zelmotor
PROFESSIONAL

MIKSER
MIXER

TYP 451

zelmotor
PROFESSIONAL

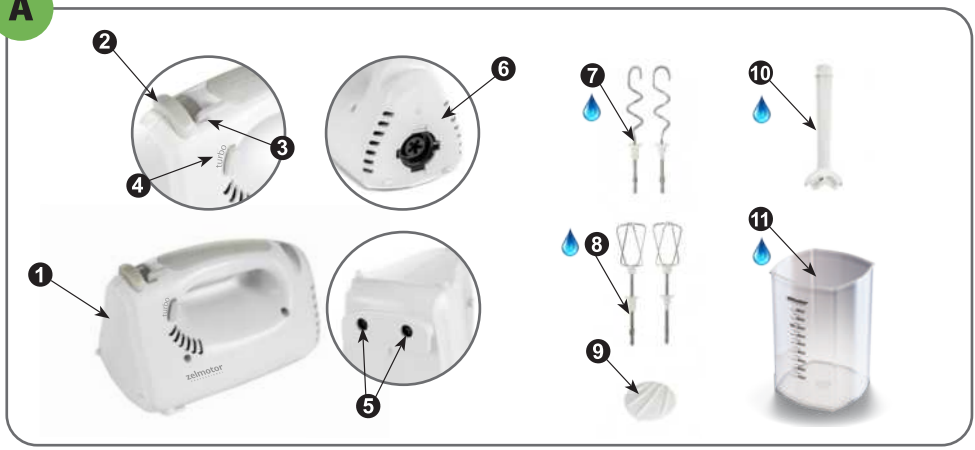
DANE KONTAKTOWE

Obsługa Klienta:
tel. +48 661 650 620
e-mail: serwis@zelmotor.pl

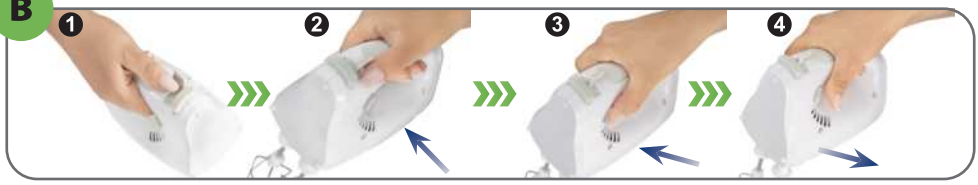
WWW.ZELMOTOR.COM

PL Instrukcja obsługi MIKSERA str. 3
EN Instructions for use MIXER str. 7
DE Gebrauchsanleitung für den MIXER str. 10
RUS Инструкция по эксплуатации МИКСЕРА str. 14
UA Інструкція з використання МІКСЕРА str. 19

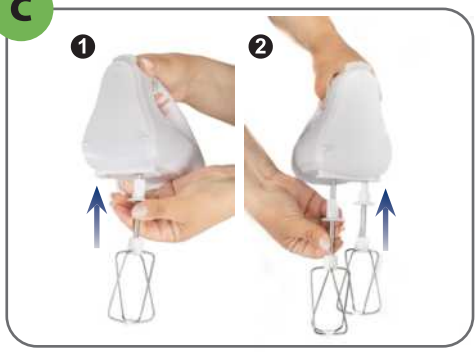
A



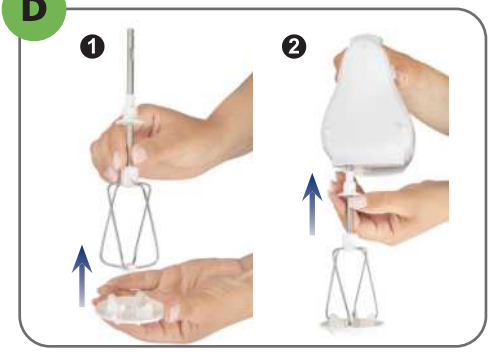
B



C

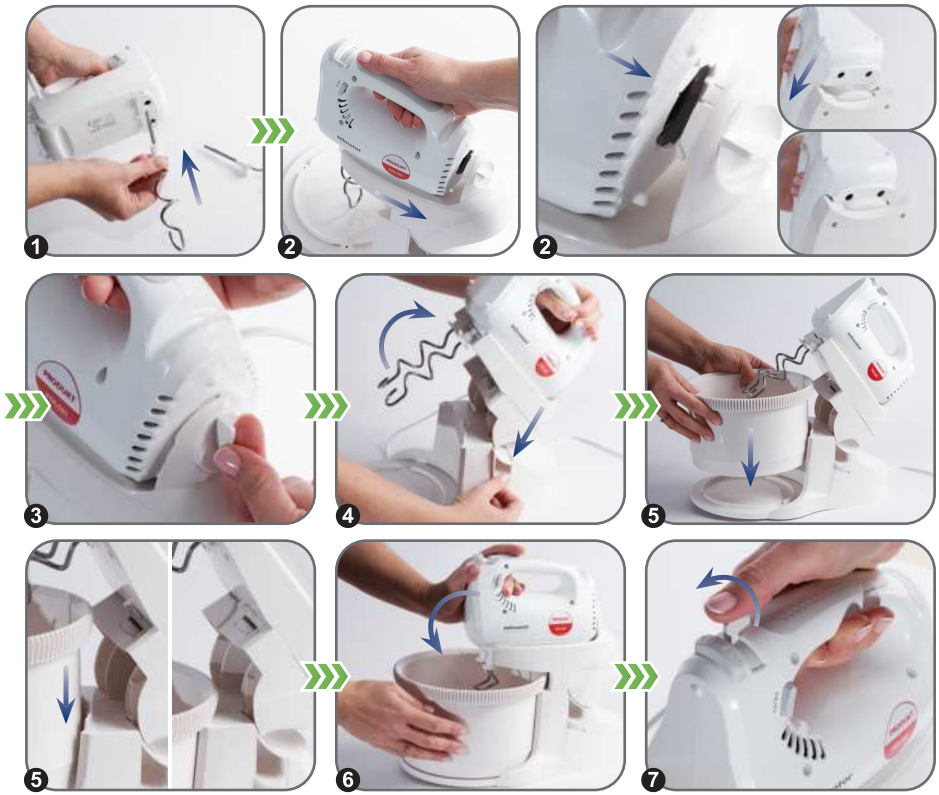


D



E

F



G

Szanowni Klienci!
Prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Zachować instrukcję, aby można było z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA MIKSERA

Niebezpieczeństwo! Ostrzeżenie!
Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi grozi obrażeniami oraz porażeniem prądem

- Mikser podłączać jedynie do gniazdka sieci prądu przemiennego 230 V.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub elementy urządzenia.

W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien zostać wymieniony u producenta 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.

Uwaga!
Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyjmować elementów roboczych, gdy mikser jest w ruchu.
- Nie dotykać elementów wyposażenia będących w ruchu, zwłaszcza niebezpieczne są ostre noże nasadki miksującej.
- Po zakończeniu pracy należy wyjąć z gniazdka sieci przewód przyłączeniowy i nawinąć na napęd miksera.
- Nie narażać miksera i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C – mikser może ulec uszkodzeniu.
- Wyłączać urządzenie przed zmianą wyposażenia.
- Przed czyszczeniem miksera należy odłączyć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Zachować szczególną ostrożność podczas pracy z mikserem w obecności dzieci.
- Urządzenie **nie jest** przeznaczone do użytku przez dzieci oraz przez osoby 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 zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego używania. Nie należy dopuszczać dzieci do urządzenia. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie zanurzać miksera, przewodu zasilania i wtyczki w wodzie, ani w żadnym innym płynie. Może to spowodować porażenie prądem, obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia. Nie należy myć urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nie myć wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia elementów zewnętrznych nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp., ponieważ mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- **Nie myć metalowych części w zmywarkach. Stosowanie agresywnych środków czyszczących może spowodować ciemnienie części. Należy myć je ręcznie z użyciem płynu do naczyń i pozostawiać do wyschnięcia**.
- Nie używać nasadki miksującej bez zanurzenia jej w produktach. W przypadku cieczy- jej poziom nie powinien przekraczać połowy wysokości nasadki.
- Uważać, aby nie zalać wodą wnętrza korpusu nasadki miksującej.
- Nie wkładać jednocześnie mieszadła i trzepaka z zębatką do gniazda napędu – może to doprowadzić do zniszczenia miksera w chwili uruchomienia.
- Nie używać nasadki miksującej dłużej niż 3 min., a trzepaków i mieszadeł dłużej niż 10 min.
- Mieszadła lub trzepaki z zębatką wkładać tylko do oznaczonego gniazda.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane zastosowaniem miksera niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą obsługą.
- Przed użyciem wyjąć całe urządzenie i akcesoria z pudełka i z folii.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.
Dopuszczalny czas pracy układu napędowego:
•z mieszadłami, trzepakami 10 min.
•z nasadką miksującą 3 min.
Czas przerwy przed ponownym użyciem: 20 min.
Hałas urządzenia (LWA):
•z mieszadłami, trzepakami, nasadką miksującą < 80 dB/A
Miksery zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają uziemienia.
Miksery ZELMOTOR spełniają wymagania obowiązujących norm.
Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

A - Budowa urządzenia

1 Napęd miksera
2 Przycisk wypychacza
3 Dźwignia przełącznika
4 Przycisk „turbo"
5 Gniazda trzepaków lub mieszadeł
6 Otwór nasadki miksującej
7 Mieszadła: prawe/lewe (z zębatką)
8 Trzepaki: prawe/lewe (z zębatką)
9 Tarcza przecierająca
10 Nasadka miksująca (jeżeli jest zawarta w zestawie)
11 Kubek (jeżeli jest zawarty w zestawie)
12 Stojak (jeżeli jest zawarty w zestawie)
13 Głowica (jeżeli jest zawarta w zestawie)
14 Pokrętło głowicy (jeżeli jest zawarte w zestawie)
15 Przycisk blokady (jeżeli jest zawarty w zestawie)
16 Miska obrotowa (jeżeli jest zawarta w zestawie)

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 ustawioną 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, w których osadza się trzepaki lub mieszadła.
•W górnej części napędu usytuowana jest wkładka uchwytu wykonana z materiału zwiększającego komfort trzymania napędu miksera.
•Na tylnej ścianie napędu znajduje się otwór do mocowania nasadki miksującej. Otwór ten przesłonięty jest ruchomą zasuwką.
•W dolnej części napędu usytuowane jest wgłębienie umożliwiające nawinięcie przewodu przyłączeniowego wokół napędu.

