

ZHB6500 GENIUS

zelmer



ZHB6500 GENIUS

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
Blender ręczny

EN USER MANUAL
Hand Blender

DE BENUTZERHANDBUCH
Stabmixer

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Tučový mixér

SK NÁVOD NA UOBSLUHU
Tučový mixér

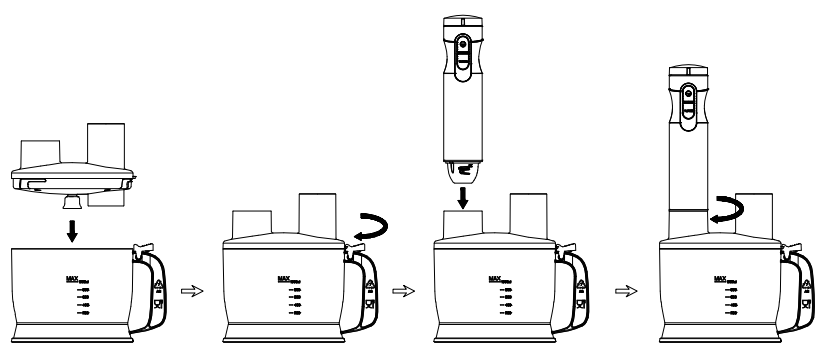
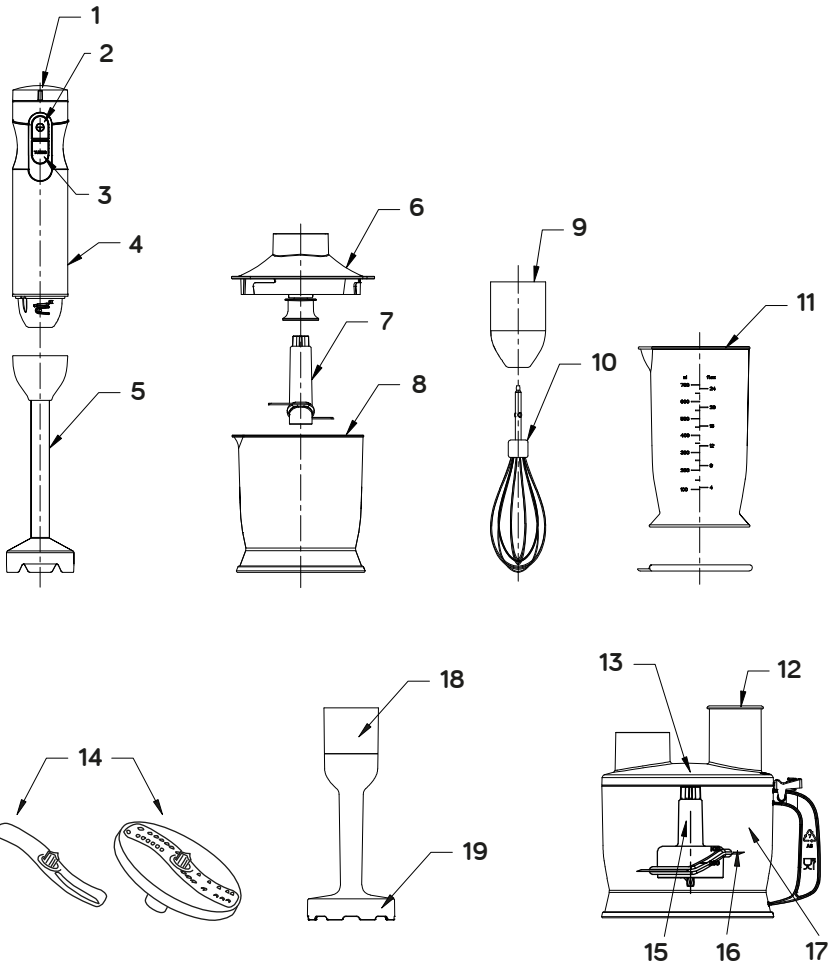
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Botmixer

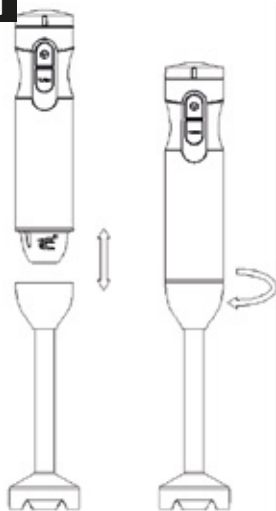
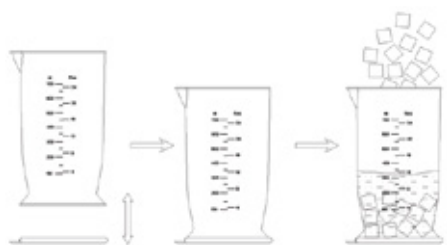
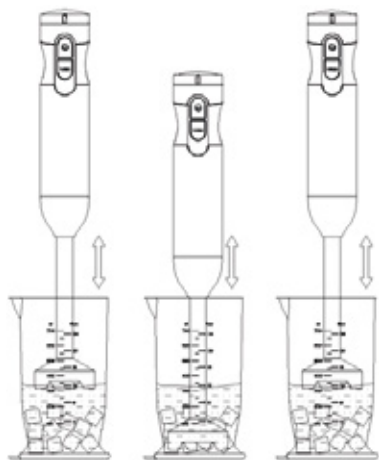
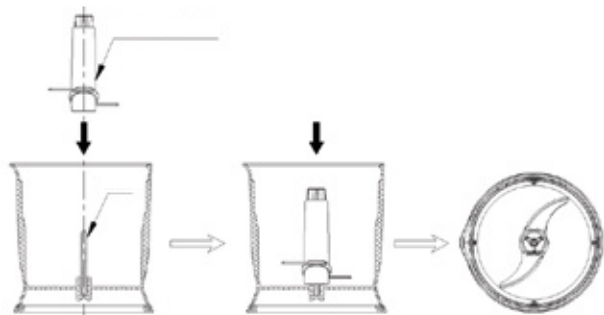
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Mixer vertical

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Ручной блендер

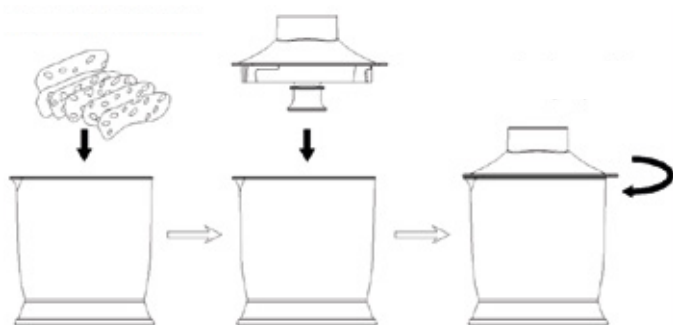
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Ръчен блендер

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
Ручний блендер

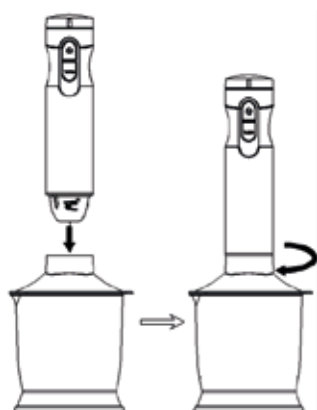


RYS. 1**RYS. 2****RYS. 3****RYS. 4****RYS. 5**

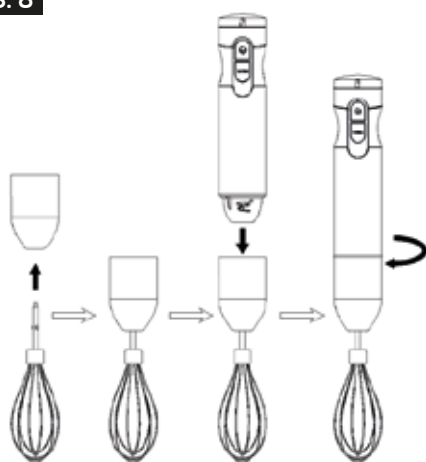
RYS. 6



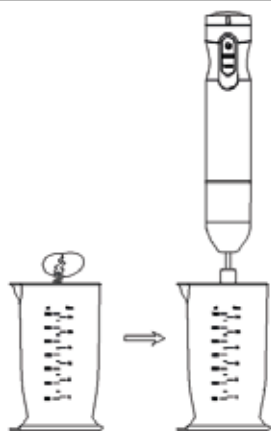
RYS. 7



RYS. 8



RYS. 9



DZIĘKUJEMY, ŻE ZDECYDOWALI SIĘ PAŃSTWO NA ZAKUP BLENDERA ZELMER. MAMY NADZIEJĘ, ŻE PRODUKT SPEŁNI PAŃSTWA OCZEKIWANIA.

OSTRZEŻENIE

Przed użyciem produktu należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Należy ją przechowywać w bezpiecznym miejscu do użytku w przyszłości.

OPIS

- 1 Pokrętko regulacji prędkości
- 2 Przycisk niskiej prędkości / dostosowanie prędkości
- 3 Przycisk bardzo wysokiej prędkości TURBO
- 4 Korpus blendera
- 5 Stopa blendera z ostrzem blendującym
- 6 Pokrywa rozdrabniacza
- 7 Ostrze rozdrabniacza
- 8 Pojemnik rozdrabniacza
- 9 Mechanizm trzepaczki
- 10 Trzepaczka
- 11 Pojemnik z miarką
- 12 Otwór malaksera z popychaczem
- 13 Pokrywa malaksera
- 14 Tarcza do szatkowania, krojenia, rozdrabniania
- 15 Trzpień malaksera
- 16 Ostrze rozdrabiające
- 17 Pojemnik malaksera
- 18 Korpus przystawki do puree
- 19 Przystawka do puree

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, producent, jego pracownik działu wsparcia technicznego lub inni specjaliści o równoważnych kwalifikacjach powinni go wymienić, żeby zapobiec zagrożeniom.

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

Aby wyczyścić urządzenie, należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w części instrukcji poświęconej czyszczeniu i konserwacji.

Ostrzeżenie: Nieprawidłowe użytkowanie grozi obrażeniami!

Należy zachować ostrożność podczas korzystania z ostrzy, opróżniania pojemnika i podczas czyszczenia.

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

Zawsze należy odłączyć mikser od zasilania, kiedy nie jest w użyciu, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci przed wymianą jakichkolwiek akcesoriów lub przed koniecznością dotknięcia części, które poruszają się w trakcie korzystania z urządzenia.

Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i kabel do niego należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związanego z tym ryzyka.

Dzieci nie mogą używać urządzenia jako zabawki.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i pod żadnym pozorem nie należy go używać do celów komercyjnych lub przemysłowych. Wszelkie nieprawidłowe użytkowanie lub nieprawidłowe obchodzenie się z urządzeniem spowoduje unieważnienie gwarancji.

