

ZHB4753 VARIO

zelter



ZHB4753 VARIO

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Blender ręczny

EN USER MANUAL
Hand blender

DE BENUTZERHANDBUCH
Stabmixer

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Ruční mixér

SK NAVODILA ZA UPORABO
Ručný mixér

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Botmixer

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Blender de mana

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Ручной блендер

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Ручний блендер

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
Ръчен блендер

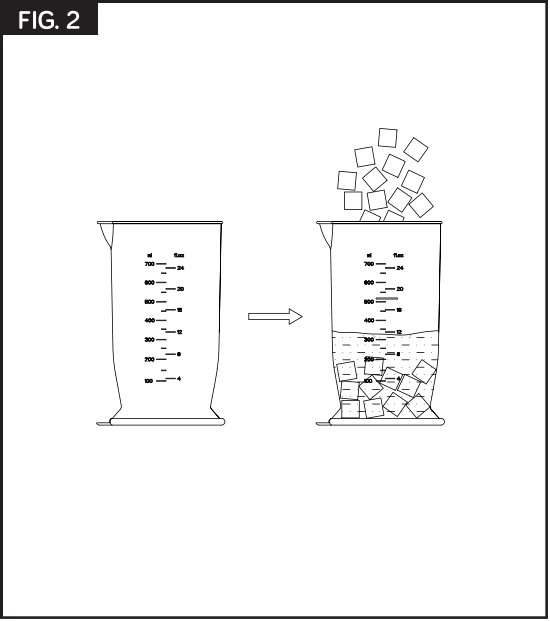
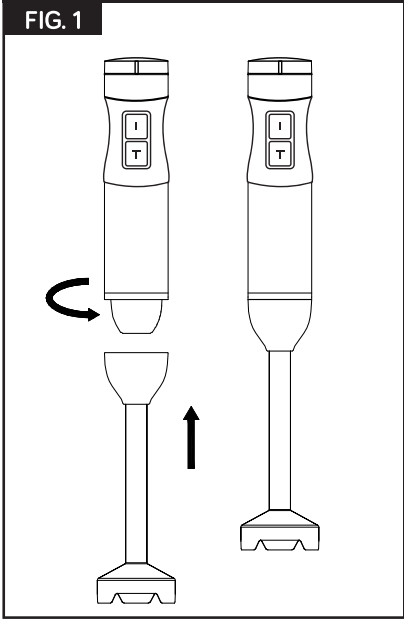


FIG. 3

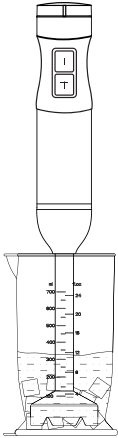


FIG. 4

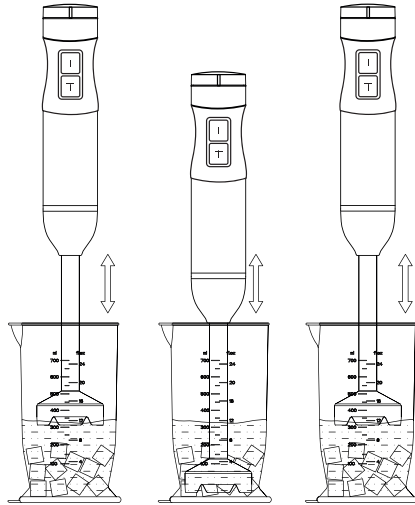


FIG. 5

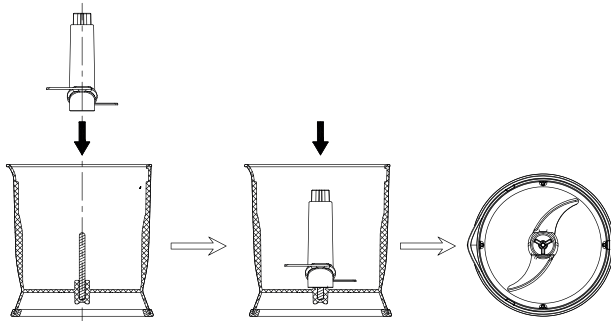


FIG. 6

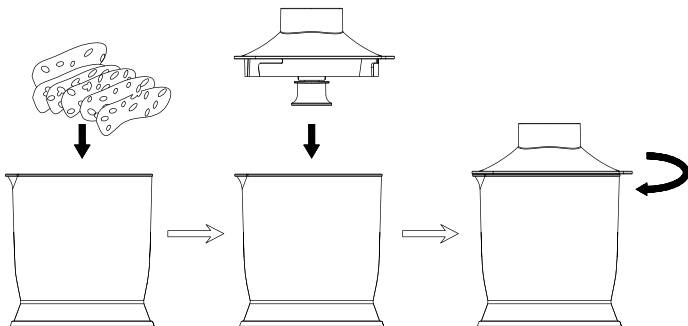


FIG. 7

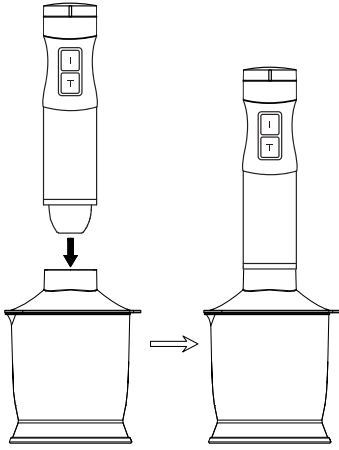


FIG. 8

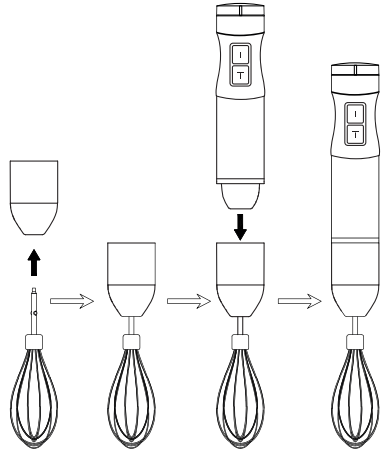
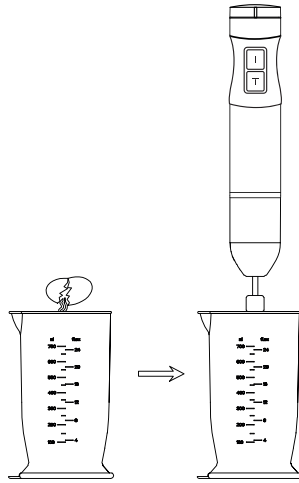


FIG. 9



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. Pokrętko regulacji prędkości
- 2A. Przycisk ON/OFF
- 2B. Przycisk TURBO
3. Jednostka główna
4. Pręt blendera
5. Rozdrabniacz
6. Blender personalny
7. Przystawka miksująca
8. Trzepaczka
9. Kubek z miarką

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przestrzegaj czasów pracy akcesoriów wskazanych w ich poszczególnych rozdziałach instrukcji obsługi.

Urządzenie należy czyścić według wskazówek znajdujących się w sekcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

Ostrzeżenie: Nieprawidłowe użytkowanie grozi obrażeniami!

Zachowaj ostrożność podczas korzystania z ostrych ostrzy, opróżniania pojemnika i podczas czyszczenia.

Zachowaj ostrożność, wlewając gorący płyn do pojemnika do miksowania, ponieważ płyn może się przelać z powodu nagłego działania wywołanego parą.

Zawsze odłączaj blender od zasilania, jeżeli zostaje pozostawiony bez nadzoru, a także przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Przed zmianą akcesoriów lub obsługą części poruszających się

podczas używania wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i kabel zasilający trzymaj poza zasięgiem dzieci.

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zmysłowej i umysłowej oraz osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia oraz wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i będą rozumiały zagrożenia związane z taką obsługą.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

UWAGA: Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich środowiskach jak:

- Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Gospodarstwa rolne.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych typach zakwaterowania komercyjnego.
- Pensjonatach .

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

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i w żadnym wypadku nie powinno być wykorzystywane do użytku komercyjnego lub przemysłowego. Nieprawidłowe użycie lub niewłaściwe obchodzenie się z produktem spowoduje unieważnienie gwarancji.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdź, czy napięcie zasilania jest takie samo, jak wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia.

W trakcie korzystania z urządzenia przewód zasilający nie może być zaplątany ani owinięty wokół urządzenia. Nie używaj, nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia od sieci, mając mokre dłonie i/lub stopy.

Dla uzyskania idealnego efektu miksowania za pomocą ostrza, unikaj używania go bez żywności.

Nie ciągnij za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia. Nie używaj przewodu jako uchwytu.

W przypadku jakiegokolwiek awarii lub uszkodzenia natychmiast odłącz urządzenie od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym działem wsparcia technicznego. Aby uniknąć wszelkiego ryzyka, nie otwieraj obudowy urządzenia. Jedynie wykwalifikowany personel techniczny z oficjalnego serwisu technicznego marki może przeprowadzać naprawy lub procedury na urządzeniu.

Tylko do użytku w pomieszczeniach.

Produkt jest wyposażony w termiczny element bezpieczeństwa, który uruchamia się w przypadku nieprawidłowych wyższych temperatur. W przypadku zadziałania tego elementu, należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do wystygnięcia na przynajmniej 15 minut.

Eurogama Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić na osobach, zwierzętach lub przedmiotach z powodu nieprzestrzegania tych ostrzeżeń.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

MIKSOWANIE Z UŻYCIEM STOPY BLENDUJĄCEJ Z OSTRZEM

Tego akcesorium można używać do robienia dipów, sosów, zup, majonezu, jedzenia i mieszanych napojów dla dzieci i osób starszych, mlecznych shake'ów, itp.

- Podłączyć stopę blendera do korpusu i obrócić go w kierunku wskazanym strzałką. (Fig.1)

Sugerujemy pokrojenie żywności w kostki o rozmiarze nie większym niż 15 mm. Umieścić żywność przeznaczona do obróbki w pojemniku z miarą i dodać trochę zimnej przegotowanej wody lub czystej wody pitnej, mleka, itp. (Fig.2)

Po dodaniu żywności i wody do pojemnika z miarą podłączyć przewód zasilający do gniazdka.

Umieścić ostrze blendująca w pojemniku. (Fig.3) Urządzenie uruchamiamy naciskając przycisk wysokiej lub niskiej prędkości. Aby żywność zblendować dobrze i szybko, należy jedną ręką trzymać pojemnik a druga ręką wykonywać urządzeniem ruchy w górę i w dół. Jeśli chcemy zatrzymać urządzenie należy zwolnić przycisk prędkości. (Fig.4)

Po pracy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Uwaga: Nieprzerwany czas pracy akcesoriów powinien być krótszy niż jedna minuta.

Dla uzyskania idealnego efektu blendowania za pomocą ostrza, unikać używania go bez zanurzenia w płynie.

JAK KORZYSTAĆ Z ROZDRABNIACZA

Tego akcesorium można używać do siekania mięsa, imbiru, czosnku oraz przygotowania granulatu z marchwi, sosu chili, itp.

Umieścić ostrze rozdrabniacza na pojemniku rozdrabniacza. (Fig.5)

Sugerujemy pokrojenie żywności w odpowiednie kształty i rozmiary. Np. pokrojenie mięsa w paski 2 cm x 2 cm x 6 cm, pokrojenie cebuli w 4-6 krążków itd. Umieścić przygotowana żywność w rozdrabniaczu i zamknąć pokrywę rozdrabniacza. (Fig.6)

Dobrze zatrasnąć korpus blendera z pokrywa rozdrabniacza, a następnie podłączyć urządzenie do zasilacza i wcisnąć przełącznik. Kiedy żywność osiągnie pożądaną teksturę, zwolnić przycisk przełącznika. Urządzenie przestanie pracować. Na końcu, najpierw odłączyć urządzenie z zasilania, a następnie przelać przetworzona żywność. (Fig.7)

Wskazówki dotyczące eksploatacji:

Polecamy używać przycisku TURBO zwłaszcza przy rozdrabnianiu mięsa, ponieważ będzie to trwało około 10 sekund i sprawi, że mięso będzie smakować bardzo dobrze.

Przycisk niskiej prędkości zalecany jest do rozdrabniania marchwi, imbiru, czosnku i pieprzu. Przełączenie trybu pracy na niska prędkość na około 15 sekund może dać lepsze wyniki.

Najlepsze rodzaje mięsa do blendowania: chuda wołowina bez ścięgien, chuda wieprzowina bez skóry i kości.

Proporcja tłustego mięsa nie powinna przekraczać jednej piątej całego rozdrabnianego mięsa, w innym przypadku

wpłyne na wynik rozdrabniania.

JAK KORZYSTAĆ Z TRZEPACZKI

Umieścić trzepaczkę w mechanizmie napędowym, a następnie umieścić całość w korpusie blendera.(Fig.8)

Umieścić białka jajek w pojemniku, a następnie umieścić w nich trzepaczkę. Podłączyć do zasilania i ubijać z użyciem przycisku wysokiej prędkości. Po uformowaniu piany, zwolnić przycisk przełącznika. Urządzenie przestanie pracować. Na końcu odłączyć urządzenie z zasilania. (Fig.9)

Optymalna wydajność po miksowaniu jest wtedy, gdy po odwrócenia pojemnika do góry nogami, piany z ubitych białek nie wypływa.

Przystawka miksująca

Mieszadła używać tylko do ubijania śmietany, białek, żółtek, lodów i mieszania lekkich ciast i wół przygotowanych deserów.

Urządzenia nie należy używać bez przerwy przez dłuższy okres czasu. Pozwoli to przedłużyć żywotność silnika. Po okresie

użytkowania dłuższym niż 5 minut, zanim urządzenie będzie mogło zostać ponownie uruchomione należy pozostawić je do schłodzenia na okres dłuższy niż 10 minut.

1. Wprowadź kwadratowy pręt mieszający do napędu, a następnie załóż i zablokuj korpus na napędzie.

2. Umieść mieszadło do jajek w naczyniu i dopiero potem naciśnij przełącznik, żeby włączyć urządzenie.

3. Po zakończonej pracy odłącz urządzenie z prądu, a następnie odłącz przystawkę miksującą od jednostki głównej. Dla osiągnięcia najlepszych wyników nie używaj kubka z miarką, ale szerszej miski - średnica większa niż 12 cm.