B - Uruchomienie miksera i nastawienie żądanego biegu (prędkości obrotowej)

Wyjąć urządzenie i akcesoria z pudełka i folii.
Przed pierwszym użyciem miksera należy umyć trzepaki, mieszaki oraz nasadkę miksującą (jeżeli jest zawarta w zestawie). Opłukać je i wysuszyć.
1 Ustawić dźwignię przełącznika w poz. **„0"** – urządzenie wyłączone.
•Zamocować wybrane akcesoria.
•Włożyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.
2 Włączyć mikser, przesuwając dźwignię w prawo. Aby zwiększyć obroty, należy przesunąć dźwignię w kierunku poz. **„5",** wybierając żądaną prędkość obrotową.
3 Aby zwiększyć obroty w sposób natychmiastowy, bez względu na ustawioną prędkość obrotową, należy wcisnąć i trzymać jeden z przycisków **„turbo"** (z prawej lub lewej strony obudowy).
4 Chcąc powrócić do wcześniej nastawionej prędkości obrotowej, należy zwolnić przycisk **„turbo"**.

C - Praca z trzepakami lub mieszadłami

•Trzepaki są przeznaczone do ubijania piany, śmietany kremówki, do ucierania żółtek z cukrem, ciast na omlety i naleśniki, itp.
•Mieszadła służą do wyrabiania ciast ucieranych, ciast drożdżowych, serników, pierników, itp.
•Trzepaki i mieszadła osadza się w gniazdach znajdujących się na spodzie robota.

1 Mieszadło lub trzepak (7 lub 8) z zębatką należy włożyć do oznaczonego gniazda.
Przeciwne założenie mieszadła spowoduje podnoszenie się ciasta (wyciąganie ciasta z naczynia).
2 Wcisnąć trzepaki lub mieszadła do wyczuwalnego oporu – do zaskoczenia zaczepów.
Niewłaściwe założenie tych części powoduje ich wypadanie podczas pracy.

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

D - Praca z tarczą przecierającą

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

Tarczę przecierającą można używać gdy włożony jest tylko jeden trzepak do urządzenia.

1 Nałożyć tarczę przecierającą (9) na trzepak z zębatką nasadzając ją od dołu.
2 Wsunąć trzepak do oznaczonego gniazda napędu.

Dodatkowe możliwości z akcesoriami (jeżeli są zawarte w zestawie):

E - Praca z nasadką miksującą

Nasadkę miksującą stosuje się do:
- mieszania płynów
- rozdrabniania gotowanych jarzyn i surowych miękkich owoców
- przygotowania majonezu i różnego rodzaju past
- przygotowania zup dla niemowląt

Nasadkę (10) mocuje się do napędu po odsłonięciu zasuwki.
1 Nacisnąć lekko zasuwkę a potem przesunąć w kierunku, pokazanym na rysunku (Rys. E)
2 Włożyć gwintowaną część nasadki w otwór napędu i kręcąc w prawo dokręcać do oporu.
Niedokładne wkręcenie nasadki miksującej może spowodować zniszczenie sprzęgła w napędzie lub samej nasadki miksującej.
3 Po włożeniu nasadki do przetwarzanego produktu włączyć mikser.

Kubek (**11**) (jeżeli jest zawarty w zestawie)
Wykonany z przeźroczystego tworzywa służy jako pojemnik podczas używania nasadki miksującej.

F - Praca ze stojakiem i miską obrotową

Stojak z zamontowanym napędem ułatwia pracę z zastosowaniem trzepaków lub mieszadeł.
Napęd zamocowany w głowicy stojaka w czasie pracy samoczynnie wprowadza głowicę w ruch wahadłowy oraz jednocześnie miskę z mieszanym produktem w ruch obrotowy.
Do pracy ze stojakiem przeznaczone są tylko trzepaki i mieszadła specjalnie do tego przystosowane.

1 Włożyć do napędu trzepaki lub mieszadła (7 lub 8) w odpowiednie otwory (w sposób opisany wcześniej w punkcie C).
2 Po odsunięciu zasuwki (6) (jak przy użyciu nasadki miksującej E) zamocować napęd w głowicy stojaka w następujący sposób: Wprowadzić zaczepy napędu (znajdujące się w pobliżu otworów do mocowania mieszadeł/trzepaków) pod zaczepy głowicy stojaka.
3 Przekręcić pokrętło głowicy (14) w prawo do oporu tak, aby uchwyt pokrętła ustawił się pionowo.
4 Nacisnąć przycisk blokady (15) i jednocześnie odchylić do tyłu głowicę wraz z napędem.
5 Miskę (16) włożyć na trzy występy znajdujące się na stojaku (12) i postawić na podstawie stojaka. Umieść produkty w misce.
6 Opuścić głowicę (13) z napędem miksera do pozycji poziomej (słychać odgłos blokowania się przycisku blokady).
7 Uruchomienie miksera dźwignią przełącznika (3) wprawi miskę (16) w ruch obrotowy a głowicę (13) wraz z napędem w ruch wahadłowy.

G - Po zakończeniu pracy miksera

1 Wyłączyć mikser i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
W zależności od zamontowanego wyposażenia:
- Wypchnąć przyciskiem wypychacza trzepaki lub mieszadła.
- Zdjąć z trzepaka tarczę przecierającą.
- Zdemontować w sposób odwrotny do montażu nasadkę miksującą.

2 Nawinąć przewód przyłączeniowy na napęd.

Czyszczenie i konserwacja miksera

Przed czyszczeniem i konserwacją miksera należy zwrócić uwagę, aby wtyczka była wyciągnięta z gniazdka.
- Trzepaki i mieszaki myć ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.
- Nasadkę miksującą umyć poprzez ponowne miksowanie czystej, ciepłej wody (po włączeniu miksera do sieci).

•**Nie myć mieszaków, trzepaków i nasadki miksującej w zmywarce**.
•Po umyciu, wyposażenie miksera należy wysuszyć i przechowywać w suchym miejscu.
•Obudowę napędu oczyścić wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha.

Ochrona środowiska

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2012/19/UE. Takie oznakowanie informuje, że produkt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym

Zakup części eksploatacyjnych i akcesoriów:
-punkty serwisowe,
-sklep internetowy ZELMOTOR.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Przykładowe wykorzystanie akcesoriów do przygotowania potraw.

POTRAWA	WYPOSAŻENIE	ILOŚĆ PRZETWARZANEGO PRODUKTU	ZALECANE PRĘDKOŚCI	CZAS PRACY
Zupa dla dzieci	Nasadka miksująca	1l	1 bieg 10 sek., następnie 5 bieg	40-60 sek.
Przeciery warzywne dla dzieci	Nasadka miksująca	0,5l	1 bieg 10 sek., następnie 5 bieg	1-1,5 min.
Zupa krem	Nasadka miksująca	1l	1 bieg 10 sek., następnie 5 bieg	1-1,5 min.
Koktajl owocowy	Nasadka miksująca	0,5l	5 bieg	30-60 sek.
Rozdrobnienie zieleniny: pietruszka, koperek	Nasadka miksująca	1 pęczek	2 bieg	30 sek.
Ciasto naleśnikowe	Trzepaki	1litr	1 bieg 15 sek., następnie 5 bieg	1,5-2 min.
Piana z białek	Trzepaki	5 jaj	5 bieg	2-3 min.
Ciasto biszkoptowe	Trzepaki	6 jaj	4 bieg	7-8 min.
Bita śmietana	Trzepaki	1litr	2 bieg 15 sek., następnie 4 bieg	
Krem maślany	Trzepaki	0,25 kg masła roślinnego	3 lub 4 bieg	4-5 min.
Ziemniaki purée	Trzepaki	1kg ugotowanych ziemniaków	1 bieg 15 sek., następnie 5 bieg	40-60 sek.
Farsz na pierogi ruskie	Trzepaki	1kg ugotowanych ziemniaków 0,5kg sera białego	1 bieg 15 sek., następnie 4 bieg	40-60 sek.
Twaróg ze śmietaną	Trzepaki	0,5kg	3 bieg	45-60 sek.
Ciasto drożdżowe	Mieszadła	z 0,5kg mąki	1 bieg 30 sek., następnie 5 bieg	7-8 min.

EN Instructions for use MIXER

Dear customers!
Please read these instructions for use carefully. Particular attention should be paid to the safety instructions aimed at preventing accidents and/or avoiding damage to the appliance during use. Keep the instructions so that they can be used during later use.

