

ZHM2759
COMPACT CHEF

zelmer



ZHM2759

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Mikser ręczny z misą

EN USER MANUAL
Hand mixer with bowl

DE BENUTZERHANDBUCH
Handmixer mit Schüssel

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Ruční mixér s mísou

SK NAVODILA ZA UPORABO
Ručný mixér s miskou

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Kézi mixer tállal

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Mixer manual cu bol

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Ручной миксер с чашей

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Ръчен миксер с купа

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
Ручний міксер з чашею

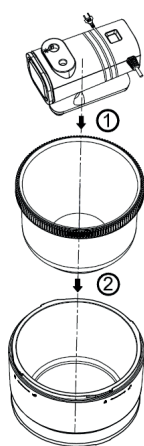
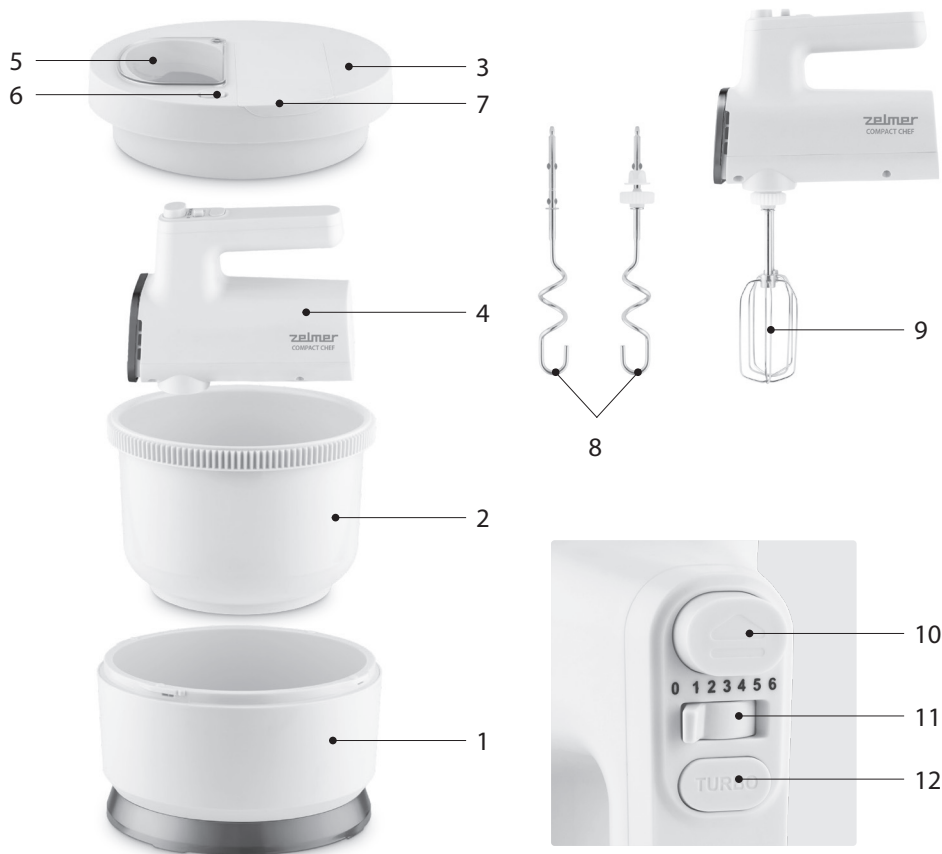


Figure 1

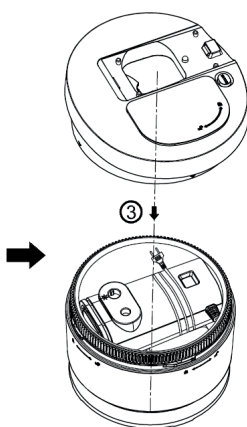


Figure 2

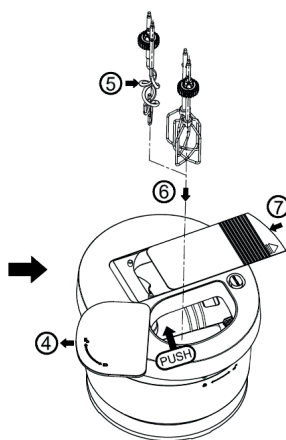


Figure 3

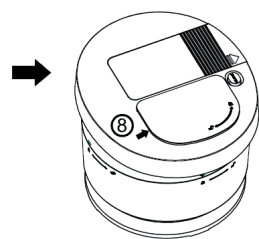


Figure 4

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR MARKI ZELMER. ŻYCZYMY SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA.

OSTRZEŻENIE

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWANIA. PRZECHOWUJ JĄ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

OPIS

1. Zewnętrzna misa
2. Wewnętrzna misa
3. Pokrywa miski
4. Mikser ręczny
5. Pokrywa
6. Przycisk zwalniający miksera ręcznego
7. Łopatka
8. Haki do mieszania ciasta
9. Mieszadła trzepakowe do ubijania piany
10. Przycisk wysuwania
11. Przełącznik prędkości
12. Przycisk Turbo

ELEMENT	MOŻLIWOŚĆ MYCIA W ZMYWARCE
Zewnętrzna misa	-
Wewnętrzna misa	+
Pokrywa miski	-
Mikser ręczny	-
Łopatka	+
Haki do mieszania ciasta	+
Mieszadła trzepakowe do ubijania piany	+

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Przestrzegać czasu działania akcesoriów podanego w poszczególnych rozdziałach instrukcji obsługi.

Czyszczenie należy przeprowadzać zgodnie z rozdziałem dotyczącym konserwacji i czyszczenia niniejszej instrukcji obsługi.

Ostrzeżenie: nieprawidłowe użytkowanie grozi

obrażeniami ciała!

Należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje ono bez nadzoru, lub przed montażem, demontażem bądź czyszczeniem.

Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed zmianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które mogą poruszać się podczas użytkowania.

Dzieci nie mogą korzystać z tego urządzenia. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Urządzenie może być używane przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych oraz bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz jeśli zrozumiały związane z tym zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Nie należy wykorzystywać go do takich zastosowań, jak:

- użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu sklepów, w biurach i innych miejscach pracy;
- użytkowanie w gospodarstwach rolnych;
- użytkowanie przez klientów w pokojach hotelowych i motelowych lub innych środowiskach mieszkalnych;
- użytkowanie w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości do 2000m n.p.m.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i pod żadnym pozorem nie powinno być wykorzystywane do użytku komercyjnego lub przemysłowego. Każde nieprawidłowe użycie lub niewłaściwa obsługa produktu spowoduje unieważnienie gwarancji.

Przed podłączeniem produktu do sieci należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest takie samo jak wskazane na etykiecie produktu.

Podczas użytkowania przewód zasilania nie może być splątany ani okręcony wokół produktu.

Nie używać urządzenia ani nie podłączać i odłączać od sieci mokrymi dłońmi i/lub stopami. Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia od sieci ani nie używać go do przenoszenia.

W przypadku awarii lub uszkodzenia należy natychmiast odłączyć produkt od sieci i skontaktować się z oficjalnym działem serwisowym wsparcia technicznego. Aby zapobiec ryzyku niebezpieczeństwa, zabrania się otwierania urządzenia. Tylko wykwalifikowany personel techniczny z oficjalnego działu serwisowego wsparcia technicznego marki może przeprowadzać na urządzeniu naprawy i procedury.

Firma **EUROGAMA Sp. z o.o** rzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić u ludzi, zwierząt lub w przedmiotach z powodu nieprzestrzegania niniejszych ostrzeżeń.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części, które mają kontakt z żywnością (ubijaczka i nasadki do ugniatania) w gorącej wodzie z użyciem neutralnego detergentu do mycia naczyń. Następnie spłukać wszystko czystą wodą i pozostawić do naturalnego wyschnięcia lub dokładnie wysuszyć za pomocą ściereczki. Przystawki nadają się również do mycia w zmywarce. Nie używaj ściernych środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię.

Uwaga:

Nie płucać ani nie zanurzać zespołu silnika i jego przewodu zasilającego w wodzie.

Z MIKSEREM RĘCZNYM NIE NALEŻY UŻYWAĆ NACZYŃ KUCHENNYCH Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ.

KORZYSTANIE Z MIKSERA

1. Umieść urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
2. Zamocuj odpowiednie mieszadła lub haki do miksera ręcznego.
3. Podczas używania funkcji ręcznego miksowania:

Włóż składniki do wewnętrznej lub zewnętrznej miski. Ilość składników nie powinna przekraczać 2,5L dla zewnętrznej miski i 2l dla wewnętrznej miski, a łączna masa nie powinna być większa niż 1,5 kg dla zewnętrznej miski i 1,2kg dla wewnętrznej miski, aby nie uszkodzić urządzenia.

Podczas używania miksera z podstawą:

Włóż składniki do wewnętrznej miski, upewniając się, że ich ilość nie przekracza 2L, aby uniknąć przelania się podczas miksowania. Nie dodawaj więcej niż 1,2 kg składników.

4. Włóż wewnętrzną miskę do zewnętrznej miski.
5. Nałóż pokrywę na zewnętrzną miskę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na miejscu.
6. Wyjmij szpatułkę i umieść mikser ręczny w pokrywie miski, upewniając się, że otwory na dole miksera pasują do wypustek na pokrywie. Naciśnij uchwyt, aby zablokować mikser, aż usłyszysz kliknięcie. Aby odłączyć mikser ręczny, naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający, a następnie podnieś mikser.
7. Upewnij się, że regulator prędkości jest ustawiony na „0”, a następnie podłącz urządzenie do źródła zasilania.

8. Wybierz żądaną prędkość za pomocą regulatora. Masz do wyboru 6 poziomów prędkości. Mikser pracuje z maksymalną prędkością po naciśnięciu przycisku Turbo.

OSTRZEŻENIE: Nie wkładaj noży, metalowych łyżek ani widelców do miski podczas pracy urządzenia.

UWAGA : Wskazówka dotycząca wyrabiania ciasta. Jeśli mąka przylega do ścianek miski, wyłącz urządzenie i za pomocą plastikowej szpatułki zeszkrob mąkę, aby uzyskać lepsze wyniki.

9. Maksymalny czas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 5 minut. Po zakończeniu pracy pozwól urządzeniu ostygnąć przez 1 godzinę lub do temperatury pokojowej, aby uniknąć jego uszkodzenia.

10. Po zakończeniu miksowania ustaw regulator prędkości na „0” i odłącz urządzenie od prądu.

11. Naciśnij przycisk zwalniający i podnieś mikser. Przytrzymaj mieszadła lub haki jedną ręką i zdecydowanie naciśnij przycisk wyrzucania, aby je wyjąć.

UWAGA: Przed zdjęciem mieszadeł upewnij się, że mikser jest wyłączony (regulator na „0”).

12. Obróć pokrywę miski przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować, zdejmij pokrywę, a następnie wyjmij wewnętrzną miskę z zewnętrznej.

13. Jeśli to konieczne, zeszkrob nadmiar jedzenia z mieszadeł lub haków za pomocą plastikowej szpatułki.

14. Mikser ręczny może być używany oddzielnie po jego zdjęciu. Wewnętrzna i zewnętrzna miska mogą być używane osobno lub razem.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie używaj szklanych lub innych delikatnych pojemników, ponieważ mogą ulec uszkodzeniu.

PRZEPISY

1. Ciasto

Składniki:

Jajka: 5 sztuk; Mąka: 90 g; Olej: 40 g; Mleko: 40 g; Drobnny cukier granulowany: 90 g

Drożdże w proszku: 3 g (zgodnie z instrukcją)

Przygotowanie:

1. Oddziel białko od żółtka;
2. Umieść białko jaja w misce, wybierz trzepaczkę i uruchom urządzenie na ustawieniu prędkości 6 przez 4 minuty, aby ubić białko jaja; Podczas procesu miksowania dodaj 60 g drobnego granulowanego cukru w 3 partiach (około 20 g w każdej partii);
3. Umieść żółtko, pozostały drobnny cukier (40 g), olej i mleko w innej misce, wybierz trzepaczkę i uruchom mikser na prędkości 2 przez 1 minutę, aby równomiernie wymieszać;
4. Dodaj mąkę do miski w kroku 3 powyżej, uruchom mikser na ustawieniu prędkości 1 na 1 minutę, aby równomiernie wymieszać.;
5. Dodaj ubite białko do miski w kroku 3, uruchom mikser na ustawieniu prędkości 1 na 1 minutę, aby równomiernie wymieszać.;
6. Wlej masę z miski do formy i piecz w piekarniku przez 30 minut.

2. Chleb

Składniki:

Mąka pszenna: 500 g; Sól: 7 g; Cukier biały: 14 g; Masło (80% tłuszczu): 14g;

Ciepła woda: 285 g wody o temperaturze (40 ± 2) °C lub zgodnie z instrukcjami producenta drożdży;

Drożdże w proszku: 5g (zgodnie z instrukcją)

Przygotowanie:

1. Umieść roztopione masło, biały cukier, drożdże w proszku i sól w misce z ciepłą wodą i dobrze wymieszaj.
2. Umieść mąkę pszenną w powyższej misce.
3. Wybierz hak do wyrabiania ciasta, uruchom urządzenie na ustawieniu 5 przez około 4 minuty.;
4. Pozwól ciastu rosnąć przez 45 minut w temperaturze 35 °C.

5. Upiecz ciasto w piekarniku.

UWAGA: Podczas pieczenia chleba ilość mąki nie powinna przekraczać 500 g! Nadmierna ilość mąki może spowodować uszkodzenie urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię miksera wilgotną szmatką i wypoleruj miękką, suchą szmatką.
3. Wytrzyj części jedzenia z przewodu zasilającego.
4. Odłącz wewnętrzną i zewnętrzną miskę miksującą od urządzenia i wyczyść je wodą, a następnie wytrzyj suchą szmatką i włóż z powrotem.
5. Trzepaczki i haki do ciasta należy umyć w ciepłej wodzie z mydłem i wytrzeć suchą szmatką. Wewnętrzna miska mieszająca, trzepaczki i haki do ciasta nadają się do mycia w zmywarce.

UWAGA: Pokrywa misy miksera ręcznego i zewnętrzna miska miksera nie mogą być zanurzone w wodzie lub innej cieczy.

OSTRZEŻENIE: Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

Instrukcja przechowywania w sposób zapobiegający oddziaływaniu kurzu:

1. Umieść mikser ręczny uchwytem do dołu w wewnętrznej misce miksującej, jak pokazano na Rys. 1; Przewód zasilający można owinąć wokół korpusu miksera;
2. Umieść wewnętrzną miskę miksującą zawierającą mikser ręczny w zewnętrznej misce miksującej.;
3. Obróć i zatrzasknij pokrywę miski na zewnętrznej misce miksującej, jak pokazano na Rys. 2.;
4. Otwórz pokrywę podajnika, jak pokazano na Rys. 3;
5. Trzepaczki i haki należy umieścić osobno;
6. Jak pokazano na Rysunku 3, trzepaczki i haki należy umieścić do góry nogami, a następnie kolejno wkładać je z portu podawania do wewnętrznej miski miksującej. Jeśli mikser ręczny znajdujący się w wewnętrznej misce miksującej blokuje otwór podający, można go odpowiednio przesunąć do właściwej pozycji, a następnie przechowywać trzepaczki i haki wewnątrz misy miksującej.
7. Popchnij szpatułkę w kierunku pokazanym na Rys. 3, aby zatrzasknąć ją na pokrywie miski.
8. Jak pokazano na Rys. 4, zamknij pokrywę podajnika i zakończ pyłoszczelne przechowywanie całego urządzenia.

PORADY KULINARNE

1. Składniki schłodzone, tj. masło i jajka powinny mieć temperaturę pokojową przed rozpoczęciem miksowania. Składniki należy przygotować z wyprzedzeniem.
2. Aby wyeliminować możliwość obecności skorupki lub zepsutych jajek w przepisie, należy najpierw rozbić jajka do osobnego pojemnika, a następnie dodać je do mieszanki..
3. Nie mieszać nadmiernie. Uważaj, aby mieszać/blendować mieszanki tylko do momentu zalecanego w przepisie. Dodawaj suche składniki tylko do momentu ich połączenia. Zawsze używaj niskiej prędkości.
4. Warunki klimatyczne. Sezonowe zmiany temperatury, temperatura składników i ich zróżnicowanie tekstury w zależności od obszaru odgrywają rolę w wymaganym czasie mieszania i osiąganych wynikach. Na przykład temperatura wody do produkcji chleba wynosi 40 ± 2 °C, a ugniatanie odbędzie się szybko. Temperatura do ubijania śmietany powinna wynosić (8 ± 1) °C.
5. Mieszanie należy zawsze rozpoczynać przy niskich prędkościach. Stopniowo zwiększaj prędkość do zalecanej prędkości podanej w przepisie.
6. Podczas mieszania płynów, zwłaszcza gorących, należy dodawać niewielkie ilości na raz, aby ograniczyć rozlewanie.
7. Składniki należy dodawać do miski miksera w sposób określony w przepisie.
8. Jeśli podczas pracy miksera do misy wpadnie jakiś przedmiot, np. łyżeczka, należy natychmiast ustawić

przełącznik prędkości w położeniu „0”, a następnie usunąć przedmiot.

9. Aby ułatwić czyszczenie, zdejmij trzepaczkę i natychmiast spłucz ciepłą wodą.

10. Jeśli niektóre składniki nie zostaną wystarczająco wymieszane podczas pracy, wyłącz urządzenie i spróbuj przesunąć składniki w kierunku środka miski za pomocą plastikowej szpatułki, a następnie włącz urządzenie ponownie, aby kontynuować pracę;

11. Jeśli niektóre składniki nie mogą być mieszane podczas pracy z powodu małej ilości składników, zdejmij jednostkę główną z głowicy i użyj jej jako miksera ręcznego, aby kontynuować mieszanie

EKOLOGICZNA UTYLIZACJA



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Mamy nadzieję, że produkt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

WE WOULD LIKE TO THANK YOU FOR CHOOSING ZELMER. WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE

WARNING

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY PRIOR TO USING THE PRODUCT. STORE THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE

DESCRIPTION

1. Outer mixing bowl
2. Inner mixing bowl
3. Bowl cover
4. Hand mixer
5. Feeding cover
6. Hand mixer release button
7. Spatula
8. Hooks
9. Beaters
10. Eject button
11. Speed selector
12. Turbo button

ELEMENT	DISHWASHER SAFE
Outer mixing bowl	-
Inner mixing bowl	+
Bowl cover	-
Hand mixer	-
Spatula	+
Hooks	+
Beaters	+

SAFETY INSTRUCTIONS

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Respect the operating times of the accessories indicated in their specific sections of the manual. Proceed according to maintenance and cleaning section of this manual for cleaning.

Warning: potential injury from misuse!

Always disconnect the appliance from the supply if it is

left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

The device is intended for home use.

It should not be used for applications such as:

- use in kitchen areas intended for store personnel, in offices and other workplaces;
- use in farms;
- use by customers in hotel and motels or other residential environments;
- use in bed and breakfast guesthouses.

This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label.

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and / or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

B&B TRENDS, S.L. disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings.

BEFORE FIRST USE

Before first use, thoroughly wash all parts that come into contact with food (beater and kneading attachments) in hot water using neutral dish-washing detergent. Then rinse everything with clean water and allow to dry naturally or dry out thoroughly using a wiping cloth. The attachments are also suitable for washing in a dishwasher. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.

Attention:

Do not rinse or submerge the motor unit and its power cord in water.

DO NOT USE NONSTICK COOKWARE WITH THE HAND MIXER.

USING YOUR MIXER

1. Lay the appliance on the firm and flat countertop.
2. Assemble proper beaters or hooks into hand mixer.
3. When using the hand mixer function:

Put the ingredients into the inner or outer bowl. The amount of ingredients shall be not more than 2.5L for the outer bowl and 2L for the inner bowl, and the total weight should not exceed 1.5kg (in total) for the outer bowl and 1.2kg (in total) for the inner bowl, so as not to damage the machine.

When using the mixer with the base:

Put the ingredients into the inner bowl, making sure the amount of ingredients does not exceed 2L to avoid overflowing during blending. Do not add more than 1.2kg (in total) of ingredients.

4. Place the inner mixing bowl into the outer mixing bowl.
5. Place the bowl cover onto the out mixing bowl and turn it clockwise to the lock position.
6. Remove spatula and insert the hand mixer into the bowl cover, making sure the slots at the bottom of hand mixer align with the lock lugs on the bowl cover, press the handle to lock the hand mixer in place until a click will be heard.