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

W trakcie korzystania z urządzenia kabel zasilający nie może być zaplątany ani owinięty wokół urządzenia.

Nie używać urządzenia, nie podłączać go lub odłączać od sieci, mając mokre ręce i/lub stopy.

Nie ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia go i nie używać go do przenoszenia urządzenia.

W przypadku jakiegokolwiek awarii lub uszkodzenia natychmiast odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym działem wsparcia technicznego. Aby zapobiec ryzyku i zagrożeniom, nie otwierać urządzenia. Naprawy lub inne operacje dotyczące urządzenia może wykonywać tylko wykwalifikowany personel techniczny z oficjalnego działu wsparcia technicznego marki.

Eurogama SP. Z O.O. nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub uszkodzenia, które mogą wystąpić u ludzi, zwierząt lub przedmiotów w wyniku nieprzestrzegania powyższych ostrzeżeń.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

BLENDOWANIE Z UŻYCIEM POKRĘTŁA PRĘDKOŚCI

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

1. Zainstalować stopę blendera z ostrzem blendującym naciskając oba przyciski sprzęgające na korpusie blendera do czasu unieruchomienia (Rys. 1)

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

Umieść podstawkę pod pojemnikiem i dodaj żywność i wodę do pojemnika

3. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej

4. Umieścić blender w pojemniku (Rys. 3)

5. Urządzenie uruchamiamy naciskając przycisk wysokiej lub niskiej prędkości. Aby żywność zblendować dobrze i szybko, należy jedną ręką trzymać pojemnik a drugą ręką wykonywać urządzeniem ruchy w górę i w dół. Jeśli chcemy zatrzymać urządzenie należy nacisnąć przycisk przełącznika. (Rys. 4)

6. Po pracy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Uwaga

- Nieprzerwany czas pracy nie powinien być dłuższy niż jedna minuta.
- Dla uzyskania idealnego efektu miksowania 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.

1. Umieścić ostrze rozdrabniacza w pojemniku rozdrabniacza (Rys. 5)

2. 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 przygotowaną żywność w rozdrabniaczu i zamknąć pokrywę rozdrabniacza. (Rys. 6)

3. Dobrze zatrzasknąć korpus z pokrywą rozdrabniacza, a następnie podłączyć urządzenie do zasilania i wcisnąć przełącznik. Kiedy żywność osiągnie pożądaną teksturę, zwolnić przycisk przełącznika. Urządzenie przestanie pracować. Na końcu, najpierw odłączyć urządzenie z zasilania, a następnie przelać

przetworzoną żywność. (Rys. 7)

Wskazówki dotyczące eksploatacji:

Przycisku wysokiej prędkości TURBO można używać przy rozdrabnianiu mięsa, wystarczy 10 sekund aby mięso smakowało lepiej.

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

Najlepszy materiał mięsny do przetwarzania: chuda wołowina bez ścięgien, chuda wieprzowina bez skóry i kości. Proporcja tłustego mięsa nie powinna przekraczać jednej piątej całego rozdrabnianego mięsa, w innym przypadku wpłynie na wynik rozdrabniania.

JAK KORZYSTAĆ Z TRZEPACZKI

1. Umieścić trzepaczkę w mechanizmie trzepaczki, a następnie umieścić całość na korpusie blendera. (Rys. 8)

2. Umieścić białka jajek z 4-5 jaj w pojemniku, a następnie umieścić w nich trzepaczkę. Podłączyć do zasilania i ubijać z użyciem przycisku wysokiej prędkości TURBO. Po uformowaniu piany, zwolnić przycisk przełącznika. Urządzenie przestanie pracować. Na końcu odłączyć urządzenie z zasilania. (Rys. 9)

Wskazówka:

Optymalna wydajność po miksowaniu: odwrócić kubek do góry nogami, białko jajka w postaci płynnej nie powinno wypływać.

JAK KORZYSTAĆ Z MALAKSERA

To urządzenie służy do szatkowania, krojenia i ścierania marchwi, ogórków i innych kruchych i twardych warzyw i owoców.

1. Zamontować tarczę do szatkowania, krojenia i ścierania na trzpieniu malaksera, a następnie włożyć ją do malaksera.

2. W pierwszej kolejności zamontować na pojemniku malaksera pokrywę i zablokować ją poprzez przekręcenie, a w kolejnym kroku na pokrywie zamontować korpus blendera i zablokować go poprzez przekręcenie.

Wskazówka:

Jak zablokować pokrywę poprzez przekręcenie: Jedną ręką przytrzymać uchwyt i za pomocą kciuka nacisnąć przycisk zwalniający. Drugą ręką przytrzymać otwór wlotowy pokrywy i obracając go w prawo wkręcić go w pojemnik. Następnie zdjąć kciuk z przycisku zwalniającego, co spowoduje zablokowanie dolnego ucha pokrywy. Przy otwieraniu postępować zgodnie z powyższymi krokami w odwrotnej kolejności.

3. Podłączyć urządzenie do zasilania. Jedną ręką nacisnąć włącznik, a drugą wkładać składniki do malaksera poprzez otwór wlotowy. Jeśli artykułów spożywczych nie da się docisnąć palcami, proszę użyć popychacza. Po skończonej pracy należy zwolnić włącznik. Urządzenie zatrzyma się. Przed wyjęciem przetworzonych artykułów spożywczych należy odłączyć przewód zasilający.

Wskazówka:

Do szatkowania i krojenia ogórków, ziemniaków, marchwi, itp., aby osiągnąć lepsze rezultaty można skorzystać z przycisku niskiej prędkości i przełączyć urządzenie na najniższą prędkość.

Do ścierania żywności takiej jak czosnek, itp., aby osiągnąć lepsze rezultaty można skorzystać z przycisku niskiej prędkości i przełączyć urządzenie na najniższą prędkość.

JAK KORZYSTAĆ Z OSTRZA ROZDRABIAJĄCEGO MALAKSERA

1. Założyć ostrze rozdrabniające w malakserze, a następnie pociąć mięso na paski i umieścić w pojemniku.
2. Nałożyć pokrywę na pojemnik malaksera i przekręcić do zablokowania. Podobnie zamontować i zablokować korpus blendera na pokrywie.
3. Podłączyć do zasilania i wcisnąć przycisk wysokiej prędkości. Po skończeniu przetwarzania żywności, odłączyć przewód zasilający i odblokować pokrywę i jednostkę napędzającą.
4. Wyjąć przetworzoną żywność.

Uwaga:

Maksymalna waga rozdrabnianego mięsa nie może jednorazowo przekraczać 500g.

Tryb ciągłej pracy podczas rozdrabniania mięsa powinien być krótszy niż 10 sekund. Przed kolejnym cyklem pracy należy odczekać 2 minuty.

Pełny cykl stanowi 10 sekund pracy i 2 minuty przerwy. Po 3 cyklach należy odczekać 30 minut na ostygnięcie silnika.

Wskazówki:

- Przycisku wysokiej prędkości TURBO można używać przy rozdrabnianiu mięsa, wystarczy 10 sekund aby mięso smakowało lepiej.
- Niska prędkość jest zalecana przy rozdrabnianiu marchwi, imbiru, czosnku i pieprzu. Dla najlepszych efektów zaleca się pracę z niską prędkością przez około 15 sekund.
- Tłuszcz nie powinien przekraczać jednej piątej objętości przetwarzanego mięsa. W innym wypadku negatywnie wpłynie to na rozdrabnianie mięsa.

JAK KORZYSTAĆ Z PRYZYSTAWKI DO PUREE

Końcówka służy do rozdrabniania na puree ugotowanych ziemniaków i dyni i innych warzyw.

1. Zamocować końcówkę do puree na korpusie, a następnie zablokować na korpusie blendera
2. Do pojemnika z płaską podstawą, którego rozmiar może unieruchomić przystawkę do puree włożyć ugotowane ziemniaki lub inne warzywa
3. Podłączyć urządzenie do zasilania i włączyć przyciski wysokiej prędkości TURBO. Po zakończeniu pracy, zwolnić włącznik i zdjąć końcówkę do puree z jednostki napędzającej, a następnie zdjąć całość z korpusu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem odłączyć kabel zasilający. Nie dotykać ostrza.

Do wytarcia korpusu blendera używać suchej ściereczki kuchennej. Surowo zabrania się płukania korpusu blendera 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.

Wymogi dotyczące czyszczenia poszczególnych akcesoriów

Czyszczenie akcesoriów	Szorowanie	Płukanie	Czyszczenie poprzez zanurzenie	Zmywarka	Uwagi
Ostrze miksujące	✓	✓	✗	✗	Nie zanurzać w wodzie
Pojemnik z miarą	✓	✗	✗	✗	
Mechanizm trzepaczki	✓	✗	✗	✗	Nie zanurzać w wodzie
Trzepaczka	✓	✓	✓	✓	
Pokrywka rozdrabniacza	✓	✗	✗	✗	Nie zanurzać w wodzie
Pojemnik rozdrabniacza	✓	✓	✓	✓	
Ostrze rozdrabniacza	✗	✓	✓	✓	
Pokrywa malaksera	✓	✗	✗	✗	
Malakser	✓	✓	✓	✓	
Ostrze rozdrabniające w kształcie litery S	✗	✓	✓	✓	
Tarcza tnąca	✓	✓	✓	✓	
Ostrze do szatkowania, krojenia, rozdrabniania	✗	✓	✓	✓	
Korpus przystawki do puree	✓	✓	✗	✗	Nie zanurzać w wodzie

Tabela przepisów

Materiał	Czas	Prędkość	Akcesoria
Namoczona marchewka: 240g - Woda: 360g	10''	MAKS.	Ostrze miksujące
Kostki mięsa: 200g	10''	MAKS.	Rozdrabniacz
Białko jaj: 4-5 jaj	60-90''	MAKS.	Trzepaczka
Śmietanka: 250ml	60-75''	MAKS.	Trzepaczka
500g mięsa	10''	MAKS.	Robot kuchenny z ostrzem w kształcie litery S
500g marchewki	50''	MIN	Robot kuchenny z ostrzem do szatkowania
500g marchewki	50''	MIN	Robot kuchenny z ostrzem do krojenia

UTYLIZACJA PRODUKTU



Ten produkt jest zgodny z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), która określa ramy prawne obowiązujące w Unii Europejskiej w zakresie usuwania i ponownego wykorzystania zużytych urządzeń elektronicznych i elektrycznych. Nie wyrzucać tego produktu do śmieci. Oddać w najbliższym punkcie skupu zużytych urządzeń elektronicznych i elektrycznych.

