lüliti, mis võimaldab koheselt saavutada maksimaalse pöördekiiruse olenemata lülitiga valitud kiirusest. Lülitid paiknevad korpuse paremal ja vasakul pool, nii et neid võiksid kasutada nii vasaku ku paremakäelised. Asendis „0“ on „turbo“ lüliti mehaaniliselt blokeeritud.
- Mootori alusel paiknevad 2 pesa (avaust) visplite ja taig-nakonksude paigaldamiseks.
- Mootori ülemises osas on käepideme osa, mis on tehtud mikseri hoidmise mugavust suurendavast materjalist.
- Mootori tagaseinal on avaus segamisjala või segamislõu paigaldamiseks. See avaus on kaetud liikuva kattega.
- Ajami alumises osas asub süvend ning ühendusjuhet ajami ümber kerida võimaldav konks.

Mikseri käivitamine ja kiiruse reguleerimine (Joonis C)

- 1 Pane lüliti hoob asendisse „0“ – äärmine vasakpoolne asend.
- 2 Paigalda vajalik tarvik.
- 3 Pane toitejuhe võrgukontakti.
- 4 Lüliti mikser sisse, liigutades hoob paremale. (Pöõrete lisamiseks liiguta hoobi asendi „5“ suunas, valides soovitud kiiruse).
- 5 Et kiirust koheselt suurendada eelnevalt lülitiga valitud kiiruserežiimist hoolimata, vajuta ühele „turbo“ nuppudest (korpuse paremal või vasakul pool).

- 6 Kui tahad uuesti töötada eelnevalt valitud pöõrlemiskiirusega, vabasta „turbo“ nupule.

Mikseri ettevalmistamine tööks

Töö visplite ja taig-nakonksudega (Joonis D)

- Visplid on mõeldud vahukoore, munavalgete vahustamiseks, munakollase segamiseks suhkruga, kreemide, omleti ja pannkoogitaigna valmistamiseks.
 - Taig-nakonksud on mõeldud hõõrutava taigna, pärmitaigna, kohupiimakoogi, päränikutaigna jms. valmistamiseks.
 - Visplid ja taig-nakonksud pane mikseri all paiknevatesse avaustesse.
- 1 Suru neid kuni riivide sulgumiseni.

Nende tarvikute ebaõige paigaldamine põhjustab nende väljakukkumise töö käigus.

- 2 Pane taig-nakonksud ja visplid hammaslülitiga tärniga tähistatud pesasse.

Taignakonksu vastupidine paigaldamine põhjustab taigna kerkimise (taigna väljatõmbamise nõust).

Toodete tase nõus ei tohi ületada taig-nakonksude või visplite tööosa (L).



Töö riiviga (Joonis E)

- Riiv on mõeldud selliste keedetud juurviljade ja puuviljade nagu porgandid, kartulid, tomatid, õunad riivimiseks. Osaliselt asendab riiv segamislõu funktsiooni.
- 1 Pane riiv hammaslülitiga visplile, lükates ta peale altpool.
 - 2 Paigalda vispel tärniga märgistatud mootori pesasse.

Nõu (12)

Läbipaistvast materjalist valmistatud nõu, mõeldud kasutamiseks segamisjalaga.

Töö segamisjalaga (Joonis F)

Segamisjalga kasutatakse:

- vedelike segamiseks.
- keedetud kõõgiviljade ja tooreste pehmete puuviljade peenestamiseks.
- majoneesi ja mitmesuguste pastade valmistamiseks.
- püreesuppide valmistamiseks väikelastele.
- jää purustamiseks (ainult metallist otsiku puhul).

Segamisjalg tuleb paigaldada mootorile pärast vastava avause peal paikneva katte avamist.

- 1 Vajuta kergelt kätte ja lükka siis joonisel näidatud suunas.
- 2 Pane kruviga jalaosa mootori avausse ja kinnita see tugevalt paremale keerates.

Segamisjala ebapiisav kinnitamine võib põhjustada mootori turvaluku või segamisjala purunemise.

③ Pärast segamisjala tootesse panemist käivita mikser lülitiga.

Töö segamisnõuga (Joonis G)

TÄHELEPANU! Töö ajal hoi a mikserit alati käes.

Segamisnõu on mõeldud väikelaste püreesuppide ja kokteilide ja pannkoogitaigna valmistamiseks.

- Nõu mõlemal poolel on tähis „500 ml max.“, mis näitab toote maksimaalset taset ja graafiline skaala, mis näitab mahtu alates 200 ml kuni 500 ml (nii nagu kõrval oleval joonisel).

① Pärast katte eemaldamist (nagu segamisjala kasutamisel) paigalda nõu:

Paigalda segamisnõu mootorile nii, et 3 nõu allosas paiknevat nukkki lähleksid mootori korpuse soontesse.

② Hoides mootorit käepidemest keera nõu kinni kellaosutite liikumise suunas. Nõu on õieti paigaldatud, kui 3 nukkki lähevad mootori korpuse alla ja nõu ribil olev riiv satub mootori korpusel olevasse ümmargusele nukile.

③ Täida nõu toodetega ja pane sellele doseerijaga kaas – töö käigus võid lisada nõusse toiduaineid.

Töö segamisjala ja pöörleva kausiga (Joonis H)

Alus sellele monteeritud mootoriga kergendab tööd visplite ja taignakonskude kasutamise, kuna kasutajal on töö ajal käed vabad.

Aluse peale paigaldatud mootor põhjustab pea pendelliikumise ja samaaegselt toiduga täidetud nõu pöörlemise.

Alusega töötamiseks on ette nähtud ainult selleks spetsiaalselt kohandatud visplid ja taignakonskud. Alusega mikseri kompleksis on üks vispel ja üks taignakonsk hammaslülidega.

① Paiguta mootoris visplid ja taignakonskud (nii nagu eelnevalt kirjeldatud).

② Pärast katte avamist (nii nagu segamisjalaga töötamisel) kinnita mootor järgnevalt: Pane mootori riivid (paiknevad visplite kinnitamiseks mõeldud avauste lähedal) aluse pea klemmi alla.

③ Keerake klambri nupp paremale kuni lõpuni, nii et nupu käepide oleks vertikaalselt.

④ Kajuta klemmi nupule, kallutades samaaegselt pea koos mootoriga tahapoole.

⑤ Tõsta kausid toiduainetega pisut ülespoole, paiguta see aluse 3 nukile ja pane alusele.

⑥ Lase mikseri mootoriga pea horisontaalasendisse (kuni riivi sulgumise klõpsuni).

- Mikseri käivitamine lülitiga põhjustab kausi pöörlemise ja mootori pea pendelliikumise.

Ära takista ega blokeeri pendelliikumist töö ajal, kuna see võib põhjustada aluse vigastamist.

Pärast töö lõppu

(Joonis I)

① Lülita mikser välja ja eemalda pistik kontaktist.