When detaching hand mixer, press and hold the release button and lift the motor unit.

7. Ensure that the speed selector is at the "0" setting, then plug in the power source.
8. Set the Speed selector to your desired speed. There are 6 speed settings for your choice. The mixer will run at the highest speed when pressing Turbo button.

WARNING: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl while working.

NOTE: During kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, at this time stop the appliance and scrape the flour on the inside wall of bowl by plastic spatula to obtain good kneading results.

9. Max working time per cycle shall not exceed 5 minutes, make sure to allow the unit to cool down for 1 hour or to room temperature before performing next working cycle, otherwise the unit could be damaged.

10. When mixing is complete, turn the Speed selector to the "0" setting, and unplug from power outlet.

11. Press Release button and lift the hand mixer to remove it, hold the beaters or hooks with one hand and firmly press the Ejector button down with the other hand to remove them.

NOTE: Before removing the attachments, make sure that the Speed selector is set to the “0” setting

12. Turn the bowl cover anticlockwise to the unlock position, remove the bowl cover and then take the inner mixing bowl out of the out mixing bowl.

13. If necessary, scrape the excess food particles from the beaters or hooks by plastic spatula.

14. The hand mixer can be used separately if it is removed. The inner mixing bowl and outer mixing bowl can be used separately or stacked together for use.

WARNING: Never use containers made of glass or other fragile materials as there may be a risk of damage.

RECIPES

1. Cake

Ingredients:

Egg: 5 pieces; Flour: 90g; Oil : 40g; Milk: 40g; Fine granulated sugar: 90g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

Operation:

1. Separate egg white and yolk;
2. Put egg white into bowl, choose the beaters and run the appliance at speed setting 6 for 4mins to beat egg white; During the mixing process, add 60g of fine granulated sugar in 3 batches (approximately 20g each batch);
3. Put egg yolk, remaining fine sugar (40g), oil, and milk into another bowl, choose the beaters and run the mixer at speed setting 2 for 1 minute to mix evenly;
4. Add flour into the bowl in step 3 above, run the mixer at speed setting 1 for 1 minute to mix evenly;
5. Add the beaten egg white to the bowl in step 3, run the mixer at speed setting 1 for 1 minute to mix evenly;
6. Pour the mixture in the bowl into the cake mold and bake in the oven for 30mins

2. Bread

Ingredients:

Wheat flour: 500g; Salt:7g; White sugar: 14g; Butter (with 80% fat): 14g;

Warm water: 285g water at a temperature of $(40 \pm 2) ^\circ\text{C}$ or according to yeast manufacturer's instructions;

Yeast powder: 5g (according to instruction manual)

Operation:

1. Put the melted butter, white Sugar, Yeast powder and salt into a mixing bowl with warm water and mix well.
2. Place wheat flour into the above mixing bowl.
3. Choose dough hook, run the appliance at setting 5 for about 4mins;
4. Allow the dough to rise for 45mins at 35°C .
5. Bake dough in toaster oven .

NOTE: When you make bread, the quantity of flour should not be more than 500g ! Excessive flour may result in damaging the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait until it completely cools down before cleaning.
2. Wipe over the outside surface of the mixer with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Detach the inner mixing bowl and outer mixing bowl from the appliance and clean them with water, then wipe them with dry cloth and replace them.
5. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe them with a dry

cloth. The inner mixing bowl beaters and dough hooks are dishwasher-safe.

CAUTION: The hand mixer bowl cover and outer mixing bowl cannot be immersed into water or other liquid.

WARNING: Any other serving should be performed by an authorized service representative.

Dust-proof storage instruction:

1. Place the hand mixer with its handle downwards into the inner mixing bowl, as shown in Fig 1; The power cord can be wound around the mixer body;
2. Place the inner mixing bowl containing the hand mixer into the outer mixing bowl;
3. Rotate and snap the bowl cover onto the outer mixing bowl as shown in Fig 2;
4. Open the feeding cover as shown in Fig 3;
5. Put the beaters and hooks together separately;
6. As shown in Figure 3, put the beaters and hooks upside down, and then place them from the feeding port into the inner mixing bowl in sequence. If the hand mixer in the inner mixing bowl blocks the feeding port, it can be appropriately pushed to the proper position, and then store the beaters and hooks inside the mixing bowl.
7. Push the spatula in the direction as shown in Fig 3 to snap onto the bowl cover.
8. As shown in Fig 4, close the feeding cover and complete the dust-proof storage of the entire machine.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing beginning. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-mix. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved. For example, the water temperature for making bread is $40 \pm 2^{\circ}\text{C}$ and Kneading will form quickly. The temperature for Whipping cream shall be $(8 \pm 1)^{\circ}\text{C}$.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
6. When mixing liquids, especially hot liquid, add small quantities at a time to reduce spillage.
7. Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.
8. Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the speed selector to the "0" setting immediately, then remove the object.
9. For easier clean-up remove beaters and rinse immediately with warm water.
10. If some ingredients are not mixed sufficiently during working, turn off the appliance and try to push the ingredients toward the middle of the bowl by plastic spatula, and then turn it on again to continue working;
11. If some ingredients are impossible to be mixed during working due to few ingredients, remove main unit from head saddle and use it as a hand mixer to continue mixing

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.

We hope that you will be satisfied with this product.

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR ZELMER ENTSCIEDEN HABEN. WIR HOFFEN DAS PRODUKT FUNKTIONIERT ZU IHRER VOLLSTEN ZUFRIEDENHEIT

WARNHINWEIS

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

BESCHREIBUNG

1. Äußerer Mixtopf
2. Innerer Mixtopf
3. Deckel der Schüssel
4. Handrührgerät
5. Deckel für den Einfüllstutzen
6. Entriegelungstaste für den Handmixer
7. Spatel
8. Haken
9. Quirle
10. Auswurfaste
11. Geschwindigkeitswahlschalter
12. Turbo-Taste

ELEMENT	SPÜLMASCHINENFEST
Äußerer Mixtopf	-
Innerer Mixtopf	+
Deckel der Schüssel	-
Handrührgerät	-
Spatel	+
Haken	+
Quirle	+

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Beachten Sie die Betriebszeiten des Zubehörs, die in den entsprechenden Abschnitten des Handbuchs angegeben sind.

Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem

Wartungs- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor.

Warnung: Mögliche Verletzung durch Missbrauch! Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich an Teile, die sich im Gebrauch bewegen, herantasten.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ist für den Heimgebrauch bestimmt.

Es sollte nicht verwendet werden für Anwendungen wie:

- Verwendung in Küchenbereichen, die für Ladenpersonal bestimmt sind, in Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
- Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben;
- Verwendung durch Kunden in Hotels und Motels oder anderen Wohnbereichen;
- Verwendung in Bed-and-Breakfast-Pensionen.

Das Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert und sollte unter keinen Umständen kommerziell oder industriell verwendet werden. Jegliche unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die Netzspannung mit den Werten auf dem Geräteschild übereinstimmt.

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht zusammengerollt oder um das Gerät gewickelt sein.

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen ein- oder aus. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen und benutzen Sie es nicht zum Tragen des Geräts.

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um jegliches Gefahrenrisiko zu vermeiden, darf die Maschine nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dieser Maschine vornehmen.

B&B TRENDS, S.L. lehnt jegliche Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen können.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Rühr- und Knetaufsätze), gründlich in heißem Wasser mit neutralem Spülmittel. Spülen Sie anschließend alles mit klarem Wasser ab und lassen Sie es an der Luft trocknen oder trocknen Sie es mit einem Wischtuch gründlich ab. Die Aufsätze sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

Wischen Sie die äußeren Teile des Ständers und des Kipparms mit einem leicht angefeuchteten Wischtuch ab.

Achtung!

Spülen Sie die Motoreinheit und ihr Netzkabel nicht ab und tauchen Sie sie nicht in Wasser ein.

Die Motoreinheit ist für die Reinigung in der Spülmaschine vorgesehen.

VERWENDEN SIE KEIN ANTIHAFTBESCHICHTETES KOCHGESCHIRR MIT DEM HANDMIXER.

VERWENDUNG DES MIXERS

1. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
2. Das geeignete Rührwerk oder Haken am Handmixer befestigen.
3. Bei der Verwendung der manuellen Mischfunktion:

Die Zutaten in eine innere oder äußere Schüssel geben. Die Menge der Zutaten sollte 2,5 l für die äußere Schüssel und 2 l für die innere Schüssel nicht überschreiten, und das Gesamtgewicht sollte 1,5 kg für die äußere Schüssel und 1,2 kg für die innere Schüssel nicht überschreiten, um das Gerät nicht zu beschädigen.

Bei Verwendung des Mixers mit der Basis:

Die Zutaten in die innere Schüssel geben und darauf achten, dass die Menge nicht mehr als 2 Liter beträgt, damit sie beim Mixen nicht überläuft. Nicht mehr als 1,2 kg an Zutaten hinzufügen.

4. Die innere Schüssel in die äußere Schüssel stellen.
5. Den Deckel auf die äußere Schüssel setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
6. Den Spatel entfernen und den Handmixer in den Deckel der Schüssel stellen, wobei darauf achten, dass die Löcher am Boden des Mixers mit den Laschen am Deckel übereinstimmen. Die Halterung drücken, um den Mixer zu verriegeln, damit ein Klicken zu hören ist.

Um den Mixer abzuschalten, die Entriegelungstaste gedrückt halten und das Gerät dann anheben.

7. Sich vergewissern, dass der Geschwindigkeitsregler auf „0“ eingestellt ist, und das Gerät dann an die Stromquelle anschließen.

8. Mit der Steuertaste die gewünschte Geschwindigkeit wählen. Es gibt 6 Geschwindigkeitsstufen zu wählen. Der Mixer läuft mit maximaler Geschwindigkeit, wenn die Turbotaste gedrückt wird.

WARNUNG: Keine Messer, Metalllöffel oder Gabeln in die Schüssel geben, während das Gerät läuft.

HINWEIS: Tipp zum Kneten des Teigs. Wenn das Mehl an den Rändern der Schüssel kleben bleibt, die Maschine ausschalten und einen Plastikspatel verwenden, um das Mehl abzustreifen, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

9. Die maximale Betriebszeit des Geräts sollte 5 Minuten nicht überschreiten. Das Gerät nach dem Gebrauch 1 Stunde lang oder auf Raumtemperatur abkühlen lassen, um Schäden zu vermeiden.

10. Nach Beendigung des Mischens den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen und das Gerät vom Stromnetz trennen.

11. Die Entriegelungstaste drücken und den Mixer anheben. Die Rührer oder Haken mit einer Hand festhalten und stark auf die Auswurfaste drücken, um sie abzunehmen.

HINWEIS: Sich vergewissern, dass der Mixer ausgeschaltet ist (Regler auf „0“), bevor Sie die Rührwerke abnehmen.

12. Den Schüsseldeckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entriegeln, den Deckel abnehmen und dann die innere Schüssel aus der äußeren Schüssel nehmen.

13. Falls notwendig, überschüssiges Essen mit einem Plastikspatel vom Rührwerk oder Haken abkratzen.

14. Der Handmixer kann separat verwendet werden, wenn er abgenommen wird. Die innere und die äußere Schale können einzeln oder zusammen verwendet werden.

WARNUNG: Niemals Glas oder andere zerbrechliche Behälter verwenden, da diese beschädigt werden können.

REZEPTE

1. Kuchen

Zutaten:

Eier: 5 Stück; Mehl: 90 g; Öl: 40 g; Milch: 40 g; Feiner Kristallzucker: 90 g

Hefepulver: 3 g (gemäß den Anweisungen)

Zubereitung:

1. Das Eiweiß vom Eigelb trennen;

2. Das Eiweiß in eine Schüssel geben, die Schneebesens wählen und die Maschine 4 Minuten lang auf Stufe 6 laufen lassen, um das Eiweiß zu schlagen; Während des Mixens 60 g feinen Kristallzucker in 3 Portionen (etwa 20 g pro Portion) hinzufügen;

3. Das Eigelb, den restlichen feinen Zucker (40 g), das Öl und die Milch in eine andere Schüssel geben, die Schneebesens auswählen und den Mixer 1 Minute lang auf Stufe 2 laufen lassen, um sie gleichmäßig zu vermischen;

4. Das Mehl in Schritt 3 in die Schüssel geben und den Mixer 1 Minute lang auf Stufe 1 laufen lassen, um es gleichmäßig zu vermischen...;

5. Den Eischnee in Schritt 3 in die Schüssel geben und den Mixer 1 Minute lang auf Stufe 1 laufen lassen, um ihn gleichmäßig zu vermischen...;

6. Den Teig aus der Schüssel in die Form gießen und 30 Minuten im Ofen backen.

2. Brot

Zutaten:

Weizenmehl: 500 g; Salz: 7 g; Weißer Zucker: 14 g; Butter (80% Fett): 14g;

Warmes Wasser: 285 g Wasser bei (40 ± 2) °C oder nach den Angaben des Hefeherstellers;

Hefepulver: 5 g (gemäß den Anweisungen)

Zubereitung:

1. Die geschmolzene Butter, den weißen Zucker, das Hefepulver und das Salz in eine Schüssel mit warmem

Wasser geben und gut vermischen.

2. Das Weizenmehl in die obige Schüssel geben.
3. Den Knethaken wählen und das Gerät auf Stufe 5 etwa 4 Minuten lang laufen lassen;
4. Den Teig 45 Minuten lang bei 35 °C wachsen lassen °C.
5. Den Kuchen im Ofen backen.

HINWEIS: Beim Brotbacken sollte die Mehlmenge 500 g nicht überschreiten! Überschüssiges Mehl kann das Gerät beschädigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen und warten, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Die Außenseite des Mixers mit einem feuchten Tuch abwischen und sie mit einem weichen, trockenen Tuch polieren.
3. Die Lebensmittelreste vom Netzkabel abwischen.
4. Die innere und äußere Mischschüssel vom Gerät abnehmen und sie mit Wasser reinigen, sie dann mit einem trockenen Tuch abwischen und sie wieder einsetzen.
5. Die Schneebesens und Knethaken sollten in warmem Wasser mit Seife gewaschen und mit einem trockenen Tuch abgewischt werden. Die innere Rührschüssel, die Schneebesens und die Knethaken sind spülmaschinengeeignet.

HINWEIS: Der Schüsseldeckel des Handmixers und die äußere Schüssel des Mixers dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG: Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

Anweisungen für eine staubfreie Lagerung:

1. Den Handmixer mit dem Griff nach unten in die innere Mischschüssel legen, wie in Abb. 1 gezeigt; Das Netzkabel kann um das Mixergehäuse gewickelt werden;
2. Die innere Mischschüssel mit dem Handmixer in die äußere Mischschüssel legen;
3. Den Schüsseldeckel drehen und auf der äußeren Mischschüssel, wie in Abb. 2 gezeigt, einrasten lassen;
4. Die Abdeckung der Zuführung abnehmen, wie in Abb. 3 gezeigt;
5. Die Schneebesens und Haken sollten getrennt gelegt werden;
6. Die Schneebesens und Haken werden auf den Kopf gestellt und dann nacheinander von der Einfüllöffnung in die innere Mischschüssel eingelegt, wie in Abb. 3 gezeigt. Wenn der Handmixer in der inneren Mischschüssel die Einfüllöffnung blockiert, kann er ordnungsgemäß in die richtige Position gebracht werden, und die Schneebesens und Haken können dann im inneren Mischschüssel verstaut werden.
7. Den Spatel in die in Abb. 3 gezeigte Richtung drücken, um ihn auf dem Schüsseldeckel einzurasten.
8. Den Deckel der Zuführung, wie in Abb. 4 gezeigt, schließen und die staubdichte Lagerung des gesamten Geräts abzuschließen.

KULINARISCHE TIPPS

1. Gekühlte Zutaten, z. B. Butter und Eier, sollten Zimmertemperatur haben, bevor man mit dem Mischen beginnt. Die Zutaten sollten im Voraus vorbereitet werden.
2. Um zu vermeiden, dass Schalen oder verdorbene Eier in das Rezept gelangen, zuerst die Eier in einem separaten Behälter aufschlagen, dann der Mischung hinzufügen.
3. Nicht zu viel mixen. Darauf achten, dass die Mischungen nur bis zu dem im Rezept empfohlenen Punkt gemixt/verrührt werden. Die trockenen Zutaten hinzufügen, bis sie sich verbunden haben. Immer eine niedrige Geschwindigkeit verwenden.
4. Klimatische Bedingungen. Jahreszeitlich bedingte Temperaturschwankungen, die Temperatur der Zutaten und ihre von Gebiet zu Gebiet unterschiedliche Beschaffenheit spielen alle eine Rolle für die erforderliche Mischzeit und die erzielten Ergebnisse. Beträgt zum Beispiel die Wassertemperatur für die

Brotherstellung 40 ± 2 °C so geht das Kneten schnell vonstatten. Die Temperatur für Schlagen von Sahnesollte (8 ± 1) °C betragen.

5. Immer mit dem Mischen bei niedriger Geschwindigkeit beginnen. Die Geschwindigkeit allmählich auf die im Rezept angegebene empfohlene Geschwindigkeit erhöhen.

6. Beim Mischen von Flüssigkeiten, insbesondere von heißen Flüssigkeiten, jeweils nur kleine Mengen hinzufügen, um ein Verschütten zu vermeiden.

7. Die Zutaten wie im Rezept angegeben in die Schüssel des Mixers geben.

8. Wenn ein Gegenstand, z. B. ein Spatel, in die Schüssel fällt, während der Mixer läuft, den Geschwindigkeitsschalter sofort auf „0“ stellen und den Gegenstand entfernen.

9. Zur einfachen Reinigung die Schnurrhaare entfernen und sie sofort mit warmem Wasser abspülen.

10. Wenn einige der Zutaten während des Betriebs nicht ausreichend gemischt werden, das Gerät ausschalten und versuchen, die Zutaten mit einem Kunststoffspatel in die Mitte der Schüssel zu schieben, dann das Gerät wieder einschalten, um den Betrieb fortzusetzen;

11. Wenn einige der Zutaten während des Betriebs nicht gemischt werden können, weil die Menge der Zutaten zu gering ist, das Hauptgerät vom Kopf abnehmen und es als Handmixer verwenden, um weiterzumischen.

PRODUKTENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und



Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht in der Mülltonne, sondern entsorgen Sie es bei der nächstgelegenen

Sammelstelle für elektrischen und elektronischen Abfall.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Gerät.

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI VYBRALI ZNAČKU ZELMER. PŘEJEME VÁM, ABYSTE BYLI S NAŠÍM VÝROBKEM SPOKOJENI

UPOZORNĚNÍ

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ. USCHOVEJTE JEJ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

POPIS

1. Vnější míchací mísa
2. Vnitřní míchací mísa
3. Kryt mísy
4. Ruční mixér
5. Kryt podavače
6. Tlačítko pro uvolnění ručního mixéru
7. Špachtle
8. Háčky
9. Šlehače
10. Tlačítko pro vysunutí
11. Volič rychlosti
12. Tlačítko Turbo

PRVEK	VHODNÉ PRO MYTÍ V MYČCE NÁDOBÍ
Vnější míchací mísa	-
Vnitřní míchací mísa	+
Kryt mísy	-
Ruční mixér	-
Špachtle	+
Háčky	+
Šlehače	+

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn u výrobce nebo v autorizovaném servisu, popřípadě jinou proškolenou osobou.

Dodržujte provozní doby příslušenství uvedené v příslušných částech tohoto návodu.

Při čištění postupujte podle části „Údržba a čištění“ tohoto návodu.

Upozornění: možné zranění v důsledku nesprávného

použití!

Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.

Před výměnou příslušenství nebo při přibližování se k dílům, které se v provozu pohybují, vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení.

Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud mají nad sebou dohled nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud si jsou vědomy příslušných rizik.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Zařízení je určeno pro domácí použití.

Nemělo by se používat pro aplikace, jako jsou:

- použití v kuchyních určených pro personál obchodu, v kancelářích a na jiných pracovištích;
- použití v zemědělských podnicích;
- použití zákazníky v hotelích a motelech nebo v jiných obytných prostorech;
- použití v penzionech se snídaní.

Spotřebič je určen k použití v maximální nadmořské výšce 2000 m n. m.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je určen pro domácí použití a za žádných okolností by neměl být nikdy používán pro komerční nebo průmyslové použití. Nesprávné používání nebo nesprávné zacházení s výrobkem bude mít za následek neplatnost záruky.

Před připojením výrobku k síťové zásuvce se ujistěte, že napětí uvedené na štítku výrobku odpovídá napětí ve vaší zásuvce.

Během používání nesmí být napájecí kabel zamotaný nebo ovinutý kolem výrobku.

