



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



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



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

zelmer

481 Mikser Mixer

instrukcja
użytkowania
user
manual



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

481-017_v01



481 Mikser Mixer

Linia Produktów Product Line



B

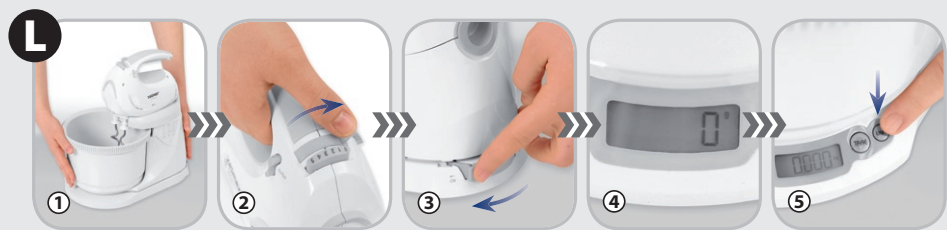
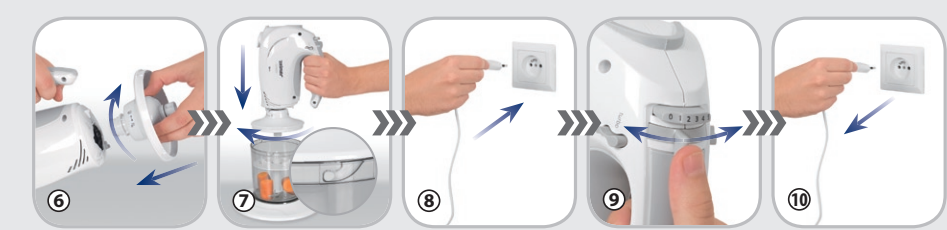
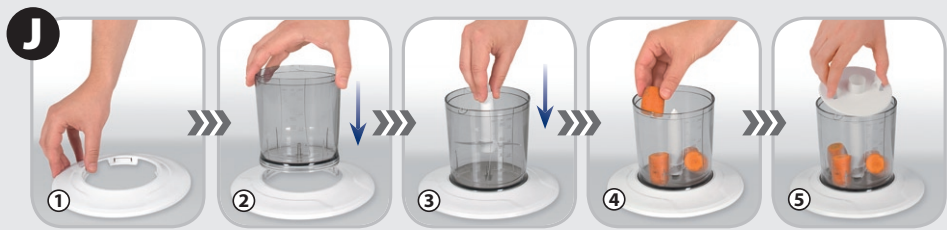
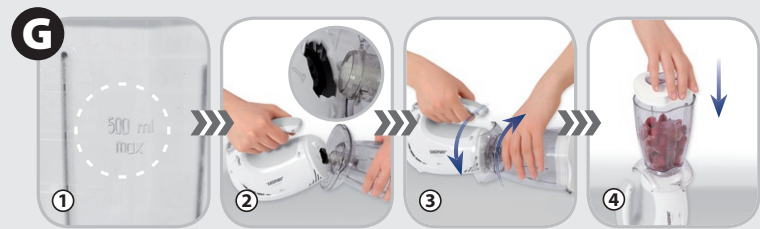
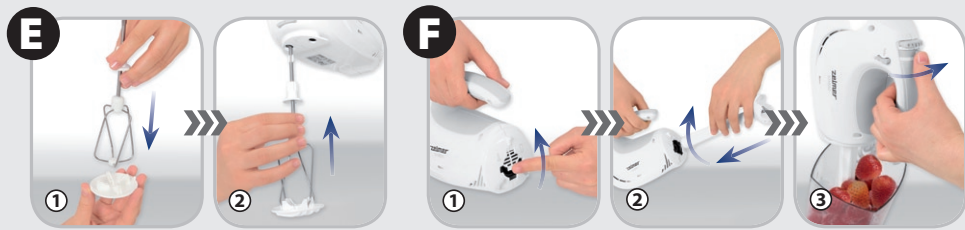
481.4	○	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○
481.5	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	○
481.52	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	○	○	✓
481.6	✓	✓	✓	✓	✓	○	✓	○	✓	○	○
481.61	✓	✓	✓	✓	✓	○	✓	○	✓	○	○
481.63	✓	✓	✓	✓	✓	○	✓	○	✓	○	✓
481.64	✓	✓	○	✓	○	○	✓	○	✓	○	○
481.64MM	✓	✓	○	✓	○	○	✓	○	○	○	○
481.65	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓x2	○	○	○
481.67	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	✓	○
481.7	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○
481.8	✓	✓	○	✓	○	○	○	○	○	○	○