Blender personalny

Przeznaczony jest do:

- mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, mieszanych napojów i koktajli.
- mieszania miękkich składników, ucierania gotowych składników, np. do potraw dla niemowląt.

1. Nakręć uchwyt noża na bidon

2. Następnie włóż i zablokuj korpus w uchwycie noża

3. Naciśnij przycisk, aby włączyć urządzenie.

4. Blender z bidonem sportowym należy obsługiwać w pozycji pionowej

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem odłączyć kabel zasilający. Nie dotykać ostrza.

Do wytarcia korpusu urządzenia używać suchej ściereczki kuchennej. Surowo zabrania się płukania jednostki głównej wodą lub zanurzania jej w wodzie.

Nie używać metalowych lub nylonowych szczotek, ściernych produktów gospodarstwa domowego, rozcieńczalników lub innych podobnych produktów czyszczących do czyszczenia urządzenia, gdyż mogą uszkodzić strukturę jego powierzchni.

Usuwać wszelkie zanieczyszczenia z kabla zasilającego przy użyciu miękkiej, suchej ściereczki.

Wymagania dotyczące czyszczenia dla każdego akcesorium

| CZYSZCZENIE AKCESORIÓW | SZOROWANIE | PŁUKANIE | CZYSZCZENIE POPRZEC ZANURZENIE | ZMYWARKA | UWAGI |
|------------------------|------------|----------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ostrze blendera | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ tylko w pozycji góra w dół | Nie zanurzać w wodzie Zmywarka tylko w pozycji góra w dół  |
| Kubek z miarką | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Mechanizm trzepaczki | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nie zanurzać w wodzie |
| Trzepaczka | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Pokrywka rozdrabniacza | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nie zanurzać w wodzie |
| Rozdrabniacz | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Ostrze rozdrabniacza | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Blender personalny | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nie zanurzać w wodzie |
| Przystawka miksująca | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nie zanurzać w wodzie |

Tabela przepisów

| SKŁADNIKI | CZAS | PĘDKOŚĆ | AKCESORIUM |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|----------------------|
| Namoczona marchewka: 280 g - Woda: 420 g | 5" | MAX | Stopa blendująca |
| Namoczona marchewka: 240 g - Woda: 360 g | 5" | MAX | Blender personalny |
| Mięso pokrojone w kostkę: 300 g | 10" | MAX | Rozdrabniacz |
| Białka jaj: 4-jajek | 120" | MAX | Trzepaczka |
| Śmietana: 250ml | 60-75" | MAX | Trzepaczka |
| 100 g masła - 50 g cukru - 2 jajka - 16 g cukru waniliowego - 150 g mąki - 6 g proszku do pieczenia - 30 ml mleka | 2 " | MAX | Przystawka miksująca |

USUWANIE PRODUKTU



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015r. „o zużytym 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. Speed control knob
- 2A. Low speed button
- 2B. Turbo high speed button
3. Main unit
4. Rod
5. Chopper
6. Personal blender
7. Mixing attachment
8. Whisk
9. Beaker

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!

Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

Always disconnect the blender 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.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

This appliance is intended to be used in household. It is not intended to be used in applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Farm houses.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

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.

In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without load.

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.

Only for indoor use.

Product has a thermal safety component that operates in case of abnormal higher temperatures. In case of operation of this component, it is needed to unplug the product from mains and let cool for at least 15min.

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

INSTRUCTIONS FOR USE

MIXING WITH BLADE BLENDING FEET

This accessory is especially suitable for processing dip, sauce, soup, mayonnaise, baby or aged people food and mixed drinks, milk shake, etc.

Connect the rod to the body of the motor and turn it in the direction indicated by the arrow (Fig. 1)

Cutting the food into cubic block that no more than 15 mm, then put them into beaker and add some cold boiled water, or drinking water, milk, water, etc. (Fig. 2)

Add food and water into beaker - plug the power cord into power socket Put the blending blade into beaker (Fig. 3)

The product will continue to work by pressing on high or low speed button. In order to blend the food well and quickly, please use your one hand to hold the beaker, the other hand to hold the main unit to do up and down reciprocating movement. If you want to stop this product, just release pressure on the speed button. (Fig. 4)

Pull the plug out of the power socket after working.

Attention: The accessories continuous working time should be less than 1 minute.

In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without immersing into liquids.

HOW TO USE THE CHOPPER

This accessory is especially suitable for chopping meat, ginger, garlic, and making carrot granule, chili sauce, etc.

Set the chopping blade into chopper shaft (Fig. 5)

Cutting the food material into appropriate shape and size. For example: cut meat into 2cm*2cm* 6cm size; cut onion into 4-6 disc, etc. Put the ready food into chopper and lock the chopper lid. (Fig. 6)

Let the main unit turn-lock clasp to the chopper lid, and then plug in and press the switch button. Once the food material chopped to your expected effect, just hand o. the switch button, and the product will stop working. Finally, you should unplug the power cord firstly and then pour out the processed food. (Fig. 7)

Some operation tips:

High speed button should be used when meat chopping, especially the turbo function, as it only takes about 10 second and the meat foam taste better.

It is recommended to use low speed button when chopping carrots, ginger, garlic and pepper particles. Turn to the low speed to work around 15 seconds can get better effect.

The best food material to process meat: Lean beef without tendon, lean pork without pigskin and bone. The proportion of fat meat should not exceed one fifth of the whole piece of chopping meat, otherwise it will affect the chopping effect.

HOW TO USE THE WHISK

Inserting the whisk into egg white beating components, and then lock it to the main unit. (Fig. 8)

Adding egg whites of 4-5 eggs into beaker, and then put the whisk into it. Plug in and use high speed button to work. Once the egg white formed foam, hand o. the speed button and the product will stop working. Finally,

unplug the power cord. (Fig. 9)

The optimum efficiency after mixing: Put the cup upside down, and there is no egg white liquid flow out.

Mixing attachment

Use the mixer only for whipping cream, egg whites, egg yolks, ice cream and mixing light cakes and semi-prepared desserts.

Do not use the appliance continuously for a long period of time. This will extend the life of the motor. After a period of use of more than 5 minutes, it should be left to cool for more than 10 minutes before the appliance can be started again.

1. Connect the mixing attachment with the main unit
2. Place the mixing attachment in the container and only then press the switch to turn on the device.
3. After use, unplug the appliance and then disconnect the mixing attachment from the main unit.

For best results, do not use a measuring cup, but a container with a larger diameter of 12 cm.

Personal blender

Is designed for:

- mixing liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and cocktails.
- mixing soft ingredients, grinding ready-made ingredients, e.g. for baby food.

1. Screw the knife holder onto the bottle
2. Then insert and lock the body in the knife holder
3. Press the button to turn on the device.
4. The blender with sports bottle should be operated in a vertical position

MAINTENANCE AND CLEANING


You should unplug the power cord plug before cleaning. Do not touch the sharp blade.

Please use dry dishcloth to wipe the product body. And it is strictly prohibited to let the main unit rinse with water or immerse to the water.

Please do not use metal brush, nylon brush, household cleanser, diluent and other similar cleaning supplies to clean this product, as they may damage the product surface structure.

Please use soft dry cloth to wipe the dirt on the power cord.

The cleaning requirements of each functional accessories

| ACCESSORIES & CLEANING | SCRUBBING | RINSING | IMMERSION CLEANING | DISHWASHER | REMARK |
|------------------------|-----------|---------|--------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blending blade | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ Yes at up-down position only | Do not immerse into water. Dishwasher only at up-down position  |
| Beaker | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Whisk support | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Do not immerse into water |
| Whisk | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Chopper lid | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Do not immerse into water |
| Chopper | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|---------------------------|
| Chopping blade | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Personal blender | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Do not immerse into water |
| Mixing attachment | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Do not immerse into water |

Table of Recipes

| LOAD | TIME | SPEED | ACCESSORY |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------------------|
| Soaked carrot: 280g -Water: 420g | 5" | MAX | Blender |
| Soaked carrot: 240g -Water: 360g | 5" | MAX | Personal blender |
| Dice meat: 300g | 10" | MAX | Chopper |
| Egg white: 4-5eggs | 120" | MAX | Whisk |
| Cream: 250ml | 60-75" | MAX | Whisk |
| 100 g Butter; 50 g Sugar; 2 eggs; 16 g Vanilla sugar; 150 g flour; 6 g baking powder; 30 ml milk | 2 min. | MAX | Mixing attachment |

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.

DANKE FÜR IHRE WAHL DER MARKE ZELMER. WIR WÜNSCHEN IHNEN GENUSS, DAS GERÄT ZU BENUTZEN.

WARNUNG

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN. BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

BESCHREIBUNG

1. Geschwindigkeitsregler
- 2A. Taste für niedrige Geschwindigkeit
- 2B. Taste für Turbo-Hochgeschwindigkeit
3. Hauptgerät
4. Stab
5. Zerkleinerer
6. Personal Blender
7. Mixaufsatz
8. Schneebesen
9. Becher

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Beachten Sie die in den einzelnen Kapiteln der Bedienungsanleitung angegebenen Betriebszeiten der Zubehörteile.

Um das Gerät zu reinigen, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ des Handbuchs.

Warnung: Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen!

Gehen Sie bei Verwendung scharfer Schneidmesser, Entleerung des Behälters und Reinigung vorsichtig vor.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mischbehälter gießen, da die Flüssigkeit durch die plötzliche Dampfeinwirkung überlaufen kann.

Trennen Sie den Stabmixer immer von der Stromversorgung, wenn er nicht verwendet wird und bevor Sie ihn montieren, demontieren oder reinigen.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder Teile berühren, die sich bei der Verwendung des Geräts bewegen.

Das Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder wurden in die sichere Anwendung eingewiesen und sind sich der damit verbundenen Risiken bewusst.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

HINWEIS: Um die Gefahr eines versehentlichen Rücksetzens des Thermostats zu vermeiden, darf

dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein und ausgeschaltet wird.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in folgenden Bereichen vorgesehen:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhöfe.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- Bed & Breakfast-Umgebungen.

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

WICHTIGE WARNUNGEN

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und sollte unter keinen Umständen für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder unsachgemäßer Handhabung erlischt die Garantie.

Prüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts, ob die Netzspannung mit der auf dem Produktetikett angegebenen Spannung übereinstimmt.

Während des Gebrauchs darf sich das Netzkabel nicht verheddern oder um das Produkt gewickelt werden.

Das Gerät darf mit nassen Händen o. Füßen weder benutzt noch ans Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt werden.

Um perfekte Mixergebnisse mit der Klinge zu erzielen, vermeiden Sie den Einsatz ohne Lebensmittel.

Ziehen Sie nicht am Verbindungskabel, um es von der Steckdose zu trennen oder es als Tragegriff zu verwenden.

Ziehen Sie im Falle eines Ausfalls oder Schadens sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst. Um jegliches Gefahrenrisiko zu vermeiden, darf das Gerät nicht

geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes darf Reparaturen oder Eingriffe am Gerät vornehmen.

Nur für den Innenbereich geeignet.

Das Produkt ist mit einem thermischen Sicherheitselement ausgestattet, das bei abnormal hohen Temperaturen auslöst. Wenn dieses Element ausgelöst wird, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten lang abkühlen.

B&B TRENDS SL. übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

MIXEN MIT BENUTZUNG DES GESCHWINDIGKEITSREGLERS

Das Gerät kann zur Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Speisen und Mixgetränken für Kinder und ältere Menschen, Shakes usw. verwendet werden.

- Den Mixerfuß mit dem Stabmixer verbinden und in Pfeilrichtung drehen (Abb. 1).

Wir empfehlen, die Produkte in maximal 15 mm große Würfel zu schneiden. Geben Sie das zu verarbeitende Lebensmittel in den Messbecher ein und füllen Sie etwas kaltes abgekochtes Wasser oder sauberes Trinkwasser, Milch usw. hinzu. (Abb. 2)

Nachdem Sie Lebensmittel und Wasser in den Messbehälter gegeben haben, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.

Setzen Sie das Messer des Mixers in den Behälter (Abb. 3)

Starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste für hohe oder niedrige Drehzahl. Um die Produkte gut und schnell zu mixen, halten Sie den Behälter mit einer Hand und bewegen Sie den Mixer mit der anderen Hand auf und ab. Um den Stabmixer zu stoppen, ist die Drehzahlwahltaste loszulassen. (Abb. 4)

Trennen Sie das Gerät nach dem Betrieb vom Netz.

Hinweis: Die Dauerbetriebszeit der Zubehörteile sollte nicht länger als eine Minute betragen.

Um einen perfekten Mixergebnis mit dem Schneidmesser zu erzielen, halten Sie den Pürrierstab stets in der Zubereitung eingetaucht.

ANWENDUNG DES ZERKLEINERERS

Dieses Zubehör kann zum Hacken von Fleisch, Ingwer, Knoblauch und zur Zubereitung von Karottenpellets, Chilisauce usw. verwendet werden. Setzen Sie den Zerkleinerungsmesser auf den Zerkleinerungsbehälter (Abb. 5)

Wir empfehlen die Produkte in geeignete Formen und Größen zu schneiden, z.B. das Fleisch in Streifen von 2 cm x 2 cm x 6 cm, Zwiebel in 4-6 Ringe usw. Legen Sie die zubereiteten Lebensmittel in den Zerkleinerer und schließen Sie den Deckel. (Abb. 6)

Verbinden Sie den Stabmixer mit der Abdeckung des Zerkleinerers gut, schließen Sie dann das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Einschalttaste. Wenn die Zubereitung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, lassen Sie die Einschalttaste los. Das Gerät stoppt danach. Zuletzt trennen Sie zuerst das Gerät von der Stromversorgung und gießen Sie die Zubereitung um. (Abb. 7) Betriebshinweise:

Beim Zerkleinern von Fleisch verwenden Sie die Hochgeschwindigkeitstaste, insbesondere die Turbofunktion, da dies nur etwa 10 Sekunden dauert und das Fleisch dann besser schmeckt.

Die Niedriggeschwindigkeitstaste wird für Karotten, Ingwer, Knoblauch und Pfeffer empfohlen. Das Umschalten auf niedrige Geschwindigkeit für etwa 15 Sekunden kann bessere Ergebnisse liefern.