Nepoužívejte spotřebič ani jej nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky, pokud máte mokré ruce nebo

nohy. Netahejte za napájecí kabel, abyste jej mohli odpojit nebo použít jako držadlo.

V případě poruchy nebo poškození okamžitě odpojte spotřebič ze sítě a kontaktujte oficiální technický servis. Abyste předešli jakémukoli nebezpečí, přístroj neotevírejte. Opravy nebo jiné procedury smí na zařízení provádět pouze kvalifikovaný technický personál oficiálního servisu technické podpory výrobce.

B&B TRENDS, S.L. se zřiká veškeré odpovědnosti za škody, které mohou vzniknout lidem, zvířatům nebo předmětům v důsledku nedodržení těchto varování.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím důkladně umyjte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami (šlehačí a hnětací nástavce), v horké vodě za použití neutrálního mycího prostředku na nádobí. Poté vše opláchněte čistou vodou a nechte přirozeně uschnout nebo důkladně vysušte pomocí utěrky. Nástavce jsou vhodné i pro mytí v myčce nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, které by mohly povrch poškřábat.

Vnější části podstavce a naklápacího ramene otřete lehce navlhčenou utěrkou.

Pozor:

Motorovou jednotku a její napájecí kabel neoplachujte ani neponořujte do vody.

Motorové jednotky jsou určeny k mytí v myčce nádobí.

S RUČNÍM MIXÉREM NEPOUŽÍVEJTE NÁDOBÍ S NEPŘÍLNAVÝM POVRCHEM.

POUŽÍVÁNÍ MIXÉRU

1. Umístěte zařízení na stabilní a rovný povrch.
2. Připojte k ručnímu mixéru vhodné míchací lopatky nebo háky.
3. Při použití funkce ručního mixování:

Vložte ingredience do vnitřní nebo vnější misky. Množství ingrediencí by nemělo přesáhnout 2,5 l pro vnější misku a 2 l pro vnitřní misku a celková hmotnost by neměla přesáhnout 1,5 kg pro vnější misku a 1,2 kg pro vnitřní misku, aby nedošlo k poškození zařízení.

Při použití mixéru se stojanem:

Vložte ingredience do vnitřní misky a ujistěte se, že množství nepřesahuje 2 l, abyste se vyhnuli přetečení během mixování. Nedávejte více než 1,2 kg přísad.

4. Vložte vnitřní misku do vnější misky.
5. Umístěte víko na vnější nádobu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo.
6. Odstraňte špachtlí a umístěte ruční mixér do víka mísy a ujistěte se, že otvory na spodní straně mixéru jsou zarovnané s výstupky na víku. Stisknutím rukojeti zajistíte mixér, dokud neuslyšíte cvaknutí. Chcete-li ruční mixér odpojit, stiskněte a podržte uvolňovací tlačítko a poté mixér zvedněte.
7. Ujistěte se, že je ovládání rychlosti nastaveno na „0“, poté připojte zařízení ke zdroji napájení.
8. Pomocí ovladače zvolte požadovanou rychlost. Vybrat si můžete ze 6 rychlostních stupňů. Mixér běží s maximální rychlostí, pokud stisknete tlačítko Turbo.

VAROVÁNÍ: Nevkládejte nože, kovové lžíce nebo vidličky do mísy, pokud je zařízení v provozu.

UPOZORNĚNÍ: Doporučení pro hnětení těsta. Pokud se mouka lepí na stěny misky, vypněte zařízení a pomocí plastové stěrky seškrábněte mouku pro lepší výsledek.

9. Maximální doba provozu zařízení by neměla přesáhnout 5 minut. Po dokončení nechte zařízení 1 hodinu vychladnout nebo na pokojovou teplotu, aby nedošlo k jeho poškození.
10. Po promíchání nastavte regulátor rychlosti na „0“ a odpojte zařízení od napájení.
11. Stiskněte uvolňovací tlačítko a zvedněte mixér. Uchopte mixéry nebo háčky jednou rukou a pevným stisknutím tlačítka pro vysunutí je vyjměte.

UPOZORNĚNÍ: Před vyjmutím míchadel se ujistěte, že je mixér vypnutý (regulátor nastaven na „0“).

12. Otočte víkem misky proti směru hodinových ručiček, abyste je odemkli, sejměte víko a poté vyjměte vnitřní misku z vnější misky.

13. V případě potřeby seškrábněte přebytečné potraviny z míchadel nebo háčků pomocí plastové špachtle.
14. Ruční mixér lze používat samostatně po jeho vyjmutí. Vnitřní a vnější misky lze používat samostatně nebo společně.
- VAROVÁNÍ:** Nikdy nepoužívejte skleněné nebo jiné křehké nádoby, protože by se mohly poškodit.

RECEPTY

1. Třené těsto

Ingredience:

Vejce: 5 kusů; Mouka: 90 g; Olej: 40 g; Mléko: 40 g; Jemný krupicový cukr: 90 g

Práškové droždí: 3 g (podle návodu)

Příprava:

1. Oddělte bílek od žloutku;
2. Vložte bílek do mísy, vyberte metly a nechte stroj běžet na rychlost 6 po dobu 4 minut, aby se bílek vyšlehal; Během procesu míchání přidejte 60 g jemného krupicového cukru ve 3 dávkách (cca 20 g v každé dávce);
3. Do jiné mísy dejte žloutek, zbývající jemný cukr (40 g), olej a mléko, vyberte šlehací metly a spusťte mixér na rychlost 2 na 1 minutu, aby se vše rovnoměrně promíchalo;
4. Přidejte mouku do mísy v kroku 3 výše, spusťte mixér na rychlost 1 po dobu 1 minuty, aby se vše rovnoměrně promíchalo.;
5. Do mísy v kroku 3 přidejte vyšlehané bílky, spusťte mixér na rychlost 1 po dobu 1 minuty, aby se vše rovnoměrně promíchalo.;
6. Směs z mísy nalijte do pečicí formy a pečte v troubě 30 minut.

2. Chléb

Ingredience:

Pšeničná mouka: 500 g; Sůl: 7 g; Bílý cukr: 14 g; Máslo (80% tuku): 14 g;

Teplá voda: 285 g vody při $(40 \pm 2)^\circ\text{C}$ nebo podle pokynů výrobce droždí;

Práškové droždí: 5 g (podle návodu)

Příprava:

1. Do mísy s teplou vodou dejte rozpuštěné máslo, bílý cukr, droždí a sůl a dobře promíchejte.
2. Do výše uvedené mísy vložte pšeničnou mouku.
3. Vyberte hnětací hák, spusťte zařízení na nastavení 5 po dobu asi 4 minut;
4. Nechte těsto kynout 45 minut při 35°C .
5. Pečte těsto v toustovači.

UPOZORNĚNÍ: Při pečení chleba by množství mouky nemělo přesáhnout 500 g! Nadměrné množství mouky může poškodit zařízení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte zařízení ze zásuvky a počkejte, dokud zcela nevychladne.
2. Otrete vnější část mixéru vlhkým hadříkem a vyleštěte měkkým suchým hadříkem.
3. Otrete z napájecího kabelu veškeré zbytky jídla.
4. Oddělte vnitřní a vnější mixovací nádoby od stroje a vyčistěte je vodou, poté je otrete suchým hadříkem a vložte je zpět.
5. Šlehací metly a háky na těsto omyjte v teplé mýdlové vodě a otrete suchým hadříkem. Vnitřní mixovací nádobu, šlehací metly a hnětací háky lze mýt v myčce.

UPOZORNĚNÍ: Víko nádoby ručního mixéru a vnější nádoba mixéru nesmí být ponořeny do vody nebo jiné tekutiny.

VAROVÁNÍ: Všechny ostatní servisní činnosti by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

Pokyny pro bezprašné skladování:

1. Umístěte ruční mixér rukojetí dolů do vnitřní mixovací nádoby, jak je znázorněno na Obr. 1; Napájecí kabel lze omotat kolem těla mixéru;
2. Vložte vnitřní mixovací nádobu obsahující ruční mixér do vnější mixovací nádoby.;
3. Otočte a zaklapněte víko nádoby na vnější mixovací nádobu, jak je znázorněno na Obr. 2;
4. Otevřete kryt podavače, jak je znázorněno na Obr. 3;
5. Šlehací metly a háky by měly být umístěny odděleně;
6. Jak je znázorněno na Obrázku 3, umístěte šlehací metly a háky vzhůru nohama a poté je jeden po druhém zasuňte z plnicího otvoru do vnitřní mixovací nádoby. Pokud ruční mixér ve vnitřní mixovací nádobě blokuje plnicí otvor, můžete jej přesunout do správné polohy a poté uložit šlehače a háky do mixovací nádoby.
7. Zatlačte na špachtli ve směru znázorněném na Obr. 3, abyste ji zacvakli na víko mísy.
8. Jak je znázorněno na Obr. 4 zavřete kryt podavače a dokončete prachotěsné uložení celého zařízení.

KULINÁRNÍ TIPY

1. Chlazené ingredience, tzn. máslo a vejce, by měly mít před mixováním pokojovou teplotu. Ingredience si připravte předem.
2. Chcete-li v receptu vyloučit možnost skořápek nebo zkažených vajec, nejprve vejce rozbijte do samostatné nádoby a poté je přidejte do směsi.
3. Nemíchejte příliš dlouho. Dávejte pozor, abyste míchali/mixovali směsi pouze do chvíle doporučené v receptu. Přidávejte suché ingredience pouze dokud se nespojí. Vždy používejte nízkou rychlost.
4. Klimatické podmínky. Sezónní změny teploty, teplota ingrediencí a jejich textura v jednotlivých oblastech hrají roli v požadované době míchání a dosažených výsledcích. Například teplota vody pro výrobu chleba je $40 \pm 2^\circ\text{C}$ a hnětení proběhne rychle. Teplota pro šlehání smetany by měla být $(8 \pm 1)^\circ\text{C}$.
5. Vždy začínejte mixovat při nízkých rychlostech. Postupně zvyšujte rychlost na rychlost doporučenou v receptu.
6. Při míchání tekutin, zejména horkých je přidávejte po malých množstvích, abyste omezili rozlití.
7. Přidejte přísady do mísy mixéru podle pokynů v receptu.
8. Pokud během provozu mixéru spadne do mísy nějaký předmět, např. špachtle, okamžitě nastavte přepínač rychlosti na „0“ a poté předmět vyjměte.
9. Pro snadnější čištění vyjměte šlehací metly a ihned opláchněte teplou vodou.
10. Pokud se některé ingredience během provozu dostatečně nepromíchají, vypněte zařízení a pokuste se ingredience posunout směrem ke středu mísy plastovou stěrkou, poté zařízení znovu zapněte, abyste mohli pokračovat v práci;
11. Pokud některé ingredience nelze během provozu rozmixovat kvůli malému množství ingrediencí, sejměte hlavní jednotku z hlavy a použijte ji jako ruční mixér pro pokračování v mixování

LIKVIDACE VÝROBKU



Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a poskytuje právní rámec platný v Evropské unii pro likvidaci a opětovné použití odpadních elektrických a elektronických zařízení. Nevyhazujte tento výrobek do koše, ale odneste jej do nejbližšího k vašemu domovu sběrného střediska pro elektrický a elektronický odpad.

Doufáme, že budete s tímto výrobkem plně spokojeni.

ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI ZNAČKU ZELMER. ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI ZNAČKU ZELMER

UPOZORNENIE

TIETO POKYNY NA POUŽITIE SI STAROSTLIVO PREČÍTAJTE PRED POUŽITÍM VÝROBKU A UCHOVAJTE ICH NA BEZPEČNOM MIESTE NA BUDÚCE POUŽITIE.

OPIS

1. Vonkajšia miešacia misa
2. Vnútoraná miešacia misa
3. Kryt misky
4. Ručný mixér
5. Kryt podávania
6. Tlačidlo uvoľnenia ručného miešača
7. Špachtľa
8. Háčiky
9. Šľahače
10. Tlačidlo na vysunutie
11. Volič rýchlosti
12. Tlačidlo Turbo

PRVOK	VHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU
Vonkajšia miešacia misa	-
Vnútoraná miešacia misa	+
Kryt misky	-
Ručný mixér	-
Špachtľa	+
Háčiky	+
Šľahače	+

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Dodržiavajte čas prevádzky príslušenstva uvedený v ich príslušných oddieloch príručky.

Pri čistení postupujte podľa oddielu tejto príručky o údržbe a čistení.

Upozornenie: potenciálny úraz pri nesprávnom použití! Spotrebič vždy odpojte od napájania, ak ho nechávate bez dohľadu, ako aj pred montážou, demontážou alebo

čistením.

Pred výmenou príslušenstva alebo pri prístupe k častiam, ktoré sa pri používaní pohybujú, spotrebič vypnite a odpojte napájanie.

Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič aj jeho kábel držte mimo dosahu detí.

Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými spôsobilosťami alebo nedostatkom skúseností, ak tak robia pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak chápu súvisiace riziká.

Deti sa s týmto spotrebičom nesmú hrať. Zariadenie je určené na domáce použitie.

Nemalo by sa používať na aplikácie, ako sú:

- použitie v kuchynských priestoroch určených pre personál obchodu, v kanceláriách a na iných pracoviskách;
- použitie na farmách;
- používanie zákazníkmi v hoteloch a motelloch alebo v iných obytných priestoroch;
- použitie v penziónoch s ubytovaním a raňajkami.

Spotrebič je určený na používanie v maximálnej nadmorskej výške do 2000 m. n. m.

DÔLEŽITÉ VAROVANIA

Tento spotrebič je navrhnutý na domáce použitie a nikdy sa za žiadnych okolností nesmie používať na komerčné alebo priemyselné použitie. Akékoľvek nesprávne použitie alebo nevhodná manipulácia s výrobkom zrušia záruku.

Pred zapojením výrobku skontrolujte, či sa napätie napájania zhoduje s napätím uvedeným na etikete výrobku.

Kábel napájania zo siete nesmie byť počas používania zamotaný alebo obmotaný okolo výrobku. Spotrebič nepoužívajte a zdroj napájania nezapájajte ani neodpájajte mokrymi rukami a/alebo nohami. Pri odpájaní neťahajte za napájací kábel ani ho nepoužívajte ako rúčku.

Okamžite výrobok odpojte zo siete napájania v prípade poruchy alebo poškodenia a obráťte sa na oficiálnu službu technickej podpory. Spotrebič neotvárajte, aby sa predišlo riziku nebezpečenstva. Na spotrebiči

môže vykonávať opravy alebo postupy len kvalifikovaný technický personál oficiálnej služby technickej podpory značky.

B&B TRENDS, S.L. sa zrieka všetkej zodpovednosti za poškodenia, ktoré vzniknú u osôb, zvierat alebo predmetov z dôvodu nedodržania týchto varovaní.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami (šľahacie a hnetacie nástavce), v horúcej vode s použitím neutrálneho prostriedku na umývanie riadu. Potom všetko opláchnite čistou vodou a nechajte prirodzene vyschnúť alebo dôkladne vysušte pomocou utierky. Nástavce sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.

Vonkajšie časti podstavca a sklápacieho ramena utrite ľahko navlhčenou utierkou.

Pozor:

Motorovú jednotku a jej napájací kábel neoplachujte ani neponárajte do vody.

Motorové jednotky sú určené na umývanie v umývačke riadu.

S RUČNÝM MIXÉROM NEPOUŽÍVAJTE NEPRILNAVÝ RIAD.

POUŽÍVANIE MIXÉRA

1. Umiestnite zariadenie na stabilný a rovný povrch.

2. Pripojte k ručnému mixéru vhodné miešacie lopatky alebo háky.

3. Pri použití funkcie ručného mixovania:

Vložte ingrediencie do vnútornej alebo vonkajšej misky. Množstvo ingrediencií by nemalo presiahnuť 2,5 l pre vonkajšiu miskú a 2 l pre vnútornú miskú a celková hmotnosť by nemala presiahnuť 1,5 kg pre vonkajšiu miskú a 1,2 kg pre vnútornú miskú, aby nedošlo k poškodeniu zariadenia.

Pri použití mixéra so stojanom:

Vložte ingrediencie do vnútornej misky a uistite sa, že množstvo nepresahuje 2 l, aby ste sa vyhli pretečeniu počas mixovania. Nedávajte viac ako 1,2 kg prísad.

4. Vložte vnútornú miskú do vonkajšej misky.

5. Umiestnite veko na vonkajšiu nádobu a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na miesto.

6. Odstráňte špachtľu a umiestnite ručný mixér do veka misky a uistite sa, že otvory na spodnej strane mixéra sú zarovnané s výstupkami na veku. Stlačením rukoväte zaistíte mixér, kým nebudete počuť cvaknutie.

Ak chcete ručný mixér odpojiť, stlačte a podržte uvoľňovacie tlačidlo a potom mixér zdvihnite.

7. Uistite sa, že je ovládanie rýchlosti nastavené na „0“, potom pripojte zariadenie k zdroju napájania.

8. Pomocou ovládača zvolte požadovanú rýchlosť. Vybrať si môžete zo 6 rýchlostných stupňov. Mixér beží s maximálnou rýchlosťou, ak stlačíte tlačidlo Turbo.

VAROVANIE: Nevkladajte nože, kovové lyžice alebo vidličky do misky, pokiaľ je zariadenie v prevádzke.

UPOZORNENIE: Odporúčanie na miesenie cesta. Pokiaľ sa múka lepí na steny misky, vypnite zariadenie a pomocou plastovej stierky zoškrabnite múku pre lepšie výsledky.

9. Maximálna doba prevádzky zariadenia by nemala presiahnuť 5 minút. Po dokončení nechajte zariadenie 1 hodinu vychladnúť alebo na izbovú teplotu, aby nedošlo k jeho poškodeniu.

10. Po premiešaní nastavte regulátor rýchlosti na „0“ a odpojte zariadenie od napájania.

11. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a zdvihnite mixér. Uchopte mixéry alebo háčky jednou rukou a pevným stlačením tlačidla pre vysunutie ich vyberte.

UPOZORNENIE: Pred vybratím miešadiel sa uistite, že je mixér vypnutý (regulátor nastavený na „0“).

12. Otočte vekom misky proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ich odomkli, odoberte veko a potom vyberte vnútornú miskú z vonkajšej misky.

13. V prípade potreby zoškrabnite prebytočné potraviny z miešadiel alebo háčikov pomocou plastovej špachtle.

14. Ručný mixér je možné používať samostatne po jeho vybratí. Vnútorne a vonkajšie misky je možné používať samostatne alebo spoločne.

VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte sklenené alebo iné krehké nádoby, pretože by sa mohli poškodiť.

RECEPTY

1. Koláč

Ingrediencie:

Vajcia: 5 kusov; Múka: 90 g; Olej: 40 g; Mlieko: 40 g; Jemný krupicový cukor: 90 g

Práškové droždie: 3 g (podľa návodu)

Príprava:

1. Oddelíte bielok od žĺtka;
2. Vložte bielok do misky, vyberte metly a nechajte stroj bežať na rýchlosť 6 po dobu 4 minút, aby sa bielok vyšľahal; Počas procesu miešania pridajte 60 g jemného krupicového cukru v 3 dávkach (cca 20 g v každej dávke);
3. Do inej misky dajte žĺtok, zvyšný jemný cukor (40 g), olej a mlieko, vyberte šľahacie metly a spustíte mixér na rýchlosť 2 na 1 minútu, aby sa všetko rovnomerne premiešalo;
4. Pridajte múku do misky v kroku 3 vyššie, spustíte mixér na rýchlosť 1 po dobu 1 minúty, aby sa všetko rovnomerne premiešalo.;
5. Do misky v kroku 3 pridajte vyšľahané bielky, spustíte mixér na rýchlosť 1 po dobu 1 minúty, aby sa všetko rovnomerne premiešalo.;
6. Zmes z misky nalejte do formy na pečenie a pečte v rúre 30 minút.

2. Chlieb

Ingrediencie:

Pšeničná múka: 500 g; Soľ: 7 g; Biely cukor: 14 g; Maslo (80% tuku): 14 g;

Teplá voda: 285 g vody pri (40 ± 2) °C alebo podľa pokynov výrobcu droždia;

Práškové droždie: 5 g (podľa návodu)

Príprava:

1. Do misky s teplou vodou dajte rozpustené maslo, biely cukor, droždie a soľ a dobre premiešajte.
2. Do vyššie uvedenej misky vložte pšeničnú múku.
3. Vyberte hnetací hák, spustíte zariadenie na nastavenie 5 po dobu asi 4 minút;
4. Nechajte cesto kysnúť 45 minút pri 35°C.;
5. Pečte cesto v sendvičovači.