Olenevalt mikserisse paigaldatud tarvikutest:

② Võta mikserist taignakonskud või visplid.

③ Eemalda vispliid riiv.

- Võta paigaldamisele vastupidises korras lahti segamisjalg ja segamisnõu.

④ Kalluta mootoriga aluse pea tahapoole.

⑤ Keera klemmi nuppi kellaosutite liikumisele vastusuunas ja võta mootor pea riividest välja.

⑥ Keera toitejuhe mootorile.

Mikseri puhastamine ja hooldus

Enne mikseri puhastamist ja hooldust järgi, et pistik oleks seinakontaktist välja võetud.

- Pese mikseri otsikud sooja vee ja pesuvahenditega.

- Pese segamisjalg või segamisnõu, segades sellega puhast sooja vett (pärast mikseri sisselülitamist).

- Pese segamisnõu hammasratas nõudepesuharja abil.

- Ära pese segamisjalga ega kausi masinas.

- Keera nõu pärast pesemist ümber ja vala välja hammasratta alla sattunud vesi.

- Pärast mikseri ja otsikute pesemist kuivata need ja hoi a kuivas kohas.

- Puhasta mootori kate ja mikseri alus niiske lapiga ja seejärel kuivata.

Kaitseme keskkonda

Iga kasutaja võib kaasa aidata keskkonnakaitsele. See ei ole raske ega kulukas. Selleks: anna papist pakendid makulatuuri, polüetüleenist (PE) kotid viska plastmaterjalide konteinerisse.



Anna kasutatud seade üle vastavas kogumiskohta, kuna seadmes olevad ohtlikud elemendid võivad kahjustada keskkonda.

Ära viska seadet välja koos olmejäätmetega!!!

Tootja ei vastuta defektide eest, mida on põhjustanud seadme juhi- selete mittevastav või väärkasutamine

Tootja jätab endale õiguse muudatuste tegemiseks toote juures ilma eelteateta, kui see osutub vajalikuks, et järgida õigusalasid nõudeid, norme ja direktiive või kui seda tingivad konstruktsiooni, äri, esteetilised või muud põhjused.

KIIRUSED JA MIKSERI TÕÕAEG

VALMISTATAV TOIT	TARVIKUD	AINETE HULK	KIIRUSED	TÕÕAEG
Supp lastele	segamisjalg	1 liiter	I kiirus 10s, siis V kiirus	40 – 60 s
Juurviljapüreed lastele	segamisjalg	0,5 liitrit	I kiirus 10s, siis V kiirus	1 – 1,5 min
	riiv		I kiirus (läbi sõela)	
Supp-kreem	segamisjalg	1 liiter	I kiirus 10s, siis V kiirus	30 – 45 s
	segamisnõu	0,5 liitrit	IV kiirus või V kiirus	2 min
Puuviljakokteil	segamisjalg	0,5 liitrit	V kiirus	30 – 60 s
	segamisnõu	0,15 kg puuvilju ja 0,3 liitrit kefiiri	IV kiirus või V kiirus	1 – 1,5 min
Supiroheline: petersel, till	segamisjalg	1 kimp	II kiirus	30 s
	visplid	1 liiter	I kiirus 15 s, siis V kiirus	1 – 1,5 min
Pannkoogitaigen	segamisnõu	0,5 liitrit	III, IV või V kiirus	1 min
Munavalgevaht	visplid	munavalged 5 munast	V kiirus	2 – 3 min
Biskviitkoogi taigen	visplid	6-st munast	IV kiirus	7 – 8 min
Võikreem	visplid	0,25 kg võid	III või IV kiirus	4 – 5 min
Vahukoor	visplid	1 liiter	II kiirus 15 s, siis IV kiirus	
Kartulipüree	visplid	1 kg	I kiirus 15 s, siis V kiirus	40 – 60 s
Kartulipirukate täidis	visplid	1 kg kartuleid ja 0,5 kg kohupiima	I kiirus 15 s, siis IV kiirus	40 – 60 s
Koorega kohupiim	visplid	0,5 kg	III kiirus	45 – 60 s
Koogitaigen	visplid	0,5 kg jahu	I kiirus 30 s, siis III – V kiirus	4 – 5 min
	taignakonksud			
Pärmitaigen	taignakonksud	0,5 kg jahu	I kiirus 30 s siis V kiirus	7 – 8 min

Poštovani klijenti!

Molimo Vas da pročitate ovo upustvo. Posebnu pozornost treba obratiti sigurnosnim uputama, kako tijekom uporabe nebi došlo do nezgode i/ili da se izbjegne oštećenje uređaja. Upustvo treba sačuvati i koristiti tijekom kasnije uporabe uređaja.

Upute što se odnose na sigurnost i pravilnu uporabu miksera

- Mikser uključivati, isključivo na mrežu naizmjenične struje, napona 230 V.
- Ne izvlačiti utikača iz utičnice vukući za priključni kabal nego za utikač.
- Ne dodirivati utikač mokrim rukama.
- Ne uključivati uređaj ako je oštećen kabal za napajanje ili ako je kućište miksera vidljivo oštećeno.

Ako se kabal koji je fiksiran na mikseru ošteti, isti treba biti zamijenjen od strane specijalizirane radionice u cilju izbjegavanja opasnosti.

Popravak uređaja može vršiti isključivo osoblje koje je obučeno za takvu vrstu uređaja. Nepravilno izvršena popravka može izazvati ozbiljne opasnosti za korisnika. U slučaju smetnji treba se obratiti specijalističkom servisu.

- Ne vaditi iz posude radne elemente kada je mikser uključen.
- Ne dodirivati rukama dijelove opreme koje su u pokretu, naročito su opasne oštrice noža dodatka za miksiranje, posude za miksiranje, mini sjeckalice i ploče drobilice. **Jako su oštre!**
- Po završetku rada utikač kabla izvaditi iz utičnice i navinuti ga na mikser.
- Ne izlagati mikser, a niti opremu djelovanju temperature iznad 60°C – može doći do oštećenja miksera
- Isključiti uređaj prije promjene nekog od elemenata opreme ili kod približavanja elementima koji su u pokretu tijekom rada.
- Prije čišćenja miksera, uvijek treba isključiti utikač kabla sa mreže struje. Obratiti posebnu pozornost tijekom rada sa mikserom ako su nazočna djeca.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za opslugu od strane osoba (u tom i djeca) sa smanjenom fizičkom ili psihičkom sposobnošću, a također ni osoba koje nemaju znanja i iskustva, osim ako nisu pod nadzorom ili ako su instruirane za uporabu uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Nikada ne ostavljati uređaj bez nadzora tijekom njegovog rada. Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se nebi igrala uređajem.
- Ne zagnjurivati pogon miksera u vodu ni prati pod tekućom vodom.
- Ne prati i čistiti uređaj sa smontiranom opremom na njemu.
- Za pranje vanjskih elemenata ne koristiti agresivnih deterdženata u obliku različitih emulzija, mlijeka, pasti

i sl. To može uzrokovati brisanje oznaka i informacija na mikseru, koji su nanesene u obliku grafičkih simbola, podioka, oznaka za opasnosti itd.