TIPS ON SAFETY AND PROPER USE OF THE MIXER

Danger! / Warning!
Failure to follow the user manual may result in injuries or electricc shock

- Only connect the mixer to a 230 VAC outlet.
- Do not pull the plug out of the socket by pulling by the cord.
- Do not start the appliance if the power cord or parts of the appliance are damaged. In this case, return the appliance to a service centre.

In the event of any faults, we recommend that you contact a specialist service centre. If the power cord gets damaged, in order to avoid a hazard it should be replaced at the manufacturer's facility or in a specialist repair shop, or by a qualified person. The appliance may be repaired by trained personnel only. Incorrectly executed repair work can cause serious danger to the user.

NOTE!
Non-compliance could result in propert damage

- Do not remove the working components while the mixer is in operation.
- Do not touch rotating equipment, especially the sharp blades of the blender attachment are dangerous.
- After finishing work, unplug the power cord from the wall socket and wind it onto the mixer drive.
- Do not expose the mixer and attachments to temperatures above 60°C - this may result in mixer damage.
- Switch off the appliance before changing the attachments.
- Before cleaning the mixer remember to unplug the power cord from the wall socket.
- Take special care while working with the mixer in the presence of children.
- The appliance is not intended to be operated by children and persons with limited physical, sensory or mental abilities, or a lack of knowledge or experience, unless they are supervised or instructed on the use of this appliance by a person responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended while using it. Do not allow children in the proximity of the appliance. Children need to be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not immerse the mixer, power cord and plug in water or any other liquid. It may result in electric shock, bodily injury or damage to the appliance. Do not wash the appliance under running water.
- Do not wash the attachments fitted on the drive.
- Do not use aggressive detergents in the form of emulsions, abrasive compounds, pastes, etc. for washing external elements, because these may, among other things, remove graphic information symbols such as markings, warning signs, etc.
- **Do not wash metal parts in dishwashers. The use of aggressive cleaning agents may cause darkening of parts. They should be washed by hand with dishwashing liquid and allowed to dry.**
- Do not use the blender attachment without immersing it in the medium. In the case of liquids, the level should not exceed half the height of the attachment.
- Be careful not to fill the inside of the blender attachment body with water.
- Do not put the dough hook and the geared beater at the same time into the drive socket - this may damage when it is started.
- Do not use the blender attachment longer than 3 minutes, and the beaters and dough hooks for longer than 10 minutes.
- Insert the geared dough hooks or beaters only into the designated socket.
- The manufacturer is not liable for damages caused by non-intended use or improper operation of the mixer.
- Before use, take the entire appliance and attachments from the box and remove the protective film.

Technical Data

The technical data are provided on the product nameplate.
Permissible drive system operation time:
- with dough hooks, beaters 10 minutes
- with blender attachment 3 min.

Pause time before subsequent use: 20 minutes
Appliance noise (LWA):
- with dough hooks, beaters, blender attachment < 80 dB/A

Mixers comply with insulation class II, do not require grounding.

ZELMOTOR mixers meet the requirements of applicable standards.
The product is marked with the CE mark on the nameplate.

A - Construction of the appliance

1 Mixer drive
2 Eject button
3 Switch lever
4 “Turbo” button
5 Beater or dough hook sockets
6 Hole of the blender attachment
7 Dough hooks: right/left (geared)
8 Beaters: right/left (geared)
9 Shredding disc
10 Blender attachment (if included in the set)
11 Cup (if included in the set)
12 Stand (if included in the set)
13 Head (if included in the set)
14 Grip knob (if included in the set)
15 Lock button (if included in the set)
16 Rotating bowl (if included in the set)

Description of the appliance

•The mixer has 5 gears. To set individual rotational speeds, use the switching lever marked with digital designations: **0, 1, 2, 3, 4** and **5** located on the eject button, which is used to remove (to push out) the dough hooks or beaters from the mixer drive.
•In addition, the drive is fitted with a **“turbo”** button for reaching maximum rotational speed immediately, regardless of the speed set with the switch lever. These buttons are located on the right and left side of the housing for right and left handed users. In pos. **”0”** the **“turbo”** button is locked mechanically.
•On the bottom of the drive there are 2 sockets close to each other, for attaching beaters or dough hooks.
•In the upper portion of the drive there is a handle insert made of a material that increases the comfort of holding the mixer drive.
•There is a hole on the back of the drive for mounting the blender attachment. This hole is protected with a slideable cover.
•In the lower portion of the drive there is a recess and a hook for winding the power cord cable around the drive.

B - Starting the mixer and setting the desired gear (rotational speed)

Take the appliance and attachments from the box and remove the protective film. Before using the mixer for the first time, wash the beaters, dough hooks and the blender attachment (if part of the set). Rinse and dry them.
1 Set the switch lever to pos. **“0”** - appliance switched off.
•Attach the selected tool.
•Insert the plug of the power cord into the socket.
2 Turn on the mixer by sliding the lever to the right. To increase the speed, slide the lever towards pos. **“5”,** thus selecting the desired rotational speed.
3 To increase the speed immediately, regardless of the speed already set, press and hold one of the **“turbo”** buttons (on the right or left side of the housing).
4 To return to the previously set speed, release the **“turbo”** button

C - Working with beaters or dough hooks

•The beaters are intended for whisking egg whites, whipping cream, pounding yolks with sugar, making batter for omelettes and pancakes, etc.
•Dough hooks are used for making cake batter, yeast batter, cheesecakes, ginger breads etc.
•Beaters and dough hooks are attached in the slots at the bottom of the mixer.

1 Insert the geared dough hooks or beaters (7 or 8) into the designated socket.
Fitting the dough hook in the improper position will cause the batter to rise (it will be pulled out of the bowl).
2 Push the beaters or dough hooks in until resistance is felt - and until the catches catch.
Incorrect fitting of these parts will cause them to fall out during operation.

The level of products in the bowl should not exceed the height of the working portion of the beaters or dough hooks (L).

D - Working with a shredding disc

The shredding disc is used for grinding cooked vegetables and fruits such as carrots, potatoes, tomatoes, apples through the sieve. Partially replaces the function of the blender attachment.
The shredding disc can be used when only one beater is inserted into the appliance.

1 Place the shredding disc (9) on the geared beater by mounting it from below.
2 Insert the beater into the designated drive socket.

Additional options with attachments (if included in the set):

E - Working with the blender attachment

The blender attachment is used for:
- agitating liquids
- grinding cooked vegetables and raw soft fruits
- preparing mayonnaise and various spreads
- preparing soups for babies

The attachment (10) is fitted onto the drive after sliding away the cover.
1 Press the cover lightly and then move in the direction shown in the drawing (Fig. E)
2 Insert the threaded portion of the attachment into the drive hole and turn clockwise until it stops.
Inaccurate screwing in of the blender attachment can damage the drive coupling or the blender attachment itself.
3 After inserting the attachment into the processed medium, switch on the mixer.

Cup (**11**) (if included in the set)
Made of transparent material is used as a container when mixing adapter is used.

F - Operation with stand including turnable bowl

The stand with mounted drive facilitates work with whisks or mixers.
The stand head driver automatically makes the head move pendulum-like and simultaneously turns the bowl with the mixed product.
You can use the stand with specially prepared whisks and mixers only. The device equipped with stand includes also one mixer and one whisk with toothed bar.

1 Insert the mixers or whisks (7 or 8) into the motor casing (as described above C).
2 Assemble the drive in the stand head after moving the cover (6) (like during assembling the adapter E) the following way:
Insert the drive fasteners (which are located near the holes for whisks assembling) under the stand head fastener.
3 Turn the control clamp to the limit in such a way that the grip knob (14) is positioned vertically.
4 Press the lock button (15) and simultaneously deflect the stand head with the motor part back.
5 Place the bowl (16) on the three lips of the stand (12) and put it on the stand base. Put ingredients into the bowl.
6 Place the stand head (13) with the motor part in horizontal position (you will hear the clicking sound of fastener blocking clamps).
7 Start-up the mixer with the switch lever (3) and it will make the bowl (16) turn and the head with drive move pendulum-like.

G - After completing work using the mixer

1 Turn the mixer off and unplug it. Depending on the attachments fitted:
•Take out the beaters or dough hooks with the eject button.
•Remove the shredding disc from the beater.
•Remove the blender attachment in the order reverse to that of installation.
2 Wind the connection cable onto the drive.

Cleaning and maintenance of the mixer

Before cleaning and performing maintenance of on the mixer, make sure that the plug is pulled out of the socket.
•Wash the beaters and dough hooks with warm water and a cleaning agent.
•Wash the blender attachment by mixing clean warm water (after connecting the appliance to the mains).
•**Do not wash the dough hooks, beaters and blender attachment in the dishwasher.**
•After washing, dry the mixer equipment and store it in a dry place.
•Clean the housing of the drive with a damp cloth and wipe dry.

Environmental protection

This device was designed and made of high quality materials and components that can be reused. The symbol of the crossed out waste container means that the product is subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU. This marking informs that, after the period of use, the product cannot be disposed of with other household waste. The user is obliged to return the used product to the entity collecting waste electrical and electronic equipment, creating the system for collection of such waste - including the appropriate store, local collection point or municipal unit. Send the cardboard packaging for paper recycling, throw polyethylene (PE) bags into the container for plastic. Waste equipment can have a harmful effect on the environment and human health due to the potential content of hazardous substances, mixtures and components. The household plays an important role in contributing to the reuse and recovery of secondary raw materials, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are shaped that affect the maintenance of the common good, which is a clean environment. If this product

is disposed of incorrectly, penalties may be imposed in accordance with national legislation.