Das beste Fleisch für die Verarbeitung: mageres Rindfleisch ohne Sehnen, mageres Schweinefleisch ohne Haut und Knochen. Der Anteil an fettem Fleisch sollte nicht mehr als ein Fünftel des gesamten Hackfleischs betragen, da er sonst das Ergebnis beeinträchtigt.

VERWENDUNG DES SCHNEEBESENS

Legen Sie den Schneebesen in den Antriebsmechanismus und setzen Sie ihn dann auf die Haupteinheit. (Abb. 8)

Geben Sie das Eiklar aus 4-5 Eiern in den Behälter und legen Sie dann den Schneebesen hinein.

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung und schlagen Sie das Eiweiß mit der Hochgeschwindigkeitstaste auf. Sobald sich der Schaum gebildet hat, lassen Sie den Schaltknopf los. Das Gerät stoppt. Trennen Sie schließlich das Gerät von der Stromversorgung. (Abb. 9)

Optimale Leistung nach dem Aufschlagen: den Behälter auf den Kopf stellen, das geschlagene Eiweiß sollte nicht herausfließen.

Mixaufsatz

Verwenden Sie den Mixer ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Eigelb, Eiscreme und zum Mixen von leichten Kuchen und halbfertigen Desserts.

Verwenden Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum ununterbrochen. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer des Motors. Nach einer Nutzungsdauer von mehr als 5 Minuten sollte das Gerät mehr als 10 Minuten abkühlen, bevor es wieder gestartet werden kann.

1. Verbinden Sie den Mixaufsatz mit dem Hauptgerät
2. Setzen Sie den Mixaufsatz in den Behälter und drücken Sie erst dann den Schalter, um das Gerät einzuschalten.
3. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und trennen Sie anschließend den Mixaufsatz vom Hauptgerät.

Für optimale Ergebnisse verwenden Sie keinen Messbecher, sondern einen Behälter mit einem größeren Durchmesser von 12 cm.

Personal Blender

Ist konzipiert für:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Fruchtsäfte, Suppen, Mixgetränke und Cocktails.
- Mixen von weichen Zutaten, Mahlen von Fertigtzutat, z. B. für Babynahrung.

1. Schrauben Sie den Messerhalter auf die Flasche
2. Setzen Sie dann den Korpus in den Messerhalter ein und verriegeln Sie ihn
3. Drücken Sie die Taste, um das Gerät einzuschalten.
4. Der Mixer mit Sportflasche sollte in vertikaler Position betrieben werden

WARTUNG UND REINIGUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel ab. Die Klinge nicht berühren.

Wischen Sie den Gerätekörper mit einem trockenen Küchentuch ab. Es ist strengstens verboten, die Haupteinheit mit Wasser abzuspülen oder in Wasser einzutauchen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Metall- oder Nylonbürsten, scheuernde Haushaltsprodukte, Verdünnern oder ähnliche Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Entfernen Sie jeglichen Schmutz vom Netzkabel mit einem weichen, trockenen Tuch..

Reinigungsanforderungen für einzelne Zubehörteile

| REINIGUNG VON ZUBEHÖRTEILEN | SCHEUERN | SPÜLEN | REINIGEN DURCH EINTAUCHEN | SPÜLMASCHINE | BEMERKUNGEN |
|-----------------------------|----------|--------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mixer Klinge | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ nur auf den Kopf gestellt | Nicht in Wasser eintauchen Spülmaschine nur auf den Kopf gestellt  |
| Messbecher | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Schneebesen-Mechanismus | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nicht in Wasser eintauchen |
| Schneebesen | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Zerkleinerungsdeckel | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nicht in Wasser eintauchen |
| Zerkleinerer | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Zerkleinerer-Klinge | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Personal Blender | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nicht in Wasser eintauchen |
| Mixaufsatz | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nicht in Wasser eintauchen |

Hinweistabelle

| MATERIAL | ZEIT | GESCHWINDIGKEIT | ZUBEHÖR |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|------------------|
| Eingeweichte Karotten: 280 g - Wasser: 420 g | 5" | MAX | Mixer |
| Eingeweichte Karotten: 240 g - Wasser: 360 g | 5" | MAX | Personal Blender |
| Fleischwürfel: 300 g | 10" | MAX | Zerkleinerer |
| Eiweiß: 4-5 Eier | 120" | MAX | Schneebesen |
| Sahne: 250 ml | 60-75" | MAX | Schneebesen |
| 100 g Butter; 50 g Zucker; 2 Eier; 16 g Vanillezucker; 150 g Mehl; 6 g Backpulver; 30 ml Milch | 2 min. | MAX | Mixaufsatz |

PRODUKTENTSORGUNG



Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments und des Rates über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), die den rechtlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten in der Europäischen Union festlegt. Das Produkt nicht mit Hausmüll entsorgen. Bringen Sie dieses Produkt zur nächstgelegenen Sammelstelle für gebrauchte Elektrogeräte.

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

VAROVÁNÍ

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

POPIS

1. Knoflík ovládání rychlosti
- 2A. Tlačítko nízké rychlosti
- 2B. Turbo tlačítko vysoké rychlosti
3. Hlavní jednotka
4. Rod
5. Chopper
6. Osobní mixér
7. Míchací nástavec
8. Šlehejte
9. Kádinka

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho zaměstnanec oddělení technické podpory nebo jiný odborník s rovnocennou kvalifikací, aby nedošlo k ohrožení.

Dodržujte provozní doby příslušenství uvedené v jednotlivých kapitolách návodu k obsluze.

Při čištění zařízení postupujte podle pokynů obsažených v části návodu věnované čištění a údržbě.

Výstraha: V důsledku nesprávného použití může dojít k úrazu!

Při používání ostrých čepelí, vyprazdňování nádoby a během čištění je nutné dbát na opatrnost.

Při nalévání horké tekutiny do mixovací nádoby je nutné dávat pozor, protože tekutina začít přetékat v důsledku náhlé reakce vyvolané párou.

Pokud mixér nepoužíváte a před jeho montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od elektrické zásuvky.

Před výměnou jakéhokoli příslušenství nebo jeli nutné dotknout se součástí, které se při používání zařízení pohybují, je nutné zařízení vypnout a odpojit z elektrické zásuvky.

Zařízení nesmí používat děti. Uchovávejte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí.

Zařízení mohou používat osoby se omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi

nebo osoby bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání a jsou si vědomy rizika, které je s tím spojeno.

Nedovolte dětem používat zařízení jako hračku.

UPOZORNĚNÍ: Aby se zabránilo nebezpečí spojeného s neúmyslným resetováním tepelného spínače, nesmí být toto zařízení napájeno externím spínacím zařízením, jako např. hodiny, ani nesmí být připojeno k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.

Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti. Není určeno k použití v aplikacích, jako jsou:

- Kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Farmy.
- Klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu.
- Prostředí typu nocleh se snídaní.

Zařízení je určeno k použití v maximální nadmořské výšce 2000 m n. m.

DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

Toto zařízení je určeno pro domácí použití a za žádných okolností nesmí být použito pro komerční nebo průmyslové účely. Jakékoli nesprávné použití nebo lub nesprávné zacházení se zařízením má za následek ztrátu záruky.

Před připojením zařízení k síti zkontrolujte, zda je napájecí napětí stejné, jak je uvedeno na typovém štítku zařízení.

Během používání zařízení nesmí být napájecí kabel zamotaný nebo omotaný kolem zařízení.

Máte-li mokré ruce a/nebo nohy, zařízení nepoužívejte, nepřipojujte je ani neodpojujte od síťové zásuvky.

Pro dosažení ideálního výsledku mixování pomocí čepele se vyvarujte používání mixéru bez potravin.

Při odpojování zařízení od síťové zásuvky netahejte za přívodní kabel, nepoužívejte přívodní kabel k přenášení zařízení.

V případě poruchy nebo poškození okamžitě odpojte výrobek od elektrické sítě a kontaktujte oficiální oddělení technické podpory. Z bezpečnostních důvodů neotevírejte zařízení. Opravy nebo postupy týkající se zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný personál z oficiálního oddělení technické podpory značky.

Pouze pro použití v místnostech.

Výrobek je vybaven tepelným bezpečnostním prvkem, který se aktivuje v případě abnormálně vysokých teplot. Dojde-li k aktivaci tohoto prvku, je nutné odpojit zařízení od napájení a nechte je alespoň 15 minut vychladnout.

B&B TRENDS SL. nenese odpovědnost za jakékoli škody, ke kterým může dojít u osob, zvířat nebo věcí z důvodu nedodržení těchto varování.

NÁVOD K POUŽITÍ

MIXOVÁNÍ S VYUŽITÍM VOLIČE RYCHLOSTI

Toto příslušenství lze použít k přípravě dipů, omáček, polévek, majonézy, jídel a míchaných nápojů pro děti a seniory, mléčných koktejlů atd.

- Připojit mixovací nástavec tyčového mixéru k tělu a otočit jím ve směru šipky (Obr. 1).

Doporučujeme nakrájet potraviny na kostičky ne větší než 15 mm. Do nádoby s odměrkou vložte potraviny určené ke zpracování a přidejte trochu studené převařené vody nebo čisté pitné vody, mléka, apod. (Obr. 2).

Po vložení potravin a vody do nádoby s odměrkou připojte přívodní kabel do elektrické zásuvky.

Vložte mixovací nůž do nádoby (Obr. 3)

Zařízení se zapíná stisknutím tlačítka vysoké nebo nízké rychlosti. Pro správné a rychlé smíchání potravin přidržte jednou rukou nádobu a druhou rukou pohybuje zařízením nahoru a dolů. Chcete-li zařízení zastavit, musíte povolit tlačítko rychlosti (Obr. 4).

Po práci odpojte zařízení od elektrické zásuvky.

Upozornění: Nepřerušovaná práce příslušenství musí být kratší než jedna minuta.

Pro dosažení ideálního výsledku mixování pomocí čepele se snažte ji neponořovat do tekutiny.

JAK POUŽÍVAT KRÁJEČ

Toto příslušenství můžete použít k mletí masa, drcení zázvoru, česneku a výrobě mrkvových granulí, chilli omáčky apod.

Umístit nůž kráječe na nádobě kráječe (Obr. 5).

Doporučujeme nakrájet potraviny na kousky vhodného tvaru a velikosti. Např. maso nakrájejte na proužky 2 cm x 2 cm x 6 cm, cibuli na 4-6 kroužků atd. Takto připravené potraviny vložte do kráječe a zavřete víko kráječe (Obr. 6).

Dobře spojte tělo tyčového mixéru s víkem kráječe (cvaknutí), a pak připojte zařízení do elektrické zásuvky a stiskněte přepínač. Jakmile potraviny dosáhnou požadované struktury, uvolněte tlačítko přepínače. Zařízení přestane pracovat. Nakonec odpojte zařízení od elektrické zásuvky a pak přelijte zpracované potraviny (Obr. 7).

Provozní pokyny:

Tlačítko TURBO doporučujeme používat zejména při mletí masa, protože to bude trvat asi 10 sekund a maso potom bude chutnat velmi dobře.

Tlačítko nízké rychlosti se doporučuje k drcení mrkve, zázvoru, česneku a pepře. Lepší výsledky může přinést přepnutí provozního režimu na nízkou rychlost na dobu 15 sekund.

Nejlepší druhy masa k mixování: libové hovězí maso bez šlach, libové vepřové maso bez kůže a kostí.

Podíl tučného masa by neměl přesáhnout pětinu veškerého mletého masa, v opačném případě to ovlivní výsledek mletí.

JAK POUŽÍVAT ŠLEHAČ

Vložte šlehač do pohonného mechanismu a celek pak umístěte v těle tyčového mixéru (Obr. 8).

Do nádoby vložte bílek z 4-5 vajec a pak v nich umístěte šlehač. Zapojte zařízení do elektrické zásuvky a šlehejte s použitím tlačítka vysoké rychlosti. Po vytvoření pěny uvolněte tlačítko přepínače. Zařízení přestane pracovat.

Nakonec odpojte zařízení od elektrické zásuvky (Obr. 9).

Optimální efekt po mixování je tehdy, když po obrácení nádoby dnem vzhůru ušlehaný vaječný bílek nevytéká.

Mixovací nástavec

Mixér používejte pouze ke šlehání smetany, bílků, žloutků, zmrzliny a mixování světlých dortů a polotovarů dezertů.

Nepoužívejte přístroj nepřetržitě po dlouhou dobu. Tím se prodlouží životnost motoru. Po době používání delší než 5 minut by se mělo nechat vychladnout déle než 10 minut, než bude možné spotřebič znovu spustit.

1. Připojte mixovací nástavec k hlavní jednotce
2. Umístěte mixovací nástavec do nádoby a teprve poté stiskněte vypínač pro zapnutí zařízení.
3. Po použití odpojte spotřebič ze zásuvky a poté odpojte mixovací nástavec od hlavní jednotky.

Pro dosažení nejlepších výsledků nepoužívejte odměrku, ale nádobu o větším průměru 12 cm.

Osobní mixér

Je určen pro:

- míchání kapalin, např. mléčné výrobky, omáčky, ovocné šťávy, polévky, míchané nápoje a koktejly.
- míchání měkkých surovin, mletí hotových surovin, např. pro dětskou výživu.

1. Našroubujte držák nože na láhev
2. Poté vložte a zajistěte tělo v držáku nože
3. Stisknutím tlačítka zapněte zařízení.
4. Mixér se sportovní lahví by měl být provozován ve svislé poloze

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ


Před čištěním odpojte napájecí kabel. Nesahejte na nůž.

K očištění těla spotřebiče použijte suchou kuchyňskou utěrku. Je přísně zakázáno oplachovat hlavní jednotku vodou nebo ji ponořit do vody.

K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové ani nylonové kartáče, brusné výrobky pro domácnost, ředidla nebo jiné podobné čisticí prostředky, protože by mohly poškodit strukturu jeho povrchu.