- Ne prati metalnih dijelova u perilicama za suđe. Agresivna sredstva za čišćenje koja se koriste u takvim uređajima uzrokuju tamljenje gore navedenih metalnih dijelova. Treba prati ručno koristeći tradicionalna sredstva za pranje posuda.
- Ne koristiti nastavke za miksiranje „na prazno“ tj, ako nisu zagnjurjeni u proizvod koji se miksira, a u slučaju tekućine njena razina ne treba prelaziti polovinu dužine nastavka kojim se radi.
- Paziti da se ne zalijeva vodom unutar kućišta u koje ulaze nastavci za miksiranje, jer nakon montaže i puštanja napona može doći do kvašenja motora pogona.
- Nesmije se puštati u rad mikser u praznoj posudi za miksiranje.
- Paziti da ne dođe do zalijevanja vodom prostora ispod posude za miksiranje u kom se nalazi spojica pogona-poslije uključivanja može doći do zalijevanja motora.
- Ne stavljati istovremeno mješač i ubijač u gnijezda pogona-može se time uništiti mikser u momentu njegovog uključjenja.
- Ne koristite dodatka za miksiranje ili posude za miksiranje duže od 3 min., a lopatice i mješalice duže od 10 min.
- Mješač ili ubijač s ozubljenim djelom stavljati isključivo u gnijezda koja su označeno sa zvjezdicom.
- Proizvođač ne odgovara za štetu nastalu uporabom miksera u neodgovarajuće svrhe i na neodgovarajući način.
- Iz sigurnosnih razloga miksiranje proizvoda u posudi mora se održavati u posudi sa poklopcem. Zabranjeno je postavljati predmete u unutrašnjost posude za miksiranje kao što su npr. vlica, lopatica i sl. Može to uzrokovati oštećenja miksera ili elemenata iz unutrašnjosti posude koje se mogu naći u proizvodu koji se miksira, što može ugroziti zdravlje, a čak i život čovjeka.

Tehnički podaci

Tehnički parametri dati su na nazivnoj tablici proizvoda.


Dozvoljeno vrijeme rada sklopa pogona:

- s mješačem ili s ubijačem 10 min.
- s nastavkom za miksiranje ili posudom za miksiranje 3 min.

Vrijeme između isključenja i ponovnog uljučenja (min) 20 min.

Buka uređaja (L_{WA}):

- s mješačem, ubijačem, nastavkom na stalku 80 dB/A
- s posudom za miksiranje (381) 84 dB/A

Mikser je izveden u klasi II izolacije, nije potrebno uzemljenje. 

Mikseri ZELMER ispunjavaju propisima tražene norme.

Uređaj je usuglašen s propisanim direktivama:

- Niskonaponski električni uređaji (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetska kompatibilnost (EMC) – 2004/108/EC.

Proizvod je označen CE na nazivnoj tablici.

Građa uređaja (Sl. A)

- 1 Pogon miksera
- 2 Gumb izbacivanje elemenata za miksiranje(vađenje)
- 3 Poluga prebacivanja brzina
- 4 Gumb „turbo“
- 5 Gnjezdo za umetanje nastavka za miješanje ili nastavka za ubijanje
- 6 Otvor nastavka za miksiranje
- 7 Umetak rukohvata
- 8 Nastavak za mješanje: lijevi/desni (s uzubljenjem)
- 9 Nastavak za ubijanje: lijevi/desni (s uzubljenjem)
- 10 Disk za gnječenje
- 11 Nastavak za miksiranje (Metalni čep odnosi se na liniju „silver line“)
- 12 Posuda
- 13 Posuda za miksiranje
- 14 Dozator
- 15 Poklopac
- 16 Posuda s noževima
- 17 Stalak
- 18 Glava
- 19 Ručica
- 20 Gumb zakačke
- 21 Obrtna posuda
- 22 Lopatica

Tipovi miksera ZELMER (Sl. B)

- ✓ osnovna oprema miksera
- dodatna oprema može se kupiti u prodavaonicama.

Opis uređaja

- Mikser ima 5 brzina. Za podešavanje pojedinih brzina služi poluga za prebacivanje što je označeno brojevima: 0, 1, 2, 3, 4 i 5 i nalazi se na gumbu potiskivača, koji služi za vađenje mješača ili ubijača iz pogona miksera.
- Pogon ima dodatni gumb „turbo“ koji služi za trenutno postizanje maksimalne brzine, bez obzira na brzinu koja je postavljena polugom prebacivača. Ti gumbi su smješteni po lijevoj i desnoj strani oklopa za lijevoručne i desnoručne osobe. U poz. „0“ gumb „turbo“ je mehanički blokiran.
- Na osnovi pogona smještena su 2 gnjezda (otvora) u koje se stavljaju ubijači ili mješači.
- U gornjem dijelu pogona smješten je umetak rukohvata izrađen od materijala koji povećava komfor držanja pogona miksera.
- Na stražnjoj stjenki pogona nalazi se otvor za pričvršćivanja nastavka za miksiranje ili posude za miksiranje. Taj otvor je zaslonjen pokretnim zaslonom.

- U donjem djelu nalazi se pogona nalazi se udubljenje i hvatač koji omogućuje namotanje spojnog cijeva oko pogona.

Pokretanje miksera i podešavanje brzine (obrotna brzina) (Sl. C)

- 1 Postaviti polugu u poz. „0“ – krajnji položaj lijeve strane. Pričvrsti element izabrani za rad.
- 2 Uključiti utikač kabla na utičnicu na mreži.
- 3 Uključiti mikser, pomijeranjem poluge udesno.
- 4 Ako se želi povećati brzina okretanja treba polugu pomjerati u smjeru poz. „5“, birajući tako željenu brzinu okretanja.
- 5 Za trenutno(momentalno) povećanje broja okretaja bez obzira na ranije podešeni broj okretaja, treba jedan od gumba „turbo“ (s desne ili lijeve strane) natisnuti do kraja i držati.
- 6 Ako se želi vratiti na podešenu ranije podešenu brzinu treba pustiti gumb „turbo“.

Príprema miksera za rad

Rad sa nastavcima za mješanje ili s nastavcima za ubijanje (Sl. D)

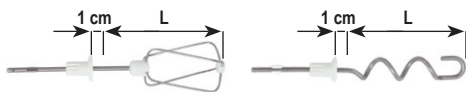
- Nastavci za ubijanje su namijenjeni za pravljenje; pijene, vrhnja, krema, mješanja žumanca sa šećerom, kao i za pravljenje tjesta za omlete i tjesta za palačinke.
 - Nastavci za miješanje služe za izradu ;tjesta, tjesta na kvascima, kolača sa sirom, medenjaka i sl.
 - Nastavci se montiraju u gnjezda koja se nalaze u pogonskoj glavi miksera.
- 1 Kraj nastavaka za miješanje ili ubijanje treba gurnuti u gnjezdo dok se ne osjeti veći otpor i dok ne osjeti zavravljenje na mjesu spajanja s pogonom.