WE WOULD LIKE TO THANKS 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 |
| 2 | Low speed button / speed adjustable |
| 3 | Turbo high speed button |
| 4 | Main unit |
| 5 | Blending blade |
| 6 | Chopper lid |
| 7 | Chopping blade |
| 8 | Chopper |
| 9 | Whisk support |
| 10 | Whisk |
| 11 | Beaker |
| 12 | Push rod |
| 13 | Food processing cup lid |
| 14 | Shredding, slicing, grinding blade |
| 15 | Cutter |
| 16 | S-shaped blade |
| 17 | Food processing cup |
| 18 | Potato masher unit |
| 19 | Potato masher |

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.

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.

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

BLENDING WITH SPEED KNOB

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

1. Install the mixing blade by pressing both coupling buttons on the main unit until it is fixed (Fig. 1)
2. 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,milk,etc. (Fig. 2)
3. Place the cup mat under the beaker add food and water into beaker 3- plug the power cord into power socket
4. Put the blending blade into beaker (Fig. 3)
5. 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 press on the switch button. (Fig. 4)
6. Pull the plug out of the power socket after working.

Attention

The continuous working time should 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 special suitable for chopping meat, ginger, garlic, and making carrot granule, chili sauce, etc.

1. Setting the chopping blade into chopper shaft (Fig. 5)
2. 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)
3. 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 off 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

1. Inserting the whisk into egg white beating components, and then lock it to the main unit. (Fig. 8)
2. 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 off the switch button and the product will stop working. Finally, unplug the power cord. (Fig. 9)

Warm prompt:

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

HOW TO USE THE FOOD PROCESSING CUP

This accessory is suitable for carrot, cucumber and other crisp and hard melon, and fruit shredding, slicing and grinding.

1. Insert the shredding, slicing and grinding blade into cutter, and then put the cutter into food processing cup.
2. Let the lid turn-lock clasp to the food processing cup first, and the main unit turn-lock clasp to the lid.

Warm prompt:

Tips for turning-lock clasp the lid: Use one hand to hold the handle and with its thumb pressing the release button. Using the other hand to hold the feed inlet of lid and clockwise rotate it into the cup, then thumb off the release button, therefore the release button locks the lid button ear. The opening method is opposite.

3. Plug in, then use your one hand to press the switch button, and your another hand to put the ingredient into food processing cup from the feed inlet of lid. If the food cannot press down by your hand, please use push rod to operate. After the completion of the processing, you should hand off the switch button. And when the product stop working, you should unplug the power cord first, then pour out food.

Warm prompt:

For shredding and slicing cucumber, potato, carrot, etc. In order to get better effect, you can use low speed button and turn to the lowest speed.

For grinding food, such as garlic clove, etc. In order to get better effect, please use low speed button and turn to the lowest speed.

HOW TO USE THE S-SHAPED BLADE IN FOOD PROCESSING CUP

1. Place the S-shaped blade into food processing cup, then cut the meat into strip-type and put into the cup.
2. Lid turn-lock clasp to the food processing cup as well as the main unit turn-lock clasp to the lid
3. Plug and press the high speed button. After finishing processing, unplug the power cord and unlock the lid and the main unit.
4. Pour out the processed food.

Attention:

Maximum capacity can't be more than 500g per time when meat chopping.

The continuous working time should be less than 10 seconds when meat chopping. After working one time, they need to rest for 2 minutes.

Regarding 10 seconds work and 2 minute at rest as a cycle. After continuously working 3 cycles, it must rest 30 minutes for motor cooling.

Tips:

- High speed button should be used when meat chopping, especially the turbo function, as it takes about

10 second and the meat foam taste better.

- We recommend you to use low speed button when chopping carrots, ginger, garlic and pepper. Turn to the low speed to work around 15 seconds can get better effect.
- 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 POTATO MASHER

This accessory is special for mashing the pumpkin and potato after cooking.

1. Place the potato masher rod onto the reduction gear box, then lock into the main unit
2. Use a flat base container which size can fix the potato masher, put the food after cooking to the container
3. Plug in and use high speed button to work. When finish, hand off the switch button and take the potato masher rod off of the unit, then put it off from the reduction gear.

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.

The cleaning requirements of each functional accessories

Accessories & Cleaning	Scrubbing	Rinsing	Immersion cleaning	Dishwasher	Remark
Blending blade	✓	✓	✗	✗	Do not immerse into water
Beaker	✓	✗	✗	✗	
egg white beating components	✓	✗	✗	✗	Do not immerse into water
whisk	✓	✓	✓	✓	
Chopper lid	✓	✗	✗	✗	Do not immerse into water
Chopper	✓	✓	✓	✓	
Chopping blade	✗	✓	✓	✓	
Food Processing cup cover	✓	✗	✗	✗	
Food processing cup	✓	✓	✓	✓	
S-shaped blade	✗	✓	✓	✓	
Cutting disk	✓	✓	✓	✓	
Shredding, slicing, grinding blade	✗	✓	✓	✓	
Potato masher rod	✓	✓	✗	✗	Do not immerse into water

Table of recipes

Load	Time	Speed	Accessory
Soaked carrot: 280g – Water: 420g	10"	MAX	Blender
Dice Meat:300g	10"	MAX	Chopper
Egg White 4-5 eggs	60-90"	MAX	Whisk
Cream 250ml	60-75"	MAX	Whisk
500g meat	10"	MAX	Food processor with S-Shaped blade
500g carrots	50"	MIN	Food processor with shredding blade
500g carrots	50"	MIN	Food processor with slicing blade

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 DASS SIE SICH FÜR ZELMER ENTSCIEDEN HABEN WIR WÜNSCHEN IHNEN, DASS UNSER PRODUKT IHRE ERWARTUNGEN ERFÜLLT UND SIE ZUFRIEDEN STELLT.

WARNUNG

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS PRODUKT VERWENDEN. BEWAHREN SIE ES AN EINEM SICHEREN ORT FÜR DEN ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH AUF

BESCHREIBUNG

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Taste für niedrige Geschwindigkeit / Geschwindigkeitseinstellung
- 3 Taste für Höchstgeschwindigkeit TURBO
- 4 Haupteinheit
- 5 Pürierstab
- 6 Mixbecherdeckel
- 7 Mixbecher-Schneideklinge
- 8 Zerkleinerer
- 9 Schneebesen-Mechanismus
- 10 Schneebesen
- 11 Messbecher
- 12 Stopfer
- 13 Abdeckung
- 14 Raspel-, Schneide- und Zerkleinerungsscheibe
- 15 Schaft
- 16 Zerkleinerungsscheibe
- 17 Mixer-Behälter
- 18 Grundgerät
- 19 Kartoffelpuffer-Scheibe

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 dieses 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 Mixbecher gießen, da die Flüssigkeit aufgrund von dampfinduzierten plötzlichen Wirkungen verschüttet werden kann.

Trennen Sie den Stabmixer immer von der Stromversorgung, wenn er nicht in Gebrauch ist sowie vor Montage, Demontage oder Reinigung.

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.

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.

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.

B&B TRENDS SL. lehnt jede Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die aufgrund der Nichtbeachtung dieser Warnungen entstehen können.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

MIXEN MIT BENUTZUNG DES GESCHWINDIGKEITSREGLERS

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

1- Installieren Sie den Pürierstab, indem beide Kupplungsknöpfe an der Haupteinheit zur Fixierung gedrückt werden (Abb. 1)

2- 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)

Stellen Sie den Behälterständer auf und geben Sie Lebensmittel und Wasser in den Behälter ein.

3- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

4- Den Mixer in den Behälter stellen (Abb. 3)

5- Starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste für hohe oder niedrige Geschwindigkeit. Um die Produkte gut und schnell zu mischen, halten Sie den Behälter mit einer Hand und bewegen Sie den Mixer mit der anderen Hand auf und ab. Um den Stabmixer zu stoppen, drücken Sie die Umschalttaste. (Abb. 4)

6- Trennen Sie das Gerät nach dem Betrieb vom Netz.

Hinweis

- Die Dauerbetriebszeit des Zubehörs sollte nicht länger als eine Minute betragen.

- Um einen perfekten Mischeffekt mit dem Schneidmesser zu erzielen, halten Sie den Pürierstab 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.

1- Setzen Sie die Messerachse auf die Messerwelle (Abb. 5)

2- Wir schlagen vor, die Produkte in geeignete Formen und Größen zu schneiden. Z.B. Schneiden Sie 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)

3- Verbinden Sie das Gehäuse 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 Fleischmaterial 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

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

2. Geben Sie das Eiweiß aus 4-5 Eiern in den Behälter und legen Sie dann den Schneebesen hinein. An die Stromversorgung anschließen und mit der Schnelltaste aufschlagen. Sobald sich der Schaum gebildet hat, lassen Sie den Schaltknopf los. Das Gerät stoppt. Trennen Sie schließlich das Gerät von der Stromversorgung. (Abb. 9)

Hinweis:

Optimale Leistung nach dem Mischen: den Becher auf den Kopf stellen, Eiweiß in flüssiger Form sollte nicht herausfließen.

BENUTZUNG DES GERÄTES

Dieses Gerät wird zum Raspeln, Schneiden und Zerkleinern von Möhren, Gurken und anderem spröden und harten Gemüse und Obst verwendet.

1. Die Zerkleinerungs-, Schneid- und Raspelscheibe auf den Schaft aufsetzen und in den Mixer einlegen.
2. Zunächst den Deckel auf den Behälter auflegen und ihn durch Drehen verriegeln.

Hinweis:

Verriegelung des Deckels durch Drehen: Den Griff mit einer Hand halten und mit dem Daumen die Entriegelungstaste drücken. Mit der anderen Hand die Einlassöffnung des Deckels halten und ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn in den Behälter einschrauben. Anschließend den Daumen von der Entriegelungstaste nehmen, wodurch das untere Arretierungsteil des Deckels verriegelt wird. Beim Öffnen sind die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge auszuführen.

Das Gerät an die Spannungsversorgung anschließen. Mit einer Hand den Schalter betätigen und mit der anderen Hand die Produkte durch die Einlassöffnung des Deckels in das Gerät einlegen. Wenn sich die Lebensmittelprodukte nicht mit den Fingern drücken lassen, verwenden Sie bitte den Stopfer. Nach der Zerkleinerung den Schalter loslassen. Das Gerät wird angehalten. Bevor die verarbeiteten Lebensmittel entnommen werden, ist der Netzstecker zu ziehen.

Hinweis:

Zum Raspeln und Schneiden von Gurken, Kartoffeln, Karotten usw. können Sie die Taste für niedrige Geschwindigkeit verwenden und das Gerät auf die niedrigste Geschwindigkeit schalten, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

Zum Zerkleinern von Lebensmitteln wie Knoblauch usw. können Sie für bessere Ergebnisse die den Schalter für niedrige Geschwindigkeit verwenden und das Gerät auf die niedrigste Geschwindigkeit schalten.