Veškeré nečistoty z napájecího kabelu odstraňte měkkou, suchou utěrkou

Požadavky na čištění různých dílů příslušenství

| ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ | DRHNUTÍ | OPLACHOVÁNÍ | ČIŠTĚNÍ PONOŘENÍM | MYČKA NÁDOBÍ | POZNÁMKY |
|-----------------------|---------|-------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mixovací nůž | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ Ano, pouze v obrácené poloze | Neponořovat do vody Myčka nádobí pouze v obrácené poloze  |
| Nádoba s odměrkou | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Mechanismus šlehače | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponořovat do vody |
| Šlehač | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Víko kráječe | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponořovat do vody |
| Kráječ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Nůž kráječe | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|-------------------------|
| Osobní mixér | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponořovat d o vody |
| Mixovací nástavec | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponořovat d o vody |

Tabulka receptů

| POTRAVINA | ČAS | RYCHLOST | PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|-------------------|
| Namočená mrkev: 280 g -Voda: 420 g | 5" | MAX | Mixér |
| Namočená mrkev: 240 g -Voda: 360 g | 5" | MAX | Osobní mixér |
| Maso na kostičky: 300 g | 10" | MAX | Vrtulník |
| Vaječný bílek: 4-5 vajec | 120" | MAX | Metla |
| Krém: 250 ml | 60-75" | MAX | Metla |
| 100 g másla; 50 g cukru; 2 vejce; 16 g vanilkového cukru; 150 g mouky; 6 g prášku do pečiva; 30 ml mléka | 2 " | MAX | Mixovací nástavec |

LIKVIDACE VÝROBKU



Tento výrobek je v souladu se směrnicí Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), která stanoví právní rámec Evropské unie v rozsahu likvidace a opětovného využití použitých elektrických a elektronických zařízení. Nevyhazujte tento výrobek do domovního odpadu. Odevzdejte jej v nejbližší sběrně nebo výkupně odpadních elektrických a elektronických zařízení.

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

VAROVANIE

PRED POUŽITÍM VÝROBKU SO DÔKLADNE PREČÍTAJTE NÁVOD NA JEHO POUŽÍVANIE, KTORÝ SI UCHOVAJTE NA BEZPEČNOM MIESTE, ABY STE HO MOHLI POUŽIŤ AJ V BUDÚCNOSTI.

OPIS

1. Gombík ovládania rýchlosti
- 2A. Tlačidlo nízkej rýchlosti
- 2B. Turbo tlačidlo vysokej rýchlosti
3. Hlavná jednotka
4. Rod
5. Chopper
6. Osobný mixér
7. Nástavec na miešanie
8. Šľaháme
9. Kadička

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Poškodený sieťový kábel môže vymeniť iba výrobca, autorizované servisné centrum alebo kvalifikované osoby, aby nedošlo k ohrozeniu.

Dodržiavajte prevádzkový čas určený pre príslušenstvo, uvedený v príslušnej časti návodov na ich používanie.

Pri čistení spotrebiča postupujte podľa pokynov uvedených v časti návodu o čistení.

Upozornenie: Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť zranenia! Jednotlivé časti v ich návode na používanie.

Pri manipulácii a čistení ostria nožov postupujte opatrne.

Ak spotrebič nepoužívate pred montážou, demontážou alebo pred čistením, vždy ho odpojte z napájania.

Pri vlievaní horúcej tekutiny do mixovacej nádoby postupujte opatrne, pretože tekutina môže pretiecť vplyvom náhleho pôsobenia pary.

Ak mixér nepoužívate pred montážou, demontážou alebo pred čistením, vždy ho odpojte z napájania.

Spotrebič vždy odpojte z napájacej siete pred výmenou akýchkoľvek častí príslušenstva alebo pred nevyhnutným kontaktom s rotujúcimi časťami počas chodu spotrebiča.

Zabráňte deťom v manipulácii so spotrebičom. Spotrebič aj kábel uchovávajte mimo dosahu detí.

Zariadenie môžu používať osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo duševnou schopnosťou, alebo osoby bez skúseností a poznatkov, pod podmienkou, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom prevádzkovaní a uvedomujú si riziko.

Zabráňte deťom používať spotrebič ako hračku

UPOZORNENIE: Zariadenie nesmie byť napájané z externého spínacieho zariadenia ako sú hodiny, nesmie byť pripojené k obvodu, ktorý sa pravidelne pripája a odpája, aby nedošlo k neúmyselnému zresetovaniu tepelného spínača.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v aplikáciách, ako sú:

- Kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- Hospodárske domy.
- Klientmi v hoteloch, motelloch a iných prostrediach rezidenčného typu.
- Prostredie typu nocľah s raňajkami.

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Zariadenie je určené na používanie v domácnostiach, nikdy ho nepoužívajte pre komerčné ani priemyselné účely. Nesprávne používanie alebo nevhodné zaobchádzanie s výrobkom bude mať za následok zrušenie záruky a zodpovednosti.

Pred pripojením výrobku skontrolujte, či je sieťové napätie zhodné alebo v hraniciach napätia uvedeného na štítku výrobku.

Napájací kábel sa počas prevádzky nesmie zamotať ani ovinúť okolo prístroja.

Nepoužívajte, nepripájajte ani neodpájajte spotrebič z napájacej siete mokrými rukami a/alebo chodidlami.

Pre dosiahnutie ideálneho výsledku mixovania nožmi, nepoužívajte mixér na prázdno – bez vložených surovín.

Ak chcete odpojiť spotrebič z elektrickej zásuvky, neťahajte za sieťový kábel ani ho nepoužívajte ako držiak pri manipulácii.

V prípade poruchy alebo poškodenia výrobok okamžite odpojte z napájacej siete a kontaktujte autorizovaný servis. V prípade poruchy spotrebič neotvárajte, aby ste predišli riziku ohrozenia. Servis a opravy spotrebiča môžu vykonávať iba kvalifikovaní technickí pracovníci autorizovaného technického servisu značky.

Spotrebič je určený na používanie v uzavretých priestoroch.

Spotrebič má bezpečnostnú poistku teploty, ktorá sa v prípade nevyhovujúcej vysokej teploty zapne. Pri zapnutí poistky, odpojte spotrebič z elektrickej siete a ho nechajte vychladnúť po dobu najmenej 15 minút.

B&B TRENDS SL. nie je zodpovedná za žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť ľuďom, zvieratám alebo na predmetoch z dôvodu nedodržania týchto upozornení riadnym spôsobom.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

MIXOVANIE PRI POUŽITÍ REGULÁTORA RÝCHLOSTI

Diel sa používa na prípravu dípov, omáčok, polievok, majonézy, jedál a miešaných nápojov pre deti a seniorov, mliečnych koktailov a pod.

- Pripevnite mixovaciu násadu k motorovej jednotke mixéra v smere podľa šípky (Obr. 1).

Pred mixovaním sa odporúča pokrájať mixované suroviny na kocky menšie ako 15 mm. Suroviny vložte do nádoby s mierkou a pridajte trochu studenej prevarenej vody alebo čistej pitnej vody, mlieka, a pod.(Obr. 2).

Po vložení surovín a vody do nádoby s mierkou zapojte elektrický kábel do elektrickej siete.

Mixovacie nože umiestnite v nádobe (Obr. 3)

Spotrebič spustíte stlačením tlačidla pre vysokú alebo nízku rýchlosť. Na rýchle a kvalitné zmixovanie surovín si jednou rukou pridrižiate nádobu a druhou rukou pohybujte smerom nahor a nadol.

Uvoľnením tlačidla rýchlosti spotrebič zastavíte (Obr. 4)

Spotrebič po skončení práce odpojte z elektrickej siete.

Upozornenie: Nepretržitá doba prevádzkovania dielov by nemala byť dlhšia ako jedna minúta.

Ideálny výsledok mixovania pomocou nožov dosiahnete, ak sa nože vnoria do tekutej masy.

POUŽITIE SEKAČA

Diel sa používa na sekanie mäsa, zázvoru, cesnaku a na prípravu mrkvového granulátu, čili omáčky a pod. Sekací nôž umiestnite na sekaciu nádobu (Obr. 5).

Pred sekaním sa odporúča pokrájať suroviny na vhodnú veľkosť a tvar. Napr. mäso pokrájať na pásiky 2 cm x 2 cm x 6 cm, cibuľu pokrájať na 4-6 krúžkov a pod.. Pripravené suroviny vložte do sekáčika a zavrite kryt/veko sekáčika (Obr. 6).

Silno zatraсте telom mixéra z krytom sekáčika a spotrebič pripojte k elektrickej sieti a stlačte spínač. Keď suroviny dosiahnu požadovanú textúru, uvoľnite tlačidlo spínača. Spotrebič prestane pracovať. Na koniec, najskôr spotrebič odpojte z elektrickej siete a potom prelejte pripravenú surovinu (Obr. 7)

Pokyny pri prevádzkovaní:

Odporúčame používať tlačidlo TURBO hlavne pri sekaní mäsa, pretože to bude trvať iba cca. 10 sekúnd a zanechá výbornú chuť mäsa.

Tlačidlo nízkej rýchlosti sa odporúča používať na sekanie mrkvy, zázvoru, cesnaku a čierneho korenia.

Prepnutie pracovného režimu na nízku rýchlosť na cca. 15 sekúnd môže skvalitniť výslednú surovinu.

Najvhodnejšie druhy mäsa na mixovanie: chudé hovädzie bez šliach, chudé bravčové bez kože a kostí.

Obsah masťného mäsa by nemal byť vyšší ako jedna pätina z celého sekaného mäsa, v opačnom prípade to ovplyvní výsledok sekania.

POUŽITIE ŠĽAHAČA

Šľahaciu metličku vložte do motorovej jednotky a celok umiestnite na telo mixéra (Obr. 8).

Bielka zo 4-5 vajec dajte do nádoby a vložte do nej šľahaciu metličku. Pripojte k elektrickej sieti a šľahajte pomocou tlačidla vysokej rýchlosti. Po vyšľahaní peny, uvoľnite tlačidlo spínača. Spotrebič prestane pracovať. Na koniec spotrebič odpojte z elektrickej siete (Obr. 9).

Optimálny výsledok šľahania si overíte tak, že nádobu s vyšľahanou penou obrátite hore dnom, dobre vyšľahaná pena by nemala sklznúť

Nástavec na miešanie

Mixér používajte len na šľahanie smotany, bielkov, žĺtkov, zmrzliny a mixovanie ľahkých tort a polotovarov.

Spotrebič nepoužívajte nepretržite po dlhú dobu. Tým sa predlži životnosť motora. Po dobe používania dlhšej ako 5 minút by sa malo pred opätovným spustením spotrebiča nechať vychladnúť dlhšie ako 10 minút.

1. Pripojte mixážny nástavec k hlavnej jednotke
2. Mixovací nástavec vložte do nádoby a až potom stlačením vypínača zapnite prístroj.
3. Po použití odpojte spotrebič a potom odpojte mixážny nástavec od hlavnej jednotky.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov nepoužívajte odmerku, ale nádobu s väčším priemerom 12 cm.

Osobný mixér

Je určený pre:

- miešanie tekutín, napr. mliečne výrobky, omáčky, ovocné šťavy, polievky, miešané nápoje a koktaily.
- miešanie mäkkých surovín, mletie hotových surovín, napr. na detskú výživu.

1. Naskrutkujte držiak noža na fľašu
2. Potom vložte a zaistite telo v držiaku noža
3. Stlačením tlačidla zapnite zariadenie.
4. Mixér so športovou fľašou by mal byť prevádzkovaný vo vertikálnej polohe

ÚDRŽBA A ČISTENIE


Spotrebič pred čistením vždy odpojte zo zásuvky. Nedotýkajte sa nožov.

Na utretie tela spotrebiča používajte suchú kuchynskú handričku. Prísne sa zakazuje oplachovať alebo ponárať do vody motorovú jednotku spotrebiča.

Na čistenie nepoužívajte kovové ani nylonové kefky, brúsne čistiace prostriedky, riedidlá ani iné podobne čistiace prípravky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu štruktúry povrchu spotrebiča.

Z napájacieho kábla odstráňte všetky nečistoty pomocou mäkkej a suchej handričky.

Pokyny pre čistenie jednotlivých dielov:

| ČISTENIE DIELOV | DRHNUTIE | PREPLA-CHOVANIE | PONÁRANIE | UMÝVAČKA RIADU | UMÝVAČKA RIADU |
|---------------------------|----------|-----------------|-----------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mixovacie nože | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ V umývačke riadu iba v polohe hore nohami | Neponárať do vody V umývačke riadu iba v polohe hore nohami  |
| Nádoba s mierkou | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Zostava šľahacej metličky | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponárať do vody |
| Šľahacia metlička | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|--------------------|
| Veko sekáča | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponárat' do vody |
| Sekáčik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Sekacie nože | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Osobný mixér | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponárat' do vody |
| Nástavec na miešanie | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Neponárat' do vody |

Tabuľka spôsobov prípravy

| SUROVINA | ČAS | RÝCHLOSŤ | PRÍSLUŠENSTVO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|----------------------|
| Namočená mrkva: 280 g -Voda: 420 g | 5" | MAX | Blender |
| Namočená mrkva: 240 g -Voda: 360 g | 5" | MAX | Osobný mixér |
| Mäso na kocky: 300 g | 10" | MAX | Chopper |
| Vaječný bielok: 4-5 vajec | 120" | MAX | Šťaháme |
| Krém: 250 ml | 60-75" | MAX | Šťaháme |
| 100 g masla; 50 g cukru; 2 vajcia; 16 g vanilkového cukru; 150 g múky; 6 g prášku do pečiva; 30 ml mlieka | 2 " | MAX | Nástavec na miešanie |

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



Výrobok spĺňa požiadavky základnej smernice Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ), ktorá určuje právny rámec platný v Európskej únii v oblasti zneškodňovania a opätovného použitia/recyklácie vyradených elektronických a elektrických zariadení. Výrobok nevyhadzujte do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho v najbližšom zbernom mieste pre vyradené elektronické a elektrické prístroje.

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

FIGYELMEZTETÉS

HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST! KÉSŐBBI TÁJÉKOZÓDÁS CÉLJÁBÓL BIZTONSÁGOS HELYEN ŐRIZZE MEG!

LEÍRÁS

1. Sebességszabályozó gomb
- 2A. Alacsony sebesség gomb
- 2B. Turbó nagy sebességű gomb
3. Fő egység
4. Rúd
5. Chopper
6. Személyi turmixgép
7. Keverő tartozék
8. Habverővel
9. Pohár

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Amennyibe a tápkábel megsérült, sérülések elkerülése végett a kábel cserét a gyártó, műszaki osztály munkatársa vagy egyéb, egyenlő képesítéssel rendelkező szakértő cserélje.

Tartsa be a használati utasítás egyes szakaszaiban említett tartozékok üzemidejét.