Neodgovarajuće smještanje tih dijelova na mikser izaziva ispadanje istih tijekom rada miksera.

- 2 Nastavke koji imaju ozubljenje, stavljati u isključivo u gnjezda koja su označena zvjezdicom.

Dugačije postavljanje povoduje to da tjesto biva izvučeno iz posude (izvlačenje tjesta iz posude).

Razina proizvoda koji se nalazi u posudi ne treba prelaziti radni dio nastavka (L).



Rad s elementom za gnječenje (Sl. E)

- Disk za gnječenje služi za istiskivanje kroz sito kuhanog povrća i voća kao što su; mrkva, krumpir, paradajz, jabuke itd. To djelomično zamjenjuje funkciju nastavka za miksiranje.
- ① Postaviti disk na nastavak i ozubljenim dijelom na pogon, postavljajući ga odozdo.
 - ② Ubaciti u gnijezdo pogona koje je označeno zvijezdicom.

Posuda (12)

Izrađena je od prozirnoga materijala i služi kao posuda tijekom uporabe nastavka za miksiranje.

Rad s nastavkom (Sl. F)

Nastavak za miksiranje se koristi za:

- miješanja tekućina.
- usitnjavanja kuhanog povrća i sirovog mekanog voća.
- pripremanje majoneza i raznih vrsta pasta.
- pripremanje juha za dojenčad.
- za pretvaranje leda u čestice (odnosi se samo na metalni čep).

Nastavak se montira na pogon, tako što se najprije pomjeri zaslon na gnijezdu u koje se stavlja nastavak.

- ① Natisnuti lagano na zaslon a zatim ga pomjeri u smjeru kako je pokazano na crtežu.
- ② Dio nastavka koji ima navoj staviti u otvor pogona i gnijezdo i okrenuti udesno i tako ga zavrnuti do kraja, sve dok se ne osjeti otpor.

Neodgovarajuće pričvršćen nastavak za miksiranje može dovesti do oštećenje spojnice na pogonu ili samog nastavka.

- ③ Poslije postavljanja nastavka treba ga zagnjuriti u proizvod koji se miksa i uključiti mikser.

Rad s posudom za miksiranje (Sl. G)

POZOR! Cjelo vrijeme treba držati mikser u ruci.

Posuda za miksiranje je namijenjena za pripremanje juha za dojenčad kao i za pripremanje koktela i tjesta za palačinke i sl.

- Sa obadje strane posude nalaze se natpisi „500 ml max.“ koji određuje maksimalnu razinu proizvoda kao i grafički podioci koji označavaju zapreminu od 200 ml do 500 ml (kako je označeno na crtežu).
- ① Poslije oslobađanja zaslona gnijezda (kao pri korištenju nastavka), pričvrstiti posudu kako slijedi: Postaviti posudu za miksiranje tako da 3 izdanka koji su vidljivi na dole posude uđu u otvore na kućištu pogona i tako dođe do priključivanja posude na pogon miksera.
 - ② Držeći glavu pogona miksera za gornji rukohvat treba okrenuti posudu u smjeru kazaljke na satu dok se ne osjeti otpor. Pravilno priključenje će biti tada kada 3 izdanka uđu pod oklop pogona i zavravi se.
 - ③ Napuniti posudu proizvodom i staviti poklopac s dozatorom- tijekom rada može se u posudu dodavati proizvode koje se želi miksirati.

Rad sa stalakom i s obrtnom posudom (Sl. H)

Stalak sa pogonom olakšava rad i korištenje nastavaka za ubijanje i miješanje jer omogućava da korisnik tijekom rada s mikserom ima „slobodne“ ruke.

Pogon koji je smješten u glavi, tijekom rada dovodi do samostalno njihovih glave a istovremeno stavlja posudu s mješanim proizvodima u pokret obrtanja. Za rad sa stalakom namijenjeni su samo nastavci za ubijanje i specijalni mješači za te namijene. U mikseru koji se isporučuje sa stalakom nalazi se jedan ubijač i jedan mješač s ozubljenjem.

- ① Staviti ubijače ili mješače u gnijezdo pogona (kako je ranije opisano).
 - ② Poslije odmicanja zaslona (kao pri korištenju nastavaka) pričvrstiti pogon na stalak na slijedeći način: Postaviti zakačke pogona (koji se nalaze blizu otvora za pričvršćivanje mješača) pod zakačke glave stalka.
 - ③ Okrenite gumb pritezača desno do krajnjeg položaja, tako da se nađe u vertikalnom položaju.
 - ④ Pritisnuti gumb zakačke i istovremeno nageti glavu miksera prema nazad zajedno s pogonom.
 - ⑤ Posudu sa proizvodom lagano podignuti, staviti na tri ispusta koji se nalaze na stalku.
 - ⑥ Spustiti glavu s pogonom miksera u horizontalnu poziciju dok ne dođe blokiranja zavravljenja.
- Uključivanje miksera polugom za priključenje stavlja posudu u obrtanje a glavu sa pogonom lagano gibanje-klatno.

Nesmije se blokirati niti zadržavati kretnje gibanja-njihalo, jer to može oštetiti stalak.

Po završetku rada miksera (Sl. I)

- ① Isključiti mikser i izvuci utikač iz utičnice.
- Ovisno o tome što je od opreme bilo korišteno treba:
- ② Istisnuti izbacivačem nastavke za miješanje ili ubijanje ovisno o tome što je bilo korišteno.
 - ③ Skinuti element za pasiranje.
 - Nastavke za miksiranje i posudu za miksiranje demontirati na obrnut način od montaže.
 - ④ Nageti glavu stalka s pogonom prema natrag.
 - ⑤ Okrenuti ručicom u smjeru obrnuto od kazaljke na satu do otpora i zatim odvojiti pogon od priključka na glavi miksera.
 - ⑥ Pospremiti kabal navijajući ga na pogon miksera.

Čišćenje i održavanje miksera

Prije čišćenje ili drugih radova treba provjeriti da kabal bude odvojen sa mreže.

- Nastavke i posude treba prati toplom vodom s dodatkom srestava za pranje.
- Nastavke za miksiranje ili posude za miksiranje može se oprati miksiranjem čiste tople vode (priključiti mikser na struju).

- Zupčasti vjenac obrtne posude prati četkom za pranje posuda.
- **Nesmije se prati u perilici nastavke za miksiranje i posude za miksiranje!**
- Poslije pranja posude treba je okrenuti, izliti vodu koja može ostati u prostoru ispod zupčastog vjenca.
- Poslije pranja opreme i miksera treba ga osušiti i čuvati na suvom mjestu.
- Oklop pogona i stalka treba čistiti vlažnom krpicom i dobro obrisati na suho.