Purchase of consumables and accessories:
-service centres,
-on-line ZELMOTOR store.

The manufacturer is not liable for possible damages caused by non-intended use or improper operation of the appliance. The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notification, in order to comply with regulations, standards, directives or for structural, commercial, aesthetic and other reasons.

DISH	EQUIPMENT	AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEEDS	WORKING TIME
Children soup	Blender attachment	1l	1st gear for 10 sec, then 5th gear	40-60 sec.
Vegetable purées for children	Blender attachment	0,5l	1st gear for 10 sec, then 5th gear	for 1-1,5 min.
Cream soup	Blender attachment	1l	1st gear for 10 sec, then 5th gear	for 1-1,5 min.
Fruit cocktail	Blender attachment	0,5l	5th gear	for 30-60 sec.
Chopping greens: parsley, dill	Blender attachment	1 bunch	2nd gear	for 30 sec.
Pancake batter	Beaters	1litre	1st gear for 15 sec, then 5th gear	for 1,5-2 min.
Whisked egg whites	Beaters	5 eggs	5th gear	for 2-3 min.
Sponge batter	Beaters	6 eggs	4th gear	for 7-8 min.
Whipped cream	Beaters	1litre	2st gear for 15 sec, then 4th gear	
Butter cream	Beaters	0.25 kg of vegetable butter	3rd or 4th gear	for 4-5 min.
Mashed potatoes	Beaters	1 kg of boiled potatoes	1st gear for 15 sec, then 5th gear	for 40-60 sec.
Stuffing for Russian dumplings	Beaters	1 kg of boiled potatoes, 0.5 kg of cottage cheese	1st gear for 15 sec, then 4th gear	for 40-60 sec.
Cottage cheese with cream	Beaters	0,5kg	3th gear	for 45-60 sec.
Yeast dough	Dough hooks	made of 0.5 kg of flour	1st gear for 30 sec, then 5th gear	for 7-8 min.

DE Gebrauchsanleitung für den MIXER

Sehr geehrte Kunden
Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Den Sicherheitshinweisen ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken, damit Unfälle und/oder Schäden am Gerät während der Benutzung verhindert werden. Bewahren Sie diese Anleitung auf, damit Sie sie auch zu einem späteren Zeitpunkt noch verwenden können.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN RICHTIGEN GEBRAUCH DES MISCHGERÄTES

Gefahr! / Warnhinweis!

Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen und Stromschlägen führen

- Schließen Sie den Mischer nur an eine 230 V AC-Steckdose an.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder Komponenten beschädigt sind. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zu einer Servicestelle.

Im Falle eines Defekts empfehlen wir Ihnen, sich an ein spezialisiertes Servicezentrum zu wenden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller oder eine Fachwerkstatt oder eine qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Nur geschultes Personal darf das Gerät reparieren. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können zu ernsthaften Gefahren für den Benutzer führen.

Wichtiger Hinweis!

Eine Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen

• Entfernen Sie die Werkstücke nicht, während der Mischer in Bewegung ist.
• Berühren Sie keine beweglichen Teile des Gerätes, insbesondere die scharfen Messer des Mischaufsatzes sind gefährlich.
• Wenn die Arbeit beendet ist, entfernen Sie das Anschlusskabel aus der Netzsteckdose und wickeln Sie es auf den Mischantrieb.
• Setzen Sie den Mischer und die Ausrüstung keinen Temperaturen über 60°C aus - der Mischer könnte beschädigt werden.
• Schalten Sie das Gerät vor einem Gerätewechsel aus.
• Ziehen Sie vor der Reinigung des Mischers das Anschlusskabel aus der Steckdose.
• Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie in Anwesenheit von Kindern mit dem Mischer arbeiten.
• Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Kenntnissen oder Erfahrungen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung dieses Geräts eingewiesen.
• Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Tauchen Sie den Mischer, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Dies kann zu einem elektrischen Schlag, Verletzungen oder Schäden am Gerät führen. Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.
• Waschen Sie die auf dem Antrieb montierte Ausrüstung nicht.
• Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Lotionen, Pasten usw. zur Reinigung der Außenseite, da diese u.a. die markierten grafischen Symbole, Warnschilder usw. entfernen können.
• **Waschen Sie Metallteile nicht in Geschirrspülmaschinen. Die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln kann die Teile verdunkeln. Waschen Sie sie von Hand mit Geschirrspülmittel und lassen Sie sie trocknen**.
• Verwenden Sie den Mischaufsatz nicht, ohne sie in die Produkte zu tauchen. Im Falle von Flüssigkeiten sollte ihr Niveau die halbe Höhe des Aufsatzes nicht überschreiten.
• Achten Sie darauf, dass das Innere des Mischaufsatzes nicht mit Wasser geflutet wird.
• Setzen Sie den Mischer und die Quirls nicht gleichzeitig in die Antriebsbuchse ein - dies kann den Mischer beim Start beschädigen.
• Verwenden Sie den Mischaufsatz nicht länger als 3 Minuten und die Quirls und Rührer nicht länger als 10 Minuten.
• Setzen Sie Mischer oder Quirls nur in den markierten Sockel ein.
• Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Mischers oder durch unsachgemäße Handhabung entstehen.
• Entfernen Sie vor der Anwendung das gesamte Gerät und Zubehör aus dem Karton und der Folie.

Technische Daten

Die technischen Parameter sind auf dem Typenschild des Produktes angegeben.
Zulässige Betriebszeit des Antriebssystems:
• mit Rührern, Quirls 10 Min.
• mit Mischaufsatz 3 Min.
Pausenzeit vor der Wiederverwendung: 20 Min.
Schallpegel des Gerätes (LWA):
• mit Rührern, Quirls, Mischaufsatz < 80 dB/A
Die Mischer sind in der zweiten Isolationsklasse gebaut und benötigen keine Erdung.
Die Mischer von ZELMOTOR erfüllen die Anforderungen der geltenden Normen.
Das Produkt ist mit dem CE-Zeichen auf dem Typenschild gekennzeichnet.

A - Aufbau des Gerätes

1 Mischantrieb
2 Auswerfertaste
3 Schalterhebel
4 Turbo-Taste
5 Buchse der Quirls oder Rührer
6 Öffnung des Mischaufsatzes
7 Rührer: rechts/links (mit Zahnrad)
8 Quirls: rechts/links (mit Zahnrad)
9 Reibescheibe
10 Misachaufsatz (falls im Lieferumfang enthalten)
11 Becher (falls im Lieferumfang enthalten)
12 Ständer (falls im Lieferumfang enthalten)
13 Kopf (falls im Lieferumfang enthalten)
14 Kopfscheibe (falls im Lieferumfang enthalten)
15 Tastensperre (falls im Lieferumfang enthalten)
16 Drehschüssel (falls im Lieferumfang enthalten)

Beschreibung des Gerätes

• Der Mischer hat 5 Gänge. Mit dem Umschalthebel werden die einzelnen Geschwindigkeiten nach digitalen Markierungen eingestellt: **0, 1, 2, 3, 4** und **5**, die sich auf der Auswurftaste befinden, die zum Entfernen (Auswerfen) von Mixern oder Quirls aus dem Mischantrieb verwendet wird.
• Darüber hinaus ist der Antrieb mit einer Turbo-Taste für sofortige Höchstgeschwindigkeit ausgestattet, unabhängig von der mit dem Schalthebel eingestellten Geschwindigkeit. Diese Tasten befinden sich auf der rechten und linken

Seite des Gehäuses für Rechts- und Linkshänder. In der Pos. **„0”** ist die **Turbo-Taste** mechanisch gesperrt.
•Auf der Unterseite des Antriebs befinden sich 2 nebeneinander liegende Buchsen, in die Quirls oder Rührer eingesetzt werden.
•Im oberen Teil des Antriebs befindet sich ein Griffeinsatz aus einem Material, das den Komfort beim Halten des Mischantriebs erhöht.
•Auf der Rückwand des Antriebs befindet sich ein Loch zur Befestigung des Mischaufsatzes. Dieses Loch wird durch einen beweglichen Riegel abgedeckt.
•Im unteren Teil des Antriebs befinden sich eine Aussparung und ein Haken zum Aufwickeln des Anschlusskabels um den Antrieb.

B - Starten des Mischers und Einstellen des gewünschten Gangs (Geschwindigkeit)

Nehmen Sie das Gerät und Zubehör aus dem Karton und der Folie heraus. Waschen Sie vor der ersten Verwendung des Mischers die Quirls, den Mischer und den Mischaufsatz (falls vorhanden). Waschen und trocknen Sie sie ab.
1 Platzieren Sie den Schalterhebel in Pos. **„0”** – das Gerät ist ausgeschaltet.
•Befestigen Sie das ausgewählte Werkzeug.
•Stecken Sie den Stecker des Verbindungskabels in die Steckdose.
2 Schalten Sie den Mischer ein, indem Sie den Hebel nach rechts drehen. Um die Drehzahl zu erhöhen, schieben Sie den Hebel in Richtung der Pos. **„5”**, indem Sie die gewünschte Drehzahl wählen.
3 Um die Geschwindigkeit unabhängig von der eingestellten Geschwindigkeit sofort zu erhöhen, drücken und halten Sie eine der **Turbo-Tasten** (rechte oder linke Seite des Gehäuses).
4 Um zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurückzukehren, lassen Sie die **Turbo-Taste** los.