A készülék tisztításakor a tisztításra és karbantartásra vonatkozó rész utasításai szerint járjon el.

Figyelmeztetés: A nem rendeltetésszerű, helytelen használat sérülésekkel járhat!

Az éles kések használatakor, a tartály kiürítése és tisztítás során legyen óvatos.

Legyen óvatos, amikor a turmixtartályba forró folyadékot tölt, mivel a folyadék a gőzfelcsapódás miatt kifolyhat.

Amikor a botmixer használaton kívül van, mindig húzza ki a hálózathoz, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt is.

Bármilyen tartozékcseré előtt kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz a készüléket, illetve mielőtt megérintené a

használat során forgó alkatrészeit.

A készüléket gyermekek nem kezeljék. A készüléket és a kábeljét tartsa távol a gyermekektől.

Gyermekek, továbbá csökkent fizikai és/vagy szellemi képességekkel rendelkezők, illetve a megfelelő tudással vagy tapasztalattal nem rendelkezők a készüléket csak felügyelet mellett, vagy a biztonságos használatra vonatkozó utasítások, illetve használatból eredő kockázatok ismeretében vehetik igénybe.

Gyerekeknek a berendezéssel játszani nem szabad.

FIGYELEM: A hőkipcsoló nem tervezett újraindításával kapcsolatos kockázatok elkerülése érdekében külső átkapcsoló berendezésre, úgymint óra, illetve a rendszeres be-, és kikapcsolásra szolgáló áramkörre a készüléket ne kapcsolják rá.

Ez a készülék háztartási használatra készült. Nem olyan alkalmazásokra szánták, mint például:

- A személyzet konyhai területei üzletekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetekben.
- Parasztházak.
- Ügyfelek által szállodákban, motelekben és egyéb lakóhelyiségekben.
- Bed and breakfast típusú környezet.

A készülék maximum 2000 méteres tengerszint feletti magasságig használható.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék otthoni használatra készült, semmilyen körülmények között komerciális vagy ipari célokból ne használja.

A termék nem megfelelő vagy helytelen kezelése a garanciális jogok megszűnésével jár.

A termék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a termék követelményeinek (ezt a termék címkéjén ellenőrizheti).

Használat során ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne legyen összegubancolódva vagy a készülék köré tekeredve.

Vizes kézzel és / vagy lábbal ne csatlakoztassa hálózatra, illetve ne használja a készüléket!

A tökéletes eredmény érdekében a késeket ne használja élelmiszer nélkül!

Ne ráncigálja a tápkábelt, ne fogja azt a konnektorból való kihúzásakor, fogóként ne használja!

Üzemzavar vagy sérülés esetén azonnal kapcsolja le a hálózatról a készüléket, és lépjen kapcsolatba a hivatalos műszaki osztállyal. A veszély elkerülése érdekében ne nyissa fel a készüléket. Javításokat vagy egyéb munkálatokat a készüléken csakis a hivatalos márkaszervízben dolgozó szakember végezhet.

Csakis belterekben használja.

A **B&B TRENDS S.L.** a jelen használati utasításban foglaltak be nem tartásából eredő személyi, állati, illetve tárgyi sérülésekért felelősséget nem vállal.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

TURMIXOLÁS TELJESÍTMÉNYSZABÁLYOZÓVAL

Ezt a tartozékot mártogatósok, szószok, levesek, majonéz, bébiételek és italok, illetve időseknek szánt ételek és italok, tejturmixok stb. készítéséhez használhatjuk.

A turmixgép talpát szerelje össze a törzsével és fordítsa el a nyílall jelzett irányba (1. sz. rajz).

Javasoljuk, hogy az enivalót 15 mm-nél ne nagyobb kockákra vágja fel. A feldolgozandó élelmiszert tegye a mérőpohárba és adjon hozzá egy kis lehűtött forralt vizet vagy tiszta ivóvizet, tejet stb. (2. sz. rajz).

Miután a mérőpohárba enivalót és vizet töltött, dugja be a tápkábelt a konnektorbá.

Tegye be a tartályba az mixerkést (3. számú rajz).

A készüléket a magas vagy alacsony sebesség gombjának megnyomásával indítjuk el. Ahhoz, hogy az élelmiszerek jól és gyorsan tudjuk felaprítani, egyik kezünkkel tartjuk a tartályt (mérőpoharat), a másikkal pedig a készüléket mozgassuk fel-le. Amennyiben le akarjuk állítani a készüléket, engedjük fel a sebesség gombját (4. sz. rajz).

A munka befejezése után a készüléket húzza ki a hálózatról.

Figyelem: A tartozékok szünet nélküli üzemideje ne legyen hosszabb egy percnél!

A tökéletes eredmény érdekében ne használja a kést úgy, hogy nem merítette bele a folyadékba.

AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA

Ez a tartozékot hús, gyömbér, fokhagyma aprításához használhatja, illetve sárgarépa granulátum, chili szósz stb. készítéséhez is.

Tegye be az aprítókést az aprító tartályba (5. sz. rajz).

Javasoljuk, hogy az élelmiszereket megfelelő alakúra és méretűre vágja fel. Így például a hús 2x2x6 cm-es csíkokra vágja fel, a hagymát pedig 4-6 karikára stb. Az előkészített alapanyagokat tegye be az aprítóba, majd zárja le az aprító fedelét (6. sz. rajz).

Az aprító fedelével jól zárja le a turmixgép törzsét, majd kapcsolja rá a hálózatra és nyomja be a bekapcsoló gombot. Amikor az élelmiszer eléri a kívánt állapotot, engedje fel a kapcsoló gombját. A készülék ekkor leáll. Utolsó lépésként először húzza ki a készüléket, majd öntse át a feldolgozott élelmiszereket (7. sz. rajz).

Használati tippek:

A **TURBÓ** gombot főként hús aprításakor használja, mivel ekkor a művelet kb. 10 másodpercet vesz igénybe, a húsnak pedig jó íze lesz.

Az alacsony sebesség gombját sárgarépa, gyömbér, fokhagyma, és bors aprításához használja. Amennyiben kb. 15 másodperc alatt alacsonyabb sebességre kapcsolja át, jobb eredményt érhet el.

Legjobban aprítható húsfélék: zúzalék nélküli sovány marhahús, bőr és csont nélküli sovány sertéshús. A zsíros hús aránya ne legyen ki többet, mint az összes feldolgozandó hús egyötödét, ellenben ez hatással lesz az aprítás eredményére.

HABVERŐ HASZNÁLATA

A hajtókarrá tegye fel a habverőt, majd az egészet helyezze fel a mixer törzsére (8. sz. rajz).

A tartályba üssön bele 4-5 tojásfehérjét, majd tegye bele a habverőt. Kapcsolja rá a hálózatra, és kezdje el verni nagy sebességen. A hab felverődése után engedje fel a kapcsolót. A készülék ekkor leáll. A végén húzza ki a készüléket a hálózathoz (9. sz. rajz).

A hab akkor optimális állagú, ha a tartályt megfordítva a hab nem folyik ki.

Keverő melléklet

A mixert csak tejszín, tojásfehérje, tojássárgája, fagyalt felverésére, valamint könnyű sütemények és félkész desszertek keverésére használja.

Ne használja a készüléket folyamatosan hosszú ideig. Ez meghosszabbítja a motor élettartamát. 5 percnél hosszabb használat után a készüléket több mint 10 percig hűlni kell, mielőtt újra bekapcsolná.

1. Csatlakoztassa a keverőcsatlakozót a főegységhez
 2. Helyezze a keverőfejet a tartályba, és csak ezután nyomja meg a kapcsolót a készülék bekapcsolásához.
 3. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, majd válassza le a keverőcsatlakozót a főegységről.
- A legjobb eredmény érdekében ne mérőedényt használjon, hanem nagyobb, 12 cm átmérőjű edényt.

Személyes turmixgép

A következőkhöz tervezték:

- folyadékok keverése, pl. tejtermékek, szószok, gyümölcslevek, levesek, vegyes italok és koktélok.
- lágy hozzávalók keverése, kész hozzávalók ledarálása, pl. bébiételhez.

1. Csavarja rá a késtartót az üvegre
2. Ezután helyezze be és rögzítse a testet a késtartóba
3. Nyomja meg a gombot a készülék bekapcsolásához.
4. A sportpalackos turmixgépet függőleges helyzetben kell működtetni

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt. A késeket ne érintse!

A törzs megtörléséhez száraz konyhai rongyot használjon. A főegységet vízzel öblíteni vagy vízbe meríteni szigorúan tilos!

Fém- vagy műanyag keféket, háztartási súrolószereket, oldószereket vagy egyéb hasonló tisztítószereket a készülék tisztításához ne használjon, mivel megsérthetik a felületét!

A tápkábelen lévő szennyeződések puha, száraz ronggyal távolítsa el.

Az egyes tartozékok tisztítása

| TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA | SÚROLÁS | ÖBLÍTÉS | VÍZBEN VALÓ TISZTÍTÁS | MOSOGATÓ-GÉP | MEGJEGYZÉSEK |
|-----------------------|---------|---------|-----------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mixer kés | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ de csak f éjjel lefelé | Vízbe ne merítse Mosogató- gépben csak fejfelé lefelé  |
| Mérőpohár | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Habverő mechanizmusa | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Vízbe ne merítse |
| Habverő | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---------------------|---|---|---|---|------------------|
| Aprító fedele | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Vízbe ne merítse |
| Aprító | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Aprítókés | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Személyes turmixgép | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Vízbe ne merítse |
| Keverő melléklet | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Vízbe ne merítse |

Recepttáblázat

| ÉLELMISZER TÍPUSA | IDŐ | SEBESSÉG | KIEGÉSZÍTŐK |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|---------------------|
| Áztatott sárgarépa: 280g -Víz: 420g | 5" | MAX | Keverőgép |
| Áztatott sárgarépa: 240g -Víz: 360g | 5" | MAX | Személyes turmixgép |
| Kocka hús: 300 g | 10" | MAX | Chopper |
| Tojásfehérje: 4-5 tojás | 120" | MAX | Legyintés |
| Krém: 250 ml | 60-75" | MAX | Legyintés |
| 100 g vaj; 50 g cukor; 2 tojás; 16 g vaníliás cukor; 150 g liszt; 6 g sütőpor; 30 ml tej | 2" | MAX | Keverő melléklet |

HULLADÉKKEZELÉS



Ez a termék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19 / EU európai parlamenti és tanácsi irányelvnek (WEEE), amely meghatározza az Európai Unióban az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak ártalmatlanítására és újrahasznosítására vonatkozó jogi keretet. Ne dobja a terméket a szemétkébe. A már nem használt elektronikus és elektromos készülékeket vigye a legközelebbi gyűjtőhelyre.

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES MARCA ZELMER. NE DORIM SĂ FIȚI SATISFĂCUȚI ÎN URMA FOLOSIRII DISPOZITIVULUI.

AVERTIZARE

ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL, CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL DE UTILIZARE. PĂSTRAȚI-L ÎNTR-UN LOC SIGUR PENTRU A-L PUTEA FOLOSI PE VIITOR.

DESCRIERE

1. Buton de control al vitezei
- 2A. Buton de viteză mică
- 2B. Buton turbo de mare viteză
3. Unitatea principală
4. Tijă
5. Tocător
6. Blender personal
7. Accesoriu pentru amestecare
8. Bate
9. Pahar

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, producătorul, angajatul său de asistență tehnică sau alți specialiști cuaceleași calificări ar trebui să-l înlocuiască pentru a preveni un pericol.

Respectați duratele de funcționare ale accesoriilor specificate în secțiunile respective din instrucțiunile de utilizare.

Pentru a curăța dispozitivul, urmați instrucțiunile din secțiunea de curățare și întreținere a manualului.

Avertizare: O utilizare necorespunzătoare poate duce la leziuni!

Aveți grijă când utilizați lame ascuțite, când goliți recipientul și când curățați.

Aveți grijă când turnați lichid fierbinte în recipientul de amestecare, deoarece lichidul se poate revărsa din cauza acțiunii bruște a aburului.

Deconectați întotdeauna blenderul atunci când nu îl folosiți și înainte de asamblare, demontare sau curățare.

Opriți dispozitivul și deconectați-l de la rețea înainte de a schimba accesoriile sau de a atinge piesele care se mișcă

atunci când utilizați dispozitivul.

Dispozitivul nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați dispozitivul și cablul său la îndemâna copiilor.

Dispozitivele pot fi utilizate de către persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și sunt conștienți de riscurile implicate.

Copiii nu pot folosi dispozitivul ca jucărie.

NOTĂ: Pentru a evita pericolul resetării accidentale a decupajului termic, acest dispozitiv nu poate fi alimentat de un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un ceas, sau conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.

Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic. Nu este destinat să fie utilizat în aplicații precum:

- Personalul zonelor de bucătărie din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- Ferme.
- De către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial.
- Medii tip pensiune și mic dejun.

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

AVERTISMENT IMPORTANT

Acest aparat este destinat uzului casnic și nu trebuie niciodată utilizat în niciun caz pentru uz comercial sau industrial. Orice utilizare necorespunzătoare sau manipularea incorectă va anula garanția.

Înainte de a conecta dispozitivul la rețea, verificați dacă tensiunea de alimentare este aceeași cu cea indicată pe plăcuța tehnică a dispozitivului.

În timpul utilizării, cablul de alimentare nu trebuie să fie răsucit sau înfășurat în jurul produsului.

Nu folosiți, conectați sau deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare cu mâinile și/sau picioarele umede.

Pentru un rezultat perfect de amestecare cu lama, evitați utilizarea acestuia fără alimente.

Nu trageți de cablul de alimentare pentru a-l deconecta și nu îl folosiți pentru a transporta dispozitivul.

Deconectați imediat produsul de la rețea în caz de defecțiune sau deteriorare și contactați serviciul oficial de asistență tehnică. Pentru a evita orice pericol, nu desfaceți dispozitivul. Reparațiile sau alte operațiuni pe dispozitiv pot fi efectuate numai de către personalul tehnic calificat de la departamentul oficial de asistență tehnică a mărcii. Numai pentru uz interior.

Produsul este echipat cu un element de siguranță termică care este declanșat în caz de temperaturi anormale, mai ridicate. În cazul în care acest element s-a activat, deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească cel puțin 15 minute.