UPOZORNENIE: Pri pečení chleba by množstvo múky nemalo presiahnuť 500 g! Nadmerné množstvo múky môže poškodiť zariadenie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte zariadenie zo zásuvky a počkajte, kým úplne nevychladne.
2. Utrite vonkajšiu časť mixéra vlhkou handričkou a vyleštite mäkkou suchou handričkou.
3. Utrite z napájacieho kábla všetky zvyšky jedla.
4. Oddelíte vnútorné a vonkajšie mixovacie nádoby od stroja a vyčistíte ich vodou, potom ich utrite suchou handričkou a vložte ich späť.
5. Šľahacie metly a háky na cesto umyte v teplej mydlovej vode a utrite suchou handričkou. Vnútornú mixovaciu nádobu, šľahacie metly a hnetacie háky je možné umývať v umývačke.

UPOZORNENIE: Veko nádoby ručného mixéra a vonkajšia nádoba mixéra nesmú byť ponorené do vody

alebo inej tekutiny.

VAROVANIE: Všetky ostatné servisné činnosti by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

Pokyny pre bezprašné skladovanie:

1. Umiestnite ručný mixér rukoväťou dole do vnútornej mixovacej nádoby, ako je znázornené na Obr. 1; Napájací kábel je možné omotať okolo tela mixéra;
2. Vložte vnútornú mixovaciu nádobu obsahujúcu ručný mixér do vonkajšej mixovacej nádoby;
3. Otočte a zaklapnite veko nádoby na vonkajšiu mixovaciu nádobu, ako je znázornené na Obr. 2.;
4. Otvorte kryt podávača, ako je znázornené na Obr. 3;
5. Šľahacie metly a háky by mali byť umiestnené oddelene;
6. Ako je znázornené na Obrázku 3, umiestnite šľahacie metly a háky hore nohami a potom ich jeden po druhom zasunúť z plniaceho otvoru do vnútornej mixovacej nádoby. Pokiaľ ručný mixér vo vnútornej mixovacej nádobe blokuje plniaci otvor, môžete ho presunúť do správnej polohy a potom uložiť šľahače a háky do mixovacej nádoby.
7. Zatláčte na špachtľu v smere znázornenom na Obr. 3, aby ste ju zacvakli na veko misy.
8. Ako je znázornené na Obr. 4, zatvorte kryt podávača a dokončíte prachotesné uloženie celého zariadenia.

KULINÁRNE TIPY

1. Chladené ingrediencie, tzn. maslo a vajcia, by mali mať pred mixovaním izbovú teplotu. Ingrediencie si pripravte vopred.
2. Ak chcete v recepte vylúčiť možnosť škrupín alebo pokazených vajec, najprv vajcia rozbité do samostatnej nádoby a potom ich pridajte do zmesi.
3. Nemiešajte príliš dlho. Dávajte pozor, aby ste miešali/mixovali zmesi iba do chvíle odporúčanej v recepte. Pridávajte suché ingrediencie iba kým sa nespoja. Vždy používajte nízku rýchlosť.
4. Klimatické podmienky. Sezónne zmeny teploty, teplota ingrediencií a ich textúra v jednotlivých oblastiach hrajú úlohu v požadovanej dobe miešania a dosiahnutých výsledkoch. Napríklad teplota vody na výrobu chleba je $40 \pm 2^\circ\text{C}$ a miesenie prebehne rýchlo. Teplota na šľahanie smotany by mala byť $(8 \pm 1)^\circ\text{C}$.
5. Vždy začínajte mixovať pri nízkych rýchlostiach. Postupne zvyšujte rýchlosť na rýchlosť odporúčanú v recepte.
6. Pri miešaní tekutín, najmä horúcich ich pridávajte po malých množstvách, aby ste obmedzili rozliati.
7. Pridajte prísady do misy mixéra podľa pokynov v recepte.
8. Ak počas prevádzky mixéra spadne do misy nejaký predmet, napr. špachtľa, okamžite nastavte prepínač rýchlosti na „0“ a potom predmet vyberte.
9. Pre ľahšie čistenie vyberte šľahacie metly a ihneď opláchnite teplou vodou.
10. Ak sa niektoré ingrediencie počas prevádzky dostatočne nepremiešajú, vypnite zariadenie a pokúste sa ingrediencie posunúť smerom k stredu misy plastovou stierkou, potom zariadenie znovu zapnite, aby ste mohli pokračovať v práci;
11. Pokiaľ niektoré ingrediencie nie je možné počas prevádzky rozmixovať kvôli malému množstvu ingrediencií, odoberte hlavnú jednotku z hlavy a použite ju ako ručný mixér pre pokračovanie v mixovaní.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



Tento výrobok je v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení, známou aj ako smernica OEEZ (odpad z elektrických a elektronických zariadení), ktorou sa stanovuje právny rámec Európskej únie uplatniteľný na likvidáciu a opätovné využívanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Tento výrobok nedávajte do koša, namiesto toho ho odneste na najbližší k vášmu domovu zberný dvor elektrického a elektronického odpadu.

Dúfame, že budete s týmto výrobkom plne spokojní.

KÖSZÖNJÜK, HOGY ZELMER MÁRKÁT VÁLASZTOTTA. REMÉLJÜK ELÉGEDETT LESZ A TERMÉKÜNKKEL

FIGYELMEZTETÉS

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT. TARTSA BIZTONSÁGOS HELYEN, AHOL MEGTALÁLJA, HA A JÖVŐBEN SZÜKSÉGE LENNE RÁ.

LEÍRÁS

1. Külső keverőtál
2. Belső keverőtál
3. Tálfedél
4. Kézi mixer
5. Betáplálási fedél
6. Kézi keverő kioldógombja
7. Spatula
8. Horgok
9. Habverő
10. Kilökő gomb
11. Sebességválasztó
12. Turbo gomb

ELEM	MOSOGATÓGÉPBEN MOSHATÓ
Külső keverőtál	-
Belső keverőtál	+
Tálfedél	-
Kézi mixer	-
Spatula	+
Horgok	+
Habverő	+

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Ha a hálózati kábel sérült, a cserét a potenciális veszélyek elkerülésének érdekében csak a gyártó, egy felhatalmazott szerviz vagy hasonlóan képzett személy végezheti.

Tartsa be a kiegészítők működtetési idejét, amely a használati utasítás vonatkozó részében szerepel.

A tisztítást a használati utasítás „Karbantartás és tisztítás” része szerint végezze.

Figyelem: a nem megfelelő használat balesetet okozhat!

Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyná, illetve összerakás, szétszerelés, valamint tisztítás előtt.

Állítsa le a berendezést és húzza ki a konnektorból, mielőtt kiegészítőt cserélne, vagy megközelítené a használat közben mozgó alkatrészeket.

A berendezést gyermekek nem használhatják! A berendezés és a tápkábel gyermekektől távol tartandó! A berendezést korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben a használat megfelelő felügyelet vagy a berendezés biztonságos használatára vonatkozó utasítások mellett történik, és megértik annak veszélyeit.

Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel! A készüléket otthoni használatra szánják.

Nem használható olyan alkalmazásokhoz, mint például:

- áruházi személyzetnek szánt konyhai területeken, irodákban és más munkahelyeken történő használat;
- mezőgazdasági üzemekben történő használat;
- szállodai és motelekben vagy más lakókörnyezetben történő használat;
- panzióban és reggeliző vendégházakban történő használat.

A készülék maximum 2000 méteres tengerszint feletti magasságig használható.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

Ezt a berendezést otthoni használatra tervezték, kereskedelmi vagy ipari használata minden körülmények között tilos! A termék helytelen használata vagy nem megfelelő kezelése érvényteleníti a termék garanciáját.

Mielőtt csatlakoztatná a hálózathoz a terméket, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a terméken feltüntetett értékkel.

A hálózati csatlakozókábelt nem szabad használat közben összegubancolni vagy a termék köré csavarni.

Ne használja a terméket, ne csatlakoztassa vagy húzza ki a hálózati tápkábelt a csatlakozóról, ha nedves a keze és/vagy a lába! Ne használja fogantyúként a csatlakozókábelt és ne rántsa meg, amikor le szeretné választani a hálózatról!

Azonnal húzza ki a termék tápkábelét az aljzatból, ha bármilyen üzemzavar vagy károsodás történik, és lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel! A balesetek megelőzése érdekében ne nyissa fel az eszközt! Kizárólag a márka hivatalos műszaki szervizszolgálatának képzett műszaki szakemberei végezhetnek javítást vagy más eljárást a készüléken.

B&B TRENDS, S.L. elhárít mindennemű felelősséget az olyan (emberekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező) károkért, amelyek ezen figyelmeztetések figyelmen kívül hagyásából adódnak.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt alaposan mossa el az élelmiszerekkel érintkező részeket (habverő és dagasztó tartozékok) forró vízben, semleges mosogatószerrel. Ezután öblítsen le mindent tiszta vízzel, és hagyja természetes módon megszáradni, vagy törölkendővel alaposan szárítsa ki. A tartozékok mosogatógépben való mosásra is alkalmasak. Ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket, amelyek megkarcolhatják a felületet.

Az állvány és a billenőkar külső részeit enyhén megnedvesített törölkendővel törölje át.

Figyelem!

A motoregységet és annak tápkábelét ne öblítse ki, illetve ne merítse vízbe.

A motoregység mosogatógépben történő mosásra szolgál.

NE HASZNÁLJON TAPADÁSMENTES EDÉNYEKET A KÉZI MIXERREL.

A MIXER HASZNÁLATA

1. Helyezze az eszközt stabil és sík felületre.

2. Szerelje fel a megfelelő habverőket vagy dagasztóhorgokat a kézi mixerre.

3. A kézi keverési funkció használata közben:

Helyezze az összetevőket a belső vagy külső tálba. Az összetevők mennyisége ne haladja meg a 2,5 litert a külső tál esetében, illetve 2 litert a belső tál esetében, és a teljes tömeg ne legyen több, mint 1,5 kg a külső tálban és 1,2 kg a belső tálban, hogy elkerülje a készülék károsodását.

A mixer talapzattal történő használata közben:

Helyezze az összetevőket a belső tálba, ügyelve arra, hogy mennyiségük ne haladja meg a 2 litert, elkerülve ezzel a kifröccsenést keverés közben. Ne adjon hozzá több mint 1,2 kg összetevőt.

4. Helyezze a belső tálat a külső tálba.

5. Tegye rá a fedelet a külső tálra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem rögzül.

6. Vegye ki a spatulát, és helyezze a kézi mixert a tál fedelébe, ügyelve arra, hogy a mixer alján lévő nyílások illeszkedjenek a fedél kitüremkedéseire. Nyomja meg a fogantyút, amíg kattantást nem hall, jelezve, hogy a mixer rögzítve van. A kézi mixer eltávolításához nyomja meg és tartsa lenyomva a kioldógombot, majd emelje fel a mixert.

7. Győződjön meg arról, hogy a sebességszabályozó „0” állásban van, majd csatlakoztassa az eszközt az áramforráshoz.

8. A sebességszabályozóval válassza ki a kívánt sebességet. 6 sebességfokozat közül választhat. A Turbo gomb megnyomásakor a mixer maximális sebességgel működik.

FIGYELMEZTETÉS: Ne dugjon kést, fémkanalat vagy villát a tálba a készülék működése közben.

MEGJEGYZÉS: Tanács a tészta dagasztásához. Ha a liszt rátapad a tál falaira, állítsa le a készüléket, és egy műanyag spatulával kaparja le a lisztet, hogy jobb eredményt érjen el.

9. Az eszköz maximális működési ideje nem haladhatja meg az 5 percet. A munka befejezése után hagyja lehűlni az eszközt 1 órán át, vagy amíg szobahőmérsékletű nem lesz, hogy elkerülje a meghibásodást.

10. Keverés befejezése után állítsa a sebességszabályozót „0” állásba, és húzza ki az eszközt az áramforrásból.

11. Nyomja meg a kioldógombot, és emelje fel a mixert. Tartsa a habverőket vagy dagasztóhorgokat az egyik kezével, és határozottan nyomja meg a kioldógombot azok eltávolításához.

MEGJEGYZÉS: Mielőtt eltávolítja a habverőket, győződjön meg róla, hogy a mixer ki van kapcsolva (a szabályzó „0” állásban van).

12. Forgassa el a tál fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba a feloldáshoz, vegye le a fedelet, majd vegye ki a belső tálat a külső tálból.

13. Ha szükséges, kaparja le a maradék ételt a habverőkről vagy dagasztóhorgokról műanyag spatulával.

14. A kézi mixer külön is használható a leszerelés után. A belső és a külső tál külön-külön vagy együtt is használható.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon üveg vagy más törékeny tárolóedényeket, mivel azok megsérülhetnek.

RECEPTEK

1. Sütemény

Hozzávalók:

Tojás: 5 db; Liszt: 90 g; Olaj: 40 g; Tej: 40 g; Finom szemcsésű kristálycukor: 90 g

Porélesztő: 3 g (a leírásnak megfelelően)

Elkészítés:

1. Válassza szét a tojásfehérjét a sárgájától.
2. Helyezze a tojásfehérjét egy tálba, válassza ki a habverőket, és indítsa el a készüléket 6-os fokozaton 4 percre, hogy felverje a tojásfehérjét. Keverés közben adjon hozzá 60 g finom szemcsésű kristálycukrot 3 részletben (kb. 20 g minden adagban).
3. Helyezze a tojássárgáját, a maradék finom cukrot (40 g), az olajat és a tejet egy másik tálba, válassza ki a habverőket, és indítsa el a mixert 2-es fokozaton 1 percre, hogy egyenletesen keverje össze.
4. Adja hozzá a lisztet a 3. lépésben használt tálba, és indítsa el a mixert 1-es fokozaton 1 percre, hogy egyenletesen keverje össze.
5. Adja hozzá a felvert tojásfehérjét a 3. lépés táljához, és indítsa el a mixert 1-es fokozaton 1 percre, hogy egyenletesen keverje össze.
6. Öntse a masszát egy sütőformába, és süssse a sütőben 30 percre.

2. Kenyér

Hozzávalók:

Finomliszt: 500 g; Sól: 7 g; Fehér cukor: 14 g; Vaj (80% zsírtartalom): 14g;

Meleg víz: 285 g víz (40 ± 2) °C hőmérsékleten vagy vagy az élesztő gyártójának utasításai szerint;

Porélesztő: 5g (a leírásnak megfelelően)

Elkészítés:

1. Helyezze az olvasztott vajat, a kristálycukrot, a porélesztőt és a sót egy tálba meleg vízzel, majd keverje jól össze.
2. Adja hozzá a finomlisztet a fent említett tálba.
3. Válassza ki a dagasztóhorgot, és indítsa el a készüléket 5-ös fokozaton körülbelül 4 percre.
4. Hagyja a tésztát 45 percre kelni 35 °C hőmérsékleten.
5. Süssse meg a kenyeret minisütőben.

MEGJEGYZÉS: Kenyérsütéskor a liszt mennyisége nem haladhatja meg az 500 g-ot! A túlzott mennyiségű liszt károsíthatja a készüléket.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Mielőtt elkezdené a tisztítást, húzza ki a készüléket az áramforrásból, és várja meg, amíg teljesen kihűl.
2. Törölje le a mixer külső felületét egy nedves ruhával, majd törölje át egy puha, száraz kendővel.
3. Tisztítsa le az ételmaradékokat a tápkábelről.
4. Vegye ki a belső és külső keverőtálat a készülékből, tisztítsa meg őket vízzel, majd törölje szárazra, és helyezze vissza.
5. A habverőket és a dagasztóhorgokat mossa el meleg, szappanos vízben, majd törölje szárazra. A belső keverőtál, a habverők és a dagasztóhorgok mosogatógépben is moshatók.

MEGJEGYZÉS: A kézi mixer tájának fedelét és a mixer külső táját nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

FIGYELMEZTETÉS: Minden egyéb karbantartási munkát az illetékes szervizszolgáltató képviselője végezzen el.

A pormentes tárolásra vonatkozó utasítások

1. Helyezze a kézi mixert a fogantyúval lefelé a belső keverőtálba a képen látható módon. 1. ábra; A tápkábel a keverőtest köré tekerhető;
2. Helyezze be a kézi mixert tartalmazó belső keverőtálat a külső keverőtálba.
3. Forgassa el és rögzítse a külső keverőtál fedelét, ahogy az a 2. ábrán látható.
4. Nyissa ki az adagoló fedelét, ahogy az a 3. ábrán látható.
5. A habverőket és dagasztóhorgokat külön kell elhelyezni.
6. A 3. ábrán látható módon a habverőket és a dagasztóhorgokat fejjel lefelé kell elhelyezni, majd a betöltőnyíláson egyenként be kell helyezni a belső keverőtálba. Ha a belső keverőtálban lévő kézi mixer elzárja az adagolónyílást, a kézi mixert ennek megfelelően a megfelelő pozícióba lehet mozgatni, és a habverőket és dagasztóhorgokat ezután a keverőtálban lehet tárolni.
7. Nyomja a spatulát a 3. ábrán látható irányba, hogy rápattanjon a keverőtál fedelére.
8. A 4. ábrán látható módon zárja le az adagoló fedelét, és fejezze be a teljes készülék pormentes tárolását.

KONYHAI TIPPEK

1. A hűtött összetevőknek, azaz a vajnak és a tojásnak szobahőmérsékletűnek kell lennie, mielőtt elkezdené a keverést. Az összetevőket már korábban elő kell készíteni.
2. Annak érdekében, hogy a receptben ne legyen héjas vagy romlott tojás, először törje fel a tojásokat egy külön tálba, mielőtt a keverékhez adná őket.
3. Ne keverjen túlságosan. Ügyeljen arra, hogy a keverékeket csak addig keverje/mixelje, amíg a receptben ajánlott. A száraz hozzávalókat csak addig adja hozzá, amíg össze nem keveredik. Mindig alacsony fordulatszámon dolgozzon.
4. Éghajlati körülmények. A hőmérséklet évszakos változásai, az összetevők hőmérséklete és a textúra területi eltérései mind szerepet játszanak a szükséges keverési idő és az elért eredmények tekintetében. Például a kenyérsütéshez használt víz hőmérséklete 40 ± 2 °C, és a dagasztás gyorsan fog történni. A tejszínhab hőmérsékletének (8 ± 1) °C-nak kell lennie.
5. A keverést mindig alacsony fordulatszámon kezdje el. Fokozatosan növelje a fokozatot a receptben megadott ajánlott fokozatra.
6. Folyadékok, különösen forró folyadékok keverésekor egyszerre kis mennyiségeket adjon hozzá, hogy csökkentse a kifröccsenés lehetőségét.
7. Az összetevőket a receptben megadottak szerint kell a keverőtálba adagolni.
8. Ha egy tárgy, például egy spatula, a keverőtálba esik a keverőgép működése közben, azonnal állítsa a sebességszabályozót „0”-ra, majd távolítsa el a tárgyat.
9. A könnyű tisztítás érdekében vegye ki a habverőket, és azonnal öblítse le meleg vízzel.
10. Ha egyes hozzávalók működés közben nem keverednek kellőképpen össze, kapcsolja ki a készüléket, és egy műanyag spatula segítségével próbálja meg a hozzávalókat a tál közepe felé mozgatni, majd a

működés folytatásához kapcsolja be ismét a készüléket;

11. Ha egyes hozzávalók a kis mennyiségű hozzávaló miatt nem keverhetők össze működés közben, vegye le a főegységet a fejről, és a keverés folytatásához használja kézi mixerként.

A TERMÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a termék megfelel az elektromos és elektronikus eszközökről szóló 2012/19/EU, közismerten WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment, azaz Elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló) irányelvnek, amely elektromos és

elektronikus eszközök eltávolítására és újrafelhasználására vonatkozóan az Európai Unióban alkalmazandó jogszabályi kereteket szabja meg. Ne dobja a terméket hulladékgyűjtőbe!

Keresse fel az Önhöz legközelebb található elektromos és elektronikus berendezéseket feldolgozó hulladékgyűjtő központot!

Bízunk benne, hogy elégedett lesz a termékünkkel!

DORIM SĂ VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ALES ZELMER. SPERĂM CA ACEST PRODUS SĂ FUNCȚIONEZE CONFORM DORINȚELOR DUMNEAVOASTRĂ.

AVERTIZARE

CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUȚIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL. DEPOZITAȚILE LA LOC SIGUR PENTRU CONSULTARE VIITOARE.