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

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

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkownika miksera

! Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

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

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

! Uwaga! Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

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

i Wskazówka Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkownika

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

RECOMMENDED SPEED AND TIME OF MIXER OPERATION

DISH	EQUIPMENT	THE AMOUNT OF PROCESSED PRODUCT	RECOMMENDED SPEED	OPERATION TIME
Soup for infants	mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	40 – 60 s
Vegetable puree for infants	mixing adapter	0,5 litre	I position 10 s, next V position	1 – 1,5 min.
	liquidizing disc		I position (with a sieve)	
Cream soup	mixing adapter	1 litre	I position 10 s, next V position	30 – 45 s
	mixing cup	0,5 litre	IV position or V position	2 min.
Fruit latte	mixing adapter	0,5 litre	V position	30 – 60 s
	mixing cup	0,15 kg of fruit and 0,3 litre of kefir	IV position or V position	1 – 1,5 min.
Greens: parsley, dill ...	mixing adapter	1 bundle	II position	30 s
	whisks	1 litre	I position 15 s, next V position	1 – 1,5 min.
Pancake dough	mixing cup	0,5 litre	III, IV or V position	1 min.
	whisks	White of 5 eggs	V position	2 – 3 min.
Egg white foam	whisks	Made of 6 eggs	IV position	7 – 8 min.
	whisks	0,25 kg of vegetable butter	III or IV position	4 – 5 min.
Butter cream	whisks	1 litre	II position 15 s, next IV position	40 – 60 s
	whisks	1 kg	I position 15 s, next V position	40 – 60 s
Whipped cream	whisks	1 kg of potatoes and 0,5 kg of cottage cheese	position 15 s, next IV position	45 – 60 s
	whisks	0,5 kg	III position	4 – 5 min.
Potatoes puree	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s, next III position	4 – 5 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
Potatoes and cheese dumplings stuffing	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
Cottage cheese with cream	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
Gingerbread dough	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
Yeast dough	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.
	whisks	0,5 kg of flour	I position 30 s next V position	7 – 8 min.

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

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

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

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации миксера



Опасность! / Внимание!
Несоблюдение правил грозит травмами

- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Не вынимайте рабочие элементы из чаши до тех пор, пока миксер не закончит работу.
- Не прикасайтесь к вращающимся элементам, особенно опасны лезвия блендерной насадки и ножа для колки льда, а также ножи кувшина миксера и минималакзера. Будьте осторожны. Они очень острые!
- Перед чисткой пылесоса, его сборкой и разборкой убедитесь, что устройство отключено от электросети.
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы с миксером в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- В целях безопасности всегда используйте кувшин

миксера только с закрытой крышкой. Не помещайте в кувшин миксера металлические предметы (ложки, лопатки и т.п.) во время работы блендера. Это может привести к повреждению миксера или же поломке деталей внутри блендера, которые могут попасть непосредственно в перемешиваемый продукт, что влечет за собой угрозу Вашему здоровью или даже жизни.



Внимание!
Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности

- Подключайте миксер только к сети переменного тока 230 V.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Чтобы не допустить до перегрева мотора, не подвергайте миксер воздействию температуры выше 60°C.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Запрещается мыть элементы в то время, пока они установлены на приводе.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не рекомендуется использовать блендерную насадку без погружения в продукт. Если продуктом является жидкость, ее уровень не должен превышать половины высоты насадки.
- Следите за тем, чтобы внутрь блендерной насадки не попадала 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 повреждается сразу же в момент пуска.
- Запрещается работать с блендерной насадкой и кувшином миксера более 3-х минут, с минималаксером и приставкой для колки льда более 2 минут, а с венчиками и мешалками более 10 минут.