VERWENDUNG DER ZERKLEINERUNGSSCHEIBE

1. Die Zerkleinerungsscheibe in das Gerät einlegen, anschließend das Fleisch in Streifen schneiden und in den Behälter einlegen.
2. Den Deckel auf den Behälter aufsetzen und ihn zum Verschließen drehen. Die Antriebseinheit ebenfalls auf dem Deckel montieren und verriegeln.
3. Das Gerät an die Stromversorgung anschließen und die Hochgeschwindigkeitstaste drücken. Nach der Zerkleinerung das Netzkabel trennen und den Deckel und die Antriebseinheit entriegeln.
4. Die verarbeiteten Lebensmittel entfernen.

VERWENDUNG DER KARTOFFELPUFFER-SCHEIBE

Die Spitze wird verwendet, um gekochte Kartoffeln und Kürbisse zu Püree zu zermahlen.

1. Den Kartoffelpuffer-Aufsatz auf dem Grundgerät aufsetzen und anschließend auf der Antriebseinheit verriegeln.
2. In den Behälter mit flachem Boden, dessen Größe die Kartoffelpuffer-Scheibe aufnehmen kann, gekochte Kartoffeln oder anderes Gemüse einlegen,
3. Das Gerät an die Spannungsversorgung anschließen und die Hochgeschwindigkeitstasten betätigen. Nach Beendigung der Arbeit den Schalter loslassen und die Kartoffelpuffer-Scheibe aus dem Antriebseinheit und anschließend aus dem Grundgerät herausnehmen.

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 abzuspolen oder in Wasser einzutauchen.

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

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

Vorgaben für die Reinigung einzelner Zubehörteile

Reinigung von Zubehörteilen	Scheuern	Spülen	Reinigen durch Eintauchen	Spülmaschine	Bemerkungen
Mixerklinge	✓	✓	✗	✗	Nicht im Wasser eintauchen
Messbecher	✓	✗	✗	✗	
Komponenten zum Eischnee-Schlagen	✓	✗	✗	✗	Nicht im Wasser eintauchen
Schneebesen	✓	✓	✓	✓	
Deckel des Zerkleinerers	✓	✗	✗	✗	Nicht im Wasser eintauchen
Zerkleinerer	✓	✓	✓	✓	
Klinge des Zerkleinerers	✗	✓	✓	✓	
Deckel die Küchenmaschine	✓	✗	✗	✗	
Küchenmaschine	✓	✓	✓	✓	
Zerkleinerungsscheibe in S-Form	✗	✓	✓	✓	
Schneidscheibe	✓	✓	✓	✓	
Raspel-, Schneide- und Zerkleinerungsscheibe	✗	✓	✓	✓	
Kartoffelpuffer-Scheibe	✓	✓	✗	✗	Nicht im Wasser eintauchen

Hinweistabelle

Material	Zeit	Geschwindigkeit	Zubehör
Eingeweichte Karotten: 280g – Wasser: 420g	10''	MAX	Mixerklinge
Fleischwürfel: 300g	10''	MAX	Zerkleinerer
Eiweiß 4-5 Essig	60-90''	MAX	Schneebesen
Sahne 250ml	60-75''	MAX	Schneebesen
500g Fleisch	10''	MAX	Küchenmaschine mit S-förmiger Klinge
500g Karotten	50''	MIN	Küchenmaschine mit Raspelmesser
500g Karotten	50''	MIN	Küchenmaschine mit Schneidmesser

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 Kommunalabfällen entsorgen. Bringen Sie dieses Produkt zur nächstgelegenen Sammelstelle für gebrauchte Elektrogeräte:

DĚKUJEME ZA VÝBĚR ZNAČKY ZELMER DOUFÁME, ŽE VÝROBEK SPLNÍ VAŠE OČEKÁVÁN.

VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE A ULOŽTE JEJ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

POPIS

- 1 Volič rychlosti
- 2 Tlačítko nízké rychlosti / přizpůsobení rychlosti
- 3 Tlačítko velmi vysoké rychlosti TURBO
- 4 Hlavní jednotka
- 5 Mixovací čepel
- 6 Víko kráječe
- 7 Čepel kráječe
- 8 Kráječ
- 9 Mechanismus šlehače
- 10 Šlehač
- 11 Nádoba s odměrkou
- 12 Pěchovadlo
- 13 Víko robota
- 14 Kotouč na strouhání, krájení, sekání
- 15 Čep
- 16 Čepel na strouhání
- 17 Nádoba robota
- 18 Korpus
- 19 Nástavec na pyré

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 z elektrické zásuvky.

Před výměnou jakéhokoli příslušenství nebo je-li 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.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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.

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

V případě jakékoli poruchy nebo poškození okamžitě odpojte zařízení ze síťové zásuvky a kontaktujte autorizované oddělení technické podpory. Aby se zabránilo riziku a ohrožení, zařízení neotevírejte. Opravy nebo jiné zásahy na zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný technický personál z oficiálního oddělení technické podpory značky.

B&B TRENDS SL. nenese odpovědnost za jakékoli škody nebo poškození, ke kterým může dojít u lidí, zvířat nebo předmětů v důsledku nedodržení výše uvedených upozornění.

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.

1. Namontujte mixovací čepel stisknutím obou spojovacích tlačítek na hlavní jednotce, dokud nebude napevno (Obr. 1)
2. 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)
- Umístěte pod nádobu podnos a vložte potraviny a vodu do nádoby
3. Zapojte zařízení do elektrické zásuvky
4. Vložte mixér do nádoby (Obr. 3)
5. Zařízení se zapíná stisknutím tlačítka vysoké nebo nízké rychlosti. Pro správné a rychlé smíchání potravin přidržujte jednou rukou nádobu a druhou rukou pohybuje zařízením nahoru a dolů. Chcete-li zařízení zastavit, stiskněte tlačítko přepínače. (Obr. 4)
6. Po práci odpojte zařízení od elektrické zásuvky.

Upozornění

- Nepřerušovaná práce příslušenství nesmí být delší než jedna minuta.
- Pro dosažení ideálního výsledku mixování pomocí čepele se snažte ji neponořovat do tekutiny.

JAK POUŽÍVAT KRÁJEČ

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

1. Nasadte čepel kráječe na hřídel kráječe (Obr. 5)
2. 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 plátků atd. Takto připravené potraviny vložte do kráječe a zavřete víko kráječe. (Obr. 6)
3. Víko a tělo kráječe musí zacvaknout 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 zpracovanou potravinu. (Obr. 7)

Provozní pokyny:

Tlačítko vysoké rychlosti používejte při mělnění masa, zejména funkci turbo, protože to trvá jen asi 10 vteřin zlepšuje chuť masa.

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

Nejlepší druhy masa ke zpracování: 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

1. Vložte šlehač do pohonného mechanismu a pak umístěte celek na hlavní jednotce. (Obr. 8)
2. 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)

Tip:

Optimální efekt po mixování: obrátíte-li hrnek dnem vzhůru, ušlehaný vaječný bílek by neměl vytékat.

JAK POUŽÍVAT KUCHYŇSKÝ ROBOT

Toto zařízení je určeno k strouhání, krájení a tření mrkve, okurek a další křehké a tvrdé zeleniny a ovoce.

1. Namontujte kotouč na strouhání, krájení a tření na čep a pak ji vložte do robota.
2. V první řadě namontujte na nádobě kuchyňského robota víko a otočením je uzavřete, v dalším kroku namontujte na víko pohonnou jednotku a upevněte ji otočením.

Tip:

Jak uzavřít víko otočením: Jednou rukou uchopte rukojeť a palcem stiskněte uvolňovací tlačítko. Druhou rukou podržte plnicí otvor víka a otáčením ve směru hodinových ručiček je zašroubujte do nádoby. Pak sejměte palec z uvolňovacího tlačítka, čímž dojde k zablokování spodního ucha víka. Při otvírání postupujte v souladu s výše uvedenými kroky v opačném pořadí.

3. Zapojte zařízení do elektrické zásuvky. Jednou rukou stiskněte vypínač a druhou rukou vkládejte suroviny do robota plnicím otvorem ve víku. Pokud nelze suroviny zatlačit prsty, použijte prosím péčovadlo. Po ukončení práce povolte vypínač. Zařízení se zastaví. Před vyjmutím zpracovaných potravin vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

Tip:

Pro lepší výsledky při strouhání a krájení okurek, brambor, mrkve apod. můžete využít tlačítko nízké rychlosti a přepnout zařízení na nejnižší rychlost.

Pro lepší výsledky při tření takových potravin, jako např. česnek můžete využít tlačítko nízké rychlosti a přepnout zařízení na nejnižší rychlost.

JAK POUŽÍVAT SEKACÍ ČEPEL KUCHYŇSKÉHO ROBOTA

1. Nasadte sekací čepel do kuchyňského robota, pak nakrájejte maso na proužky a vložte do nádoby.
2. Nasadte víko na nádobu robota a otočením uzavřete. Pak namontujte na víko a zajistěte pohonnou jednotku.
3. Zapojte do elektrické zásuvky a stiskněte tlačítko vysoké rychlosti. Po skončení zpracování potravin vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky a odjistěte víko a pohonnou jednotku.
4. Vyjmout zpracované potraviny.

Poznámka:

Maximální hmotnost sekaného masa nesmí jednorázově přesáhnout 500 g.

Nepřetržitá práce robota při sekání masa musí být kratší než 10 vteřin. Před dalším pracovním cyklem je nutné vyčkat 2 minuty.

Úplný cyklus tvoří 10 vteřin práce a 2 minuty přestávky. Po 3 cyklech je nutné vyčkat 30 minut, až motor vychladne.

Tipy:

- Vysokorychlostní tlačítko nejlépe využijte k sekání masa, zejména funkci turbo, protože trvá přibližně jen 10 vteřin a propůjčuje zpracovanému masu lepší chuť.
- Nízká rychlost se doporučuje sekání mrkve, zázvoru, česneku a pepře. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít nízkou rychlost po dobu asi 15 vteřin.
- Tuk nesmí tvořit více než jednu pětinu objemu zpracovávaného masa. V opačném případě to negativně ovlivní sekání masa.

JAK POUŽÍVAT NÁSTAVEC NA PYRÉ

Nástavec slouží k drcení uvařených brambor a dýně pro přípravu pyré.

1. Připojte nástavec na pyré k tělu a pak zajistěte na pohonné jednotce
2. Do nádoby s plochým dnem o velikosti, která umožní upevnění nástavce na pyré, vložte uvařené brambory nebo jinou zeleninu
3. Zapojte zařízení do elektrické zásuvky a zapněte vysokorychlostní tlačítko. Po skončení práce uvolněte tlačítko a sejměte nástavec na pyré z pohonné jednotky. Potom sejměte celou jednotku z těla.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním odpojte napájecí kabel. Nesahejte na čepel.