B&B TRENDS SL. nu se face responsabil de daunele care pot apărea în cazul persoanelor, animalelor sau obiectelor din cauza nerespectării acestor avertismente.

MANUAL DE UTILIZARE

MIXAREA FOLOSIND BUTONULUI DE VITEZĂ

Acest accesoriu poate fi folosit pentru a face dip-uri, sosuri, supe, maioneză, alimente și băuturi mixte pentru copii și vârstnici, shake-uri etc.

- Atașați baza blenderului pe corp și rotiți-o în direcția săgeții (Fig. 1).

Vă sugerăm să tăiați alimentele în cuburi de dimensiuni nu mai mari de 15 mm. Așezați alimentele care urmează să fie procesate în recipientul de măsurat și adăugați puțină apă fiartă rece sau apă potabilă curată, lapte etc. (Fig. 2)

După ce ați adăugat alimente și apă în recipientul de măsurare, conectați cablul de alimentare la priză.

Așezați blenderul în recipient (Fig. 3)

Dispozitivul se pornește apăsând butonul de viteză mare sau mică. Pentru a amesteca alimentele bine și rapid, trebuie să țineți recipientul cu o mână și să mutați dispozitivul în sus și în jos cu cealaltă mână.

Dacă doriți să opriți dispozitivul, trebuie să eliberați butonul de viteză (Fig. 4).

După utilizare, deconectați dispozitivul de la rețeaua de alimentare. Notă: Timpul de lucru neîntrerupt al accesoriilor nu trebuie să depășească un minut.

Pentru un rezultat perfect de amestecare cu lama, evitați utilizarea acestuia fără a o scufunda în lichid.

CUM SĂ UTILIZAȚI TOCĂTORUL

Acest accesoriu poate fi folosit pentru tocat carne, ghimbir, usturoi și pentru prepararea peletelor de morcovi, sos de chili etc.

Așezați lama tocătorului pe recipientul tocătorului (Fig.5)

Vă sugerăm să tăiați alimentele în formele și dimensiunile corecte. De exemplu, tăierea cărnii în benzi de 2 cm x 2 cm x 6 cm, tăierea cepei în 4-6 inele etc. Așezați mâncarea pregătită în tocător și închideți capacul tocătorului. (Fig. 6).

Fixați corpul cu capacul tocătorului, apoi conectați dispozitivul la sursa de alimentare și apăsați butonul de pornire. Când mâncarea atinge textura dorită, eliberați butonul de pornire. Dispozitivul se va opri. La final, mai întâi deconectați dispozitivul și apoi turnați alimentele procesate. (Fig. 7).

Instrucțiuni privind exploatarea:

Vă recomandăm să folosiți butonul TURBO mai ales atunci când tocați carnea, deoarece va dura aproximativ 10 secunde și va face ca gustul cărnii să fie foarte bun.

Viteza redusă este recomandată pentru măcinarea morcovilor, ghimbirului, usturoiului și piperului.

Comutarea modului de funcționare la viteză mică timp de aproximativ 15 secunde poate da rezultate mai bune.

Cele mai bune tipuri de carne pentru amestecare: carne de vită slabă fără tendoane, carne de porc slabă fără piele și oase. Proporția de carne grasă nu trebuie să depășească o cincime din toată carnea tocată, altfel va afecta rezultatul tocării.

CUM SĂ UTILIZAȚI TELUL

Așezați telul pe unitatea de acționare, apoi așezați totul în corpul blenderului (Fig. 8).

Puneți albușurile de la 4-5 ouă în recipient și apoi puneți telul în ele. Conectați la sursa de alimentare și bateți apăsând butonul de viteză mare. După formarea spumei, eliberați butonul. Dispozitivul se va opri.

La sfârșit deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare (Rys. 9).

Performanța optimă după amestecare este atunci când spuma din albușurile bătute nu iese când recipientul este întors cu susul în jos.

Atașament pentru amestecare

Folosiți mixerul doar pentru frișcă, albușuri, gălbenușuri, înghețată și amestecați prăjiturile ușoare și deserturile semipreparate.

Nu folosiți aparatul în mod continuu pentru o perioadă lungă de timp. Acest lucru va prelungi durata de viață a motorului. După o perioadă de utilizare mai mare de 5 minute, trebuie lăsat să se răcească mai mult de 10 minute înainte ca aparatul să poată fi pornit din nou.

1. Conectați accesoriul de amestecare la unitatea principală
2. Puneți accesoriul de amestecare în recipient și abia apoi apăsați comutatorul pentru a porni dispozitivul.
3. După utilizare, deconectați aparatul și apoi deconectați atașamentul de amestecare de la unitatea principală.

Pentru rezultate optime, nu folosiți o ceașcă de măsurat, ci un recipient cu un diametru mai mare de 12 cm.

Blender personal

Este conceput pentru:

- amestecarea lichidelor, de ex. produse lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, băuturi mixte și cocktailuri.
- amestecarea ingredientelor moi, măcinarea ingredientelor gata preparate, de ex. pentru mancarea bebelușilor.

1. Înșurubați suportul pentru cuțit pe sticlă
2. Apoi introduceți și blocați corpul în suportul pentru cuțit
3. Apăsați butonul pentru a porni dispozitivul.
4. Blenderul cu sticla sport trebuie operat în poziție verticală

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE


Deconectați cablul de alimentare înainte de curățare. Nu atingeți lama.

Folosiți o cârpă uscată de bucătărie pentru a șterge corpul dispozitivului. Este strict interzis să clătiți unitatea principală cu apă sau să o scufundați în apă.

Nu utilizați perii metalice sau de nailon, produse de uz casnic abrazive, diluanți sau alte produse de curățare similare pentru a curăța dispozitivul, deoarece acestea pot deteriora structura suprafeței acestuia.

Îndepărtați orice murdărie din cablul de alimentare cu o cârpă moale și uscată.

Cerințe de curățare pentru accesoriile individuale

| CURĂȚAREA ACCESORIILOR | FRECARE | CLĂTIRE | CURĂȚAREA PRIN SCUFUNDARE | MAȘINA DE SPĂLAT VASE | OBSERVAȚII |
|------------------------|---------|---------|---------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lama | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ doar în poziție de sus în jos | Nu introduceți în apă Mașina de spălat vase doar în poziția de sus în jos  |
| Recipient cu măsurare | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Mecanism de tel | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nu introduceți în apă |

| | | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|---|-----------------------|
| Tel | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Capacul zdrobitorului | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nu introduceți în apă |
| Zdrobitorul | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Lama zdrobitorului | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Blender personal | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nu introduceți în apă |
| Atașament pentru amestecare | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Nu introduceți în apă |

Tabel rețete

| ÎNCĂRCA | TIMP | VITEZĂ | ACCESORII |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-----------------------------|
| Morcov înmuiat: 280g -Apă: 420g | 5" | MAX | Blender |
| Morcov înmuiat: 240g -Apă: 360g | 5" | MAX | Blender personal |
| Cuburi de carne: 300 g | 10" | MAX | Chopper |
| Albus de ou: 4-5 oua | 120" | MAX | Tel |
| Crema: 250 ml | 60-75" | MAX | Tel |
| 100 g unt; 50 g zahăr; 2 oua; 16 g zahăr vanilat; 150 g făina; 6 g praf de copt; 30 ml lapte | 2 " | MAX | Atașament pentru amestecare |

RECICLAREA DISPOZITIVELOR ELECTRICE UZATE



Acest produs este conform cu Directiva Parlamentului European și a Consiliului 2012/19 / UE privind deșeurile care provin de la echipamentele electrice și electronice (DEEE), care stabilește cadrul legal obligatoriu în Uniunea Europeană pentru eliminarea și refolosirea dispozitivelor electronice și electrice folosite. Nu aruncați acest produs la gunoi. Duceți-l la cel mai apropiat punct de colectare al dispozitivelor electronice și electrice.

СПАСИБО ЗА ВАШ ВЫБОР БРЕНДА ZELMER. ЖЕЛАЕМ ВАМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УСТРОЙСТВОМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПО ПРИМЕНЕНИЮ. ХРАНИТЕ ЕЕ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ЕЮ МОЖНО БЫЛО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ В БУДУЩЕМ.

ОПИСАНИЕ

1. Ручка управления скоростью
- 2А. Кнопка низкой скорости
- 2В. Кнопка турбо-высокой скорости
3. Основной блок
4. Стержень
5. Измельчитель
6. Персональный блендер
7. Насадка для смешивания
8. Венчик
9. Стакан

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией во избежание возникновения какой-либо опасности.

Соблюдайте время работы принадлежностей, указанное в соответствующих разделах инструкции.

Для чистки действуйте согласно разделу «Уход и очистка» данной инструкции.

Внимание: возможно получение травмы в результате неправильного использования!

Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время чистки.

Будьте осторожны, если в блендер налить горячую жидкость, она может вылиться из прибора из-за внезапного появления пара.

Всегда отключайте блендер от источника питания, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети перед заменой принадлежностей или перед приближением к элементам, движущимся во время использования.

Данный прибор не должен использоваться детьми.

Храните прибор и кабель питания в недоступном для детей месте.

Данным прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или

умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если они делают это под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.

Детям запрещено играть с прибором.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Во избежание опасности из-за непреднамеренной переустановки термовыключателя, этот прибор не должен подключаться к внешнему коммутационному устройству, например, таймеру, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается электросетью.

Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Он не предназначен для использования в таких местах, как:

- Кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
- Фермерские дома.
- Клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях.
- Помещения типа «постель и завтрак».

Данный прибор предназначен для использования на максимальной высоте до 2000 м над уровнем моря.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Данный прибор предназначен для домашнего использования и ни при каких обстоятельствах не должен использоваться в коммерческих или промышленных целях. Любое неправильное использование или неправильное обращение с прибором делает гарантию недействительной.

Перед тем, как подключить прибор к сети, убедитесь, что напряжение в сети такое же, как указано на этикетке прибора.

Сетевой кабель не должен быть спутан или наматываться на прибор во время использования.

Не используйте, не подключайте и не отключайте прибор от сети мокрыми руками или мокрыми ногами.

Чтобы обеспечить герметизирующий эффект лезвия для взбивания, пожалуйста, не позволяйте лезвию для взбивания работать без нагрузки.

Не тяните за соединительный кабель, вынимая его из розетки, и не используйте его как ручку.

В случае поломки или повреждения немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в официальную службу технического обслуживания. Во избежание опасности не открывайте самостоятельно прибор. Только квалифицированный технический персонал официальной службы технического обслуживания торговой марки может выполнять ремонт или иное обслуживание, связанное с прибором.

Для использования только внутри помещений.

Прибор имеет терморегулятор, который срабатывает в случае аномально высоких температур. В случае срабатывания этого терморегулятора необходимо отключить изделие от сети и дать ему остыть не менее 15 минут.

Компания «**B&B TRENDS SL**» не несет ответственности за любой ущерб, который может быть нанесен людям, животным или предметам в результате несоблюдения этих предупреждений.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПРОЦЕДУРА СМЕШИВАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ

Данное приспособление отлично подходит для приготовления подливки, соуса, супа, майонеза, продуктов питания и смешанных напитков для детей и пожилых людей, молочного коктейля и т. д. - Вставьте хвостовик в корпус мотора и поверните его в направлении, указанном стрелкой (рис. 1).

Нарежьте продукты кубиками размером не более 15 мм, затем поместите их в стакан и залейте холодной кипяченой или питьевой водой, молоком и т. д. (рис. 2)

Залейте пищу и воду в стакан и включите кабель питания в розетку.

Поместите лезвие для взбивания в стакан (рис. 3).

Нажмите на кнопку низкой или высокой скорости для продолжения работы. Чтобы хорошо и быстро перемешать продукты, одной рукой держите стакан, а другой рукой держите основной блок, чтобы делать возвратно-поступательные движения вверх и вниз. Если вы хотите остановить взбивание, просто отпустите кнопку скорости (рис. 4)

После работы вытащите вилку из розетки.

Внимание: Время непрерывной работы приспособлений должно быть менее 1 минуты.

Чтобы обеспечить герметизирующий эффект лезвия для взбивания, пожалуйста, не позволяйте лезвию для взбивания работать без погружения в жидкость.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Данное приспособление отлично подходит для измельчения мяса, имбиря, чеснока, приготовления морковных чипсов, соуса чили и т. д.

Установите измельчающий нож в вал измельчителя (рис. 5).

Нарежьте продукты соответствующей формы и размера. Например: нарежьте мясо кусочками размером 2 см * 2 см * 6 см; нарежьте лук на 4-6 колец и т. д. Положите приготовленные продукты в измельчитель и закройте крышку измельчителя (рис.6).

Защелкните крышку измельчителя, повернув основной блок до щелчка, а затем подключите блендер к сети и нажмите кнопку переключения. После того, как продукты измельчатся до

ожидаемого эффекта, просто выключите кнопку переключателя, и прибор перестанет работать. Наконец, вы должны сначала отключить кабель питания, а затем вылить сбитые продукты (рис.7). Некоторые советы по эксплуатации:

При измельчении мяса следует использовать кнопку высокой скорости, особенно функцию турбо, так как это займет всего около 10 секунд, а мясная мякоть будет вкуснее.

При измельчении моркови, имбиря, чеснока и перца рекомендуется использовать кнопку низкой скорости. Переключитесь на низкую скорость для работы около 15 секунд, чтобы получить лучший эффект.

Лучший пищевой материал для переработки мяса: нежирная говядина без сухожилий, нежирная свинина без свиной кожи и костей. Доля жирного мяса не должна превышать пятой части всего куска измельчаемого мяса, иначе это повлияет на качество измельчения.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕНЧИК

Вставьте венчик для взбивания яичного белка, а затем закрепите его на основном блоке (рис. 8)

Добавьте в стакан 4-5 яиц, а затем поместите в него венчик. Подключите к сети и используйте кнопку высокой скорости для взбивания. Как только из яичного белка образовалась пена, выключите кнопку скорости, и прибор перестанет работать. Затем отключите кабель питания (рис. 9)

Оптимальная эффективность после смешивания: поставьте стакан вверх дном, чтобы проверить, вытекает ли жидкость из яичного белка.

Насадка для смешивания

Используйте миксер только для взбивания сливок, яичных белков, яичных желтков, мороженого и смешивания легких тортов и полуфабрикатов.