Советы
Информация о изделии и рекомендации по его применению

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования. В случае использования прибора в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.

- Окончив работу, отключите прибор от питающей сети, а электропровод намотайте на привод миксера.
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Мешалки и венчики с зубчиками вставляйте только в отверстия, обозначенные звездочкой.
- Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования миксера не по назначению или неправильного обращения с ним.

Техническая характеристика


Технические данные прибора указаны на заводском щитке. Допустимое время непрерывной работы:

– С мешалками, венчиками	10 мин.
– С блендерной насадкой или кувшином миксера	3 мин.
– С минималаксером	2 мин.
– С приставкой для колки льда	2 мин.

Интервал между очередными включениями 20 мин.

Уровень шума (L_{WA}):

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

Миксеры имеют II класс изоляции, не требуют заземления. 

Миксеры ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

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

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство прибора (Рис. А)

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

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

Типы миксеров ZELMER (Рис. В)

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

Описание прибора

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

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

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

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

① Установите выключатель в крайнее левое положение «0».

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

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

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

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

Подготовка миксера к работе

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

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

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

- Работа с венчиками или мешалками для теста Венчики предназначены для взбивания белков и сливок, для растирания желтков с сахаром, приготовления кремов, омлетов и теста для блинчиков.
- Мешалки для теста предназначены для приготовления дрожжевого теста, сырников, теста для пряников и т.п.
- Венчики для взбивания и мешалки для теста вставляются в отверстия в нижней части миксера.

① Вставьте их в отверстия до упора – до щелчка.

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

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

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

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



Работа с насадкой для протирания (Рис. E)

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

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

② Вставьте венчик в гнездо на приводе, обозначенное звездочкой.

Кувшин (12)

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

Работа с блендерной насадкой (Рис. F)

Блендерная насадка используется для:

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

Отодвинуть заслонку и установить насадку на приводе.

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

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

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

③ Включайте миксер только после погружения блендера в перерабатываемый продукт.

Работа с кувшином миксера (Рис. G)

⚠ Во время работы всегда держите миксер в руке.

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

① С обеих сторон кувшина обозначен уровень „макс. 500 ml“, который показывает максимальный уровень продукта, которым можно наполнить кувшин, и шкала от 200 ml до 500 ml.

② Отодвинув заслонку (как в случае использования насадки), закрепите кувшин следующим образом:

Установите кувшин миксера на привод так, чтобы 3 выступа на дне кувшина совпали с углублениями на корпусе привода таким образом, чтобы муфта кувшина и привод миксера соединились.

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

④ Положите в кувшин продукты и закройте крышкой с дозатором – во время работы в кувшин можно добавлять необходимые ингредиенты.

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

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

Привод с чашей оснащен самосгребающей лопаткой, которая помогает более эффективно смешивать продукты, препятствует прилипанию продуктов к поверхности чаши и уменьшает время приготовления продуктов. Привод, закрепленный в головке подставки, во время работы автоматически приводит головку в движение, а чаша с продуктом начинает при этом вращаться.

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

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

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

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

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

⑤ В случае металлической миски (только тип 481.64MM) перед помещением в ней продуктов следует надеть на неё пластиковый ободок так, чтобы он вошёл в вырезы миски.

⑥ Затем поверните его до упора согласно обозначению на ободке.

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

⑧ Установите самозагребающую лопатку и поместите продукты в миску.

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

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



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



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

Работа со стойкой, оснащённой весами

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



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

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

Положение переключателя блокидады:

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

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



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



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

Указания по эксплуатации весов

Техническая характеристика весов:

Техническая характеристика весов

3 кг

Точность взвешивания

+/- 1 г

Питание

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

Замена батарей (Рис. I)

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

Чтобы вложить или заменить батареи:

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

Дисплей и кнопки функций весов

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

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

Взвешивание (Рис. L)

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

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

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



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

После завершения взвешивания выключите весы:

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



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



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

Продление срока службы батарей

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

Весы имеют функцию ограничения разрядки батарей:

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

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

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

РАБОТА С МИНИМАЛАКСЕРОМ

Характеристика устройства

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

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



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

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

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

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



Дальнейшее чрезмерное завинчивание крышки минималаксеры может привести к повреждениям.