Ekologija – briga za okoliš

Svaki korisnik može doprinijeti zaštiti okoliša. To nije ni teško ni suviše skupo. U tom cilju treba kartonsko pakiranja predati na sabirno mjesto za sakupljanje starog papira, vrećice od (PE) ubaciti u kontejner za plastiku.



Istrošeni uređaj treba dati na skladište namijenjeno za takve uređaje, budući da se u njemu nalaze sastojci koji mogu biti opasni za okoliš.



Ne bacati u vrećice s komunalnim otpadom!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete uzrokovane upotrebom uređaju na način koji nije u skladu njegovom namjenom ili zbog nepravilne opsluge uređaja.

Proizvođač zadržava pravo modifikacije proizvoda u svakom momentu bez prethodnog informiranja, a sve u cilju prilagodavanja pravnim propisima, normama, direktivama, ili zbog konstruktivnih, trgovačkih ili estetskih razloga.

PREPORUKA ZA BRZINU I VRIJEME RADA MIKSERA

PREPORUČIVA BRZINA	OPREMA	KOLIČINA PRERADIVANIH PROIZVODA	PREPORUČIVA BRZINA	VRIJEME RADA
Juha za dojenčad	Nastavka za miksanje	1 litar	I brzina 10 s, zatim V brzina	40 – 60 s
Pasiranje povrća za djecu	Nastavak za miksanje	0,5 litra	I brzina 10 s, zatim V brzina I brzina (kroz sito)	1 – 1,5 min
	Disk za pasiranje			
Juha, pjena	Nastavak za miksanje	1 litar	I brzina 10 s, zatim V brzina	30 – 45 s
	Posuda za miksanje	0,5 litra	IV brzina ili V brzina	2 min
Voćni kokteli	Nastavak za miksanje	0,5 litra	V brzina	30 – 60 s
	Posuda za miksanje	0,15 kg voćai 0,3 litra kefir	IV brzina ili IV brzina	1 – 1,5 min
Zelenina: peršin, koper	Nastavak za miksanje	1 vezica	II brzina	30 s
Tjesto za palačinke	Ubijači	1 litar	I brzina 15 s, zatim V brzina	1 – 1,5 min
	Posuda za miksanje	0,5 litra	III, IV ili V brzina	1 min
Pijena bjelanca jaja	Ubijači	od 5 jaja	V brzina	2 – 3 min
Tjesto za biscuite	Ubijači	od 6 jaja	IV brzina	7 – 8 min
Kreme s maslacom	Ubijači	0,25 kg biljnog maslača	III lub IV brzina	4 – 5 min
Vrhnje	Ubijači	1 litar	II brzina 15 s, zatim IV brzina	
Krumpir pure	Ubijači	1 kg	I brzina 15 s, zatim V brzina	40 – 60 s
Punjenje za ruske pit. piroškena	Ubijači	1 kg krumpira i 0,5 kg sira	I brzina 15 s, zatim IV brzina	40 – 60 s
Sir s vrhnjem	Ubijači	0,5 kg	III brzina	45 – 60 s
Tjesto za piroge	Rijetko	0,5 kg brašna	I brzina 30 s, zatim III – V brzina	4 – 5 min
	Gusto			
Tjesto na kvascu	Mješaci	0,5 kg brašna	I brzina 30 s zatim V brzina	7 – 8 min

Poštovani Klijenti!

Molimo da pažljivo pročitate ovu instrukciju rukovanja. Posebno obratite pažnju na uputstva odnoseće se na bezbednost, tako da bi u toku korišćenja izbegli povrede i/ili kvar uređaja. Molimo da sačuvate instrukciju, da bi mogli da nju koristite isto tako i kasnije u toku korišćenja.

Preporuke vezane za sigurnost i ispravnog korišćenja

- Mikser uključuj isključivo u mrežu promenljive struje 230 V zaštićene mrežnim osiguračem 16 A.
- Ne vadi utikača sa gnezda vučeći kabl.
- Ne uključuj uređaja, ako napajajući kabl je oštećen ili njegova oplata je oštećena na vidljiv način.

Ako napajajući kabl, stalno pričvršćen, bude oštećen, treba go zameniti u specijalističkom servisu radi izbegnuća opasnosti.

Popravke uređaja može da vrši jedino obučena osoba. Neispravno urađena popravka može prouzrokovati opasnost za korisnika. U slučaju pojave mana savetujemoda se obratite specijalističkom servisu.

- Nemo da vadiš iz posuđa radnih elemenata, dok se mikser kreće.
- Ne diraj rukama elemente uređaja u pokretu, posebno opasne su noževi elementa za miksovanje, čaše za miksovanje, minimalaksera i tanira drobilice. **Ti elementu su mnogo ostri!**
- Nakon završetka rada napojni kabl izvadi iz gnezda i namotaj na pogon miksera.
- Nemoj da izlažeš mikser i opremu na delovanje temperature preko 60°C – možeš da oštetiš mikser.
- Isključi uređaj pre zamene opreme ili pri približavanju delovima, koje se kreću prilikom korišćenja.
- Pre čišćenja miksera, njegove montaže ili demontaže, uvek izvadi napajajući kabl iz gnezda.
- Budi posebno prezan prilikom rada sa mikserom u prisustvu dece.
- Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje od strane osoba (u tome i dece) sa ograničenim fizičkim sposobnostima, sensorskim ili umstvenim, a takođe nije za osbe, koje nemaju znanje ili iskustvo, ukoliko neće biti nadzirane ili obučene kako da koriste uređaj od strane osobe, koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Nikad nemoj da ostavljaš uređaj bez nadzora dok ga koristiš. Nemoj da dopuštaš do uređaja decu. Deca treba da ostanu pod nadzorom, tako da budeš siguran da se ne igraju uređajem
- Nemoj da stavljaš pogon miksera u vodu, niti nemoj da ga pereš pod tekućom vodom.
- Nemoj da pereš opremu dok je montirana na pogonu.
- Za pranje kućišta nemoj da koristiš agresivnih detergentsa kao što su emulsije, mleka, paste itd. One mogu među drugima da odstrane obeležene grafičke informacije, kao što su: skale, oznake, napomene itd.