DESCRIERE

1. Bol de amestecare exterior
2. Bol de amestecare interior
3. Capacul bolului
4. Mixer manual
5. Capac de hrănire
6. Buton de eliberare a mixerului manual
7. Spatulă
8. Cârlige
9. Bătătoare
10. Buton de ejectare
11. Selector de viteză
12. Buton turbo

ELEMENT	SIGUR PENTRU MAȘINA DE SPĂLAT VASE
Bol de amestecare exterior	-
Bol de amestecare interior	+
Capacul bolului	-
Mixer manual	-
Spatulă	+
Cârlige	+
Bătătoare	+

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita accidentele, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către reprezentantul de service sau altă persoană autorizată.

Respectați timpii de operare ai accesoriilor indicați la secțiunile respective în manual.

Pentru curățare, urmați indicațiile din secțiunea de curățare și întreținere a acestui manual.

Avertizare: utilizarea necorespunzătoare poate duce la

vătămare!

Deconectați întotdeauna aparatul de la priză atunci când rămâne nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Opriti dispozitivul și deconectați-l de la priză înainte de a schimba accesoriile sau înainte să manevrați piesele care se mișcă în timpul utilizării.

Este interzisă utilizarea dispozitivului de către copii. Păstrați dispozitivul și cablul său de alimentare la loc inaccesibil copiilor.

Dispozitivele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a oferit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea dispozitivului într-un mod sigur, și dacă înțeleg pericolele implicate.

Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Dispozitivul este destinat utilizării la domiciliu.

Acesta nu trebuie utilizat pentru aplicații precum:

- utilizarea în zonele de bucătărie destinate personalului din magazine, în birouri și alte locuri de muncă;
- utilizarea în ferme;
- utilizarea de către clienți în hoteluri și moteluri sau în alte medii rezidențiale;
- utilizarea în pensiuni și case de oaspeți.

Dispozitivul este destinat utilizării la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

AVERTISMENTE IMPORTANTE

Acest dispozitiv este destinat uzului casnic și nu trebuie utilizat niciodată în scop comercial sau industrial. Orice utilizare incorectă sau manevrare necorespunzătoare a produsului anulează garanția.

Înainte de a conecta produsul la priza de alimentare, verificați dacă tensiunea de rețea este aceeași cu cea indicată pe eticheta produsului.

Cablul de alimentare de la rețea trebuie să nu fie încurcat sau înfășurat în jurul aparatului în timpul utilizării. Nu utilizați și nu conectați/deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare cu mâinile și/sau picioarele ude. Nu trageți de cablul de conectare pentru a-l deconecta sau pentru a-l folosi ca mâner. Scoateți imediat produsul din priză în caz de defecțiune sau deteriorare și contactați un service autorizat de asistență tehnică. Pentru a preveni orice risc de pericol, nu deschideți dispozitivul. Numai personalul tehnic calificat de la service-ul autorizat de asistență tehnică a mărcii poate efectua reparații sau proceduri pe dispozitiv.

B&B TRENDS, S.L. nu își asumă răspunderea pentru vătămări sau deteriorări care pot fi produse oamenilor, animalelor sau obiectelor, ca urmare a nerespectării acestor avertismente.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, spălați bine toate piesele care intră în contact cu alimentele (batoul și accesoriile de frământare) în apă caldă folosind detergent neutru pentru vase. Apoi clătiți totul cu apă curată și lăsați să se usuce natural sau uscați bine folosind o cârpă de șters. Accesoriile sunt, de asemenea, potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi, care ar putea zgâria suprafața.

Ștergeți părțile exterioare ale suportului și ale brațului înclinabil folosind o cârpă de șters ușor umezită.

Atenție:

Nu clătiți și nu scufundați în apă unitatea motorului și cablul său de alimentare.

Unitatea motorului este destinată spălării în mașina de spălat vase.

NU UTILIZAȚI VASE DE GĂTIT ANTIADERENTE CU MIXERUL DE MÂNĂ.

UTILIZAREA MIXERULUI

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață stabilă și plană.
2. Atașați la mixerul manual paletele adecvate sau cârligele.
3. Când utilizați funcția de amestecare manuală:

Puneți ingredientele în bolul interior sau exterior. Cantitatea de ingrediente nu trebuie să depășească 2,5 L pentru vasul exterior și 2 L pentru vasul interior, iar greutatea totală nu trebuie să depășească 1,5 kg pentru vasul exterior și 1,2 kg pentru vasul interior, pentru a nu deteriora dispozitivul.

Când utilizați mixerul cu suport:

Așezați ingredientele în bolul interior, asigurându-vă că nu depășește 2L cantitatea ,pentru a evita revărsarea în timpul amestecării. Nu puneți mai mult de 1,2 kg de ingrediente.

4. Așezați bolul interior în bolul exterior.
5. Așezați capacul pe bolul exterior și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până se blochează în poziție.
6. Scoateți spatula și puneți mixerul manual în capacul vasului, asigurându-vă că orificiile de pe fundul mixerului sunt aliniate cu denivelările de pe capac. Apăsăți mânerul pentru a bloca mixerul până când auziți un clic.

Pentru a detașa mixerul de mână, apăsați și mențineți apăsat butonul de eliberare, apoi ridicați mixerul.

7. Asigurați-vă că este setat la „0” controlul vitezei, apoi conectați dispozitivul la o sursă de alimentare.
8. Selectați viteza dorită folosind controlerul. Puteți alege dintre 6 niveluri de viteză. Mixerul funcționează la viteză maximă când apăsați butonul Turbo.

AVERTISMENT: Nu puneți cuțite, linguri de metal sau furculițe în vas în timp ce aparatul funcționează.

NOTĂ: Sfat pentru frământarea aluatului. Dacă făina se lipește de părțile laterale ale vasului, opriți mașina și folosiți o spatulă de plastic pentru a răzui făina pentru rezultate mai bune.

9. Timpul maxim de funcționare al dispozitivului nu trebuie să depășească 5 minute. Când ați terminat, lăsați dispozitivul să se răcească timp de 1 oră sau la temperatura camerei pentru a evita deteriorarea acestuia.

10. După amestecare, setați regulatorul de viteză la „0” și deconectați dispozitivul.

11. Apăsăți butonul de eliberare și ridicați mixerul. Țineți paletetele sau cârligele cu o mână și apăsați ferm butonul de eliberare, pentru a le scoate.

NOTĂ: Înainte de a scoate paletetele, asigurați-vă că mixerul este oprit (regulatorul setat la „0”).

12. Rotiți capacul bolului în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l debloca, scoateți capacul și apoi scoateți bolul interior din bolul exterior.

13. Dacă este necesar, răzuiți excesul de mâncare de pe palete sau cârlige, folosind o spatulă de plastic.

14. Mixerul manual poate fi folosit separat prin scoaterea acestuia. Bolurile interior și exterior pot fi folosite separat sau împreună.

AVERTISMENT: Nu folosiți niciodată recipiente din sticlă sau alte recipiente fragile, deoarece acestea pot fi deteriorate.

REȚETE

1. Tort

Ingrediente:

Ouă: 5 bucăți; Făină: 90 g; Ulei: 40 g; Lapte: 40 g; Zahăr granulat fin: 90 g

Drojdie pudră: 3 g (conform instrucțiunilor)

Preparare:

1. Separați albușul de gălbenuș;
2. Puneți albușul într-un bol, selectați telurile și puneți mașina în funcțiune la viteză 6, timp de 4 minute pentru a bate albușul; În timpul procesului de amestecare se adaugă 60 g zahăr granulat fin în 3 loturi (aproximativ 20 g în fiecare lot);
3. Puneți într-un alt vas gălbenușul, zahărul fin rămas (40 g), uleiul și laptele, selectați telurile și dați mixerul la viteză 2, timp de 1 minut pentru a se amesteca uniform;
4. Adăugați făina în vas la pasul 3 de mai sus, rulați mixerul la setarea de viteză 1 timp de 1 minut pentru a amesteca uniform.;
5. Adăugați albușurile bătute spumă în bol la pasul 3, rulați mixerul la viteza 1 timp de 1 minut pentru a se amesteca uniform.;
6. Turnați amestecul din bol în tavă și coaceți la cuptor pentru 30 de minute.

2. Pâine

Ingrediente:

Făină de grâu: 500 g; Sare: 7 g; Zahăr alb: 14 g; Unt (80% grăsime): 14 g;

Apă caldă: 285 g apă la (40 ± 2) °C sau conform instrucțiunilor producătorului drojdiei;

Pulbere de drojdie: 5g (conform instrucțiunilor)

Preparare:

1. Puneți untul topit, zaharul alb, praful de drojdie și sarea într-un castron cu apa caldă și amestecați bine.
2. Puneți făina de grau în vasul de mai sus.
3. Selectați cârligul de frământare, porniți aparatul pe setarea 5 timp de aproximativ 4 minute;
4. Lăsați aluatul să crească timp de 45 de minute la 35°C.
5. Coaceți aluatul în toster.

NOTĂ: La coacerea pâinii, cantitatea de făină nu trebuie să depășească 500 g! Cantitățile excesive de făină pot deteriora dispozitivul.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare, deconectați dispozitivul și așteptați până se răcește complet.
 2. Ștergeți exteriorul mixerului cu o cârpă umedă și lustruiți cu o cârpă moale și uscată.
 3. Ștergeți orice particule de alimente de pe cablul de alimentare.
 4. Desprindeți bolurile de amestecare interior și exterior de la mașină și curățați-le cu apă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată și reintroduceți-le.
 5. Telurile și cârligele pentru aluat trebuie spălate în apă caldă cu săpun și șterse cu o cârpă uscată. Vasul de amestecare intern, telurile și cârligele pentru aluat pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- NOTĂ:** Capacul bolului mixerului manual și bolul exterior al mixerului nu trebuie scufundate în apă sau în orice alt lichid.

AVERTISMENT: Toate celelalte service-uri trebuie efectuate de un reprezentant de service autorizat.

Instrucțiuni pentru depozitarea fără praf:

1. Așezați mixerul de mână cu mânerul în jos în bolul de amestecare interior, așa cum se arată în Fig. 1; Cablul de alimentare poate fi înfășurat în jurul corpului mixerului;
2. Așezați vasul de amestecare interior care conține mixerul manual în bolul de amestecare exterior.;
3. Rotiți și fixați capacul bolului pe bolul exterior de amestecare, așa cum se arată în Figura 2;
4. Deschideți capacul alimentatorului așa cum se arată în Figura 3;
5. Telurile și cârligele trebuie așezate separat;
6. După cum se arată în Figura 3, așezați telurile și cârligele cu susul în jos și apoi introduceți-le unul câte unul din orificiul de alimentare în bolul de amestecare interior. Dacă mixerul manual din bolul de amestecare interior blochează orificiul de alimentare, îl puteți muta în poziția corectă și apoi depozitați telurile și cârligele în interiorul bolului de amestecare.
7. Împingeți spatula în direcția indicată în Fig. 3 pentru a o fixa pe capacul vasului.
8. După cum se arată în Fig. 4, închideți capacul alimentatorului și finalizați depozitarea fara praf a întregului dispozitiv.

SFATURI CULINARE

1. Ingredientele răcite, adică untul și ouăle, trebuie să aibă temperatura camerei înainte de amestecare. Ingredientele trebuie pregătite în avans.
2. Pentru a elimina posibilitatea folosirii cojilor sau a ouălor stricate în rețetă, spargeți mai întâi ouăle într-un recipient separat și apoi adăugați-le în amestec.
3. Nu amestecați în exces. Aveți grijă să mixați amestecurile doar până la punctul recomandat în rețetă. Adăugați ingredientele uscate numai până se combină. Utilizați întotdeauna viteză mică.
4. Condiții climatice. Schimbările sezoniere de temperatură, temperatura ingredientelor și variațiile texturii acestora de la o zonă la alta joacă toate rol în timpul necesar de amestecare și în rezultatele obținute. De exemplu, temperatura apei pentru prepararea pâinii este de $40 \pm 2^\circ\text{C}$, iar frământarea va avea loc rapid. Temperatura pentru frișca trebuie să fie $(8 \pm 1)^\circ\text{C}$.
5. Începeți întotdeauna să amestecați la viteze mici. Creșteți treptat viteza până la viteza recomandată în rețetă.
6. Când amestecați lichide, în special cele fierbinți, adăugați cantități mici odată, pentru a reduce scurgerea.
7. Adăugați ingredientele în bolul mixerului conform instrucțiunilor din rețetă.
8. Dacă un obiect, de exemplu o spatulă, cade în bol în timp ce mixerul funcționează, puneți imediat comutatorul de viteză pe „0” și apoi îndepărtați obiectul.
9. Pentru o curățare mai ușoară, scoateți telurile și clătiți imediat cu apă caldă.
10. Dacă unele ingrediente nu sunt amestecate suficient în timpul funcționării, opriți aparatul și încercați să mutați ingredientele spre centrul vasului cu o spatulă de plastic, apoi porniți din nou aparatul pentru a continua lucrul;
11. Dacă unele ingrediente nu pot fi amestecate în timpul funcționării din cauza cantității mici de ingrediente, scoateți unitatea principală din suport și utilizați-o ca pe mixer manual, pentru a continua amestecarea.

ELIMINAREA PRODUSULUI



Acest produs este conform cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la dispozitivele electrice și electronice, cunoscută drept DEEE (Deșeuri de echipamente electrice și electronice), care asigură cadrul legal aplicabil în Uniunea Europeană pentru eliminarea și reutilizarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Nu eliminați acest produs la gunoi, ci duceți-l la cel mai apropiat centru de colectare a deșeurilor electrice și electronice.

Sperăm să fiți satisfăcuți de acest produs.

МЫ РАДЫ, ЧТО ВЫ ВЫБРАЛИ ZELMER. НАДЕЕМСЯ, НАША ПРОДУКЦИЯ ОПРАВДАЕТ ВСЕ ВАШИ ОЖИДАНИЯ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ. СОХРАНИТЕ ИХ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ОПИСАНИЕ

1. Внешняя чаша для смешивания
2. Внутренняя чаша для смешивания
3. Крышка чаши
4. Ручной миксер
5. Крышка для подачи
6. Кнопка разблокировки ручного миксера
7. Лопатка
8. Крючки
9. Взбивалки
10. Кнопка выброса
11. Селектор скорости
12. Турбо-кнопка

ЭЛЕМЕНТ	БЕЗОПАСНЫЙ для ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ
Внешняя чаша для смешивания	-
Внутренняя чаша для смешивания	+
Крышка чаши	-
Ручной миксер	-
Лопатка	+
Крючки	+
Взбивалки	+

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасной ситуации, его должны заменить производитель, его сервисный агент или лица, имеющие аналогичную квалификацию.

Соблюдайте время работы насадок, указанное в соответствующих разделах руководства.

При выполнении чистки следуйте инструкциям в разделе «Техническое обслуживание и чистка» настоящего руководства.

Предупреждение: Неправильное обращение может привести к травме!

Всегда отключайте устройство от сети питания, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

Выключайте устройство и отключайте его от сети перед заменой насадок или перед тем, как приблизиться к деталям, которые движутся во время работы устройства.

Не позволяйте детям пользоваться устройством. Храните устройство и шнур питания в недоступных для детей местах.

Устройством могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без соответствующих опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному пользованию устройством и осознают опасности, которые могут возникнуть в случае неправильного обращения с ним.

Не позволяйте детям играть с устройством. Устройство предназначено для домашнего использования.

Его не следует использовать для таких целей, как:

- использование в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазина, в офисах и других рабочих местах;
- использование на фермах;
- использование клиентами в гостиницах и мотелях или других жилых помещениях;
- использование в гостевых домах типа „постель и завтрак”.

Данное устройство предназначено для использования на максимальной высоте до 2000 м над уровнем моря.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Это устройство предназначено для бытового использования и ни при каких обстоятельствах не должно применяться в коммерческих или производственных целях. Любое неправильное использование или ненадлежащее обращение с устройством влечет за собой аннулирование гарантийных обязательств.

Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на бирке устройства.

Следите за тем, чтобы во время работы устройства кабель питания не был спутан или намотан на устройство.

Не пользуйтесь устройством, а также не подключайте и не отключайте его влажными руками и/или ногами. При отключении шнура питания от сети всегда держитесь за вилку, а не за шнур.

В случае какой-либо поломки или повреждения немедленно отключите устройство от сети и обратитесь в официальную службу технической поддержки. Не открывайте устройство во избежание опасных ситуаций. Только квалифицированный технический персонал официальной службы технической поддержки производителя имеет право выполнять ремонт и обслуживание устройства.

Компания **B&B TRENDS, S.L.** снимает с себя всяческую ответственность за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или имуществу из-за игнорирования настоящих предостережений.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием тщательно вымойте все части, соприкасающиеся с пищей (взбиватель и насадки для замешивания)

в горячей воде с использованием нейтрального средства для мытья посуды. Затем ополосните все чистой водой и дайте высохнуть

естественным путем или тщательно высушите с помощью салфетки. Насадки также можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.

Внимание:

Не промывайте и не погружайте в воду моторный блок и его шнур питания.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ С РУЧНЫМ МИКСЕРОМ ПОСУДУ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Разместите прибор на устойчивой и ровной поверхности.
2. Прикрепите к ручному миксеру соответствующие насадки или крюки.
3. При использовании функции ручного миксера:

Положите ингредиенты во внутреннюю или внешнюю чашу. Количество ингредиентов не должно превышать 2,5 л для внешней чаши и 2 л для внутренней чаши, а общий вес не должен превышать 1,5 кг для внешней чаши и 1,2 кг для внутренней чаши, чтобы не повредить прибор.

При использовании миксера с подставкой:

Положите ингредиенты во внутреннюю чашу, следя за тем, чтобы их объем не превышал 2 л во избежания переполнения во время смешивания. Не добавляйте более 1,2 кг ингредиентов.

4. Вставьте внутреннюю чашу во внешнюю.

5. Наденьте крышку на внешнюю чашу и поверните ее по часовой стрелке до ее полной фиксации.

6. Снимите лопатку и поместите ручной миксер в крышку чаши, убедившись, что отверстия на дне миксера совпадают с выступами на крышке. Нажмите на ручку, чтобы зафиксировать миксер на месте, до щелчка.

Чтобы отсоединить ручной миксер, нажмите и удерживайте кнопку разблокировки, затем поднимите

миксер.

7. Убедитесь, что регулятор скорости установлен на «0», затем подключите прибор к источнику питания.

8. Выберите нужную скорость с помощью регулятора. На выбор предлагается 6 уровней скорости. При нажатии кнопки Turbo миксер работает на максимальной скорости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не кладите ножи, металлические ложки или вилки в чашу во время работы прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендации по замешиванию теста. Если мука прилипает к стенкам чаши, выключите прибор и с помощью пластиковой лопатки соскребите муку для лучшего результата.

9. Максимальное время работы прибора не должно превышать 5 минут. После использования дайте прибору остыть в течение 1 часа или до комнатной температуры, чтобы предотвратить его повреждение.

10. По окончании смешивания установите регулятор скорости в положение «0» и отключите прибор от сети.

11. Нажмите кнопку разблокировки и поднимите миксер. Придержите насадки или крюки одной рукой и сильно нажмите на кнопку извлечения, чтобы снять их.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед снятием насадок убедитесь, что миксер выключен (регулятор на «0»).

12. Поверните крышку чаши против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, снимите крышку, а затем извлеките внутреннюю чашу из внешней.

13. При необходимости соскребите излишки пищи с насадок или крюков миксера пластиковой лопаткой.

14. После снятия ручной миксер можно использовать отдельно. Внутреннюю и внешнюю чаши можно использовать отдельно или вместе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте стеклянные или другие хрупкие емкости, так как они могут быть повреждены.

РЕЦЕПТЫ

1.Торт

Ингредиенты:

Яйца: 5 штук; Мука: 90 г; Масло: 40 г; Молоко: 40 г; Сахар-песок: 90 г.

Дрожжевой порошок: 3 г (согласно инструкции)

Приготовление:

1.Отделите яичный белок от желтка;

2.Поместите яичный белок в миску, выберите венчик и включите прибор на 6-й скорости на 4 минуты, чтобы взбить яичный белок; в процессе смешивания добавьте 60 г мелкого гранулированного сахара в 3 приема (около 20 г в каждом приеме);

3.Поместите яичный желток, оставшийся мелкий сахар (40 г), масло и молоко в другую миску, выберите венчик и запустите миксер на скорости 2 в течение 1 минуты, чтобы равномерно перемешать;

4. Добавьте муку в миску из шага 3, запустите миксер на скорости 1 на 1 минуту, чтобы равномерно перемешать;

5. Добавьте взбитые яичные белки в миску из шага 3, включите миксер на скорость 1 на 1 минуту, чтобы равномерно перемешать.