C - Einsatz der quirls und rührer

•Die Quirls sind zum Schlagen von Schaum, Sahne, Eigelb mit Zucker, Kuchen für Omeletts und Pfannkuchen usw. bestimmt.
•Die Rührer werden zum Kneten von geriebenem Teig, Hefeteig, Käsekuchen, Lebkuchen usw. verwendet.
•Die Quirls und Rührer werden in den Buchsen auf der Unterseite des Roboters eingesetzt.
1 Setzen Sie Rührer oder Quirls (7 oder 8) nur in die markierte Buchse ein.
Wenn Sie den Mischer auf die gegenüberliegende Seite stellen, geht der Teig auf (indem Sie den Teig aus dem Behälter nehmen).
2 Drücken Sie auf die Quirls oder Rührer, bis Sie den Widerstand spüren - damit die Haken einrasten.
Eine unsachgemäße Installation dieser Teile führt dazu, dass sie während des Betriebs herausfallen.

Der Füllstand der im Behälter enthaltenen Produkte sollte die Höhe des Arbeitsteils der Quirls oder Rührer nicht überschreiten (L).

D - Einsath der reibescheibe

Die Reibescheibe wird verwendet, um gekochtes Gemüse und Obst wie Karotten, Kartoffeln, Tomaten, Äpfel durch das Sieb zu reiben. Sie ersetzt teilweise die Funktion des Mischaufsatzes.

Die Reibescheibe darf nur dann verwendet werden, wenn nur ein Quirl im Gerät platziert wurde.

1 Setzen Sie die Reibescheibe (9) auf die Quirls mit Zahnrad, indem Sie sie von unten aufsetzen.
2 Schieben Sie die Quirls in die markierte Antriebsbuchse.

Zusätzliche Optionen mit Zubehör (falls im Lieferumfang enthalten):

E - Einsatz des mischaufatzes

Der Mischaufsatz wird verwendet für:
•Vermischen von Flüssigkeiten
•Zerkleinern von gekochtem Gemüse und rohem Beerenobst
•Zubereitung von Mayonnaise und verschiedenen Pasten
•Zubereitung von Suppen für Babys

Der Aufsatz wird am Antrieb befestigt (10), wenn der Riegel freigelegt ist.
1 Drücken Sie den Rigel leicht und bewegen Sie ihn dann in die in der Abbildung gezeigte Richtung (Abb. E)
2 Den Gewindeteil des Aufsatzes in die Antriebsbohrung einsetzen und durch Rechtsdrehung bis zum Anschlag anziehen.
Unvollständiges Einschrauben des Mischaufsatzes kann die Kupplung im Antrieb oder den Mischaufsatz selbst beschädigen.
3 Nach dem Einsetzen des Aufsatzes in das verarbeitete Produkt schalten Sie den Mixer ein.

Becher (**11**) (falls im Lieferumfang enthalten)
Es besteht aus klarem Kunststoff und dient als Behälter für den Mischeraufsatz.

F - Arbeit mit dem ständer und drehschüssel

Der Ständer mit montiertem Antrieb erleichtert das Arbeiten mit Quirls oder Rührern.
Der während des Betriebs im Kopf des Ständers montierte Antrieb bewegt automatisch den Kopf in eine Schwingbewegung und gleichzeitig die Schüssel mit dem zu mischenden Produkt in eine Drehbewegung.
Nur speziell für diesen Zweck angepasste Quirls und Rührer (mit Zahnrädern) sind für die Arbeit mit dem Ständer vorgesehen.

1 Führen Sie die Quirls oder Rührer (7 oder 8) in den Antrieb in die entsprechenden Löcher ein (wie zuvor unter Punkt C beschrieben).
2 Nach Entfernen des Schiebers (6) (wie bei der Mischerkappe E) befestigen Sie den Antrieb wie folgt im Zahnstangenkopf:
Führen Sie die Antriebsverschlüsse (in der Nähe der Bohrungen für Rührer/Quirls) unter die Verschlüsse am Ständerkopf ein.
3 Drehen Sie die Kopfscheibe (14) nach rechts bis zum Anschlag, damit der Griff des Drehknopfes vertikal steht.
4 Drücken Sie die Tastensperre (15) und kippen Sie gleichzeitig den Kopf mit dem Antrieb nach hinten.
5 Setzen Sie die Schüssel (16) auf die drei Vorsprünge des Ständers (12) und stellen Sie sie auf die Ständerbasis. Platzieren Sie das Produkt in der Schüssel.
6 Senken Sie den Kopf (13) mit dem Mischerantrieb in die horizontale Position ab (Sie hören, wie die Tastensperre verriegelt wird).
7 Die Aktivierung des Mischers mittels des Schalterhebels (3) bringt die Schüssel (16) in Bewegung und den Kopf (13) samt Antrieb in eine Pendelbewegung.

G - Nach Beendigung des Mixerbetriebs

1 Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Abhängig von der installierten Ausrüstung:
• Mit der Auswerfertaste die Quirls oder Rührer herausdrücken.
• Die Reibescheibe vom Quirl entfernen.
• Entfernen Sie den Mischaufsatz in entgegengesetzter Richtung zur Montage.
2 Wickeln Sie das Anschlusskabel auf den Antrieb.

Reinigung und Pflege des Mixers

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung und Pflege des Mixers, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
• Waschen Sie die Quirls und Rührer mit warmem Wasser und Waschmitteln.
• Waschen Sie den Mischaufsatz durch Nachmischen von sauberem, warmem Wasser (nach dem Einschalten des Mischers).
• **Waschen Sie die Rührer, Quirls und den Mischaufsatz nicht in der Spülmaschine**.
• Nach dem Waschen die Mischausrüstung trocknen und an einem trockenen Ort aufbewahren.
• Reinigen Sie das Antriebsgehäuse mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es anschließend trocken.

Umweltschutz

Dieses Gerät ist aus hochwertigen Materialien und Komponenten konstruiert und hergestellt, die wiederverwendbar sind. Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 2012/19/EU einer getrennten Sammlung unterliegt. Aus dieser Kennzeichnung muss hervorgehen, dass das Produkt nach dem Gebrauch nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, das Abfallprodukt zu einem Sammler von Elektro- und Elektronikaltgeräten zu bringen, der ein System für die Sammlung solcher Abfälle schafft - einschließlich eines entsprechenden Geschäfts, einer lokalen Sammelstelle oder einer kommunalen Einheit. Bringen Sie die Kartonverpackung zu einer Altpapierstelle und werfen Sie die Polyethylen-Beutel in einen Kunststoffbehälter. Die Altgeräte können aufgrund des möglichen Gehalts an gefährlichen Stoffen, Gemischen und Komponenten schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung von Sekundärrohstoffen, einschließlich des Recyclings, von Altgeräten. In dieser Phase bilden sich Verhaltensweisen heraus, die zur Erhaltung des Gemeinwohls einer sauberen Umwelt beitragen. Im Falle einer unsachgemäßen Entsorgung dieses Produktes können Sanktionen gemäß den nationalen Rechtsvorschriften verhängt werden.

Kauf von Verbrauchsmaterial und Zubehör:
-Servicestellen,
-Online-Shop von ZELMOTOR.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes oder durch unsachgemäße Handhabung entstehen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern, um gesetzlichen Vorschriften, Normen, Richtlinien oder aus baulichen, kommerziellen, ästhetischen oder anderen Gründen zu entsprechen.

GERICHT	AUSSTATTUNG	MENGE DES ZU VERARBEITENDEN PRODUKTES	EMPFOHLENE DREHZAHL	ARBEITSZEIT
Suppe für Kinder	Mischaufsatz	1l	1. Gang 10 Sek., dann 5. Gang	40-60 Sek.
Gemüsebrei für Kinder	Mischaufsatz	0,5l	1. Gang 10 Sek., dann 5. Gang	1-1,5 Min.
Cremesuppe	Mischaufsatz	1l	1. Gang 10 Sek., dann 5. Gang	1-1,5 Min.
Fruchtcocktail	Mischaufsatz	0,5l	5. Gang	30-60 Sek.
Zerkleinern von Grünzeug: Petersilie, Dill	Mischaufsatz	1 Bündel	5. Gang	30 Sek.
Pfannkuchenteig	Quirls	1l	1. Gang 15 Sek., dann 5. Gang	1,5-2 Min.
Eiweißschaum	Quirls	5 Eier	5. Gang	2-3 Min.
Biskuitkuchen	Quirls	6 Eier	4. Gang	7-8 Min.
Schlagsahne	Quirls	1l	2. Gang 15 Sek., dann 4. Gang	
Buttermilchcreme	Quirls	0,25 kg Pflanzenbutter	3. oder 4. Gang	4-5 Min.
Purée-Kartoffeln	Quirls	1 kg gekochte Kartoffeln	1. Gang 15 Sek., dann 5. Gang	40-60 Sek.
Füllung für russische Knödel	Quirls	1 kg gekochte Kartoffeln, 0,5 kg Weißkäse	1. Gang 15 Sek., dann 4. Gang	40-60 Sek.
Sahnequark	Quirls	0,5kg	3. Gang	45-60 Sek.
Hefeteig	Rührer	0,5 kg Mehl	1. Gang 30 Sek., dann 5. Gang	7-8 Min.

RUS Инструкция по эксплуатации МИКСЕРА

Дорогие клиенты!

Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации. Особое внимание следует уделить рекомендациям по безопасности, чтобы предотвратить несчастные случаи и/или избежать повреждения устройства во время использования. Сохраните инструкцию, чтобы можно было воспользоваться ею при дальнейшей эксплуатации устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКСЕРА

Опасность!/внимание!

Несоблюдение инструкций по эксплуатации грозит травмами и поражением электрическим током

- Подключайте миксер только к розетке 230 В переменного тока.
- Не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не запускайте устройство, если шнур питания или его части повреждены. В этом случае следует отдать устройство в сервисный центр.