K otření 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 jednotlivého příslušenství

Čištění příslušenství	Drhnutí	Oplachování	Čištění ponořením	Myčka nádobí	Poznámky
Mixovací čepel	✓	✓	✗	✗	Nenamáčet do vody
Nádoba s odměrkou	✓	✗	✗	✗	
Díly na šlehání vaječného bílku	✓	✗	✗	✗	Nenamáčet do vody
Šlehač	✓	✓	✓	✓	
Víko kráječe	✓	✗	✗	✗	Nenamáčet do vody
Kráječ	✓	✓	✓	✓	
Čepel kráječe	✗	✓	✓	✓	
Kuchyňský robot Víko	✓	✗	✗	✗	
Kuchyňský robot	✓	✓	✓	✓	
Sekací čepel ve tvaru písmene S	✗	✓	✓	✓	
Řezací čepel	✓	✓	✓	✓	
Čepel na strouhání, krájení, sekání	✗	✓	✓	✓	
Nástavec na pyré	✓	✓	✗	✗	Nenamáčet do vody

Tabulka receptů

Potravina	Čas	Rychlost	Příslušenství
Namočená mrkev: 240g - Voda: 360g	10"	MAX	Mixovací čepel
Kostky masa: 200g	10"	MAX	Kráječ
Vaječný bílek: 4-5 vajec	60-90"	MAX	Šlehač
Smetana: 250ml	60-75"	MAX	Šlehač
500 g masa	10"	MAX	Kuchyňský robot s čepelí ve tvaru S
500 g mrkve	50"	MIN	Kuchyňský robot se skartovacím ostřím
500 g mrkve	50"	MIN	Kuchyňský robot s krájecím nožem

LIKVIDACE PRODUKTU



Tento výrobek je v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), která stanoví právní rámec platný v Evropské unii 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 VÁM, ŽE STE SI VYBRALI ZELMER VERÍME, ŽE VÝROBOK SPLNÍ VAŠE OČAKÁVANIA.

VAROVANIE

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

OPIS

- 1 Otočný regulátor rýchlosti
- 2 Tlačidlo pre nízku rýchlosť /prispôsobenie rýchlosti
- 3 Tlačidlo na najvyššiu rýchlosť TURBO
- 4 Pohonná jednotka
- 5 Mixovací nadstavec
- 6 Veko nádoby na sekanie
- 7 Nože sekáčika
- 8 Sekáčik
- 9 Mechanizmus šľahacieho nadstavca
- 10 Šľahacia metlička
- 11 Nádoba s mierkou
- 12 Tlačný valec
- 13 Veko kuchynského robota
- 14 Kotúč na strúhanie, krájanie, sekanie
- 15 Hriadeľ
- 16 Sekací nôž/sekáčik
- 17 Misa kuchynského robota
- 18 Telo spotrebiča
- 19 Nadstavec na pyrý a kašu

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 pre jednotlivé časti v návode na ich používanie.

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

Varovanie: Nesprávne používanie môže spôsobiť zranenia!

Pri manipulácii s ostrými predmetmi, vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia postupujte opatrne.

Pri vlievaní horúcej tekutiny do nádoby na mixovanie postupujte opatrne, aby sa tekutina nepreliala následkom náhleho pôsobenia pary.

Ak spotrebič 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.

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 etikete 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.

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

V prípade poruchy alebo poškodenia, spotrebič okamžite odpojte zo siete a kontaktujte autorizované oddelenie technickej pomoci. Zariadenie neotvárajte, aby ste predišli riziku vzniku nebezpečenstva. Servis a opravy zariade-

nia môžu vykonávať iba kvalifikovaní technickí pracovníci autorizovaného technického servisu značky.

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

Táto časť príslušenstva sa môže používať na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy, varených jedál a miešaných nápojov pre deti a seniorov, mliečnych koktailov atď.

1. Stlačte obe spájacie tlačidlá na pohonnej jednotke a mixovací nadstavec nasuňte na pohonnú jednotku až kým nebude pevne zaistený (Obr. 1)

2. Odporúčame nakrájať suroviny na menšie kocky cca. do 15 mm.

Surovinu, ktorú chcete pokrájať umiestnite v nádobe s ryskou a prilejte trochu prevarenej studenej vody alebo čistej pitnej vody, mlieka, atď. (Obr. 2)

Nádobu podložte táckou a do nádoby pridajte suroviny a vodu

3. Spotrebič pripojte do napájacej siete

4. Mixér ponorte do nádoby (Obr. 3)

5. Spotrebič spustíte stlačením tlačidla pre vysokú alebo nízku rýchlosť. Pre rýchle a kvalitné zmixovanie surovín odporúčame jednou rukou si pridržovať nádobu a druhou rukou pohybovať spotrebičom smerom hore a dolu. Ak chcete spotrebič zastaviť, stlačte prepínač (Obr.4).

6. Po práci odpojte spotrebič z napájacej siete.

Upozornenie

- Nepretržitý chod príslušenstva by nemal byť dlhší ako jedna minúta.
- Ostrie pred použitím ponorte do vody, vďaka tomu budú Vaše suroviny dokonale zmixované.

AKO POUŽÍVAŤ SEKÁČIK

Táto časť príslušenstva sa môže používať na sekanie mäsa, zázvoru, cesnaku a prípravu granulátu z mrkvy, chilli omáčky, atď.

1. Nôž zaistíte na hriadelí sekáčika (Obr. 5)

2. Odporúčame suroviny nakrájať na vhodné tvary a veľkosť. Napr. mäso nakrájať na pásiky 2 cm x 2 cm x 6 cm, cibuľu nakrájať na 4 až 6 krúžkov atď. Pripravené suroviny vložte do sekáčika zavrite veko sekáčika (Obr.6)

2. Dobre priklopnite veko na korpus sekáčika a spotrebič pripojte do sieťového napájania, zapnite prepínač. Keď majú suroviny požadovanú textúru, uvoľnite tlačidlo prepínača. Spotrebič prestane pracovať. Na konci, najskôr spotrebič odpojte z napájania a následne prelejte spracované suroviny do inej nádoby. (Obr. 7)

Odporúčania pri prevádzkovaní:

Na sekanie mäsa používajte tlačidlo pre vysokú rýchlosť, predovšetkým funkciu turbo, pretože to trvá iba cca. 10 sekúnd a vďaka tomu bude mať mäso kvalitnejšiu chuť.

Na prípravu mrkvy, zázvoru, cesnaku a korenia sa odporúča používať tlačidlo pre nízku rýchlosť. Zmena režimu na nízku rýchlosť na cca. 15 sekúnd môže viesť k lepšiemu výsledku.

Najlepšie mäsové suroviny na spracovanie: chudé hovädzie mäso bez šliach, chudé bravčové mäso bez

kože a bez kostí. Pomer masného mäsa by nemal byť vyšší ako pätina všetkého sekaného mäsa, v opačnom prípade to ovplyvní výsledok sekania.

AKO POUŽÍVAŤ ŠĽACHAČ

1. Šľahač nasuňte na pohonnú jednotku a následne ho vložte do hlavnej jednotky (Obr. 8)
2. Bielka zo 4-5 vajíčok umiestnite do nádoby a ponorte do nich šľahač. Spotrebič zapojte do napájania a šľahajte na vysokej rýchlosti. Po vytvorení snehu, uvoľnite tlačidlo prepínača. Spotrebič prestane pracovať. Po vyšľahaní odpojte spotrebič z napájania. (Obr. 9)

Odporúčania:

Optimálny výkon mixovania: ak otočíte nádobu na šľahanie hore dnom, sneh v nej pevne zostane bez pohybu a bez stekania.

AKO POUŽÍVAŤ KUCHYNSKÝ ROBOT

Spotrebič je určený na strúhanie, krájanie a jemné rozotieranie mrkvy, uhoriek a ďalších plodov mäkkého a tvrdého ovocia a zeleniny.

1. Nasuňte kotúč na strúhanie, krájanie a rozotieranie na hriadeľ, a vložte ho do spotrebiča.
2. Najskôr pripevnite na misu kuchynského robota veko/kryt a otočným pohybom ho zablokujte, v ďalšom kroku k veku pripevnite hnaciu jednotku a otočným pohybom ju zaistíte.

Tip:

Spôsob na zaistenie veka otočným pohybom: Jednou rukou pridržte držiak a palcom stlačte spomaľujúce tlačidlo. Druhou rukou pridržte plniaci otvor veka a otáčavým pohybom smerom doprava ho priskrutkujte na misu. Uvoľnite palec na spomaľovacom tlačidle, zablokujete tým dolné ucho veka. Pri otváraní postupujte podľa uvedeného postupu v opačnom poradí.

3. Spotrebič pripojte k zdroju napájania. Jednou rukou stlačte spínač a druhou rukou vkladajte suroviny do plniacieho otvoru na veku spotrebiča. Ak sa suroviny nedajú dotlačiť prstami, použite tlačný valec. Po skončení práce uvoľnite tlačidlo spínača. Spotrebič prestane pracovať. Pred vybratím spracovaných surovín odpojte napájací kábel napájacieho zdroja.

Tip:

Na strúhanie a krájanie uhoriek, zemiakov, mrkvy, a pod., pre lepší výsledok použite tlačidlo nízkej rýchlosti a zariadenie prepnite do prevádzky s najnižšou rýchlosťou.

Na jemné rozotrenie surovín ako je cesnak, a pod., pre lepší výsledok použite tlačidlo nízkej rýchlosti a zariadenie prepnite do prevádzky s najnižšou rýchlosťou.

AKO POUŽÍVAŤ SEKACIEHO NOŽA V KUCHYNSKOM ROBOTE

1. Ostré sekáčika nasadte do kuchynského robota a mäso nakrájané na pásiky vložte do misky.
2. Nasadte veko na misu spotrebiča a otočným pohybom ju zaistíte. Podobným spôsobom namontujte a zaistíte hnaciu jednotku na veko.
3. Spotrebič pripojte k zdroju napájania a stlačte tlačidlo vysokej rýchlosti. Po skončení spracovania surovín, odpojte kábel z napájacieho zdroja a odistite veko a hnaciu jednotku.
4. Vyberte spracované suroviny.

Upozornenie:

Jednorazová maximálna hmotnosť sekaného mäsa nesmie byť vyššia ako 500 g.

Doba nepretržitého chodu pri sekaní/drvení mäsa by nemala byť dlhšia ako 10 minút. Medzi pracovnými cyklami spotrebiča robte 2 minútové prestávky.

Úplná pracovná prevádzka spotrebiča je 10 sekúnd prevádzky a 2 minúty prestávky. Po troch pracovných cykloch počkajte 30 minút, aby vychladol motor.