6. Перелейте полученную массу из миски в форму и выпекайте в духовке в течение 30 минут.

2.Хлеб

Ингредиенты:

Пшеничная мука: 500 г; Соль: 7 г; Белый сахар: 14 г; Сливочное масло (80% жирности): 14г;

Теплая вода: 285 г воды температурой (40 ± 2) °C или в соответствии с инструкциями производителя

дрожжей;

Дрожжевой порошок: 5 г (в соответствии с инструкцией)

Приготовление:

1. Растопленное сливочное масло, белый сахар, дрожжевой порошок и соль поместите в миску с теплой водой и хорошо перемешайте.
2. Насыпьте сверху в миску цельнозерновую муку.
3. Выберите крюк для теста и запустите прибор на режиме 5 примерно на 4 минуты;
4. Дайте тесту подняться в течение 45 минут при температуре 35°C.
5. Выпекайте тесто в тостерной печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: При выпечке хлеба количество муки не должно превышать 500 г! Чрезмерное количество муки может привести к повреждению прибора.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.
2. Протрите внешнюю поверхность миксера влажной тканевой салфеткой и отполируйте мягкой сухой тканью.
3. Удалите частицы пищи со шнура питания.
4. Отсоедините внутреннюю и внешнюю чаши для смешивания от прибора и промойте их водой, затем протрите сухой тканью и установите обратно.
5. Вымойте венчики и крюки для теста в теплой мыльной воде и протрите сухой тканью. Внутреннюю чашу миксера, венчики и крюки для теста можно мыть в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: Крышку чаши ручного миксера и внешнюю чашу для смешивания нельзя погружать в воду или другую жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Любые другие виды технического обслуживания должны выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.

Инструкции по хранению так, чтобы предотвратить попадание пыли:

1. Поместите ручной миксер ручкой вниз во внутреннюю чашу для смешивания, как показано на рис. 1; шнур питания можно обернуть вокруг корпуса миксера;
2. Поместите внутреннюю чашу для смешивания с ручным миксером во внешнюю чашу для смешивания.;
3. Поверните и защелкните крышку чаши на внешней чаше для смешивания, как показано на рис. 2;
4. Откройте крышку подавателя, как показано на рис. 3;
5. Положите венчики и крюки отдельно;
6. Как показано на рис. 3, положите венчики и крюки вверх дном, затем последовательно вставьте их из подающего разъема во внутреннюю чашу для смешивания. Если ручной миксер, находящийся во внутренней чаше блокирует отверстие подачи, его можно переместить в соответствующее положение, а венчики и крюки убрать в чашу для смешивания.
7. Надавите на лопатку в направлении, показанном на рис. 3, чтобы она защелкнулась на крышке чаши.
8. Как показано на рис. 4, закройте крышку подавателя и завершите хранение всего прибора в защищенном от пыли месте.

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Хранящиеся в холодильнике ингредиенты, например, масло и яйца, должны быть комнатной температуры перед началом смешивания. Ингредиенты должны быть подготовлены заранее.
2. Чтобы исключить возможность попадания скорлупы или испорченных яиц в рецепт, прежде чем добавлять их в массу, сначала разбейте яйца в отдельную емкость.

3. Не переусердствуйте с вымешиванием. Следите за тем, чтобы смешивать смеси только до рекомендованного в рецепте состояния. Добавляйте сухие ингредиенты только до их соединения. Всегда используйте низкую скорость.
4. Климатические условия. Сезонные колебания температуры, температура ингредиентов и их текстура в разных регионах играют роль в требуемом времени замеса и достигаемых результатах. Например, температура воды для выпечки хлеба составляет 40 ± 2 °C, и замес будет происходить быстро. Температура для взбивания сметаны должна составлять (8 ± 1) °C.
5. Замешивание всегда следует начинать на низкой скорости. Постепенно увеличивайте скорость до рекомендуемой, указанной в рецепте.
6. При смешивании жидкостей, особенно горячих, добавляйте их небольшими порциями за один раз, чтобы избежать выливания.
7. Ингредиенты следует добавлять в чашу миксера, как указано в рецепте.
8. Если во время работы миксера в его чашу упадет какой-либо предмет, например лопатка, немедленно переведите переключатель скорости в положение «0», а затем извлеките предмет.
9. Для облегчения очистки снимите венчики и сразу же промойте их теплой водой.
10. Если во время работы некоторые ингредиенты недостаточно перемешаны, выключите прибор и попробуйте переместить ингредиенты к центру чаши с помощью пластиковой лопатки, затем снова включите прибор, чтобы продолжить работу;
11. Если некоторые ингредиенты не могут быть смешаны во время работы из-за небольшого количества ингредиентов, снимите основной блок с головки и используйте его в качестве ручного миксера для продолжения смешивания.

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Это устройство соответствует Директиве Европарламента и Совета 12/19/UE об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE), в которой определяются правовые рамки, действующие в Евросоюзе относительно ликвидации и повторного использования бывших в употреблении электронных и электрических устройств. Не выбрасывайте это устройство в мусор. Его необходимо отдать в ближайший пункт скупки использованных электронных и электрических устройств.

БЛАГОДАРИМ ВИ ЗА ИЗБОР НА МАРКА ZELMER. ЖЕЛАЕМ ВИ УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ОТ УПОТРЕБА НА УСТРОЙСТВОТО

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГИ НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.

ОПИСАНИЕ

1. Външна купа за смесване
2. Вътрешна купа за смесване
3. Капак на купата
4. Ръчен миксер
5. Капак за подаване
6. Бутон за освобождаване на ръчния миксер
7. Лопатка
8. Куки
9. Бъркалки
10. Бутон за изваждане
11. Селектор за скорост
12. Бутон Turbo

ЕЛЕМЕНТ	ПОДХОДЯЩ ЗА МИЕНЕ В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА
Външна купа за смесване	-
Вътрешна купа за смесване	+
Капак на купата	-
Ръчен миксер	-
Лопатка	+
Куки	+
Бъркалки	+

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Спазвайте времето на работа на приставките, посочено в техните специфични раздели на ръководството.

Процедирайте според раздела за поддръжка и почистване на това ръководство при почистване.

Предупреждение: потенциално нараняване при неправилна употреба!

Винаги изключвайте уреда от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Изключвайте уреда от превключвателя и захранването, преди да сменяте приставки или да приближите части, които се движат по време на употреба.

Този уред не трябва да бъде използван от деца. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца.

Уредите може да се използват от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с тях опасности.

Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Устройството е предназначено за домашна употреба.

То не трябва да се използва за приложения като:

- използване в кухненски помещения, предназначени за персонала на магазина, в офиси и други работни места;
- използване във ферми;
- използване от клиенти в хотели и мотели или други жилищни помещения;
- използване в къщи за гости с легло и закуска.

Устройството е предназначено за използване на максимална надморска височина от 2000 метра н.м.р.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е предназначен за домашна употреба и никога не трябва да се използва за търговска или промишлена употреба при никакви обстоятелства. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

Преди да включите уреда, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда.

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба.

Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и / или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като ръкохватка

Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте устройството. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната търговска марка може да извършва ремонт или процедури по устройството.

B&B TRENDS, S.L. не носи отговорност за щети, които може да възникнат за хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Преди първата употреба измийте старателно всички части, които влизат в контакт с храна (бъркалка и приставки за месене), в гореща вода с неутрален препарат за миене на съдове. След това изплакнете всичко с чиста вода и оставете да изсъхне по естествен начин или подсушете добре с помощта на кърпа за избърсване. Приставките са подходящи за миене в съдомиялна машина. Не използвайте абразивни почистващи препарати, които могат да надраскат повърхността.

Избършете външните части на стойката и наклонящото се рамо с помощта на леко навлажнена кърпа за избърсване.

Внимание:

Не изплаквайте и не потапяйте моторния блок и захранващия му кабел във вода.

Моторният блок е предназначен за измиване в съдомиялна машина.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СЪДОВЕ С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ С РЪЧНИЯ МИКСЕР.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕРА

1. Поставете устройството върху стабилна и равна повърхност.
2. Прикрепете подходящите приставки или куки към ръчния миксер.
3. Когато използвате функцията ръчен миксер:

Поставете съставките във вътрешна или външна купа. Количеството на продуктите не трябва да надвишава 2,5 литра за външната купа и 2 литра за вътрешната купа, а общото тегло не трябва да надвишава 1,5 кг за външната купа и 1,2 кг за вътрешната купа, за да не се повреди устройството.

Когато използвате стоящ миксер:

Поставете съставките във вътрешната купа, като се уверите, че обемът не надвишава 2 литра, за да избегнете препълване по време на смесване. Не добавяйте повече от 1,2 кг съставки.

4. Поставете вътрешната купа във външната.
5. Поставете капака върху външната купа и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се закрепят напълно.
6. Отстранете лопатката и поставете ръчния миксер в капака на купата, като се уверите, че отворите на дъното на миксера съвпадат с зъбите на капака. Натиснете надолу дръжката, за да заключите миксера на място, докато чуе щракване.

За да отделите ръчния миксер, натиснете и задръжте бутона за освобождаване, след което повдигнете миксера.

7. Уверете се, че контролът на скоростта е зададен на „0“, след това свържете устройството към източника на захранване.

8. Изберете желаната скорост с контролния бутон. Има 6 нива на скорост за избор. Когато натиснете бутона Turbo, миксерът работи на максимална скорост.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте ножове, метални лъжици или вилици в купата, докато уредът работи.

ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръки за смесването на тестото. Ако брашното полепне по стените на купата, изключете уреда и използвайте пластмасова шпатула, за да изстържете брашното за най-добри резултати.

9. Максималното време на работа на устройството не трябва да надвишава 5 минути. След употреба оставете устройството да се охлади за 1 час или до стайна температура, за да предотвратите повреда.

10. В края на смесването задайте контрола на скоростта на позиция „0“ и изключете устройството от мрежата.

11. Натиснете бутона за освобождаване и повдигнете миксера. Хванете приставките или куките с една ръка и натиснете здраво бутона за освобождаване, за да ги премахнете.

ЗАБЕЛЕЖКА: Преди да отстраните приставките, уверете се, че миксерът е изключен (копитото е поставено на „0“).

12. Завъртете капака на купата обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите, махнете капака и след това извадете вътрешната купа от външната купа.

13. Ако е необходимо, изстържете излишната храна от приставките или куките на миксера с пластмасова шпатула.

14. След като бъде изваден, ръчният миксер може да се използва отделно. Вътрешната и външната купа могат да се използват поотделно или заедно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте стъклени или други чупливи съдове, тъй като могат да се повредят.

РЕЦЕПТИ

1. Торта

Съставки:

Яйца: 5 броя; Брашно: 90 g; Масло: 40 g; Мляко: 40 g; Гранулирана захар: 90 g.

Мая на прах: 3 g (според инструкциите)

Приготвяне:

1. Отделете белтъка от жълтъка;
2. Поставете белтъка в купа, изберете бъркалката и включете уреда на скорост 6 за 4 минути, за да разбийте белтъка; по време на процеса на смесване добавете 60 g фина гранулирана захар на 3 пъти (около 20 g при всяко приложение);
3. Поставете жълтъка, останалата фина захар (40 g), маслото и млякото в друга купа, изберете бъркалката и пуснете миксера на скорост 2 за 1 минута, за да се смесят равномерно;
4. Добавете брашно в купата от стъпка 3, пуснете миксер на скорост 1 за 1 минута, за да се смеси равномерно;
5. Добавете разбитите белтъци в купата от стъпка 3, включете миксера на скорост 1 за 1 минута, за да се смесят равномерно.
6. Изсипете получената смес от купата във формата и запечете във фурната за 30 минути.

2. Хляб

Съставки:

Пшенично брашно: 500g; Сол: 7g; Бяла захар: 14g; Масло (80% мазнини): 14g;

Топла вода: 285 g вода при $(40 \pm 2) ^\circ\text{C}$ или според инструкциите на производителя на маята;

Мая на прах: 5 g (според инструкциите)

Приготвяне:

1. Поставете разтопеното масло, бялата захар, маята на прах и солта в купа с топла вода и разбъркайте добре.
2. Поръсете пълнозърнесто брашно отгоре на купата.
3. Изберете куката за тесто и пуснете устройството на режим 5 за около 4 минути;
4. Оставете тестото да втаса за 45 минути при 35°C .
5. Изпечете тестото в тостер.

ЗАБЕЛЕЖКА: При печене на хляб количеството на брашното не трябва да надвишава 500 гр! Прекомерното количество брашно може да повреди устройството.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Преди почистване изключете устройството от контакта и изчакайте, докато изстине напълно.
2. Избършете външната част на миксера с влажна кърпа и полирайте с мека, суха кърпа.
3. Отстранете всички частици храна от хранявщия кабел.
4. Извадете вътрешната и външната смесителна купа от устройството и ги изплакнете с вода, след това ги избършете със суха кърпа и ги поставете отново.
5. Измийте бъркалките и куките за тесто в топла сапунена вода и избършете със суха кърпа. Вътрешната купа на миксера, бъркалките и куките за тесто могат да се мият в съдомиялна машина.

ЗАБЕЛЕЖКА: Капакът на купата на ръчния миксер и външната купа за смесване не трябва да се потапят във вода или друга течност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всяка друга поддръжка трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

Инструкции за съхранение за предотвратяване на навлизане на прах:

1. Поставете ръчния миксер с дръжката надолу във вътрешната купа за смесване, както е показано на рис. 1; хранявщият кабел може да се увива около тялото на миксера;
2. Поставете вътрешната купа за смесване с ръчния миксер във външната купа за смесване.;
3. Завъртете и щракнете капака на купата върху външната купа за смесване, както е показано на илюстрацията. 2;
4. Отворете капака на хранящото устройство, както е показано на рис. 3;
5. Поставете бъркалките и куките отделно;
6. Както е показано на рис. 3, поставете бъркалките и куките с главата надолу, след което ги поставете последователно от хранявщия конектор във вътрешната купа за смесване. Ако ръчният миксер във вътрешната купа блокира отвора за подаване, той може да бъде преместен в подходящата позиция и бъркалките и куките да бъдат извадени в купата за смесване.
7. Натиснете лопатката в посоката, показана на рис. 3, така че да щракне върху капака на купата.
8. Както е показано на рис. 4, затворете капака на хранящото устройство и завършете съхраняването на цялото устройство на място без прах.

КУЛИНАРНИ СЪВЕТИ

1. Съхраняваните в хладилника съставки, като масло и яйца, трябва да са на стайна температура преди смесване. Съставките трябва да се приготвят предварително.
2. За да премахнете възможността черупки или развалени яйца да попаднат в рецептата, първо разбийте яйцата в отделен съд, преди да ги добавите към сместа.
3. Не прекалявайте с месенето. Внимавайте да смесвате смесите само до консистенцията, препоръчана в рецептата. Добавете сухи съставки само докато се смесят. Винаги използвайте ниска скорост.
4. Климатични условия. Сезонните температурни промени, температурата на съставките и текстурата в различните региони играят роля за необходимото време за смесване и постигнатите резултати. Например, температурата на водата за печене на хляб е $40 \pm 2^\circ\text{C}$ и месенето ще стане бързо. Температурата за разбиване на заквасената сметана трябва да бъде $(8 \pm 1)^\circ\text{C}$.
5. Смесването винаги трябва да започва на ниска скорост. Постепенно увеличете скоростта до препоръчителната скорост, посочена в рецептата.
6. Когато смесвате течности, особено горещи, добавяйте малки количества наведнъж, за да избегнете разливане.
7. Добавете съставките в купата на миксера, както е указано в рецептата.
8. Ако предмет, като например гребло, падне в купата на миксера, докато миксерът работи, незабавно завъртете превключвателя на скоростта на позиция „0“ и след това отстранете предмета.
9. За да улесните почистването, отстранете бъркалките и веднага ги изплакнете с топла вода.
10. Ако по време на работа някои съставки не са добре смесени, изключете уреда и опитайте да преместите съставките в центъра на купата с помощта на пластмасова шпатула, след което включете отново уреда, за да продължите да работите;
11. Ако някои съставки не могат да бъдат смесени по време на работа поради малкото количество съставки, отстранете основното устройство от главата и го използвайте като ръчен миксер, за да продължите да смесвате.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (Отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

Надяваме се, че ще бъдете удовлетворени от този продукт.

МИ РАДІ, ЩО ВИ ВИБРАЛИ ZELMER! СПОДІВАЄМОСЯ, НАША ПРОДУКЦІЯ ВИПРАВДАЛА ВСІ ВАШІ ОЧІКУВАННЯ!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ПЕРЕД ЕКСПЛУАТУВАННЯМ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ОПИС

1. Зовнішня чаша для змішування
2. Внутрішня чаша для змішування
3. Кришка чаші
4. Ручний міксер
5. Кришка подачі
6. Кнопка розблокування ручного міксера
7. Лопатка
8. Гачки
9. Віночки
10. Кнопка викиду
11. Перемикач швидкостей
12. Кнопка Турбо

ЕЛЕМЕНТ	БЕЗПЕЧНИЙ ДЛЯ МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ
Зовнішня чаша для змішування	-
Внутрішня чаша для змішування	+
Кришка чаші	-
Ручний міксер	-
Лопатка	+
Гачки	+
Віночки	+

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб уникнути небезпечної ситуації, його мають замінити виробник, його сервісний агент або особи, які мають аналогічну кваліфікацію.

Дотримуйтеся часу роботи насадок, зазначеного у відповідних розділах цього посібника.

Під час чищення дотримуйтеся інструкцій, викладених у розділі «Технічне обслуговування й чищення» цього посібника.

Застереження:Неправильне використання може призвести до травмування!

Завжди від'єднуйте прилад від мережі живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.

Вимикайте пристрій і від'єднуйте його від мережі перед заміною насадок або перш ніж наблизитися до деталей, які рухаються під час роботи пристрою.

Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм. Зберігайте пристрій і шнур живлення в недоступних для дітей місцях. Пристроєм можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без відповідних досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного користування пристроєм та усвідомлюють небезпеки, які можуть виникнути в разі неправильного поводження з ним.

Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Пристрій призначений

для домашнього використання.

Його не слід використовувати для таких цілей, як

- використання на кухнях, призначених для персоналу магазинів, в офісах та інших робочих місцях
- використання на фермах;
- використання клієнтами в готелях, мотелях або інших житлових приміщеннях
- використання в гостьових будинках типу „ліжко та сніданок”.

Цей прилад призначено для використання на максимальній висоті до 2000 м над рівнем моря.

ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ

Цей пристрій призначений лише для побутового використання, й за жодних обставин не повинен застосовуватися з комерційною або виробничою метою. Будь-яке неправильне використання пристрою або неналежне поводження з ним тягне за собою анулювання гарантійних зобов'язань.

Перш ніж під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга у вашій мережі відповідає значенню, зазначеному на бирці пристрою.

Стежте за тим, щоб під час роботи пристрою кабель живлення не був заплутаним або намотаним на пристрій.

Ніколи не використовуйте цей пристрій, а також не під'єднуйте й не від'єднуйте його вологими руками та/або ногами. Під час від'єднання шнура живлення від мережі тягніть за штекер, а не за шнур.

У разі будь-яких несправностей або пошкодження негайно від'єднайте пристрій від мережі та зверніться в офіційну службу технічної підтримки. Не відкривайте пристрій, щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій. Тільки кваліфікований технічний персонал офіційної служби технічної підтримки виробника має право виконувати ремонт і технічне обслуговування пристрою.

Компанія **B&B TRENDS, S.L.** відмовляється від будь-якої відповідальності за шкоду, якої може бути заподіяно людям, тваринам або майну в разі ігнорування цих застережень.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ППреди първата употреба измийте старателно всички части, които влизат в контакт с храна (бъркалка и приставки за месене), в гореща вода с неутрален препарат за миене на съдове. След това изплакнете всичко с чиста вода и оставете да изсъхне по естествен начин или подсушете добре с помощта на кърпа за избърсване. Приставките са подходящи за миене в съдомиялна машина. Не използвайте абразивни почистващи препарати, които могат да надраскат повърхността.

Избършете външните части на стойката и накланящото се рамо с помощта на леко навлажнена кърпа за избърсване.

Внимание:

Не изплаквайте и не потапяйте моторния блок и хранящия му кабел във вода.

Моторният блок е предназначен за измиване в съдомиялна машина.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СЪДОВЕ С НЕЗАЛЕПВАЩО ПОКРИТИЕ С РЪЧНИА МИКСЕР.