Не используйте прибор непрерывно в течение длительного периода времени. Это продлит срок службы мотора. После периода использования более 5 минут ему следует дать остыть более 10 минут, прежде чем прибор можно будет снова запустить.

1. Подключите насадку для смешивания к основному блоку
2. Поместите насадку для смешивания в емкость и только после этого нажмите выключатель, чтобы включить прибор.
3. После использования отключите прибор от сети, а затем отсоедините насадку для смешивания от основного блока.

Для достижения наилучших результатов используйте не мерный стакан, а емкость большего диаметра 12 см.



Персональный блендер

Предназначен для:

- смешивания жидкостей, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, смешанных напитков и коктейлей.
- смешивания мягких ингредиентов, измельчения готовых ингредиентов, например, для детского питания.

1. Накрутите держатель ножа на бутылку
2. Затем вставьте и зафиксируйте корпус в держателе ножа
3. Нажмите кнопку, чтобы включить устройство.
4. Блендер со спортивной бутылкой следует эксплуатировать в вертикальном положении

УХОД И ЧИСТКА

Перед чисткой выньте вилку кабеля питания из розетки. Не касайтесь острого лезвия.

Используйте сухую кухонную салфетку, чтобы протереть корпус прибора. Категорически запрещается ополаскивать основной блок водой или погружать его в воду.

Не используйте металлическую щетку, нейлоновую щетку, бытовые моющие средства, разбавители и

другие подобные чистящие средства для очистки этого прибора, так как они могут повредить структуру поверхности прибора.

Используйте мягкую сухую ткань, чтобы убрать грязь с кабеля питания.

Требования к чистке каждого функционального аксессуара

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ЧИСТКА | ЧИСТКА СКРЕБКОВ | ПРОМЫВАНИЕ | ПОГРУЖНАЯ ОЧИСТКА | ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА | ПРИМЕЧАНИЕ |
|-------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лезвие для взбивания | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ только в положении вверху или внизу | Не погружайте в воду Посудомоечная машина только в положении вверху или внизу  |
| Стакан | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Держатель для венчика | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не погружайте в воду |
| Венчик | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Крышка для измельчителя | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не погружайте в воду |
| Измельчитель | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Лезвие для измельчения | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не погружайте в воду |
| Насадка для смешивания | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не погружайте в воду |

Таблица рецептов

| ЗАГРУЗКА | ВРЕМЯ | СКОРОСТЬ | АКСЕССУАР |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|------------------------|
| Замоченная морковь: 280 г -Вода: 420 г | 5" | МАКС. | Блендер |
| Замоченная морковь: 240 г -Вода: 360 г | 5" | МАКС. | Персональный блендер |
| Мясо кубиками: 300 г | 10" | МАКС. | Измельчитель |
| Яичный белок: 4-5 яиц | 120" | МАКС. | Венчик |
| Сливки: 250 мл | 60-75" | МАКС. | Венчик |
| 100 г масла; 50 г сахара; 2 яйца; 16 г ванильного сахара; 150 г муки; 6 г разрыхлителя; 30 мл молока | 2" | МАКС. | Насадка для смешивания |

УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Это устройство соответствует Директиве Европарламента и Совета 2012/19/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

ПРЕДИ УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИЯТА ЗА УПОТРЕБА. СЪХРАНЯВАЙТЕ Я НА БЕЗОПАСНО МЯСТО, ЗА ДА МОЖЕТЕ ДА Я ПОЛЗВАТЕ В БЪДЕЩЕТО.

ОПИСАНИЕ

1. Копче за контрол на скоростта
- 2А. Бутон за ниска скорост
- 2В. Турбо бутон за висока скорост
3. Основен модул
4. Прът
5. Чопър
6. Персонален блендер
7. Приставка за смесване
8. Разбийте
9. Чаша

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, производителят, неговият агент за техническа поддръжка или други специалисти със същата квалификация трябва да го подменят, за да се предотврати опасност.

Спазвайте времето за експлоатация на аксесоарите, посочени в съответните им раздели в инструкциите за употреба.

За да почистите устройството, следвайте инструкциите в раздела за почистване и поддръжка от ръководството.

Предупреждение: Неправилната употреба може да причини нараняване!

Бъдете внимателни, когато използвате остри остриета, изпразвате съда и когато ги почиствате.

Бъдете внимателни, когато наливате гореща течност в каната за смесване, тъй като течността може да прелее поради внезапния ефект на парата.

Винаги изключвайте блендера от контакта, когато не

се използва и преди да го сглобите, разглобите или почистите.

Изключете устройството и го изключете от електрическата мрежа, преди да смените аксесоарите или да докоснете движещите се части, когато използвате устройството.

Устройството не трябва да се използва от деца.

Пазете устройството и неговия кабел на място, недостъпно за деца.

Устройствата могат да се използват от хора с намалени физически, сензорни или умствени

способности или без опит и знания, при условие че са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба и са наясно със свързаните рискове.

Децата нямат право да използват устройството като играчка.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да се избегне опасността от неволно нулиране на термичния прекъсвач, този уред не трябва да се хранва от външно превключващо устройство, като часовник, или да се свързва към верига, която редовно се включва и изключва.

Този уред е предназначен за използване в домакинството.

Не е предназначен за използване в приложения като:

- Кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди.
- Фермерски къщи.
- От клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди.
- Среди тип нощувка 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 в никакъв случай не трябва да се използва за търговски или промишлени цели. Всяка злоупотреба или неправилно боравене ще анулира гаранцията.

Преди да свържете устройството към електрическата мрежа, проверете дали захранващото напрежение е същото, както е посочено на табелката с данни на устройството.

Когато използвате устройството, захранващият кабел не трябва да се заплита или обвива около него.

Не използвайте, не свързвайте и не изключвайте устройството от електрическата мрежа с мокри ръце и / или крака.

За идеален резултат от пасирането с помощта на острието избягвайте да го използвате без храна.

Не дърпайте захранващия кабел, за да го разкачите и не го използвайте за носене на устройството.

Незабавно изключете уреда от електрическата мрежа в случай на авария или повреда и се свържете с официалния отдел за техническа поддръжка. За да избегнете риска от опасност, не отваряйте устройството. Само квалифициран персонал на официалния отдел за техническа поддръжка на марката трябва да извършва ремонт или процедури на устройството.

Уредът може да бъде използван само на закрито.

Уредът е оборудван с термозащитно реле, което се задейства в случай на необичайни по-високи температури. Ако релето се задейства, изключете устройството от захранването и го оставете да се охлади за поне 15 минути.

B&B TRENDS SL. не носи отговорност за щети, причинени от хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

БЛЕНДИРАНЕ С ПОМОЩТА НА ВЪРТЯЩИЯ БУТОН ЗА СКОРОСТ

Този аксесоар може да се използва за приготвяне на дипове, сосове, супи, майонеза, храни и смесени напитки за деца и възрастни хора, млечни шейкове и др.

- Прикрепете основата на пасатора към корпуса и го завъртете по посока на часовниковата стрелката (фиг. 1).

Предлагаме да нарежете храната на кубчета с размер не по-голям от 15 мм. Поставете храната, която ще се обработва, в мерителния съд и добавете малко студена преварена вода или чиста питейна вода, мляко и др. (Фиг. 2).

След като добавите храна и вода към мерителния съд, свържете захранващия кабел към контакта.

Поставете острието за смесване в съда (фиг. 3)

Устройството се стартира чрез натискане на бутона за висока или ниска скорост. За да смесите храната добре и бързо, задръжте съда с едната ръка и преместете уреда нагоре и надолу с другата ръка. Ако искате да спрете устройството, освободете бутона за скорост (фиг. 4).

След работа изключете устройството от електрическата мрежа.

Забележка: Времето за непрекъсната работа на аксесоарите трябва да бъде по-малко от една минута.

За идеален резултат от пасирането с помощта на острието избягвайте да го използвате, без да го потапяте в течност.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ЧОПЪРА

Този аксесоар може да се използва за нарязване на месо, джинджифил, чесън и за приготвяне на пелети от моркови, чили сос и др.

Поставете острието на върху съда на чопъра (фиг. 5).

Предлагаме да нарежете храната в правилните форми и размери. Например филийки 2 см x 2 см x 6 см ленти месо, нарежете лука на 4-6 пръстена и т.н. Поставете готовата храна в чопъра и

затворете капака (фиг. 6).

Щракнете здраво корпуса на смесителя заедно с капака на чопъра, след това свържете

устройството към захранването и натиснете превключвателя. Когато храната достигне желаната текстура, пуснете бутона. Устройството ще спре да работи. Накрая първо изключете уреда от контакта и след това изсипете преработената храна (Фиг. 7).

Съвети за експлоатация:

Препоръчваме да използвате бутона TURBO, особено при пасиране на кайма, тъй като това ще отнеме около 10 секунди и ще направи вкуса на месото много добър.

Бутонът за ниска скорост се препоръчва за нарязване на моркови, джинджифил, чесън и черен пипер. Превключването на работния режим на ниска скорост за около 15 секунди може да даде по-добри резултати.

Най-добрите видове месо за блендиране: не мазно говеждо без сухожилия, не мазно свинско без кожа и кости. Процентът на мазното месо не трябва да надвишава една пета от цялата кайма, в противен случай това ще повлияе на резултата от каймата.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ БЪРКАЛКАТА

Поставете бъркалката върху устройството, след това поставете всичко в корпуса на смесителя (фиг. 8).

Поставете белтъците от 4-5 яйца в съда и след това поставете бъркалката в тях. Свържете уреда към захранването и бъркайте с помощта на бутона за висока скорост. След образуване на пяна, освободете бутона за. Устройството ще спре да работи. Накрая изключете уреда от захранването (фиг. 9).

Оптималният резултат от пасирането е, когато пяната на разбитите белтъци не излиза, когато контейнерът се обърне с главата надолу.

Приставка за смесване

Използвайте миксера само за разбиване на сметана, белтъци, жълтъци, сладолед и бъркане на леки сладкиши и полуготови десерти.

Не използвайте уреда непрекъснато за дълъг период от време. Това ще удължи живота на мотора. След период на използване от повече от 5 минути, трябва да се остави да се охлади за повече от 10 минути, преди уредът да може да се стартира отново.

1. Свържете приставката за смесване към основното устройство
2. Поставете приставката за смесване в контейнера и едва тогава натиснете бутона, за да включите уреда.
3. След употреба изключете уреда от контакта и след това изключете приставката за смесване от основното устройство.

За най-добри резултати не използвайте мерителна чаша, а съд с по-голям диаметър от 12 см.

Персонален блендер

Предназначен е за:

- смесване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, смесени напитки и коктейли.
- смесване на меки съставки, смилане на готови съставки, напр. за бебешка храна.

1. Завийте държача на ножа върху бутилката
2. След това поставете и заключете тялото в държача на ножа
3. Натиснете бутона, за да включите устройството.
4. Блендерът със спортна бутилка трябва да работи във вертикално положение

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Изключете захранващия кабел преди почистване. Не докосвайте острието.

Използвайте суха кухненска кърпа, за да избършете корпуса на уреда. Строго е забранено основното устройство да се изплаква с вода или да се потапя във вода.

Не използвайте метални или найлонови четки, абразивни домакински продукти, разреждатели или други подобни почистващи продукти за почистване на уреда, тъй като те могат да повредят

повърхностната структура.

Отстранете замърсяванията от захранващия кабел с мека, суха кърпа.

Изисквания за почистване на отделни аксесоари

| ПОЧИСТВАНЕ НА АКСЕСО-АРИТЕ | ТЪРКАНЕ | ИЗПЛА-КВАНЕ | ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПОТАПЯНЕ | МИЯЛНА МАШИНА | ЗАБЕЛЕЖКИ |
|----------------------------|---------|-------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Миксиращо острие | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ само в изправено положение | Не потапяйте във вода Миялна само в изправено положение  |
| Измервателен съд | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Механизъм на бъркалката | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не потапяйте във вода |
| Бъркалка | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Капак на чопъра | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не потапяйте във вода |
| Чопър | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Нож за раздробяване | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Персонален блендер | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не потапяйте във вода |
| Приставка за смесване | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не потапяйте във вода |

Таблица с рецепти

| СЪСТАВКА | ВРЕМЕ | СКОРОСТ | АКСЕСОАР |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|-----------------------|
| Накиснат морков: 280гр -Вода: 420гр | 5" | МАКС. | Блендер |
| Накиснат морков: 240гр -Вода: 360гр | 5" | МАКС. | Персонален блендер |
| Месо на кубчета: 300гр | 10" | МАКС. | Чопър |
| Яйчен белтък: 4-5 яйца | 120" | МАКС. | Разбийте |
| Сметана: 250мл | 60-75" | МАКС. | Разбийте |
| 100 г масло; 50 г Захар; 2 яйца; 16 г ванилова захар; 150 г брашно; 6 г бакпулвер; 30 мл мляко | 2 " | МАКС. | Приставка за смесване |

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директивата на Европейския парламент и на Съвета 2012/19 / ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО), която определя правната рамка на Европейския съюз за обезвреждане и повторна употреба на отпадъци от електронно и електрическо оборудване. Не изхвърляйте този продукт на боклука. Занесете отпадъчните електронни и електрически устройства до най-близкия пункт за събиране.

ДЯКУЄМО ЗА ВАШ ВИБІР БРЕНДУ ZELMER. БАЖАЄМО ВАМ ІЗ ЗАДОВОЛЕННЯМ КОРИСТУВАТИСЬ ПРИСТРОЄМ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ. ЗБЕРІГАЙТЕ ЇЇ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ТОГО, ЩОБ НЕЮ МОЖНА БУЛО КОРИСТУВАТИСЬ У МАЙБУТНЬОМУ.

ОПИС

1. Ручка регулювання швидкості
- 2А. Кнопка низької швидкості
- 2В. Турбо кнопка високої швидкості
3. Основний блок
4. Стрижень
5. Січкаря
6. Персональний блендер
7. Насадка для змішування
8. Збиваємо
9. Стакан

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісним агентом або особами з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути будь-якої небезпеки.

Дотримуйтесь часу роботи приладу: він зазначений у відповідних розділах інструкції.

Для чищення дійте відповідно до інструкцій розділу «Догляд та чищення» цієї інструкції.

Увага: в результаті неправильного використання можливе отримання травми!

Будьте обережні при поводженні з гострими різальними лезами, під час випорожнення чаші та чищення.