Tipy:

- Tlačidlo vysokej rýchlosti, predovšetkým funkcia turbo, je najvhodnejšie na sekanie mäsa, pretože trvá cca. 10 sekúnd a spracovávaným mäsovým surovinám dodáva kvalitnejšiu chuť.
- Pri rozotieraní mrkvy, zázvoru, cesnaku a korenia sa odporúča nízka rýchlosť. Na dosiahnutie najlepšieho efektu sa odporúča práca po dobu cca. 15 sekúnd pri nízkej rýchlosti.
- Obsah tuku nesmie byť vyšší ako jedna pätina objemu spracovaného mäsa. V opačnom prípade to bude mať negatívny vplyv na sekanie mäsa.

AKO POUŽÍVAŤ NADSTAVEC NA PYRÉ A KAŠU

Nadstavec sa používa na prípravu pyrú z uvarených zemiakov a tekvice.

1. Nadstavec na pyrú a kašu pripevníte k telu spotrebiča a zaistíte ho na hnacej jednotke.
2. Do misky s plochým dnom, ktorej veľkosť môže znehybniť pohyb nadstavca na pyrú, vložte uvarené zemiaky alebo inú zeleninu.
3. Spotrebič pripojte k zdroju napájania a stlačte tlačidlo vysokej rýchlosti. Po skončení práce uvoľnite spínač a nadstavec na pyrú a kašu zložte/odmontujte z hnacej jednotky, nakoniec celok zložte z tela spotrebiča.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Spotrebič pred čistením odpojte zo zásuvky. Nedotýkajte sa ostria.

Na utretie korpusu spotrebiča použite suchú kuchynskú handričku. Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani ju neumývajte pod prúdom vody. Nepoužívajte kovové ani nylonové kefy, abrazívne produkty do domácností, riedidlá ani iné podobne čistiacie látky, pretože môžu poškodiť štruktúru povrchu spotrebiča. Všetky nečistoty z napájacieho kábla odstráňte pomocou mäkkej suchej handričky.

Požiadavky na čistenie jednotlivých častí príslušenstva

Čistenie príslušenstva	Odmasťovanie	Oplachovanie	Čistenie ponorením	Umývačka riadu	Upozornenie
Mixovací nadstavec	✓	✓	✗	✗	Neponárajte do vody
Nádoba s ryskou	✓	✗	✗	✗	
Časti na šľahanie vaječných bielkov	✓	✗	✗	✗	Neponárajte do vody
Šľahač	✓	✓	✓	✓	
Veko sekáčika	✓	✗	✗	✗	Neponárajte do vody
Sekáčik	✓	✓	✓	✓	
Nože sekáčika	✗	✓	✓	✓	
Veko Kuchynský robot/malaxér	✓	✗	✗	✗	
Kuchynský robot/malaxér	✓	✓	✓	✓	
Sekací nôž v tvare písmena S	✗	✓	✓	✓	
Rezací kotúč	✓	✓	✓	✓	
Nôž na strúhanie, krájanie, drvenie	✗	✓	✓	✓	
Nadstavec na pyré a kašu	✓	✓	✗	✗	Neponárajte do vody

Tabuľka receptov

Surovina	Čas	Rýchlosť	Príslušenstvo
Namočená mrkva: 240g - Voda: 360g	10"	MAX	Mixovací nadstavec
Mäsové kocky: 200g	10"	MAX	Sekáčik
Vaječné bielka: 4-5 vajec	60-90"	MAX	Šľahač
Šľahačka: 250ml	60-75"	MAX	Šľahač
500 g mäsa	10"	MAX	Kuchynský robot s čepeľou v tvare S
500 g mrkvy	50"	MIN	Kuchynský robot s drviacim nožom
500 g mrkvy	50"	MIN	Kuchynský robot s krájacou čepeľou

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 elektrických a elektronických zariadení. Výrobok nevyhadzujte do komunálneho odpadu. Odovzdajte ho v najbližšom zbernom mieste pre vyradené elektronické a elektrické prístroje.

KÖSZÖNJÜK, HOGY AZ ZELMER MÁRKÁT VÁLASZTOTTA REMÉLJÜK, HOGY TERMÉKÜNK ELNYERI TETSZÉSÉT.

FIGYELMEZTETÉS

MIELŐTT ELKEZDENÉ HASZNÁLNI A TERMÉKET, FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS HELYEZZE AZT BIZTONSÁGOS HELYRE A KÉSŐBBBI FELHASZNÁLHATÓSÁG ÉRDEKÉBEN.

LEÍRÁS

- | | |
|----|-------------------------------|
| 1 | Teljesítményszabályozó |
| 2 | Normálüzem gomb |
| 3 | Turbóüzem gomb |
| 4 | Meghajtó egység |
| 5 | Pürésítő rátét |
| 6 | Aprító fedele |
| 7 | Aprítókés |
| 8 | Aprító tartály |
| 9 | Csatlakozó rátét |
| 10 | Habverő |
| 11 | Keverő/mérő edény |
| 12 | Lenyomó |
| 13 | Turmixgép fedél |
| 14 | Aprító-, vágó-, reszelő pajzs |
| 15 | Tengely |
| 16 | Aprítókés |
| 17 | Turmixgép tartály |
| 18 | Törzs |
| 19 | Pürékészítő |

TERMÉK BIZTONSÁGÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Amennyiben a hálózati kábel sérült, a kockázatok elkerülése érdekében szükséges a kábel cseréje, melyet a gyártó, a bolt műszaki osztályának alkalmazottja, vagy más, a fentiekkel egyenlő képesítéssel rendelkező szakember végezhet.

Tartsa be a használati utasítás egyes fejezeteiben említett üzemidőket.

A készülék tisztításakor tartsa be a tisztításra és karbantartásra vonatkozó fejezetben leírt utasításokat.

Figyelmeztetés: A helytelen használat sérülés kockázatát hordozza magában!

Legyen óvatos az éles kések használatakor, illetve a tartály ürítése és tisztítása során.

Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt a mixer tartályába a forró gőz felcsapódása miatt.

Amikor nem használja a mixert, továbbá szét- vagy összeszereli, illetve tisztítja – minden esetben húzza ki a csatlakozó aljzatból a kábelét.

Bármelyik kiegészítő elem váltásakor áramtalanítsa a készüléket, illetve akkor is, ha meg kell érintenie a használat során mozgó elemeket.

A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a kábelt gyerekektől tartsa távol.

A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy a biztonságos használatra oktatták őket, és tisztában vannak a használattal járó kockázatokkal.

A termék nem játék.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék otthoni használatra készült, kereskedelmi vagy ipari célokra használni nem szabad semmilyen esetben. Bárminemű, a rendeltetésének nem megfelelő vagy helytelen használat a garanciális jogok elvesztésével jár.

Mielőtt a készüléket csatlakoztatná a hálózatra, ellenőrizze le, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken szereplő feszültségnek.

A készülék használata során a tápkábel ne legyen összegubancolódva vagy a készülék köré tekerve.

Vizes kézzel és/vagy lábbal ne használja a készüléket, ne kapcsolja be vagy ki.

A készülék kikapcsolásához ne a kábelénél fogva húzza ki az aljzatból, vagy vigye egyik helyről a másikra.

Bármilyen hiba, üzemzavar vagy sérülés esetén azonnal kapcsolja le a hálózatról a készüléket és vegye fel a kapcsolatot a bolt/gyártó műszaki osztályával.

A kockázatok elkerülése érdekében ne nyissa fel a készüléket. A javításokat, és egyéb, a készülékkel kapcsolatos műveleteket csakis a megfelelő képzéssel rendelkező személy végezheti a márka hivatalos műszaki osztályától.

A **B&B TRENDS SL**. nem vállal felelősséget semmilyen olyan emberi-, állati- vagy tárgyi sérülésért, kárért, amelyek a fenti figyelmeztetések be nem tartásából erednek.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

TURMIXOLÁS TELJESÍTMÉNSZABÁLYOZÓVAL

Ezt a kiegészítőt dipek, szószok, levesek, majonéz, bébiételek és italok, idősebb embereknek szánt italok, illetve turmixok készítéséhez használhatja.

1. Tegye fel a pürésítő rátétet, megnyomva a meghajtó egységen lévő gombokat, egészen addig, amíg nem mozdulnak (1. sz. rajz)

2. Azt ajánljuk, hogy az ételeket 15 mm, vagy annál kisebb kockákra vágja fel.

A feldolgozandó ételeket helyezze a mérőpohárba, és kevés forrált, majd visszahűtött vízzel, esetleg ivóvízzel, tejjel stb. öntse fel. (2. sz. rajz)

A tartály mindig sima, kemény felületen álljon, és a tartályba ételt és vizet öntsön.

3. Kapcsolja a készüléket a hálózatra

4. Helyezze a botmixert a tartályba (3. sz. rajz)

5. A készüléket a magas vagy alacsony sebesség gombjának megnyomásával indítjuk el. Ahhoz, hogy az ételeket alaposan és gyorsan dolgozza fel, egyik kezével tartsa a tartályt, a másik kezével pedig mozgassa a készüléket fel-le. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a váltó gombját. (4. sz. rajz)

6. A munka befejeztével a készüléket kapcsolja le a hálózatról.

Figyelem

- A kiegészítő elemek szünet nélkül maximum egy percre használhatók.
- A legjobb eredmény elérése érdekében kerülje a folyadék alá merítését.

AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA

Ezt a kiegészítő elemet hús, gyömbér, fokhagyma aprításához, illetve sárgarépa püré, chili szósz stb. készítéséhez használhatjuk.

1. Az aprítókést az aprító hengerére helyezze fel (5. rajz)

2. Ajánljuk, hogy az ételt/alapanyagokat megfelelő méretűre és alakúra vágja fel. Például a húst 2 cm x 2 cm x 6 cm csíkokra, hagymát 4-6 karikára stb. Az előkészített alapanyagokat tegye az aprítóba, és zárja le a fedelével.

(6. rajz)

3. Jól csukja össze, majd a készüléket kapcsolja rá a hálózatra és nyomja meg a bekapcsoló gombot. Amikor az étel eléri a kívánt állagot, engedje fel a kapcsológombot. A végén először kapcsolja le a készüléket, majd öntse át egy másik edénybe a feldolgozott ételt. (7. rajz)

Használatra vonatkozó utasítások

A magas sebességet hús aprításához használja, különösen a turbó funkciót, mivel ez csak 10 másodpercet vesz igénybe, a hús pedig finomabb lesz tőle.

Az alacsony sebességet sárgarépa, gyömbér, fokhagyma és bors aprításához javasoljuk. Amennyiben a sebességet kb. 15 másodpercre alacsony sebességre váltja, jobb eredményt érhet el.

A legjobban feldolgozható hús a sovány borjúhús, zúza nélkül, sovány sertéshús bőr- és csontok nélkül. A zsíros hús aránya ne legyen több, mint az egész aprítandó hús egyötöde, mivel ettől eltérő esetben az hatással lehet az aprítás eredményességére.