ВИКОРИСТАННЯ МИКСЕРА

1. Розмestіть прилад на стійкій і рівній поверхні.
2. Прикріпіть до ручного міксера відповідні насадки або крюки.
3. При використанні функції ручного міксера:

Покладіть інгредієнти у внутрішню або зовнішню чашу. Кількість інгредієнтів не повинна перевищувати 2,5 л для зовнішньої чаші та 2 л для внутрішньої чаші, а загальна вага не перевищувати 1,5 кг для зовнішньої чаші та 1,2 кг для внутрішньої чаші, щоб не пошкодити прилад.

При використанні міксера з підставкою:

Покладіть інгредієнти у внутрішню чашу, стежачи за тим, щоб їх об'єм не перевищував 2 л, щоб уникнути переповнення під час змішування. Не додавайте більше 1,2 кг інгредієнтів.

4. Вставте внутрішню чашу в зовнішню.

5. Одягніть кришку на зовнішню чашу і поверніть її за годинниковою стрілкою до її повної фіксації.

6. Зніміть лопатку і помістіть ручний міксер у кришку чаші, переконавшись, що отвори на дні міксера збігаються з виступами на кришці. Натисніть на ручку, щоб зафіксувати міксер на місці, до клацання. Щоб від'єднати ручний міксер, натисніть і утримуйте кнопку розблокування, потім підніміть міксер.

7. Переконайтеся, що регулятор швидкості встановлено на «0», потім під'єднайте прилад до джерела живлення.

8. Виберіть потрібну швидкість за допомогою регулятора. На вибір пропонується 6 рівнів швидкості. При натисканні кнопки Turbo міксер працює на максимальній швидкості.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не кладіть ножі, металеві ложки або виделки в чашу під час роботи приладу.

ПРИМІТКА: Рекомендації щодо замішування тіста. Якщо борошно прилипає до стінок чаші, вимкніть прилад і за допомогою пластикової лопатки зішкребіть борошно для кращого результату.

9. Максимальний час роботи приладу не повинен перевищувати 5 хвилин. Після використання дайте приладу охолонути протягом 1 години або до кімнатної температури, щоб запобігти його пошкодженню.

10. Після закінчення змішування встановіть регулятор швидкості в положення «0» і відключіть прилад від мережі.

11. Натисніть кнопку розблокування і підніміть міксер. Притримайте насадки або крюки однією рукою і сильно натисніть на кнопку вилучення, щоб зняти їх.

ПРИМІТКА: Перед зняттям насадок переконайтеся, що міксер вимкнений (регулятор на «0»).

12. Поверніть кришку чаші проти годинникової стрілки, щоб розблокувати її, зніміть кришку, а потім витягніть внутрішню чашу із зовнішньої.

13. За необхідності зішкребіть надлишки їжі з насадок або крюків міксера пластиковою лопаткою.

14. Після зняття ручний міксер можна використовувати окремо. Внутрішню і зовнішню чаші можна використовувати окремо або разом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ніколи не використовуйте скляні або інші крихкі ємності, оскільки вони можуть бути пошкоджені.

РЕЦЕПТИ

1.Торт

Інгредієнти:

Яйця: 5 штук; Борошно: 90 г; Масло: 40 г; Молоко: 40 г; Цукор-пісок: 90 г.

Дріжджовий порошок: 3 г (згідно з інструкцією)

Приготування:

1. Відокремте яєчний білок від жовтка;
2. Помістіть яєчний білок у миску, виберіть вінчик і увімкніть прилад на 6-й швидкості на 4 хвилини, щоб збити яєчний білок; у процесі змішування додайте 60 г дрібного гранульованого цукру в 3 прийоми (близько 20 г у кожному прийомі);
3. Помістіть яєчний жовток, дрібний цукор, що залишився (40 г), масло і молоко в іншу миску, виберіть вінчик і запустіть міксер на швидкості 2 протягом 1 хвилини, щоб рівномірно перемішати;
4. Додайте борошно в миску з кроку 3, запустіть міксер на швидкості 1 на 1 хвилину, щоб рівномірно перемішати;
5. Додайте збиті яєчні білки в миску з кроку 3, увімкніть міксер на швидкість 1 на 1 хвилину, щоб рівномірно перемішати.
6. Перелийте отриману масу з миски у форму і випікайте в духовці протягом 30 хвилин.

2.Хліб

Інгредієнти:

Пшеничне борошно: 500 г; Сіль: 7 г; Білий цукор: 14 г; Вершкове масло (80% жирності): 14г;

Тепла вода: 285 г води температурою (40 ± 2) °C або відповідно до інструкцій виробника дріжджів;

Дріжджовий порошок: 5 г (відповідно до інструкції)

Приготування:

1. Розтоплене вершкове масло, білий цукор, дріжджовий порошок і сіль помістіть у миску з теплою водою і добре перемішайте.
2. Насипте зверху в миску цілнозернове борошно.

3. Виберіть крюк для тіста і запустіть прилад на режимі 5 приблизно на 4 хвилини;
4. Дайте тісту піднятися протягом 45 хвилин за температури 35°C.
5. Випікайте тісто в тостерній печі.

ПРИМІТКА: При випіканні хліба кількість борошна не повинна перевищувати 500 г! Надмірна кількість борошна може призвести до пошкодження приладу.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням відключіть прилад від мережі та дочекайтеся його повного охолодження.
2. Протріть зовнішню поверхню міксера вологою тканинною серветкою і відполіруйте м'якою сухою тканиною.
3. Видаліть частинки їжі зі шнура живлення.
4. Від'єднайте внутрішню і зовнішню чаші для змішування від приладу і промийте їх водою, потім протріть сухою тканиною і встановіть назад.
5. Вимийте вінчики і крюки для тіста в теплій мильній воді та протріть сухою тканиною. Внутрішню чашу міксера, вінчики і крюки для тіста можна мити в посудомийній машині.

ПРИМІТКА: Кришку чаші ручного міксера і зовнішню чашу для змішування не можна занурювати у воду або іншу рідину.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Будь-які інші види технічного обслуговування повинні виконуватися уповноваженим представником сервісної служби.

Інструкції щодо зберігання так, щоб запобігти потраплянню пилу:

1. Помістіть ручний міксер ручкою донизу у внутрішню чашу для змішування, як показано на мал. 1; шнур живлення можна обернути навколо корпусу міксера;
2. Помістіть внутрішню чашу для змішування з ручним міксером у зовнішню чашу для змішування;
3. Поверніть і замкніть кришку чаші на зовнішній чаші для змішування, як показано на мал. 2;
4. Відкрийте кришку подавача, як показано на мал. 3;
5. Покладіть вінчики і крюки окремо;
6. Як показано на мал. 3, покладіть вінчики і крюки догори дном, потім послідовно вставте їх з подаючого роз'єму у внутрішню чашу для змішування. Якщо ручний міксер, що знаходиться у внутрішній чаші блокує отвір подачі, його можна перемістити у відповідне положення, а вінчики і крюки прибрати в чашу для змішування.
7. Натисніть на лопатку в напрямку, показаному на мал. 3, щоб вона замикалася на кришці чаші.
8. Як показано на мал. 4, закрийте кришку подавача і завершіть зберігання всього приладу в захищеному від пилу місці.

КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

1. Інгредієнти, що зберігаються в холодильнику, наприклад, масло і яйця, мають бути кімнатної температури перед початком змішування. Інгредієнти мають бути підготовлені заздалегідь.
2. Щоб унеможливити потрапляння шкаралупи або зіпсованих яєць до рецепта, перш ніж додавати їх до маси, спочатку розбийте яйця в окрему ємність.
3. Не перестарайтеся з вимішуванням. Слідкуйте за тим, щоб змішувати суміші тільки до рекомендованого в рецепті стану. Додавайте сухі інгредієнти тільки до їхнього з'єднання. Завжди використовуйте низьку швидкість.
4. Кліматичні умови. Сезонні коливання температури, температура інгредієнтів та їх текстура в різних регіонах відіграють роль у необхідному часі замісу та досягнутих результатах. Наприклад, температура води для випікання хліба становить 40 ± 2 °C, і заміс відбуватиметься швидко. Температура для збивання сметани повинна становити (8 ± 1) °C.
5. Замішування завжди слід починати на низькій швидкості. Поступово збільшуйте швидкість до

рекомендованої, зазначеної в рецепті.

6. При змішуванні рідин, особливо гарячих, додавайте їх невеликими порціями за один раз, щоб уникнути виливання.

7. Інгредієнти слід додавати в чашу міксера, як зазначено в рецепті.

8. Якщо під час роботи міксера в його чашу впаде будь-який предмет, наприклад лопатка, негайно переведіть перемикач швидкості в положення «0», а потім витягніть предмет.

9. Для полегшення очищення зніміть вінчики і відразу ж промийте їх теплою водою.

10. Якщо під час роботи деякі інгредієнти недостатньо перемішані, вимкніть прилад і спробуйте перемістити інгредієнти до центру чаші за допомогою пластикової лопатки, потім знову увімкніть прилад, щоб продовжити роботу;

11. Якщо деякі інгредієнти не можуть бути змішані під час роботи через невелику кількість інгредієнтів, зніміть основний блок з голівки і використовуйте його як ручний міксер для продовження змішування.

УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБІВ



Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС 2012/19/EU про утилізацію електричного й електронного обладнання (WEEE) з дотриманням нормативно-правової бази, прийнятої в Європейському союзі, щодо утилізації й повторного використання відходів електричного й електронного обладнання. Не викидайте цей виріб разом з побутовими відходами. Віднесіть його в найближчий центр збирання відходів електричного й електронного обладнання.

Сподіваємося, що ви будете задоволені, скориставшись цим продуктом.

KARTA GWARANCYJNA

**Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul.
Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa**

NAZWA URZĄDZENIA:

TYP, MODEL:

DATA ZAKUPU:

1. Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (KRS: 0000735164), wyłączny dystrybutor marki Zelmer w Polsce, udziela dobrowolnej gwarancji na stanowiące Państwa własność Urządzenie objęte niniejszą gwarancją (dalej jako: „Urządzenie”).
2. Zasady i warunki gwarancji opisane zostały w punkcie „Ogólne warunki gwarancji”.
3. Dystrybutor udziela również dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia. Dodatkowa gwarancja przysługuje wyłącznie konsumentom.
4. Zasady i warunki dodatkowej gwarancji na silnik urządzenia zostały opisane w punkcie „Warunki dodatkowej gwarancji”.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Podstawowe informacje

1. Niniejsza gwarancja udzielana jest przez dystrybutora, Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Miasta Stołecznego Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000735164, NIP 5223128159, kapitał zakładowy 105 000,00 zł, zwaną w dalszej części Gwarantem.
2. Gwarancja obejmuje wady fizyczne Urządzenia wynikające z niewłaściwego wykonania Urządzenia bądź jego części, które czynią je nieprzydatnym do użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
3. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady powstałe z przyczyn tkwiących w Urządzeniu istniejących w chwili wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu w pierwszej sprzedaży detalicznej.
4. Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej do celu użytku domowego niezwiązanego z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (konsument) oraz 12 miesięcy w przypadku pierwszej sprzedaży detalicznej związanej z prowadzoną działalnością zawodową i gospodarczą (przedsiębiorca) od daty wydania Urządzenia użytkownikowi końcowemu.
5. Gwarancja obowiązuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej dla produktów zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Gwarancją nie są objęte:
 - 1) uszkodzenia mechaniczne, np. odbarwienia lub ścieranie się zewnętrznej powłoki Urządzenia,
 - 2) uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowej konserwacji Urządzenia (chemicznej lub termicznej),
 - 3) uszkodzenia powstałe w wyniku ingerencji wody lub innej cieczy,

- 4) uszkodzenia powstałe w wyniku używania Urządzenia niezgodnie z instrukcją do niego dołączoną,
 - 5) uszkodzenia powstałe w wyniku podejmowania prób naprawy Urządzenia przez nieautoryzowany serwis,
 - 6) uszkodzenia powstałe w wyniku modyfikacji lub niepoprawnej instalacji oprogramowania,
 - 7) uszkodzenia części podlegających normalnemu zużyciu, takich jak szczotki, worki, filtry, rury giętne,
 - 8) uszkodzenia powstałe w wyniku wyładowań atmosferycznych, przepięć, innych zakłóceń w sieciach elektrycznych,
 - 9) uszkodzenia spowodowane zaistnieniem siły wyższej (tj. np. pożarem, trzęsieniem ziemi, działaniami wojennymi lub innymi nieprzewidzianymi zdarzeniami zewnętrznymi).
7. W przypadku braku zgodności Urządzenia z umową uprawnionemu przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt Gwaranta, a udzielona gwarancja nie ma wpływu na możliwość skorzystania z tych środków ani ich zakres. W szczególności niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. Wykonywanie uprawnień z tytułu gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową. W razie wykonywania uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową ulega zawieszeniu z dniem zawiadomienia sprzedawcy o wadzie. Termin ten biegnie dalej od dnia odmowy przez Gwaranta wykonania obowiązków wynikających z gwarancji albo bezskutecznego upływu czasu na ich wykonanie.

Procedura gwarancyjna

8. Dokumentem uprawniającym do skorzystania z gwarancji jest dowód zakupu (np. paragon z kasy fiskalnej, faktura).
9. Zgłaszając usterkę należy skontaktować się z Gwarantem poprzez Autoryzowany Serwis Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl lub dostarczyć Urządzenie do miejsca zakupu (punktu sprzedaży detalicznej). W przypadku dostarczenia Urządzenia do miejsca zakupu zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer dokonuje sprzedawca detaliczny w imieniu uprawnionego.
10. Wysyłka Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer odbywa się za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie na koszt Gwaranta, po wcześniejszym dokonaniu zgłoszenia zgodnie z punktem 9 Ogólnych Warunków Gwarancji i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego (RMA).
11. Uprawniony obowiązany jest udostępnić Urządzenie do odbioru przez Autoryzowanego Serwisu Zelmer za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przeciwnym razie koszty dostarczenia Urządzenia oraz odpowiedzialność za szkody powstałe w transporcie ponosi uprawniony.
12. Dostarczone Urządzenie powinno być kompletne. Do Urządzenia powinny być dołączone opis wady, kopia dowodu zakupu, adres zwrotny uprawnionego oraz telefon kontaktowy.
13. Urządzenie powinno zostać przygotowane do transportu zgodnie z wymogami określonymi przez wskazany przez Gwaranta podmiot świadczący usługi kurierskie. W przypadku braku zabezpieczenia Urządzenia do transportu zgodnie z przedmiotowymi wymogami, Gwarant nie odpowiada za uszkodzenia w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia Urządzenia w transporcie zalecane jest spisanie protokołu szkody z przedstawicielem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie.
15. Dostarczone Urządzenie powinno spełniać ogólnie przyjęte normy czystości, w szczególności zostać

dostarczone w stanie wolnym od zabrudzeń i zanieczyszczeń zewnętrznych. W przeciwnym razie Gwarant ma prawo do odmowy naprawy Urządzenia i zwrotu Urządzenia na koszt uprawnionego.

16. Po dostarczeniu Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer wady ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte przez Gwaranta.

17. Gwarant obowiązany jest udzielić odpowiedzi na informację o usterce w terminie 14 dni od dnia jej zgłoszenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.

18. Wady Urządzenia ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte w możliwie najkrótszym terminie, od 14 do 21 dni roboczych od daty dostarczenia Urządzenia do Autoryzowanego Serwisu Zelmer.

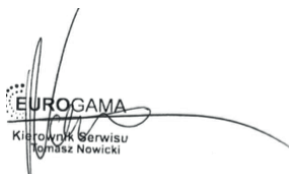
19. W razie braku możliwości usunięcia wady stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis Zelmer, uprawnionemu przysługuje prawo do nieodpłatnej wymiany Urządzenia na nowe. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis Zelmer.

20. W razie braku możliwości wymiany Urządzenia na nowe, uprawnionemu przysługuje zwrot środków na zakup Urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących dokumentów korygujących należy skontaktować się z Działem Księgowym Gwaranta pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: dzialfinansowy@zelmer.pl.

21. Po upływie okresu gwarancji Autoryzowany Serwis Zelmer może dokonać odpłatnej naprawy gwarancyjnej. Koszt naprawy jest ustalany indywidualnie w zależności od możliwości i skomplikowania naprawy. W celu sprawdzenia możliwości oraz kosztów naprawy prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl.

22. Autoryzowany Serwis Zelmer prowadzi sprzedaż akcesoriów oraz części zamiennych w zależności od ich dostępności. W przypadku potrzeby zakupu prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl w celu sprawdzenia dostępności produktów oraz ich kosztu.

23. W przypadku dodatkowych pytań dotyczących napraw prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem Zelmer pod numerem telefonu 22 824 44 93 lub za pośrednictwem adresu e-mail: serwis@zelmer.pl.


EUROGAMA
Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

Назва і вид виробу

Серія

Дата продажу

підпис продавця

Печатка пункту продажу

A - гарантія

B - гарантія

C - гарантія

ГАРАНТІЙНА КАРТА

Назва і вид виробу:

Серія

УМОВИ ГАРАНТІЇ

- Гарантійний термін на продукцію Zeimer становить: 24 місяці з дати продажу, зазначеної в гарантійному талоні. Дефекти та несправності, виявлені в період гарантійного обслуговування, будуть усунені безоплатно.
- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Після отримання товару та перевірки якості заявки в Авторизованому сервісному центрі, продукт підлягає ремонту або при неможливості проведення ремонту - обміну на аналогічний.
- Якщо необхідно замінити товар на новий, кінцевий покупець отримує аналогічний від Продавця або дистриб'ютора, а якщо неможливо замінити обладнання, відшкодування від Продавця.
- Механічні пошкодження товару розглядаються пошкодження, які виникли з вини користувача і не підлягають умов експлуатації, які погалили за ладу товару, також не покриваються гарантійними зобов'язаннями. Проведення ремонтних робіт не авторизованим сервісним центром анулює дію гарантійних зобов'язань.
- Умова прийняття обладнання на гарантію обслуговування є:
 - документ, що підтверджує дату покупки (квитанція / рахунок-фактура / чек);
 - наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля).

Продавець зобов'язаний заповнити Гарантійну карту. Не заповнена Гарантійна карта, а також відсутність документа, що підтверджує факт і дату покупки, є підставою для відмови в наданні гарантійного обслуговування.

- Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки Авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
- Кількість безкоштовних гарантійних ремонтів виробу (на період гарантійного терміну), доступних на 1 одиницю товару - 3.
- Після закінчення гарантійного терміну Авторизований сервісний центр може провести платний ремонт. Вартість ремонту визначається індивідуально, залежно від можливості і складності ремонту. Щоб дізнатися, про можливість проведення та вартість ремонту звертайтеся в Авторизований сервісний центр за телефоном **(067)583-30-30** або по електронній пошті: **service@zeimer.com.ua**

- Звертаючи Вашу увагу, що Авторизований сервісний центр Zeimer виконує гарантійний ремонт тільки тих моделей продукції, які продані на території України з червня 2020 року. Наявність запчастин і комплектуючих в сервісі можлива тільки лише для моделей вироблених і придбаних починаючи з даного періоду. З повними умовами гарантійного обслуговування можна ознайомитися на сайті **zeimer.com.ua**.
- Необхідно відправити його до найближчого авторизованого сервісного центру Zeimer (навіть якщо період дії гарантійного строку вже закінчився). Для прийому техніки для проведення ремонтних робіт необхідно правильно підготувати.
- Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
- Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля – дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
- Приклад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) та або залишки їжі, якщо техніка призначена для роботи з продуктами.
- Додайте короткий опис несправності/дефекту.
- Виріб повинен бути ретельно упакуваний у заводську або іншу упаківку, яка повинна забезпечити збереження та цілісність товару у процесі доставки у сервіс.

Правила приймання техніки в ремонт

У випадку, коли прилад виїшов з ладу, необхідно відправити його до найближчого авторизованого сервісного центру Zeimer (навіть якщо період дії гарантійного строку вже закінчився). Для прийому техніки для проведення ремонтних робіт необхідно правильно підготувати.

- Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
- Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля – дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
- Приклад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) та або залишки їжі, якщо техніка призначена для роботи з продуктами.
- Додайте короткий опис несправності/дефекту.
- Виріб повинен бути ретельно упакуваний у заводську або іншу упаківку, яка повинна забезпечити збереження та цілісність товару у процесі доставки у сервіс.

Доставка побутової техніки Zeimer до сервісних центрів здійснюється транспортними компаніями Нова Пошта або Мст Експрес.