В случае возникновения каких-либо неисправностей мы рекомендуем обратиться в специализированный сервисный центр. В случае повреждения шнура питания его следует заменить у производителя, в специализированной ремонтной мастерской или у квалифицированного специалиста во избежание опасности. Ремонт устройства может выполнять только обученный персонал. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.

Внимание!
Невыполнение может привести к материальному ущербу

- Не доставайте рабочие элементы, когда миксер находится в движении.
- Не прикасайтесь к движущимся элементам, особую опасность представляют острые лезвия перемешивающей насадки.
- После завершения работы отсоедините шнур питания от сетевой розетки и намотайте его на привод миксера.
- Не подвергайте миксер и оснащение воздействию температуры выше 60°C – это может привести к повреждению миксера.
- Выключайте устройство перед заменой оснащения.
- Перед чисткой миксера отсоедините шнур питания от сетевой розетки.
- Соблюдайте особую осторожность при работе с миксером в присутствии детей.
- Устройство **не** предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими знаний или опыта, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или прошли инструктаж по использованию этого устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Никогда не оставляйте устройство без надзора во время его использования. Не допускайте к устройству детей. Дети должны оставаться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.
- Не погружайте миксер, шнур питания и вилку в воду или любую другую жидкость. Это может привести к поражению электрическим током, травме или повреждению устройства. Не мойте устройство под проточной водой.
- Не мойте принадлежности, установленные на приводе.
- Для мытья внешних элементов не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, лосьонов, паст и т. д., поскольку они могут, среди прочего, стереть нанесенные информационные графические символы, такие как: маркировка, предупреждающие знаки и т. п.
- **Не мойте металлические детали в посудомоечных машинах. Использование агрессивных моющих средств может вызвать потемнение деталей. Их следует мыть вручную с использованием жидкостью для мытья посуды и оставить до высыхания**.
- Не используйте насадку для перемешивания без погружения ее в продукты. Уровень жидкостей не должен превышать половину высоты насадки.
- Будьте осторожны, чтобы не залить водой внутреннюю часть корпуса перемешивающей насадки.
- Не устанавливайте одновременно мешалку и венчик в гнездо привода - это может повредить миксер в момент его запуска.
- Не используйте перемешивающую насадку дольше 3 минут, а венчики и мешалки - дольше 10 минут.
- Мешалки и венчики с шестерней вставляйте только в отмеченное гнездо.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные использованием миксера не по назначению или неправильной эксплуатацией.
- Перед использованием освободите все устройство и принадлежности от коробки и от пленки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.
Допустимое время работы системы привода:
- с мешалками, венчиками - 10 мин.
- с перемешивающей насадкой - 3 мин.

Перерыв перед повторным использованием: 20 мин.
Шум устройства (LWA):
- с мешалками, венчиками, перемешивающей насадкой < 80 дБ / A

Миксеры изготовлены во II классе изоляции, они не требуют заземления.
Миксеры ZELMOTOR соответствуют требованиям действующих стандартов.
Продукт маркирован знаком CE на паспортной табличке.

A - СТРОЕНИЕ УСТРОЙСТВА

1 привод миксера
2 кнопка эжектора
3 Рычаг переключения
4 Кнопка "turbo"
5 Гнезда для венчиков или мешалок
6 Отверстие для перемешивающей насадки
7 Мешалки: правая/левая (с шестерней)
8 Венчики: правый/левый (с шестерней)
9 Диск для приготовления пюре
10 Перемешивающая насадка (если входит в комплект)
11 Кувшин (если входит в комплект)
12 Подставка (если входит в комплект)
13 Головка (если входит в комплект)
14 Фиксирующая рукоятка (если входит в комплект)
15 Кнопка блокировки (если входит в комплект)
16 Вращающаяся чаша (если входит в комплект)

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

•Миксер имеет 5 режимов скорости. Для установки отдельных скоростей вращения используйте рычаг переключателей в соответствии с цифровыми обозначениями: **0, 1, 2, 3, 4 и 5**, расположенных на кнопке эжектора, который служит для снятия (выталкивания) мешалок или венчиков из привода миксера.
•Кроме того, привод оборудован кнопкой **„turbo”** для немедленного достижения максимальной скорости вращения независимо от скорости, установленной рычагом переключателя. Эти кнопки расположены с правой и левой стороны корпуса, для правшей и левшей. В положении **„0”** кнопка **„turbo”** механически заблокирована.
•В нижней части привода рядом друг с другом расположены 2 гнезда, в которые устанавливаются венчики или мешалки.
•В верхней части привода имеется вставка ручки, выполненная из материала, повышающего удобство удерживания привода миксера.
•На задней панели привода находится отверстие для крепления перемешивающей насадки. Это отверстие закрыто подвижной заслонкой.
•В нижней части привода имеется углубление и крюк, позволяющий намотать соединительный кабель вокруг привода.

B - ЗАПУСК МИКСЕРА И НАСТРОЙКА ЖЕЛАЕМОЙ ПЕРЕДАЧИ (СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ).

Освободите устройство и принадлежности от коробки и пленки. Перед первым использованием миксера вымойте венчики, мешалки и насадку для перемешивания (если есть в комплекте). Ополосните и высушите их.
1 Установите переключатель в позицию „0” **-** устройство выключено.
- Закрепите выбранный инструмент.
- Вставьте вилку соединительного провода в розетку.
2 Включите миксер, перемещая рычаг вправо. Чтобы увеличить обороты, переместите рычаг в направлении поз. „5”, выбирая необходимую скорость вращения.
3 Чтобы немедленно увеличить обороты, независимо от установленной скорости вращения, нажмите и удерживайте одну из кнопок „turbo” (с правой или с левой стороны корпуса).
4 Чтобы вернуться к ранее установленной скорости вращения, отпустите кнопку **„turbo”**.

C - РАБОТА С ВЕНЧИКАМИ ИЛИ МЕШАЛКАМИ

•Венчики предназначены для взбивания пены, сливок, для растирания желтков с сахаром, теста для омлетов и блинов и т. д.
•Мешалки служат для замешивания песочного теста, дрожжевого теста, чизкейков, пряников и т. д.
•Венчики и мешалки устанавливаются в пазы в нижней части миксера.

1 Мешалки или венчики (7 или 8) с шестеренкой следует устанавливать в обозначенное гнездо.
Противоположная установка мешалки приведет к подъему теста (выходу теста из емкости).
2 Нажать на венчики или мешалки, пока не почувствуете сопротивление **-** до зацепления защелок.
Неправильная установка этих деталей приводит к их выпадению во время работы.

Уровень продуктов, находящихся в емкости, не должен превышать высоту рабочей части венчиков или мешалок (L).

D - РАБОТА С ДИСКОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ

Диск для приготовления пюре используется для протирания отваренных овощей и фруктов, таких как морковь, картофель, помидоры и яблоки. Он частично заменяет функцию перемешивающей насадки.

Диск (9) для приготовления пюре можно использовать, когда в устройство вставлен только один венчик.

1 Надеть диск (9) на венчик с шестеренкой, насаживая его снизу.
2 Вставить венчик в обозначенное гнездо привода.

Дополнительные возможности с принадлежностями (если они входят в комплект):

E - РАБОТА С ПЕРЕМЕШИВАЮЩЕЙ НАСАДКОЙ

Перемешивающая насадка используется для:
- перемешивания жидкостей
- измельчения отваренных овощи и сырых мягких фруктов
- приготовление майонеза и различных паст
- приготовление супов для детей

Насадка (10) прикрепляется к приводу после открытия заслонки.
1 Слегка нажмите на заслонку, а затем сдвиньте ее в направлении, показанном на рисунке (Рис. E)
2 Вставьте резьбовую часть насадки в отверстие привода и, поворачивая в право, затяните до упора.
Неточное закручивание перемешивающей насадки может привести к повреждению приводной муфты или самой перемешивающей насадки.
3 Опустив насадку в обрабатываемый продукт, включите миксер.

Кувшин (11) (если входит в комплект)
Кувшин выполнен из прозрачного пластика и используется как емкость при использовании блендерной насадки.

F - РАБОТА С ПОДСТАВКОЙ-ОСНОВАНИЕМ И ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ЧАШЕЙ

Установка миксера на подставке-основании облегчает работу с использованием венчиков или мешалок.
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 (7 или 8) в отверстия в приводе (описанным выше способом C).
2 Отодвинув заслонку (6) (как при использовании насадки E) закрепите привод в головке подставки следующим образом: Вставьте фиксаторы привода (расположенные вблизи отверстий для крепления мешалок) под фиксаторы головки подставки.
3 Повернуть ручку зажима (14) вправо до упора так, чтобы рукоятка ручки установилась вертикально.
4 Нажмите кнопку захвата (15) и одновременно отклоните назад головку вместе с приводом.
5 Собранную миску (16) вставьте на три выступы, расположенные на стояке, и поставьте на подставку стояка. Поместите продукты в миску.
6 Опустите головку (13) с приводом миксера до горизон-тального положения (услышите щелчок блокирования кнопки фиксатора).
7 При включении миксера (3 - рычаг переключения) чаша (16) начнет вращаться, а головка (13) с приводом приведется в колебательное движение.

G - ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ МИКСЕРА

1 Выключите миксер и выньте вилку из розетки.
В зависимости от установленного оборудования:
- Вытолкните венчик или мешалки с помощью кнопки эжектора.
- Снимите с роллера диск для приготовления пюре.
- Снимите перемешивающую насадку в порядке, обратном установке.