A HABVERŐ HASZNÁLATA

1. A habverőt a csatlakozó rátétbe helyezze be, majd az egész elemet helyezze a meghajtó egységbe. (8. rajz)
2. A tartályba 4-5 darab tojás fehérjét tegye be, majd tegye be a habverőt. Kapcsolja be, majd magas sebességen verje fel a habot. Amikor a hab eléri a kívánt állagot, engedje fel a váltó gombját. Ekkor a készülék leáll. A munka befejeztével húzza ki a készüléket a hálózatból (9. rajz)

Tipp:

A turmixolás utáni optimális eredmény: amikor megfordítja az edényt, a felvert tojás hab nem folyik ki.

A TURMIXGÉP HASZNÁLATA

A készülékkel apríthat, reszelhet és vághat sárgarépát -, uborkát- és egyéb ropogós és kemény zöldségeket és gyümölcsöket.

1. Tegye fel a tengelyre az aprító-, vágó-, reszelő pajzsot, majd tegye be a turmixgépbe.
2. Először a turmixgép fedelét tegye fel, és tekerje blokkolásig, a következő lépésben tegye fel a meghajtót majd az is tekerje blokkolásig.

Tipp:

A fedél leblokkolása tekeréssel: Az egyik kézzel tartsa meg a fogantyút, a hüvelykujj segítségével pedig nyomja meg a gombot. A másik kézzel tartsa a fedél bemeneti nyílásánál és jobbra tekerve a tartályba tekerje meg. Utána vegye le a hüvelykujját a gombról, és így a fedél alsó füle leblokkol. Felnýtáskor fordított sorrendben ismételje meg a fenti lépéseket.

3. A készüléket kapcsolja rá a hálózatra. Egyik kézzel nyomja meg a kapcsolót, a másikkal tegye be a feldolgozandó zöldségeket, gyümölcsöket a fedél bemeneti nyílásán keresztül. Amennyiben az élelmiszert az ujjával nem tudja le lenyomni, használja a lenyomót. A munka befejezése után engedje fel a kapcsolót. A gép leáll. Mielőtt kivenné a feldolgozott élelmiszert a hálózati kábelt húzza ki.

Tipp:

Az uborka-, burgonya-, sárgarépa stb. vágásához- reszeléséhez, jobb eredmények elérése végett, az alacsonyabb sebességet alkalmazhatja, és a készüléket alacsonyabb sebességre kapcsolhatja át.

Az olyan élelmiszer aprításához, mint fokhagyma stb., jobb eredmények elérése végett, az alacsonyabb sebességet alkalmazhatja, és a készüléket alacsonyabb sebességre kapcsolhatja át.

AZ APRÍTÓKÉS HASZNÁLATA

1. Tegye az aprítókést a turmixgépbe, a húst vágja csíkokra, és tegye a tartályba.
2. Tegye fel a turmixgép fedelét és tekerve blokkolja le. Hasonlóképpen tegye fel és blokkolja le a meghajtót.
3. Kapcsolja a hálózatra és nyomja meg a magas sebesség gombját. Az élelmiszer feldolgozásának befejezése után, húzza ki a tápkábelt és engedje ki a fedelet és a meghajtót.
4. Vegye ki a feldolgozott élelmiszert.

Figyelem:

Az aprítandó hús maximális súlya egyszerre az 500 g-ot nem haladhatja meg.

A hús aprításakor a folytonos munkaidő 10 másodpercnél legyen rövidebb. A következő munkaciklus előtt várjon 2 percet.

Az egész munkaciklus 10 másodperc munka és 2 perc szünet. Három ciklus után 30 percet várjon, hogy a motor lehűljön.

Típek:

- A hús aprításához a magas sebesség gombját használja, különösen a turbó funkciót, mivel ez kb. 10 másodpercig tart, és jobb ízt ad a hústermékeknek.

- Az alacsony sebesség sárgarépa-, gyömbér-, fohagyma-, és bors aprításánál használandó. A legjobb eredmény elérése érdekében az alacsony sebességet kb. 15 másodpercen keresztül használja.

- A feldolgozandó hús zsírtartalma 1/5-nél ne legyen magasabb. Eltérő esetben ez negatív hatással lehet az aprítás eredményére.

PÜRÉKÉSZÍTŐ HASZNÁLATA

A pürékészítő a főtt burgonya és tökfélék pürésítéséhez szolgál.

1. Tegye fel a pürékészítő fejet, és blokkolja le a meghajtóműn.
2. A lapos alapú tartályba, melynek a mérete leblokkolhatja a fejet, tegye be a főtt burgonyát és egyéb zöldségeket.
3. A készüléket kapcsolja a hálózatra és magas sebességen dolgozzon. A munka befejezése után engedje fel a gombot és vegye le a pürékészítő fejet a meghajtóról, majd vegye le az egészet a törzsről.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt a készüléket húzza ki a hálózathoz. Ne érintse a késeket. A készülék törzsének törléséhez száraz konyharuhát használjon. A meghajtó egységet vízzel öblíteni, vízbe tenni szigorúan tilos. Ne használjon fém- vagy nejlonkeféket, háztartási csiszolókat, oldószeret vagy egyéb, hasonló tisztítószeret, mivel megsérthetik a készülék felületét.

A tápkábelen lévő szennyeződések puha, száraz ronggyal távolítsa el.

Egyes elemek tisztítására vonatkozó utasítások

Kiegészítő elemek tisztítása	Súrolás	Öblítés	Víz alatti tisztítás	Mosogatógép	Megjegyzések
Pürésítő rátét	✓	✓	✗	✗	Víz alá ne tegye!
Mérőedény	✓	✗	✗	✗	
Habverő elemek	✓	✗	✗	✗	Víz alá ne tegye!
Habverő	✓	✓	✓	✓	
Aprító fedele	✓	✗	✗	✗	Víz alá ne tegye!
Aprító	✓	✓	✓	✓	
Aprítókés	✗	✓	✓	✓	
Turmixgép borító	✓	✗	✗	✗	
Turmixgép	✓	✓	✓	✓	
S alakú aprítókés	✗	✓	✓	✓	
Vágópajzs	✓	✓	✓	✓	
Aprító-, vágó-, reszelő kés	✗	✓	✓	✓	
Pürékészítő	✓	✓	✗	✗	Víz alá ne tegye!

Ételek készítése

Élelmiszer típusa	Idő	Sebesség	Kiegészítők
Beáztatott sárgarépa: 240g - Víz: 360g	10"	MAX	Pürésítő rátét
Húskocka: 200g	10"	MAX	Aprító
Tojásfehérje: 4-5 tojásból	60-90"	MAX	Habverő
Tejszín: 250ml	60-75"	MAX	Habverő
500 g hús	10"	MAX	Konyhai robotgép S-alakú pengével
500 g sárgarépa	50"	MIN	Konyhai robotgép aprító pengével
500 g sárgarépa	50"	MIN	Konyhai robotgép szeletelő pengével

HULLADÉKKEZELÉS



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

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES ZELMER SPERĂM CA PRODUSUL SĂ FIE PE MĂSURA AȘTEPTĂRIILOR DUMNEAVOASTRĂ.

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 reglare a vitezei
- 2 Buton viteză scăzută/adaptarea vitezei
- 3 Buton viteză mare TURBO
- 4 Unitate principală
- 5 Lama
- 6 Capacul tocătorului electric
- 7 Lama tocătorului
- 8 Tocător
- 9 Mecanism tel
- 10 Tel
- 11 Recipient de măsurare
- 12 Împingător
- 13 Capac
- 14 Disc pentru mărunțire, tăiere și răzuire
- 15 Ax motor
- 16 Lame pentru mărunțire
- 17 Recipientul robotului de bucătărie
- 18 Corp
- 19 Atașament pentru piure

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, producătorul, angajatul său de asistență tehnică sau alți specialiști cu aceleași calificări ar trebui să-l înlocuiască pentru a preveni pericolele ulterioare.

Respectați durata de funcționare a 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 lamele ascuțite, când goliți recipientul și când îl curățați.

Aveți grijă când turnați lichide fierbinți în recipientul de amestecare, deoarece acestea se poate vărsa din cauza acțiunii bruște a aburului.

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

Opriti 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 copii. Nu lăsați dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.

Dispozitivele pot fi utilizate de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a dispozitivelor și sunt conștienți de riscurile pe care le implică utilizarea acestora.

Copiii nu pot folosi dispozitivul drept jucărie.

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 utilizați dispozitivul, nu îl conectați sau deconectați de la rețeaua electrică cu mâinile și / sau picioarele umede.

Nu trageți de cablul de alimentare pentru a-l deconecta și nu folosiți cablul 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 risc de pericol, nu desfaceți dispozitivul. Reparațiile sau alte operațiuni pe dispozitiv pot fi efectuate numai de personalul tehnic calificat de la departamentul oficial de asistență tehnică al mărcii.

B&B TRENDS SL nu își asumă răspunderea pentru daunele care pot apărea în cazul persoanelor, animalelor sau obiectelor care nu respectă aceste avertismente.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

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.

1. Instalați lama de amestecare apăsând ambele butoane de cuplare de pe unitatea principală până când se oprește (Fig. 1)
 2. 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 măsurare și adăugați puțină apă fiartă rece sau apă potabilă curată, lapte etc. (Fig. 2)
- Așezați suportul sub recipient și adăugați alimente și apă în recipient
3. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare
 4. Introduceți blenderul în recipient (Fig. 3)
 5. Dispozitivul poate fi pornit 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, apăsați butonul de comutare. (Fig. 4)
 6. 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 în urma amestecării cu lama, evitați utilizarea acesteia fără a o introduce în lichid.

CUM SĂ UTILIZAȚI TOCĂTORUL ELECTRIC

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

1. Așezați lama tocătorului pe axul tocătorului electric (Fig.5)
2. Vă sugerăm să tăiați alimentele în formele și dimensiunile corecte. De exemplu, tăiați carnea în benzi de 2 cm x 2 cm x 6 cm, ceapa în 4-6 inele etc. Așezați mâncarea pregătită în tocător și închideți capacul tocătorului. (Fig. 6)
3. Puneți capacul pe corpul tocătorului, apoi conectați dispozitivul la sursa de alimentare și apăsați butonul de pornire. Când mâncarea atinge textura dorită, apăsați mai încet butonul de pornire. Dispozitivul se va opri. La final, mai întâi deconectați aparatul și apoi turnați alimentele procesate. (Fig. 7)

Sfaturi de folosire:

Butonul de viteză mare trebuie utilizat atunci când tocați carne, în special funcția turbo, deoarece durează doar aproximativ 10 secunde și îmbunătățește gustul cărnii.