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

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



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



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



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





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

Если продукты приклеятся к ножу или внутренним стенкам:

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

Ориентировочное время и рекомендуемая скорость переработки избранных пищевых продуктов

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

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

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

РАБОТА С ПРИСТАВКОЙ ДЛЯ КОЛКИ ЛЬДА

Описание прибора

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



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

Назначение оснащения

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

Держатель 38 – предназначен для крепления дискового ножа-терки.

Подготовка приставки для колки льда к работе



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

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

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

Работа с приставкой для колки льда (Рис. К)

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

② Зафиксируйте стакан минималаксера 39 в подставке 40.

③ Установите нож-терку для колки льда 35 на держатель 38 (двухсторонний нож) так, чтобы рабочие лезвия оказались сверху.

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

⑤ Установите чашу для колки льда 33 на крепежные элементы на стакане минималаксера. Заблокируйте чашу, поворачивая ее до упора.

⑥ Загрузите в чашу 33 перерабатываемые продукты, не наполняя выше отметки MAX.

Загрузите в чашу для колки льда 33 соответствующее количество перерабатываемого продукта (не более, чем до отметки максимальной загрузки MAX) и поместите держатель 38 в середине (по центру) стакана минималаксера так, чтобы можно было легко закрыть крышку минималаксера 32.

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



Дальнейшее чрезмерное завинчивание крышки минималаксера может привести к повреждениям.

⑧ Установите крышку минималаксера 32 с переходником на чашу 33 так, чтобы выступы в крышке попали в прорези в чаше и поверните крышку до упора (в направлении по часовой стрелке).

⑨ Вложите вилку электропровода в сетевую розетку.

⑩ Включите прибор и установите необходимую Вам скорость.

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



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



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



Запрещается снимать крышку до полной остановки вращения ножа-терки.

Указания по эксплуатации

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

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

Примеры использования прибора

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

Рекомендуемая степень измельчения для избранных продуктов

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

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

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

Окончание работы

(Рис. М)

- Отключите миксер и выньте вилку питающего электропровода из розетки.

В зависимости от установленных приспособлений:

- 1 Освободите (вытолкните) венчики или мешалки.
- 2 Снимите с венчика насадку для протирания.
 - Снимите в обратной последовательности блендерную насадку и кувшин миксера.
- 3 Отклоните назад головку подставки с приводом. Поверните рукоятку до упора против часовой стрелки и снимите привод миксера с фиксаторов.
 - Намотайте питающий электропровод на привод.

Очистка и консервация миксера

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

- Венчики и мешалки необходимо мыть теплой водой с добавлением моющего средства.
- Для очистки блендерной насадки и кувшина миксера налейте в кувшин немного чистой, теплой воды и ненадолго включите.
- Зубчатый механизм вращающейся чаши нужно мыть с помощью специальной щетки для мытья посуды.
- **Не мойте блендерную насадку и кувшин миксера в посудомоечной машине.**
- Чашу вымойте и вылейте из нее воду, которая могла остаться в пространстве под зубчатым механизмом.
- В случае металлической миски (только тип 481.64MM) перед чисткой отсоедините ободок способом, обратным его монтажу (Рис. Н).

- Вымытые принадлежности необходимо вытереть насухо и хранить в сухом месте.
- Корпус привода или подставки-основания протереть влажной тканью, а затем вытереть насухо.

Экология – Забота о окружающей среде

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

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Запрещается выбрасывать использованные батарейки в обычный смешанный мусор (токсичные тяжелые металлы). Их следует сдавать в специализированные пункты сбора отработанных батареек и аккумуляторов или отдать в пункт продажи.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

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

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ И ВРЕМЯ РАБОТЫ МИКСЕРА

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