- Nemoj da pereš metalne delove u mašini za pranje sudova. Agresivna sredstva za čišćenje prouzrokuju tamnjenje tih elemenata. Peri ih ručno sa iskorišćenjem tradicionalnih tekućina za pranje sudova.
- Nemoj da koristiš naglavak za miksovanje ukoliko ga ne staviš u proizvod, u slučaju tekućine, njen nivo ne sme da bude veći nego polovina visine naglavka.
- Pazi da ne sipaš vodu unutra u naglavak za miksovanje - nakon montaže na pogonu može nastupiti sipanje vode u motor.
- Nemoj da uključuješ mikser dok je uska posuda prazna.
- Pazi da ne sipaš vodu u prostor dole kod uske posude, gde se nalazi spojnica – posle montaže na pogonu može da se ukvasi motor.
- Nemoj da stavljaš istovremeno mešalo i žicu za lupanje sa zubčanikom do gnezda pogona – možeš uništiti mikser u trenutku njegovog uključjenja.
- Nemoj da koristiš elemente za miksovanje ili čaše za miksovanje duže nego 3 min., lopatica i mešalica duže od 10 min.
- Mešala i žice sa zubčanikom stavljaš samo do gnezda označenog zvezdicom.
- Proizvođač ne odgovara za štete prouzrokovane korišćenjem uređaja nesaglasno sa njegovom namenom ili nepravilnim rukovanjem.
- Obzirom na sigurnost, misovanje namirica u čaši za miksovanje **mora da bude rađeno sa stavljenim poklopcem**. Zabranjeno je stavljanje u čašu bilo kojih predmeta kao što su: kašika, lopatica itd. jer to može da dovede do oštećenja miksera, unutrašnjostu čaše ili lomljenja elemenata unutra u čaši čiji čestice mogu da uđu direktno u miksovani proizvod, što je opasno za zdravlje a čak i za život čoveka.

Tehnički podaci


Tehnički parametri su dati na tablici sa informacijama.

Dopustimo vreme rada pogona:

- | | |
|--|---------|
| – sa mešalom, žicom za lupanje | 10 min. |
| – sa naglavkom za miksovanje ili uskom posudom za miksovanje | 3 min. |
| Vreme mirovanja pre ponovnog uključjenja (min.) | 20 min. |

Buka uređaja (L_{vA}):

- | | |
|---|---------|
| – sa mešalom, žicom za lupanje, naglavkom za miksovanje, na stalaku | 80 dB/A |
| – sa uskom posudom (381) | 84 dB/A |

Mikseri su građeni u II klasi izolacije, ne zahtevaju uzemljenje. 

Mikseri ZELMER zadovoljavaju zahteve obavezujućih normi.

Uređaj odgovara zahtevima direktiva:

- Niskonaponski električki uređaj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetska kompatibilnost (EMC) – 2004/108/EC.

Proizvod je označen CE na tablici sa informacijama.

Izrada uređaja

(Crtež. A)

- 1 Pogon miksera
- 2 Dugme za oslobađanje
- 3 Vitlo prekidača
- 4 Dugme „turbo“
- 5 Greda žica za lupanje ili mešala
- 6 Otvor naglavka za miksovanje
- 7 Uložak držke
- 8 Mešalice: leva/desna (sa zubčanikom)
- 9 Žica: leva/desna (sa zubčanikom)
- 10 Trenica za pasiranje
- 11 Naglavak za miksovanje (Metalni čep tiče se linije „silver line“)
- 12 Uska posuda
- 13 Uska posuda za miksovanje
- 14 Dozator
- 15 Poklopac
- 16 Nož posude
- 17 Stalak
- 18 Glava
- 19 Prekidač blokade
- 20 Dugme za pričvršćavanje
- 21 Obrtni sud
- 22 Lopatica

Tipove miksera ZELMER

(Crtež. B)

- ✓ osnovna oprema miksera
- dodatnu opremu može da se nabavi u radnjama.

Opis uređaja

- Mikser ima 5 brzina. Za nameštanje pojedinačnih brzina obrta služi vitlo služi džwignia prekidača prema cifrenim oznakama: 0, 1, 2, 3, 4 i 5 koje se nalaze na dugmetu za oslobađanje, koje služi za vađenje (izguravanje) mešala ili žica sa pogona miksera.
- Dodatno pogon je snabden u dugme „turbo“ koje služi za ubrzano dobijanje maksimalne brzine obrta, bez obzira na brzinu nameštenu vitlo prekidača. Ti prekidači nalaze se sa desne i sa leve strane kućišta, s mišlju na lak dostup korisnika desno i levo ručnih. U poziciji „0“ dugme „turbo“ je mehanički blokirano.
- Na dnu pogona nalaze se pored sebe 2 gnezda (otvora), u koja se stavlja žice za lupanje ili mešala.
- U gornjem delu pogona nalazi se uložak ručice urađena od materijala povećavajućeg komforta prilikom držanja pogona miksera.
- Na zadnjem zidu pogona nalazi se otvor za pričvršćavanje naglavka za miksovanje ili uskog posuda za miksovanje. Taj otvor je oslonjen pokretnom preklpokom.

- Donjem delu pogona nalazi se šupljina i držak koji omogućuje namotavanje spojnog ceva oko pogona.

Puštaje u rad miksera i nameštanje

tražene brzine (brzine otvora) (Crtež. C)

- 1 Namesti vitlo prekidača u poziciju „0“ – krajni položaj leve strane.
- 2 Montiraj izabrani alat. Stavi utikač kabla do gnezda mreže.
- 3 Uključi mikser, premeštajući vitlo desno.
- 4 Ako hoćeš da uveličiš obrte, premesti vitlo u pravcu poz. „5“, birajući traženu obrtnu brzinu.
- 5 Da bi uvećao odmah obrte, bez obzira na nameštenu brzinu obrta, pritisni do kraja i drži jedan od dugmeta „turbo“ (sa desne ili sa leve strane kućišta).
- 6 Ako želiš da se vratiš u ranije korišćenu brzinu, oslobodi dugme „turbo“.

Priprema miksera za rad

Rad sa žicama za lupanje ili sa mešalama (Crtež. D)

- Žice su namenjene za lupanje pene, šlaga, žumanca sa šećerom, ravljenja krema i testa za palačinke ili omleti.
 - Mešala služe za izradu testa za slatkiše, testa sa kvascem, slatkiša od sira, medenog srca itd.
 - Žice i mešala se stavlja u gnezda, koje se nalaze odozdo miksera.
- 1 Uguraj dok ne osetiš otpor – dok se ne zatvori blokada.

Neispravna montaža tih delova prouzrokuje njihovo ispadanje u toku rada.

- 2 Neispravna montaža tih delova prouzrokuje njihovo ispadanje u toku rada.

Ako namontiraš delove obrnuto, to će prouzrokovati podizanje testa (vađenje iz posuda).

Nivo proizvoda, koji se nalaze u posudi, ne sme da bude veći nego visina radnog dela žica ili mešala (L).



Rad sa trenicom za pasiranje (Crtež. E)

- Trenica za pasiranje služi za pasiranje kroz sito kuvanog povrća i voća, kao što su: šargarepa, krompir, paradajz, jabuke. Delimično zamestava funkcije naglavka za miksovanje.
- 1 Stavi trenicu za pasiranje na žicu stavljajući nju odozdole.
 - 2 Stavi žicu u gnezdo pogona označeno zvezdicom.

Uska posuda (12)

Urađena od prozračne plastike služi kao posuda prilikom korišćenja naglavka za miksovanje.