Будьте обережні: якщо у блендер налити гарячу рідину, вона може вилитися з приладу через раптову появу пари.

Завжди від'єднуйте блендер від джерела живлення, якщо він залишений без нагляду, а також перед складанням,

розбиранням або чищенням.

Вимикайте прилад і відключайте його від мережі перед заміною частин або наближенням до елементів, що рухаються під час використання.

Цей прилад не повинен використовуватися дітьми.

Зберігайте прилад і кабель живлення в недоступному для дітей місці.

Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або без належного досвіду використання та знань, якщо вони роблять це під наглядом або пройшли інструктаж із безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з ним небезпеки.

Дітям заборонено гратися із приладом.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Щоб уникнути небезпеки через ненавмисну зупинку роботи термовимикача, цей прилад не слід під'єднувати до зовнішнього комутаційного пристрою, наприклад таймера, або підключати до ланцюга, який регулярно вмикається і вимикається електромережею.

Цей прилад призначений для використання в побуті. Він не призначений для використання в таких програмах, як:

- Кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- Фермерські будинки.
- Клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях.
- Середовище типу „ліжко та сніданок”.

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

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей прилад призначений для домашнього використання і за жодних обставин не повинен використовуватися в комерційних або промислових цілях. Будь-яке неправильне використання або неправильне поводження з приладом робить гарантію недійсною.

Перш ніж підключити прилад до мережі, перевірте, чи напруга в мережі така сама, як зазначено на маркуванні приладу.

Мережевий кабель не повинен бути сплутаним або обмотаним довкола приладу під час використання.

Не використовуйте, не під'єднуйте і не від'єднуйте приладу від мережі мокрими руками або мокрими ногами.

Щоб забезпечити герметизувальний ефект леза для збивання, будь ласка, не дозволяйте лезу для збивання працювати без навантаження.

Не тягніть за кабель, виймаючи його з розетки, і не використовуйте його як ручку.

У разі поломки або пошкодження негайно вимкніть прилад від мережі і зверніться в офіційну службу технічного обслуговування. З метою уникнення небезпеки не відкривайте самостійно приладу. Тільки кваліфікований технічний персонал офіційної служби технічного обслуговування торгової марки може виконувати ремонт або інше обслуговування, пов'язане з приладом.

Для використання тільки всередині приміщення.

Прилад має терморегулятор, який спрацює в разі аномально високих температур. У разі спрацювання цього терморегулятора необхідно відключити прилад від мережі і дати йому охолонути не менш ніж 15 хвилин.

Компанія «B&B TRENDS SL.» не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть бути завдані людям, тваринам або предметам внаслідок недотримання цих попереджень.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

Збивання ЗА ДОПОМОГОЮ РУЧКИ РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

Це приладдя чудово підходить для приготування підливи, соусу, супу, майонезу, продуктів харчування та змішаних напоїв для дітей та людей похилого віку, молочного коктейлю і т. д.

- Вставте хвостовик у корпус мотора і поверніть його в напрямку стрілки (рис. 1).

Наріжте продукти кубиками розміром не більш ніж 15 мм, потім помістіть їх у склянку і залийте холодною кип'яченою або питною водою, молоком і т. д. (рис. 2)

Залийте їжу і воду у склянку та увімкніть кабель живлення в розетку.

Помістіть лезо для збивання у склянку (рис. 3).

Натисніть на кнопку низької або високої швидкості для продовження роботи. Щоб добре і швидко збити продукти, однією рукою тримайте склянку, а іншою рукою тримайте основний блок, щоб робити зворотню поступальні рухи вгору і вниз. Якщо ви хочете зупинити процес збивання, просто відпустіть кнопку швидкості (рис. 4).

Після роботи витягніть вилку з розетки.

УВАГА: Час безперервної роботи приладу повинен бути меншим ніж 1 хвилина.

Щоб забезпечити герметизувальний ефект леза для збивання, будь ласка, не дозволяйте лезу для збивання працювати без занурення у рідину.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОДРІБНЮВАЧ

Це приладдя чудово підходить для подрібнення м'яса, імбиру, часнику, приготування морквяних чіпсів, соусу чилі і т. д.

Встановіть подрібнювальний ніж в вал подрібнювача (рис. 5).

Наріжте продукти відповідної форми і розміру. Наприклад: наріжте м'ясо шматочками розміром 2 см * 2 см * 6 см; наріжте цибулю на 4-6 кілець і т. д. Покладіть приготовані продукти в подрібнювач і закрийте кришку подрібнювача (рис. 6).

Закрийте кришку подрібнювача, повернувши основний блок до клацання, а потім під'єднайте блендер до мережі і натисніть кнопку перемикача швидкості. Після того, як продукти подрібняться до очікуваного ефекту, просто вимкніть кнопку перемикача, і прилад перестане працювати. І, нарешті, ви маєте спочатку відключити кабель живлення, а потім вилити збиті продукти (рис. 7).

Деякі поради з експлуатації:

При подрібненні м'яса слід використовувати кнопку високої швидкості, особливо функцію турбо: так це займе всього лише близько 10 секунд, а м'ясна м'якоть буде смачніша.

При подрібненні моркви, імбиру, часнику і перцю рекомендується використовувати кнопку низької швидкості. Перемкніться на низьку швидкість і працюйте близько 15 секунд, щоб отримати найкращий ефект.

Кращі види м'яса для переробки: нежирна яловичина без сухожилля, нежирна свинина без шкіри і кісток. Частка жирного м'яса не повинна перевищувати п'ятої частини всього шматка м'яса, який подрібнюється, інакше це вплине на якість подрібнення.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ВІНЧИК

Вставте вінчик для збивання яєчного білка, а потім закріпіть його в основному блоці (рис. 8)

Додайте у склянку 4-5 яєць, а потім помістіть у нього вінчик. Підключіть до мережі і використовуйте кнопку високої швидкості для збивання. Щойно з яєчного білка утвориться піна, вимкніть кнопку швидкості, і прилад перестане працювати. Потім витягніть штекер (рис. 9)

Оптимальна ефективність після збивання: перекиньте склянку догори дном, щоб перевірити, чи витікає рідина з яєчного білка.

Насадка для змішування

Використовуйте міксер лише для збивання вершків, яєчних білків, жовтків, морозива та змішування легких тістечок і напівфабрикатів десертів.

Не використовуйте прилад безперервно протягом тривалого часу. Це продовжить термін служби мотора. Після періоду використання більше 5 хвилин його слід залишити для охолодження більше 10 хвилин, перш ніж можна буде знову запустити прилад.

1. З'єднайте насадку для змішування з основним блоком
 2. Помістіть насадку для змішування в ємність і лише потім натисніть перемикач, щоб увімкнути прилад.
 3. Після використання вимкніть прилад, а потім від'єднайте насадку для змішування від основного блоку.
- Для досягнення найкращих результатів використовуйте не мірну чашку, а ємність більшого діаметру 12 см.

Персональний блендер

Призначений для:

- змішування рідин, напр. молочні продукти, соуси, фруктові соки, супи, змішані напої та коктейлі.
- змішування м'яких інгредієнтів, подрібнення готових інгредієнтів, напр. для дитячого харчування.

1. Прикрутіть тримач ножа до пляшки
2. Потім вставте та зафіксуйте корпус у тримачі ножа
3. Натисніть кнопку, щоб увімкнути пристрій.
4. Блендер зі спортивною пляшкою повинен працювати у вертикальному положенні

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Перед чищенням вийміть вилку з розетки. Не торкайтеся гострого леза.

Використовуйте суху кухонну серветку, щоб протерти корпус приладу. Категорично забороняється обполіскувати основний блок водою або занурювати його в воду.

Не використовуйте металеву щітку, нейлонову щітку, побутові мийні засоби, розчинники та інші подібні очисні засоби для очищення цього приладу, оскільки вони можуть пошкодити структуру

поверхні приладу.

Протріть сухою м'якою тканиною, щоб прибрати бруд з кабелю живлення.

Вимоги до чищення кожного функціонального аксесуара

| ПРИЛАДДА ТА ЧИЩЕННЯ | ЧИЩЕННЯ СКРЕБКОМ | ПРОМИ-ВАННЯ | ЧИЩЕННЯ З ЗАНУРЕННЯМ У ВОДУ | ПОСУДОМИЙНА МАШИНА | ПРИМІТКА |
|-------------------------|------------------|-------------|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лезо для збивання | ✓ | ✓ | ✗ | ✓ тільки в положенні вгорі або внизу | Не занурюйте у воду Посудомийна машина тільки в положенні вгорі або внизу  |
| Тримач для вінчика | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Вінчик | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не занурюйте у воду |
| Кришка для подрібнювача | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Подрібнювач | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не занурюйте у воду |
| Измельчитель | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Лезо для подрібнення | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Персональний блендер | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не занурюйте у воду |
| Насадка для змішування | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | Не занурюйте у воду |

Таблиця рецептів

| ЗАВАНТАЖЕННЯ | ЧАС | ШВИДКІСТЬ | АКСЕСУАР |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|------------------------|
| Мочена морква: 280г -Вода: 420г | 5" | МАКС. | блендер |
| Мочена морква: 240г -Вода: 360г | 5" | МАКС. | Персональний блендер |
| М'ясо кубиками: 300 г | 10" | МАКС. | Чоппер |
| Ячний білок: 4-5 яєць | 120" | МАКС. | Збийте |
| Вершки: 250 мл | 60-75" | МАКС. | Збийте |
| 100 г вершкового масла; 50 г цукру; 2 яйця; 16 г ванільного цукру; 150 г борошна; 6 г розпушувача; 30 мл молока | 2 " | МАКС. | Насадка для змішування |

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Цей пристрій відповідає Директиві Європарламенту і Ради 2012/19/UE про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE), в якій визначаються правові межі, що діють у Євросоюзі і стосується ліквідації та повторного використання вживаних електронних і електричних пристроїв.

Не викидайте цей пристрій у сміття. Його необхідно віддати до найближчого пункту збирання використаних електронних і електричних пристроїв.

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

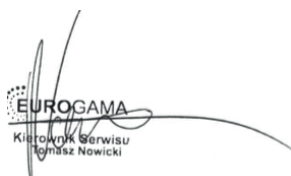
1. Niniejsza gwarancja udzielana jest przez dystrybutora, Eurogama sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Aleje Jerozolimskie 200/225, 02-486 Warszawa, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Miasta Stołecznego Warszawy w Warszawie, XIV 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 giętkie,
 - 8) uszkodzenia powstałe w wyniku wylądowań 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 wskazanego 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

ГАРАНТІЙНА КАРТА

Назва і вид виробу:

Серія

УМОВИ ГАРАНТІЇ

1. 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.
2. Дефекти, що виникли з вини виробника, виявлені протягом гарантійного терміну, можуть бути усунені тільки авторизованим сервісним центром протягом 14 днів.
3. Після отримання товару та перевірки дієвості заявки в Авторизованому сервісному центрі, продукт підлягає ремонту або при неможливості проведення ремонту - обміну на аналогічний.
4. Якщо необхідно замінити товар на новий, кінцевий покупець отримує аналогічний від Продавця або дистриб'ютора, а якщо неможливо замінити обладнання, відшкодування від Продавця.
5. Механічні пошкодження товару розглядаються пошкодження, які виникли з вини користувача і не підлягають гарантійному ремонту. Пограблення рідких, сторонніх предметів, комах, інші порушення 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.
6. Умово прийняття обладнання на гарантійне 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.

7. 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.

8. 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**
9. Звертаємо 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**.

Правила приймання техніки в ремонт

У випадку, коли прилад вивозов 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.

1. Прикласти до товару документ, що підтверджує дату придбання. Це може бути рахунок-фактура, чек.
2. Перевірити наявність коректно заповненого гарантійного талона (всі поля - дата покупки, назва моделі, серійний номер товару).
3. Прилад має бути чистим. Необхідно видалити всі забруднення (пил, бруд) та/або залишки їжі, моделі та/або техніки призначеної для роботи з продуктами.
4. Додати короткий опис несправності/дефекту.
5. Виріб повинен бути ретельно упакований у заводську або іншу упаковку, яка повинна забезпечити збереження та цілісність товару у процесі доставки в сервіс.

Доставка побутової техніки Zeimer до сервісних центрів здійснюється транспортними компаніями Нова Пошта або Міст Експрес. Шановні споживачі, звертаємо Вашу увагу, що згідно пункту 5 статті 8 "Закону України про захист прав споживачів", доставля великогабаритних товарів і товарів вагою понад 5 кг, 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 зареєстроване 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 Трейдс Ес. Ел., Катовиці, Європа Sp. z o.o. 24 ПЛ. Акі., Са Н'Олмер, 06130, Стр. Терпетау де Морода (Барселона), Іспанія; Єврогама Ст. з.о.о., Алес Брозиліньські 200/225, 02-486, Варшава, Польща.

Пропозиції скерті 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 відірвання лише одного талона гарантійної картки.

| |
|--------------------------------------------------------------|
| Заповнюється продавцем разом зі розділами гарантійних карток |
| УВАГА! Розбірливо заповніть кулявкою ручкою! |
| Печатка місця продажу |
| Дата продажу - підпис продавця |

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, republicată, precum și cu modificările introduse de OUG174/2008. **ATENȚIE!** Consumatorul are dreptul la măsuri corective din partea vânzătorului, fara costuri, in caz de neconformitate a bunurilor, iar aceste măsuri corective nu sunt afectate de prezenta garantie comerciala. 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 măsura reparatorie, repararea produsului sau înlocuirea acestuia, în fiecare caz fără 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 măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără 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 REPARATIEI | 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 obișnuit modul de folosire al produsului, inclusiv zgărieturi 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, învelșuri, 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 garantiei comerciale

Pentru a putea beneficia de prezenta garantie comerciala, consumatorul se poate prezenta fizic in magazinul de unde a fost achizitionat 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 garantie. **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.**

DISTRIBUITOR: 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 nevztahuje 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 garantálja 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 kitöltötték,

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 üzlethez, 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 proporționată. 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 запчастей, 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/EC 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 блендер / Ръчен блендер

SERIES: ZHB. MOD: ZHB4753 VARIO

220-240V~ 50-60Hz, nom. 1400W, max. 1800W

TYPE: BP01142D-16

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24 · Pl. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · Spain

01/2025