2 Намотайте соединительный кабель на привод.

ЧИСТКА И УХОД ЗА МИКСЕРОМ

Перед чисткой и обслуживанием миксера убедитесь, что вилка вытащена из розетки.
- Вымойте венчики мешалки теплой водой с моющим средством.
- Перемешивающую насадку вымойте путем перемешивания чистой теплой воды (после подключения миксера к электросети).
- **Не мойте мешалки, венчики и перемешивающую насадку в посудомоечной машине.**
- После мытья высушите оборудование миксера и храните его в сухом месте.
- Корпус привода очистите влажной тканью, а затем вытрите насухо.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Это устройство было разработано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которыеможно использовать повторно. Символ перечеркнутого контейнера для отходов означает, что продукт подлежит селективному сбору в соответствии с положениями Директивы 2012/19/EC. Эта маркировка информирует о том, что изделие после периода использования нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан вернуть использованный продукт субъекту, осуществляющему сбор использованного электрического и электронного оборудования,

образующего систему сбора таких отходов, в том числе в соответствующий магазин, местный пункт сбора или муниципальной единице. Отправьте картонную упаковку на макулатуру, выбросьте полиэтиленовые (ПЭ) мешки в пластиковый контейнер. Использованное устройство может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Домашнее хозяйство играет важную роль в содействии повторному использованию и утилизации перерабатываемых материалов, включая переработку использованного устройства. На этом этапе формируются принципы, которые влияют на поддержание общего блага, которым является чистая окружающая среда. Если этот продукт утилизирован неправильно, могут быть наложены штрафыв соответствии с общегосударственным законодательством.

Закупка расходных материалов и принадлежностей:

- пункты обслуживания,
- интернет-магазин ZELMOTOR.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный использованием устройства не по назначению или неправильной эксплуатацией. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в изделие в любое время без предварительного уведомления, в целях соблюдения правовых норм, стандартов, директив или по структурным, коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Блюдо	Оснащение	Количество перерабатываемого продукта	Рекомендуемые скорости	Время работы
Суп для детей	Перемешивающая насадка	1л	1 скорость 10 сек., затем 5 скорость	40-60 сек.
Овощное пюре для детей	Перемешивающая насадка	0,5л	1 скорость 10 сек., затем 5 скорость	1-1,5 мин.
Суп-пюре	Перемешивающая насадка	1л	1 скорость 10 сек., затем 5 скорость	1-1,5 мин.
Фруктовый коктейль	Перемешивающая насадка	0,5л	5 скорость	30-60 сек.
Измельчение зелени: петрушка, укроп	Перемешивающая насадка	1 пучок	2 скорость	30 сек.
Тесто для блинчиков	Венчики	1 литр	1 скорость 15 сек., затем 5 скорость	1,5-2 мин.
Пена из белков	Венчики	5 яиц	5 скорость	2-3 мин.
Бисквитное тесто	Венчики	6 яиц	4 скорость	7-8 мин.
Взбитые сливки	Венчики	1 литр	2 скорость 15 сек., затем 4 скорость	
Масляный крем	Венчики	0,25 кг растительного масла	3 или 4 скорость	4-5 мин.
Картофельное пюре	Венчики	1 кг отварного картофеля	1 скорость 15 сек., затем 5 скорость	40-60 сек.
Начинка для вареников	Венчики	1 кг отварного картофеля, 0,5 кг творога	1 скорость 15 сек., затем 4 скорость	40-60 сек.
Творог со сметаной	Венчики	0,5 кг	3 скорость	45-60 сек.
Дрожжевое тесто	Мешалки	из 0,5 кг муки	1 скорость 30 сек., затем 5 скорость	7-8 мин.

UA Інструкція з використання МІКСЕРА

Шановні Клієнти!

Просимо уважно прочитати дану інструкцію з використання. Особливу увагу слід приділити настановам, які стосуються безпеки, щоб під час користування пристроєм запобігти нещасним випадкам і/або уникнути пошкодження пристрою. Збережіть інструкцію, щоб нею також можна було скористатися в процесі подальшого використання.

НАСТАНОВИ, ЯКІ СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ ТА ВІДПОВІДНОГО ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

НЕБЕЗПЕЧНО! ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Недотримання інструкції з експлуатації може призвести до травмування і ураження електричним струмом.

- Міксер під'єднувати тільки до гнізда мережі змінного струму 230 В.
- Не витягати штепсель з гнізда мережі, тягнучи за провід.
- Не вмикати пристрій, якщо пошкоджено провід живлення або елементи пристрою.

В разі виникнення неполадок радимо звернутися у спеціалізований пункт сервісного обслуговування. Якщо провід живлення буде пошкоджено, то з метою уникнення загрози його потрібно замінити у виробника чи на спеціалізованому ремонтному підприємстві, або ж це повинна виконати кваліфікована особа. Ремонт пристрою може здійснювати тільки навчений персонал. Неправильно виконаний ремонт може спричинити серйозні загрози для користувача.

УВАГА!

Недотримання цієї вимоги може привести до пошкодження майна.

- Не виймати робочих елементів, коли міксер перебуває в русі.
- Не торкатися елементів обладнання, які перебувають в русі, особливо небезпечними є гострі ножі міксувальної насадки.
- Після закінчення роботи потрібно вийняти з гнізда мережі приєднувальний провід та намотати його на привід міксера.
- Не наражати міксер і обладнання впливу температури вище 60°C, оскільки пристрій може пошкодитись.
- Вимикати пристрій перед зміною обладнання.
- Перед чисткою міксера потрібно від'єднати приєднувальний провід від гнізда мережі.
- Зберігати особливу обережність під час роботи з міксером у присутності дітей.
- Пристрій не призначений для використання дітьми та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають відповідних знань чи досвіду, окрім випадку коли вони будуть перебувати під наглядом або будуть навчені щодо користування цим пристроєм особою, відповідальною за їх безпеку.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду під час його використання. Не слід допускати дітей до пристрою. Діти повинні перебувати під постійним наглядом, щоб бути певним, що вони не граються з пристроєм.
- Не занурювати міксер, провід живлення і штепсель у воду або в будь-яку іншу рідину. Це може спричинити ураження струмом, травмувати тіло або пошкодити пристрій. Не слід мити пристрій під проточною водою.
- Не мити обладнання, встановлене на приводі.
- Для миття зовнішніх елементів не варто використовувати агресивні детергенти у вигляді емульсії, молочка, паст і т.п., оскільки вони також можуть усунути такі нанесені інформаційні графічні символи, як: позначення, застережні знаки і т.п.
- **Не мити металеві частини в посудомийних машинах. Застосування агресивних очисних засобів може спричинити потемніння частини. Металеві частини потрібно мити вручну з використанням рідини для посуду, після чого залишити їх до повного висихати.**
- Не використовувати міксувальну насадку, не занурившi її в продукт. При роботі з рідкою речовиною її рівень не повинен перевищувати половину висоти насадки.
- Зважати, щоб не залити водою внутрішню частину корпусу міксувальної насадки.
- Не встановлювати одночасно насадку-спіраль і насадку-вінчик із шестернею у гніздо приводу, оскільки це може призвести до знищення міксера в момент його увімкнення.
- Не використовувати міксувальну насадку довше 3 хв.,

а вінчик та спіраль довше 10 хв.
•Спіралі і вінчики із шестернею вкладати тільки у позначене гніздо.
•Виробник не несе відповідальність за шкоду, спричинену використанням міксера, що не відповідає його призначенню, або невластивим обслуговуванням.
- Перед використанням вийняти увесь пристрій і аксесуари з коробки та з плівки.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Технічні параметри вказані на заводській табличці виробу.
Допустимий час роботи приводної системи:
- з вінчиками, спіралями - 10 хв.
- з міксувальною насадкою - 3 хв.
Час перерви перед повторним використанням: 20 хв.
Шум пристрою (LWA):
- зі спіралями, вінчиками, міксувальною насадкою < 80 дБ/А
Міксери сконструйовані в II класі ізоляції, не потребують заземлення.
Міксери ZELMOTOR відповідають вимогам діючих норм.
Виріб позначений знаком CE, який розміщений на фабричній табличці.

A - БУДОВА ПРИСТРОЮ

1 Привід міксера
2 Кнопка виштовхувача
3 Важіль перемикача
4 Кнопка "turbo"
5 Гнізда для вінчиків або спіралей
6 Отвір для міксувальної насадки
7 Насадки-спіралі: праве/ліве (із шестернею)
8 Насадки-вінчики: праве/ліве (із шестернею)
9 Диск для перетирання
10 Міксувальна насадка (якщо є в комплекті)
11 Кувшін (якщо є в комплекті)
12 Стійка (якщо є в комплекті)
13 Головка (якщо є в комплекті)
14 Регулятор затиску (якщо є в комплекті)
15 Кнопка блокування (якщо є в комплекті)
16 Обертальна миска (якщо є в комплекті)

ОПИС ПРИСТРОЮ

•Міксер має 5 швидкостей. Для налаштування окремих обертових швидкостей служить важіль перемикача, який слід перемикати відповідно до цифрових позначень: **0, 1, 2, 3, 4 і 5**, що знаходяться на кнопці виштовхувача, який служить для виймання (виштовхування) спіралей або вінчиків з приводу міксера.
•Додатково привід оснащений кнопкою **"turbo"**, яка служить для негайного отримання максимальної обертової швидкості, незалежно від швидкості, що установлена важелем перемикача. Ці кнопки розташовані праворуч та ліворуч корпусу, що передбачено для користувачів-правшів та користувачів-лівшів. У поз. **"0"** кнопка **"turbo"** механічно заблокована.
•Знизу приводу розташовані поряд 2 гнізда, в яких розміщуються вінчики або спіралі.
•У верхній частині приводу знаходиться вкладка рукоятки, виконана з матеріалу, що збільшує комфорт тримання приводу міксера.
•На задній стінці приводу знаходиться отвір для кріплення міксувальної насадки. Цей отвір прикритий рухомим засувом.
•У нижній частині приводу розміщене заглиблення та зачіпка, яка дозволяє намотати приєднувальний провід навколо приводу.