Rad sa naglavkom za miksovanje (Crtež. F)

Naglavka za miksovanje se koristi za:

- mešanje tekućina.
- usitnjavanje kuvanig povrća i svežeg mekog voća.
- pripremu majoneza i različitih namazaka.
- pripremu supa za otroke.
- za pretvaranje leda u četice (tiče se samo metalnog čepa).

Naglavak se pričvršćuje posle odmaka poklopca.

① Lako natisni poklopak nakon čega premesti ga u pravcu pokazanom na crtežu.

② Stavi gvintovani deo naglavka u otvor pogona i zavrti ga do otpora.

Netačno spojenje naglavka za miksovanje može prouzrokovati kvar spojnice u pogonu ili samog naglavka za miksovanje.

③ Posle stavi naglavak u miksovani proizvod i uključí mikser.

Rad sa uskom posudom za miksovanje (Crtež. G)

NAPOMENA! Celo vreme rada drži mikser u ruci.

Uska posuda za miksovanje je namenjena za pripremu supa za otroke i za pripremu koktejlja i testa za palačinke.

- Sa dve strane posude ima napis „500 ml max.“ koji određuje maksimalni nivo proizvoda, koji može da napunjava posudu i grafičnu skalu koja pokazuje nivo proizvoda od 200 ml do 500 ml (premo oznakama na crtežu prikazanom pored).

① Nakon premeštenja poklopca (isto kao kod primene naglavka) pričvrsti posudu na sledeći način:

Stavi posudu na pogon tako da 3 ispusta vidliva dole na posudi moraju da uđu u udubljenja u kućištu pogonatako da se poveže spojnica i pogon miksera.

② Držeći pogon za držku okreni posudu u pravcu saglasno pokretu kazaljki u satu, dok ne osetiš otpor. Posuda je ispravno povezana kad 3 ispusta ulaze u udubljenje ispod pogobna, a kopče na rebu posuda preskoči iza okrugli ispušt, koji se nalazi na kućištu pogona.

③ Sipaj u posudu namirnice, stavi odozgor poklopac sa dozatorom- u toku rada može da se dodaje u posudu dodatne namirnice.

Rad sa stalakom sa obrtnom posudom (Crtež. H)

Stalak sa montiranim pogonom olakšava posao. Sa primenom žicom za lupanje ili mešala, što dozvoljava da korisnik u toku posla ima „slobodne ruke“.

Pogon montiran u glavi stalaka po vreme rada sam uvodi glavu u naizmenični pokret i u isto vreme posudu sa mešanim proizvodom u obrtni pokret. Za rad sa stalakom su namenjene žice za lupanje i mešala specijalnom namenom samo za to. U mikseru koji ima u kompletu stalak, ima jedno mešalo i jedna žica za zubčanikom.

① Stavi u pogon žicu ili mešala (na način ranije opisani).

② Posle odstranjenja poklopca (isto kao kod korišćenja naglavka) pričvrsti pogon u glavi stalaka na sledeći način: Uvedi kopče pogona (koje se nalaze u blizini otvora za pričvršćivanje mešala) u otvore glave stalaka.

③ Okrenite okretaljku stazaljke desno do krajnjeg položaja, tako da se nađe u vertikalnom položaju.

④ Pretisni dugme kopče i istovremeno odmakni u nazad glavu sa pogonom.

⑤ Posudu sa namirnicama lako digni, stavi na 3 ispusta, koja se nalaze na osnovi stalaka.

⑥ Opusti glavu sa pogonom u horizontalnu poziciju (čuje se zvuk blokiranja dugmeta kopčeta).

- Uključenje miksera vitlom prekidača će uvesti posudu u obrtni pokret a glavu zajedno sa pogonom u naizmenični pokret.

Ne sme se blokirati niti zadržavati izmenični pokret za vreme rada, jer može to prouzrokovati oštećenje stalaka.

Nakon završenja rada miksera (Crtež. I)

① Isključi mikser i izvadi utikač sa električkog gnezda.

Zavisno od montirane opreme:

② Izguraj žice za lupanje ili mešala.

③ Skini sa žice trenicu za pasiranje.

- Demontiraj na obrnuti način u odnosu na montažu naglavak za miksovanje ili usku posudu za miksovanje.

④ Odmakni glavu stalaka sa pogonom od zadnje strane. Okreni okretaljku stezaljke.

⑤ U pravcu suprotnom pokretu kazaljka na satu do otpora i izvadi pogon sa kopča glave.

⑥ Namotaj kabl za napajanje na kućište pogona.

Čišćenje i konzervacija miksera

Pre čišćenja i konzervacije miksera treba okrenuti pažnju da bi utikač bio izvađen iz gnezda.

- Žice i mešala peri toplom vodom sa sredstvom za pranje.

● Naglavak za miksovanje ili usku posudu operi kroz naredno miksovanje čiste, tople vode (po uključenju miksera u mrežu).

● Zubčani venac obrtne posude operi pomoću četkice za pranje posude.

● **Nemoj da pereš naglavak za miksovanje i posudu za miksovanje u mašini za pranje sudova.**

● Posudu nakon pranja okreni i prosek vodu, koja mogla da ostane u prostoru ispod zubčanog venca.

● Posle opranja opreme miksera, sve osuši i čuvaj na suvom mestu.

● Kućište pogona i stalak obriši vlažnom krpom i obriši da bude suvo.

Ekologija – brinemo za okolnu sredinu!

Svaki korisnik može da ima svoj doprinos za zaštitu sredine. To nije teško, niti mnogo skupo. U tom cilju: pakovanje od kartona predaj za makulaturu, polietilenske vreće (PE) bazi u kontejner za plastik.

Potrošene delove predaj na određeno skladište, jer opasne sastojke koje u njima nalaze mogu da budu opasne za prirodnu sredinu.

Ne bacaj zajedno sa komunalnim smećem!!!



Proizvođač ne odgovara za eventualne štete nastale neodgovarajućom primenom uređaja i neodgovarajućim rukovanjem.

Proizvođač zadržava sebi pravo na modifikaciju proizvoda u svakom trenutku, bez ranijeg obaveštavanja, u cilju prilagođavanja zakonskim normama, direktivama ili zbog konstrukcije, trgovinskih, estetskih ili drugih razloga.