Шановні споживачі, звертаємо Вашу увагу, що згідно пункту 5 статті 8 "Закону України про захист прав споживачів" доставка великогабаритних товарів і товарів вагою понад п'ять кілограмів (в період гарантійного обслуговування) до Сервісного центру, для здійснення гарантійного ремонту та їх повернення споживачеві здійснюється за рахунок продавця, виробника (підприємства, що задовольняє вимоги споживача, встановлені частиною першою цієї статті). Товари, за вагою або габаритами менше п'яти кілограмів доставляються до Сервісного центру та повертаються за рахунок споживача. Проведення ремонтних робіт у гарантійний період – безкоштовне.



ТОВ «К-ГРУП» **Офіційний представник компанії ZELMER в Україні.**

Виробник: Бі енд Бі Трендс Ес. Ел., Каталонія, Eurogama Sp. z o.o.24 Плі. Алі., Са Н'Олер, 08130, С'ра. Перпетуа де Морода (Барселона), Іспанія; Барогама Сп. з о.о., Алієє Брозоліммські 200/225, 02-486, Варшава, Польща.

Пропозиції скарги надіслати:
office@zeimer.com.ua
Офіційний сайт:
www.zeimer.com.ua

Анотація Сервісного центру про здійснений ремонт

Дата повідомлення № замовлення	Дата виконання	Обсяг ремонту	Підпис та печатка Сервісного центру

УВАГА! Під час ремонту дозволяється відрізання лише одного талона гарантійної карти.

УВАГА! Розбірно заповніть кульковою ручкою!			
Печатка місця продажу			
Дата продажу - підпис продавця			

Заповнюється продавцем разом зі розділами гарантійних карток

Талон становить додаток до рахунку
№
Підпис та печатка Сервісного центру
Дата
Талон становить додаток до рахунку
№
Підпис та печатка Сервісного центру
Дата
Талон становить додаток до рахунку
№
Підпис та печатка Сервісного центру
Дата

SERIE: ZLM
PRODUCĂTOR: ZELMER
Produs
Ștampilă importator
Model
Serie aparat
Vânzător
Semnătura și ștampila vânzătorului
Factura nr
Data

Am primit produsul în perfectă stare, însoțit de instrucțiuni de utilizare. Semnătură client: _____

Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile OUG140/2021 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, r aplicată, precum și cu modificările introduse de OUG174/2008. **ATENȚIE!** Consumatorul are dreptul la masuri corective din partea vânzătorului, fara costuri, în caz de neconformitate a bunurilor, iar aceste masuri corective nu sunt afectate de prezenta garanție comercială. Termenul de garanție este de **2 ani** de la data achiziției pentru **persoane fizice** și **1 an** pentru **persoane juridice**. Durata medie de utilizare este de 3-5 ani, cu condiția respectării instrucțiunilor de folosire. Cumpărătorul are obligația utilizării produsului conform instrucțiunilor de utilizare și de asemenea are obligația de a păstra certificatul de garanție împreună cu documentul de plată. În cazul lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, ca masura reparatorie, repararea produsului sau înlocuirea acestuia, în fiecare caz f ara plata, exceptând situația în care solicitarea este imposibilă sau disproporționată, luând în considerare toate circumstanțele, inclusiv următoarele: a) valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea; b) gravitatea neconformității sau c) dacă masura corectivă alternativă ar putea fi executată fara vreun inconvenient semnificativ pentru consumator.

Operațiunile de service efectuate în perioada de garanție vor fi menționate pe documente separate. Aceste documente devin partea integrantă din Certificatul de Garanție. Produsele neridicate de la unitatea de service în termen de 60 de zile de la finalizarea operațiunilor vor fi declarate abandonate și predate centrelor de colectare. Prin semnarea prezentului certificat de garanție, cumpărătorul își asumă obligația de a lua la cunoștință condițiile de garanție înscrise în prezenta. Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice.

Perioada de garanție se prelungește cu durata de timp cât aparatul s-a aflat în service.

NR	DATA SESIZĂRII	DATA TERMINĂRII REPARAȚIEI	PRELUNGIREA GARANȚIEI	UNITATE SERVICE	SEMNĂTURA DEPANATOR	SEMNĂTURA CUMPĂRĂTOR

Ce nu acoperă garanția

Deteriorările deliberate sau din neglijență, datorate nerespectării instrucțiunilor de utilizare sau instalare, conectarea produsului la un voltaj necorespunzător, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, rugină, coroziune, inclusiv cele produse de nivelul de duritate al apei sau condiții necorespunzătoare de mediu. Consumabilele, inclusiv baterii și lămpi. Componentele non-funcționale și decorative care nu afectează în mod obisnuit modul de folosire al produsului, inclusiv zgârieturi și diferențe de culoare. Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine. Deteriorarea următoarelor componente: sticlă ceramică, accesorii, țevile pentru alimentare și scurgere, lămpi, ecrane, butoane, învelișuri, cu excepția cazurilor în care aceste deteriorări se dovedesc a fi cauzate de defecte de fabricație. Folosirea produsului în alt scop decât cel casnic, de exemplu, în scopuri profesionale. Consumatorul are obligația de a prezenta certificatul de garanție și factura (bonul de cumpărare) la întocmirea reclamației plasate la defectarea produsului. Pe parcursul termenului de garanție, unitatea de service va repara sau înlocui produsul, după caz.

Repararea sau înlocuirea produselor se va efectua conform prevederilor legale în cadrul unei perioade de timp de 15 zile.

Procedura de urmat pentru a obtine aplicarea garanției comerciale

Pentru a putea beneficia de prezenta garanție comercială, consumatorul se poate prezenta fizic în magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau poate contacta direct (telefonic sau prin e-mail) call center-ul Premium Appliances srl, datele de contact regasindu-se pe ultima pagina a prezentului certificat de garanție. **Reparațiile necorespunzătoare efectuate asupra aparatului pot afecta securitatea acestuia și pot produce defecțiuni iremediabile. Pentru a evita aceste situații vă recomandăm efectuarea oricăror reparații/verificări în exclusivitate la centrele autorizate.**

DISTRIBUTOR: ZELMER ROMANIA
PARTENER SERVICE: S.C. PREMIUM APPLIANCES S.R.L.

Strada Ecaterina Varga nr.2 - Aiud, Județul Alba.

Email: emil.voican@premium-electrocasnice.ro / office@okapigroup.ro

Telefon: 0769 224 338 / 0264 434 242

EN / WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, S.L. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B&B TRENDS, S.L. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L. authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information at www.zelmer.com

DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG

B&B TRENDS, S.L. garantiert die Konformität dieses Produkts für den Verwendungszweck, für den es bestimmt ist, für einen Zeitraum von zwei Jahren. Im Falle eines Ausfalls während der Laufzeit dieser Garantie sind die Benutzer dazu berechtigt, das Produkt kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen, wenn die erste Option nicht möglich ist, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als nicht erfüllbar oder ist unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie eine Preissenkung oder Stornierung des Verkaufs wählen, was direkt mit dem Verkäufer zu klären ist. Dies gilt auch für den Austausch von Ersatzteilen, sofern das Produkt im Falle beider Optionen gemäß den in dieser Anleitung enthaltenen Empfehlungen verwendet und nicht von einem Dritten manipuliert wurde, der nicht der B&B TRENDS, S.L. zugelassen ist. Die Garantie deckt keine Verschleißteile ab. Diese Garantie betrifft nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Kunden müssen sich bezüglich der Reparatur des Produkts an einen von B&B TRENDS, S.L. zugelassenen technischen Kundendienst wenden.

Jede Manipulation durch Dritte, die nicht von B&B TRENDS, S.L. zugelassen ist, oder die unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Produkts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Garantie muss vollständig ausgefüllt und zusammen mit dem Kaufbeleg oder Lieferschein zurückgesendet werden, um die im Rahmen dieser Garantie geltenden Rechte ausüben zu können.

Diese Garantie sollte vom Benutzer zusammen mit der Rechnung, dem Kaufbeleg oder dem Lieferschein aufbewahrt werden, um die Ausübung dieser Rechte zu erleichtern. Bei einem technischen Service und Kundendienst außerhalb des polnischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben, oder informieren Sie sich unter www.zelmer.com über weitere Kundendienstinformationen.

CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

Společnost B&B TRENDS, S.L. poskytuje na tento produkt dvouletou záruční lhůtu v případě jeho použití v souladu s určením. Dojde-li během záruční lhůty k poruše, jsou uživatelé oprávněni nechat si produkt bezplatně opravit, případně vyměnit, není-li oprava možná, s výjimkou případů, kdy některou z těchto možností nelze provést nebo kdy je její provedení nepřiměřené. V takovém případě se můžete rozhodnout pro slevu z kupní ceny nebo zrušení prodeje, které musí být řešeno přímo s prodejcem. To zahrnuje i výměnu náhradních dílů za předpokladu, že byl produkt používán v souladu s doporučeními uvedenými v této příručce a že s ním nemanipulovala žádná třetí strana, která není autorizována společností B&B TRENDS, S.L. Záruka se nevztahuje na žádné součásti podléhající opotřebení. Tato záruka nemá vliv na vaše spotřebitelská práva v souladu s ustanoveními směrnice 1999/44/ES platné pro členské státy Evropské unie.

POUŽITÍ ZÁRUKY

Pro opravu produktu musejí zákazníci kontaktovat technický servis autorizovaný společností B&B TRENDS, S.L.

Pokud s produktem manipulovala osoba bez autorizace společnosti B&B TRENDS, S.L. nebo byl produkt používán neopatrně či nesprávně, ztrácí tato záruka platnost. Pro účinné uplatnění vašich práv plynoucích z této záruky je třeba záruku kompletně vyplnit a přiložit k ní účtenku nebo dodací list.

Pro snazší uplatnění těchto práv doporučujeme, aby si uživatel ponechal tuto záruku a spolu s ní i fakturu, účtenku nebo dodací list. Pro technickou podporu a poprodejní péči mimo území Polska zašlete dotaz na prodejní místo, kde jste si výrobek zakoupili, nebo si projděte další informace o poprodejních službách na adrese www.zelmer.com

SK / ZÁRUKA

Spoločnosť B&B TRENDS, S.L. ručí, že tento výrobok spĺňa po dobu dvoch rokov požiadavky týkajúce sa použitia, na ktoré je určený. V prípade poruchy počas doby platnosti tejto záruky majú používatelia právo na bezplatnú opravu prípadne výmenu produktu, ak oprava nie je k dispozícii, okrem prípadu, že sa jedna z týchto možností nedá splniť alebo je neprimeraná. V tomto prípade si môžete zvoliť zníženie ceny alebo zrušenie predaja, čo je potrebné riešiť priamo s predajcom. Vztahuje sa to aj na výmenu náhradných dielov za predpokladu, že sa výrobok používal v súlade s odporúčaniami uvedenými v tejto príručke pre obidva prípady a že doň nezasahovala žiadna tretia strana, ktorá nemá povolenie od spoločnosti B&B TRENDS, S.L. Záruka sa nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebeniu. Táto záruka nemá vplyv na vaše práva spotrebiteľa v zmysle ustanovení smernice 1999/44/ES, ktorá platí pre členské štáty Európskej únie.

UPLATNENIE ZÁRUKY

V prípade žiadosti o opravu výrobku musia zákazníci kontaktovať autorizovaný technický servis spoločnosti B&B TRENDS, S.L.

Všetky neoprávněné zásahy osobami, které nemají povolenie zo strany spoločnosti B&B TRENDS, S.L., prípadne neopatrné alebo nesprávne použitie výrobku rušia platnosť tejto záruky. Na účinné uplatnenie práv vyplývajúcich z tejto záruky musí byť záruka úplne vyplnená a doručená s príjmovým dokladom alebo dokladom o dodaní.

Používateľ by si mal túto záruku ako aj faktúru, príjmový doklad alebo dodací list ponechať, aby sa uplatnenie týchto práv uľahčilo. V prípade technického servisu a popredajnej starostlivosti mimo poľského územia pošlite svoju žiadosť predajcovi, u ktorého ste si výrobok kúpili, alebo si pozrite ďalšie informácie o popredajných službách na adrese www.zelmer.com

HU / GARANCIA

Az B&B TRENDS, S.L. két évre garانتálja a termék rendeltetésszerű használatát. Ha a termék a garancia időtartama alatt meghibásodik, a terméket díjmentesen megjavítjuk, vagy ha a javítás nem lehetséges, díjmentesen kicseréljük azt, kivéve, ha e lehetőségek valamelyike nem lehetséges vagy aránytalan költséggel járna. Ebben az esetben a felhasználó kérheti a termék árának leszállítását, vagy elállhat a vásárlástól. Ezekben az esetekben közvetlenül az értékesítést végző kereskedőhöz kell fordulni. A garancia a pótalkatrészeket is fedezi, amennyiben a terméket a jelen kézikönyvben leírtak betartásával használták, és az B&B TRENDS, S.L. vállalaton kívül más nem végzett rajta semmilyen műveletet. A garancia a normál elhasználódás és kopás által érintett alkatrészekre nem vonatkozik. Ha Ön az Európai Unió valamelyik tagállamának a polgára, ez a garancia nem korlátozza az Ön 1999/44/EK irányelv előírásnak megfelelő fogyasztói jogait.

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

Ha a terméket javítani kell, vegye fel a kapcsolatot az B&B TRENDS, S.L. hivatalos szervizével. A termék a B&B TRENDS, S.L. által felhatalmazottaktól eltérő felek általi illetéktelen módosítása/javítása, valamint a termék gondatlan vagy nem rendeltetésszerű használata esetén a garancia érvényét veszti. A felhasználó abban az esetben élhet a garanciális jogaival, ha a garancialevelet hiánytalanul kitöltöttek, és a nyugtával vagy a szállítási dokumentumokkal együtt átadták. A garanciális jogok gyakorlásához a felhasználó köteles bemutatni a garancialevelet és a számlát, nyugtát vagy szállítási dokumentumot. Lengyelországon kívül a műszaki szerviz és a vevőszolgálati szolgáltatások igénybevétele érdekében forduljon ahhoz az üzemhez, ahol a terméket vásárolta, vagy olvassa el a vevőszolgálati információkat a www.zelmer.com oldalon

RO / RAPORT DE GARANȚIE

B&B TRENDS, S.L. garantează conformitatea acestui produs cu scopul pentru care a fost conceput, pentru o perioadă de doi ani. În cazul defectării pe perioada acestei garanții, utilizatorii au dreptul să repare sau să înlocuiască produsul gratuit, dacă prima variantă nu este disponibilă, cu excepția cazului în care una dintre aceste opțiuni se dovedește a fi imposibil de îndeplinit sau nu este proporțională. În acest caz, puteți opta pentru o reducere de preț sau anularea vânzării, care trebuie tratată direct cu furnizorul de vânzări. Această garanție acoperă și înlocuirea pieselor de schimb, cu condiția ca produsul să fi fost folosit conform recomandărilor specificate în acest manual, pentru ambele cazuri, și să nu fi fost modificat de o terță parte care nu este autorizată de B&B TRENDS, S.L. Garanția nu va acoperi nici o piesă supusă uzurii. Această garanție nu afectează drepturile dvs. în calitate de consumator, în conformitate cu prevederile Directivei 1999/44/CE pentru statele membre ale Uniunii Europene.

UTILIZAREA GARANȚIEI

Clienții trebuie să contacteze un serviciu tehnic autorizat de B&B TRENDS, S.L. în vederea reparării produsului.

Astfel orice modificare a produsului efectuată de orice persoană neautorizată de B&B TRENDS, S.L. sau utilizarea neglijentă sau necorespunzătoare a acestuia va anula această garanție. Garanția trebuie să fie completată integral și livrată împreună cu borderoul de primire sau expediere, în vederea exercitării efective a drepturilor în baza acestei garanții.

Această garanție trebuie păstrată de către utilizator alături de factură, borderoul de primire sau expediere, pentru a facilita exercitarea acestor drepturi. Pentru serviciul tehnic și serviciul de post-vânzare în afara teritoriului Poloniei, trimiteți întrebările dvs. la punctul de vânzare de la care ați achiziționat articolul sau consultați informații de post-vânzare suplimentare la www.zelmer.com

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания B&B TRENDS, S.L. предоставляет гарантию на данное изделие сроком 2 года с момента приобретения нового изделия потребителем, если изделие будет применяться по назначению. В случае поломки во время гарантийного срока пользователи имеют право на бесплатный ремонт или замену изделия, если ремонт будет невозможен. Эта гарантия также включает замену частей, если изделие эксплуатировалось согласно рекомендациям, указанным в этом руководстве, и не было отремонтировано сторонними специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. . Гарантия не распространяется на запчасти, подверженные эксплуатационному износу. Эта гарантия не влияет на права потребителя согласно условиям Директивы 1999/44/ЕС для стран — членов Европейского союза.

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

Клиенты обязаны связаться с сервисным центром, уполномоченным компанией B&B TRENDS, S.L. на проведение ремонта изделий.

Любые манипуляции с изделием специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. , небрежное или нецелевое использование изделия приведут к аннулированию гарантии. Гарантийное обслуживание предоставляется при условии предоставления потребителем документа о покупке — кассового чека.

Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получения технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40°C.

BG / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

B&B TRENDS, S.L. гарантира, че този продукт съответства на употребата, за която е предназначен, за срок от две години. В случай на отказ през гаранционния срок потребителите имат право да ремонтират продукта или евентуално да го заменят безплатно, ако не може да се ремонтира, освен ако един от тези варианти се окаже невъзможен за изпълнение или е непропорционален. В такъв случай можете да изберете намаляване на цената или отмяна на продажбата, което се уговаря директно с продавача. Гаранцията покрива и смяната на резервните части, но при условие че продуктът е използван съобразно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, както и ако не е предприеман опит за намеса от трето лице, което не е упълномощено за тази цел от B&B TRENDS, S.L. . Гаранцията не покрива никакви амортизирани части. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

Клиентите трябва да се свържат с оторизиран технически сервис на B&B TRENDS, S.L. за ремонт на продукта.

Всяка намеса в продукта от неупълномощено от B&B TRENDS, S.L. лице или небрежна или неправилна употреба на същото лице анулира настоящата гаранция. Гаранцията трябва да се попълни изцяло и да се връчи заедно с касовата бележка или приемно-предавателния протокол, за да може действително да се упражняват правата по тази гаранция.

Гаранцията следва да остане у потребителя заедно с фактурата, касовата бележка или приемно-предавателния протокол с цел улесняване упражняването на тези права. За техническо обслужване и следпродажбен сервис извън полска територия заявката се подава в търговския обект, където е закупена стоката, или може да проверите за допълнителна следпродажбена информация на www.zelmer.com

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія B&B TRENDS, S.L. гарантує, що цей виріб прослужить протягом двох років, якщо використовуватиметься за призначенням. Гарантія на даний виріб становить 2 роки з моменту придбання нового виробу споживачем. У разі поломки під час гарантійного терміну користувачі мають право на безкоштовний ремонт або заміну виробу, якщо ремонт буде неможливий, за винятком випадків, коли один з цих варіантів буде неможливо виконати або він буде несумірним. У цьому випадку покупець має право вибрати зниження ціни або скасування покупки, що слід обговорювати безпосередньо з продавцем. Ця гарантія також включає заміну запчастин, якщо в обох випадках виріб експлуатувався відповідно до рекомендацій, зазначених у цьому керівництві, і його не було відремонтовано сторонніми фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. . Гарантія не поширюється на запчастини, які піддаються експлуатаційному зносу. Ця гарантія не впливає на права споживача згідно з умовами Директиви 1999/44/ЕС для країн — членів Європейського Союзу.

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

Клієнти зобов'язані зв'язатися з сервісним центром, уповноваженим компанією B&B TRENDS, S.L. на проведення ремонту виробів.

Будь-які маніпуляції з виробом фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. , недбале або нецільове використання виробу призведуть до втрати гарантії. Гарантійне обслуговування офіційно ввезеного в Україну виробу надається за умови надання споживачем документа про придбання. В Україні таким документом може бути касовий, фіскальний, товарний чек, видаткова накладна або інший встановлений законодавством фіскальний документ, який підтверджує дату придбання зазначеного виробу.

Користувач зобов'язаний зберігати документ про придбання виробу, щоб полегшити процес виконання гарантійних робіт. Для отримання технічного й післяпродажного обслуговування в Україні, слід передати запит у точку продажу, де було виконано покупку товару, або уточнити інформацію з післяпродажного обслуговування на сайті www.zelmer.com

Ручной миксер с чашей / Ручний міксер з чашею

SERIES: ZHM . MOD: ZHM2759 COMPACT CHEF

220-240V 50-60Hz nom. 500W max 1000W

Type: HM5058-GS

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24 · P.I. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

09/2024