B - УВІМКНЕННЯ МІКСЕРА ТА НАЛАШТУВАННЯ ПОТРІБНОЇ ШВИДКОСТІ (ОБЕРТОВОЇ ШВИДКОСТІ)

Вийняти пристрій і аксесуари з коробки та з плівки. Перед першим використанням міксера потрібно помити вінчики, спіралі та міксувальну насадку (якщо вона є в комплекті). Сполоснути їх та висушити.
1 Встановити важіль перемикача в поз. **"0" -** пристрій вимкнений.
- Закріпити обрану насадку.
- Вкласти штепсель приєднувального проводу у гніздо мережі.
2 Ввімкнути міксер, пересуваючи важіль праворуч. Щоб збільшити оберти, потрібно перемістити важіль у напрямку поз. **"5",** вибираючи бажану обертову швидкість.
3 Щоб збільшити оберти негайно, незалежно від встановленої обертової швидкості, потрібно натиснути та тримати одну з кнопок **"turbo"** (з правої або лівої сторони корпусу).
4 Бажаючи повернутися до раніше встановленої обертової швидкості, потрібно відпустити кнопку **"turbo".**

C - РОБОТА З НАСАДКАМИ-ВІНЧИКАМИ АБО З НАСАДКАМИ-СПІРАЛЯМИ

•Вінчики призначені для збивання піни, вершків, для розтирання жовтків з цукром, для замішування тіста для омлетів і налисників і т.п.
•Спіралі служать для замішування масляного бісквітного тіста, дріжджового тіста, сирників, пряників і т.п.
•Вінчики та спіралі розташовуються в гніздах, які знаходяться внизу пристрою.
1 Спіралі і вінчики (7 або 8) із шестернею потрібно вкладати тільки у позначене гніздо.
Інше встановлення спіралей спричинить піднімання тіста (витягування тіста з посудини).
2 Втиснути вінчики або спіралі до відчутного опору **-** до заскакування зачіпок.
Неправильне вкладання цих частин спричинить їх випадання під час роботи.

Рівень продуктів, які знаходяться в посудині, не повинен перевищувати висоту робочої частини вінчиків або спіралей (L).

D - РОБОТА З ДИСКОМ ДЛЯ ПЕРЕТИРАННЯ

Диск для перетирання служить для перетирання через сито таких варених овочів і фруктів, як: морква, картопля, помідори, яблука. Частково він замінює функцію міксувальної насадки.

Диск для перетирання можна використовувати тоді, коли у пристрій встановлений тільки один вінчик.

1 Накласти диск для перетирання (9) на вінчик із шестернею, насаджуючи його знизу.
2 Вставити вінчик у позначене гніздо приводу.

Додаткові можливості з аксесуарами (якщо вониє в комплекті):

E - РОБОТА З МІКСУВАЛЬНОЮ НАСАДКОЮ

Міксувальна насадка застосовується для:
•змішування рідин
•подрібнення відварених овочів і сирих м'яких фруктів
•приготування майонезу і різних видів паст
•приготування супів для немовлят

Міксувальна насадка (10) кріпиться до приводу після відхилення засува.
1 Легко натиснути засув, після чого перемістити його у напрямку, як показано на малюнку (Рис. E)
2 Вкласти частину насадки з різьбою в отвір приводу і крутити праворуч, докручуючи до опору.
Якщо не докрутити міксувальну насадку до опору, то це може призвести до знищення зчеплення в приводі або пошкодити саму міксувальну насадку.
3 Після вкладення насадки у оброблюваний продукт ввімкнути міксер.

Кувшін (**11**) (якщо є в комплекті)
Виготовлена з прозорого пластику, використовується при роботі із вінчиками для збивання, змішувачами або насадкою для змішування

F - РОБОТА З ПІДСТАВКОЮ З ОБЕРТАЛЬНОЮ МИСКОЮ

Підставка з закріпленим приводом полегшує роботу з використанням збивачів або змішувачів.
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 збивання та змішувачі. В міксері з підставкою в комплекті є одна змішувач і один вінчик для збивання з зубцями.

1 Вінчик для збивання або змішувачі вставити (7 або 8) в привід (як описано вище C).
2 Відсунути засувку (6) (як при використанні насадки E) і закріпити привід в головці підставки наступним чином:
Завести зачіпки приводу (що знаходяться біля отворів для кріплення змішувачів) під зачіпки головки стояка.
3 Повернути ручку затискача (14) вправо до упору так, щоб рукоятка ручки знаходилася вертикально.
4 Натисніть кнопку блокування (15) і одночасно відхилити назад головку разом з приводом.
5 Зібрану миску (16) встановіть на три виступи, розташовані на стояку (12), і поставте на підставку стояка. Помістіть продукти в миску.
6 Опустити головку (13) з приводом міксера в горизонтальну позицію (до стуку блокування зачіпок).
7 Після запуску міксера важелем перемикача (3) миска (16) розпочне обертальнийрух, а головка разом з приводом – маятниковий.

G - ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ МІКСЕРА

1 Вимкнути міксер і вийняти штепсель з гнізда мережі. Залежно від встановленого обладнання:

•Виштовхнути кнопкою виштовхувача вінчики або спіралі.

•Зняти з вінчика диск для перетирання.

•Міксувальну насадку зняти зворотнім чином до встановлення.

2 Намотати приєднувальний провід на привід.

ЧИСТКА МІКСЕРА ТА ДОГЛЯД ЗА НИМ

Перед чисткою міксера та доглядом за ним слід звернути увагу, щоб штепсель був витягнутий з гнізда мережі.

•Вінчики та спіралі мити теплою водою з додаванням миючих засобів.

•Міксувальну насадку помити шляхом повторного міксування чистої теплої води (увімкнувши міксер до мережі).

•**Не мити спіралі, вінчики та міксувальну насадку в посудомийній машині**.

•Після миття обладнання міксера висушити його і зберігати в сухому місці.

•Корпус приводу очистити вогкою ганчіркою, після чого витерти насухо.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.Символ перекресленого контейнера длявідходів означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви 2012/19/ЄС. Таке маркування інформує, що продукт після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний продукт суб'єктові, який здійснює збір використаного електричного та електронного обладнання, що створює систему збирання таких відходів - в тому числі у відповідний магазин, пункт збору або у місцеву територіальну установу. Картонну упаковку слід здати на макулатуру, поліетиленові пакети (ПЕ) викинути в контейнер для пластику. Використане обладнання може шкідливо впливати на навколишнє середовище та здоров'я людей у зв'язку з потенційним вмістом шкідливих речовин, сумішей та складових елементів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення матеріалів, що переробляються, включаючи переробку вживаного обладнання. На цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Покупка експлуатаційних частин і аксесуарів:

- сервісні пункти,
- інтернет-магазин ZELMOTOR.

Виробник не несе відповідальність за можливу шкоду, спричинену використанням міксера, що не відповідає його призначенню, або невластивим його обслуговуванням. Виробник залишає за собою право модифікувати виріб в будь-який момент, без попереднього повідомлення, з метою пристосування до законоположень, норм, директив або з конструкційних, комерційних, естетичних та інших причин.

Страва	Обладнання	Кількість оброблюваного продукту	Рекомендовані швидкості	Час роботи
Суп для дітей	Міксувальна насадка	1л	1 швидкість 10 сек., потім 5 швидкість	40-60 сек.
Овочеві пюре для дітей	Міксувальна насадка	0,5л	1 швидкість 10 сек., потім 5 швидкість	1-1,5 хв.
Крем-суп	Міксувальна насадка	1л	1 швидкість 10 сек., потім 5 швидкість	1-1,5 хв.
Фруктовий коктейль	Міксувальна насадка	0,5л	5 швидкість	30-60 сек.
Подрібнення зелені: петрушка, кріп	Міксувальна насадка	1 пучок	2 швидкість	30 сек.
Тісто для налисників	Вінчики	1 л	1 швидкість 15 сек., потім 5 швидкість	1,5-2 хв.
Піна з білків	Вінчики	5 яєць	5 швидкість	2-3 хв.
Бісквітне тісто	Вінчики	6 яєць	4 швидкість	7-8 хв.
Збиті вершки	Вінчики	1 л	2 швидкість 15 сек., потім 4 швидкість	
Масляний крем	Вінчики	0,25 кг твердого рослинного масла	3 або 4 швидкість	4-5 хв.
Картопляне пюре	Вінчики	1 кг звареної картоплі	1 швидкість 15 сек., потім 5 швидкість	40-60 сек.
Начинка для вареників	Вінчики	1 кг звареної картоплі, 0,5 кг кисломолочного сиру	1 швидкість 15 сек., потім 4 швидкість	40-60 сек.
Кисломолочний сир із сметаною	Вінчики	0,5 кг	3 швидкість	45-60 сек.
Дріжджове тісто	Спіралі	з 0,5 кг борошна	1 швидкість 30 сек., потім 5 швидкість	7-8 хв.