PREPORUČIVANE BRZINE I VREME RADA MIKSERA

JELO	OPREMA	KOLIČINA KORIŠĆENE NAMIRNICE	PREPORUČIVANE BRZINE	VREME RADA
Čorba za decu	naglavak za miksovanje	1 litar	I brzina 10s, nakon toga V brzina	40 – 60 s
Pasirano povrće ya decu	naglavak za miksovanje	0,5 litara	I brzina 10s, nakon toga V brzina I brzina (kroy sito)	1 – 1,5 min
	trenica za pasiranje			
Krem supa	naglavak za miksovanje	1 litr	I brzina 10s, nakon toga V brzina	30 – 45 s
	uska posuda	0,5 litara	IV brzina lub V brzina	2 min
Voćni koktejl	naglavak za miksovanje	0,5 litara	V brzina	30 – 60 s
	uska posuda	0,15 kg voća i 0,3 litara kefira	IV brzina lub V brzina	1 – 1,5 min
Peršun, mirodija	naglavak za miksovanje	1 kit	II brzina	30 s
	žica za lupanje	1 litar	I brzina 15 s, nakon toga V brzina	1 – 1,5 min
Testo za palačinke	uska posuda	0,5 litara	III, IV lub V brzina	1 min
Pena od belanca	žica za lupanje	Belanče od 5 jaja	V brzina	2 – 3 min
Testo piškopt	žica za lupanje	od 6 jaja	IV brzina	7 – 8 min
Krem od butera	žica za lupanje	0,25 kg biljnog butera	III lub IV brzina	4 – 5 min
Šlag	žica za lupanje	1 litar	II brzina 15 s, nakon toga IV brzina	
Krompir pire	žica za lupanje	1 kg	I brzina 15 s, nakon toga V brzina	40 – 60 s
Fil za tzv. ruske pirožki	žica za lupanje	1 kg krompira i 0,5 kg sira	I brzina 15 s, nakon toga IV brzina	40 – 60 s
Sir sa pavlakom	žica za lupanje	0,5 kg	III brzina	45 – 60 s
	žica za lupanje	0,5 kg brašna	I brzina 30 s, nakon toga III – V brzina	4 – 5 min
Medeno srce	mešala			
	Guste			
Testo sa kvascem	mešala	0,5 kg brašna	I brzina 30 s nakon toga V brzina	7 – 8 min

Dear Clients!

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

Important safety precautions

- Plug the mixer to AC mains supply 230 V only.
- Do not unplug by pulling the cord.
- Do not start up the device, with a visibly damaged cord or casing.

When the supplying cord is damaged it must be replaced by a qualified service agent in order to avoid hazard. The appliance can be refurbished by trained staff only. Improper refurbishment can cause the serious hazard to the user. In case of any defects occurrence, contact the qualified service agent immediately.

- Do not take out working elements from the bowl, when mixer is on.
- Do not touch the rotating equipment with your hands, mixing adapter and mixing cup blades are especially dangerous. **They are very sharp!**
- After operation unplug the Power cord and wind on the mixer motor part.
- Do not expose the mixer and its equipment to the temperature above 60°C. You can damage your mixer.
- Switch the device off before changing equipment or approaching rotating parts.
- Always unplug the power cord before cleaning.
- Keep special caution during operation in presence of children.
- Do not leave the appliance unattended during operation. Do not allow children into any contact with the appliance.
- People (including children), who because of their physical, sensory or intellectual capabilities or their inexperience or lack of knowledge are unable to use the appliance safely, should not use this appliance unless under supervision or instructed to do so by a responsible person. Do not leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.
- 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 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.**
- Do not use mixing adapter without immersing it in products, in case of liquids, their level should not be higher than the half of adapter height.

- Be careful not to flood the inner of mixing adapter casing with water – after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not use the mixer with empty mixing cup.
- Be careful not to flood the bottom space of mixing cup, containing clutch - after assembling on the motor part, the motor can get flooded.
- Do not put simultaneously the mixer and whisk with toothed bar into the motor socket. In the moment of start-up the mixer shall get damaged.
- Do not use the mixing adapter nor the mixing cup longer than 3 min., whereas the mixers and whisks not longer than 10 min
- 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.
- 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.

Technical data

Technical parameters are quoted at product nameplate.


Permitted motor operation time:

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

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

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

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

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

ZELMER mixers meet current norms requirements.

The devices meet the requirements of the directives:

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

The product is marked with CE on the name plate.

Appliance elements

(Fig. A)

- 1 Mixer motor
- 2 Pusher button
- 3 Switch lever
- 4 Turbo button
- 5 Whisks or mixers sockets
- 6 Mixing adapter hole
- 7 Handle insert
- 8 Mixers: left/right with toothed bar

- 9 Whisks: left/right with toothed bar
- 10 Liquidising discs
- 11 Mixing attachment (The metal cap is available only in the "Silver Line" series)
- 12 Cup
- 13 Mixing cup
- 14 Doser
- 15 Lid
- 16 Knife cup
- 17 Stand
- 18 Head
- 19 Grip knob
- 20 Fastening button
- 21 Rotating bowl
- 22 Blade

ZELMER mixers types (Fig. B)

- basic mixer equipment
- additional equipment, which you can buy in shops

Device description

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

Mixer start-up and position setting (Fig. C) (rotation speed)

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

- 5 In order to increase the rotation immediately, regardless set speed, press and hold one of „turbo” buttons (on the right or left side of the casing).
- 6 When you want to return to the previously selected speed release „turbo” button.

Preparing for operations

Operation with whisks or mixers (Fig. D)

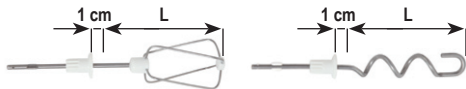
- The whisks are intended to whipping eggs white foam, cream, rubbing yolks with sugar, cream and pancakes or omelettes dough preparation.
 - The mixers are intended to work the rubbed dough, yeast dough, cheeses cakes, imbirbread cakes, etc.
 - The whisks and mixers shall be assembled in sockets on the bottom of the robot.
- 1 Press until you feel the refusal – when the clamps get fastened.

When assembled improperly, the parts fall apart during operation.

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

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

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



Operation with liquidizing disc (Fig. E)

- Liquidizing disc is used for liquidizing boiled fruit and vegetables such as: carrots, potatoes, tomatoes, apples through the sieve. It partly replaces the function of the mixing adapter.
- 1 Insert the liquidizing disc on the whisk with toothed bar from the bottom side.
 - 2 Insert the whisk into the socket marked with a star.

Cup (12)

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

Operation with mixing adapter (Fig. F)

You can use the mixing adapter for:

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

You can assemble the adapter after moving the cover.

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

- 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.

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

Operation with mixing cup (Fig. G)

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

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

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

- 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.

- 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.

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

Operation with stand including turnable bowl (Fig. H)

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

The 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.

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

- 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.

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

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

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

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

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

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

After operation

(Fig. I)

- Switch the mixer off and unplug it.

Depending on assembled equipment:

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

- Disassemble the liquidizing disc from the whisk.

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

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

Cleaning and maintenance

Remember to unplug before clearing and maintenance.

- Clean the whisks and mixers with warm water with cleaning agents.

- Clean the mixing adapter and mixing cup by mixing clean, warm water (after plugging the mixer to mains supply).

- Clean the cogged rim of rotational bowl with dishes cleaning brush.

- Do not wash the mixing adapter or the mixing cup in dishwasher.**

- Turn the bowl upside down after cleaning and pour out the water, which could remain under the cogged rim.

- Dry the mixer equipment after cleaning and store in dry place.

- Clean the motor or stand casing with 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.



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.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.