Butonul de viteză mică este recomandat pentru tocat morcovi, ghimbir, usturoi și piper. Comutarea modului de funcționare la viteză mică timp de aproximativ 15 secunde poate da rezultate mai bune.

Cea mai bună carne pentru prelucrare: 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

- 1- Introduceți telul în mecanismul de acționare, apoi așezați-l pe unitatea principală. (Fig. 8)
- 2- Puneți albușurile de la 4-5 ouă în recipient și apoi așezați telul în ele. Conectați aparatul la sursa de alimentare și bateți-le cu ajutorul butonului de mare viteză. După formarea spumei, eliberați încet butonul de comutare. Dispozitivul se va opri. La final deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare (Fig. 9)

Sfat:

Performanța optimă după baterie: întoarceți recipientul cu susul în jos, albușul de ou sub formă lichidă nu ar trebui să se scurgă.

CUM SĂ UTILIZAȚI ROBOTUL DE BUCĂTĂRIE

Acest aparat este conceput pentru felierea, tăierea și răzuirea morcovilor, castraveților și a altor legume și fructe moi și tari.

1. Instalați discul de mărunțire, tăiere și răzuire pe axul motor și apoi introduceți-o în robotul de bucătărie.
2. Mai întâi, montați capacul robotului de bucătărie și blocați-l rotindu-l, apoi montați unitatea de acționare și blocați-o, rotind-o.

Notă:

Cum să blocați capacul prin răsucire: Țineți mânerul cu o mână și apăsați butonul de eliberare cu degetul mare. Cu cealaltă mână, țineți orificiul de intrare al capacului și răsuciți-l spre dreapta în recipient. Apoi luați degetul mare de pe butonul de eliberare, care va bloca urechea inferioară a capacului. Pentru deblocare, urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

3. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare. Apăsați comutatorul de pornire cu o mână și cu cealaltă mână introduceți ingredientele în robotul de bucătărie prin orificiul de intrare al capacului. Dacă produsele alimentare nu pot fi apăsați în jos cu degetele în jos, utilizați împingătorul. După terminarea procesului, eliberați comutatorul. Dispozitivul se va opri. Deconectați cablul de alimentare înainte de a scoate produsele alimentare procesate.

Notă:

Pentru mărunțirea și tăierea castraveților, cartofilor, morcovilor etc., pentru rezultate mai bune, apăsați butonul de viteză mică și setați robotul la viteza cea mai mică.

Pentru răzuirea alimentelor, cum ar fi usturoiul etc., pentru rezultate mai bune, utilizați butonul de viteză mică și setați mașina la viteza cea mai mică.

CUM SĂ UTILIZAȚI LAMA DE TOCAT A ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

1. Puneți lama de tocat în robotul de bucătărie, apoi tăiați carnea în fâșii și puneți-o în recipient.
2. Așezați capacul pe recipientul robotului de bucătărie și răsuciți-l până se blochează. În mod similar, montați și blocați unitatea de acționare pe capac.
3. Conectați robotul de bucătărie la sursa de alimentare și apăsați butonul de viteză mare. După ce ați terminat procesarea alimentelor, deconectați cablul de alimentare și deblocați capacul și unitatea de acționare.
4. Scoateți alimentele procesate.

Atenție:

Greutatea maximă a cărnii tocate nu poate depăși 500g o dată.

Modul de funcționare continuă pentru tocarea cărnii trebuie să fie mai mic de 10 secunde. Așteptați 2 minute înainte de următorul ciclu de lucru.

Ciclu complet este de 10 secunde de lucru și 2 minute de odihnă. După 3 cicluri, așteptați 30 de minute pentru ca motorul să se răcească.

Notă:

- Butonul de viteză mare este cel mai bine potrivit pentru tocat carne, în special funcția turbo, deoarece durează aproximativ 10 secunde și conferă o aromă mai bună produselor din carne.
- Viteza redusă este recomandată pentru măcinarea morcovilor, ghimbirului, usturoiului și piperului. Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă să rulați la viteză mică timp de aproximativ 15 secunde.
- Grăsimea nu trebuie să depășească o cincime din volumul cărnii procesate. Altfel va avea un efect negativ asupra procesului de tocare a cărnii.

CUM SĂ UTILIZAȚI ATASAMENTUL PENTRU PIURE

Atașamentul este folosit pentru a face piure din cartofi fierți și dovleci.

1. Atașați atașamentul de piure la corpul robotului și apoi blocați-l pe unitatea de acționare
2. Așezați cartofii fierți sau alte legume într-un recipient cu o bază plată, a cărui dimensiune poate ține atașamentul de piure pe loc
3. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare și apăsați butonul de viteză mare. După terminarea procesului, eliberați butonul pentru a opri aparatul și scoateți accesoriul de piure din unitatea de acționare, apoi scoateți totul din recipient.

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 introduceți în apă.

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

Îndepărtați murdăria acumulată pe cablul de alimentare cu o cârpă moale și uscată.

Cerințe de curățare pentru accesoriile individuale

Curățarea accesoriilor	Frecare	Clătire	Curățare prin introducere în apă	Mașină de spălat vase	Atenționări
Lama	✓	✓	✗	✗	A nu se introduce în apă
Recipient măsurare	✓	✗	✗	✗	
Componentele pentru baterea albușurilor de ou	✓	✗	✗	✗	A nu se introduce în apă
Tel	✓	✓	✓	✓	
Capacul tocătorului	✓	✗	✗	✗	A nu se introduce în apă
Tocător	✓	✓	✓	✓	
Lamele tocătorului	✗	✓	✓	✓	
Capacul de robot de bucătărie	✓	✗	✗	✗	
Robot de bucătărie	✓	✓	✓	✓	
Lama de mărunțire în formă de S.	✗	✓	✓	✓	
Discul de tăiere	✓	✓	✓	✓	
Lama pentru mărunțire, tăiere și răzuire	✗	✓	✓	✓	
Atașament pentru piure	✓	✓	✗	✗	A nu se introduce în apă

Tabel rețete

Material	Timp	Viteză	Accesoriu
Morcov cu apă: 240g - Apă: 360g	10"	MAX	Lamă
Bucăți de carne: 200g	10"	MAX	Tocător
Albușuri de ou: 4-5 ouă	60-90"	MAX	Tel
Smântână lichidă: 250ml	60-75"	MAX	Tel
500g carne	10"	MAX	Robot de bucătărie cu lamă în formă de S.
500g morcovi	50"	MIN	Robot de bucătărie cu lamă de mărunțire
500g morcovi	50"	MIN	Robot de bucătărie cu lamă de feliat

RECICLAREA DISPOZITIVELOR ELECTRICE UZATE



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

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ ZELMER МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ ПРИНЕСЕТ ВАМ МАКСИМАЛЬНУЮ ПОЛЬЗУ И ВЫ ВСЕГДА БУДЕТЕ ДОВОЛЬНЫ РЕЗУЛЬТАТОМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ОПИСАНИЕ

- 1 Регулятор скорости
- 2 Кнопка низкой скорости / регулировка скорости
- 3 Кнопка высокой скорости TURBO
- 4 Основной блок
- 5 Нож для смешивания
- 6 Крышка измельчителя
- 7 Нож для измельчения
- 8 Измельчитель
- 9 Держатель венчика
- 10 Венчик
- 11 Чаша
- 12 Толкатель
- 13 Крышка кухонного комбайна
- 14 Диск для измельчения, нарезки и шинковки
- 15 Шток
- 16 S-образный нож
- 17 Чаша кухонного комбайна
- 18 Двигатель
- 19 Насадка для картофельного пюре

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

В случае повреждения шнура электропитания во избежание несчастных случаев его замена должна проводиться производителем, уполномоченным представителем по сервисному обслуживанию или специалистами с аналогичной квалификацией.

Придерживайтесь требуемого времени работы элементов, которое приведено в соответствующих разделах руководства.

Для очистки прибора выполняйте действия в соответствии с разделом «Техническое обслуживание и очистка» данного руководства.

Предупреждение: неправильное использование может привести к травмам!

Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши, а также во время очистки.

Будьте осторожны при наливании горячей жидкости в чашу, поскольку вода может вылиться из устройства из-за резкого испарения.

Если устройство не используется – всегда отключайте его от электросети, а также отключайте его перед сборкой, разборкой или очисткой.

Выключите прибор и отключите его от электросети перед заменой элементов или при контакте с движущимися во время использования частями.

Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.

Устройства могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта использования и знания оборудования, если они находятся под наблюдением контролирующего лица или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.

Не позволяйте детям играть с устройством.

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 неверное обращение с изделием аннулирует его гарантию.

Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение в сети соответствует требованиям, указанным на этикетке прибора.

Во время эксплуатации сетевой кабель не должен спутываться или наматываться на прибор.

Не выполняйте эксплуатацию прибора, а также не включайте и не отключайте его от сети мокрыми руками и/или ногами.

Не тяните за кабель, чтобы отключить прибор от розетки, и не используйте кабель для перемещения устройства.

В случае поломки или повреждения устройства немедленно отключите его от сети и обратитесь в официальную службу технической поддержки. Во избежание несчастных случаев не открывайте устройство самостоятельно. Выполнять ремонтные работы или техническое обслуживание прибора может только уполномоченный персонал официальной службы технической поддержки бренда.

Компания «B&B TRENDS S.L.» не несет никакой ответственности за ущерб, который может быть причинен людям, животным или предметам в результате несоблюдения данных инструкций.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПРОЦЕДУРА СМЕШИВАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ

Данное приспособление особенно подходит для приготовления соусов, супов, майонеза, еды для детей и пожилых людей, смешанных напитков, молочных коктейлей и т. д.

1- Установите нож для смешивания, нажав обе соединительные кнопки на основном блоке, до его полной фиксации (рис. 1).

2- Нарежьте пищу кубиками, размером не более 15 мм, затем поместите ее в чашу и добавьте немного холодной кипяченой или питьевой воды, молока и т. д. (рис. 2)

Поместите подставку под чашу, добавьте в чашу продукты и воду.

3- Вставьте вилку электропитания в розетку.

4- Погрузите нож блендера в чашу (рис. 3).

5- Устройство запускается нажатием кнопки высокой или низкой скорости. Для хорошего и быстрого перемешивания пищи одной рукой придерживайте чашу, а другой рукой держите основной блок и совершайте возвратно-поступательные движения вверх и вниз. Если хотите выключить прибор, просто нажмите кнопку переключателя (рис. 4).

6- После завершения работы извлеките вилку из розетки.

Внимание

Время непрерывной работы должно быть менее 1 минуты.

Для обеспечения надлежащего смешивания не допускайте работы ножа блендера без погружения в жидкость.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Данное приспособление специально предназначено для измельчения мяса, имбиря, чеснока, а также для приготовления измельченной моркови (в виде гранул), чили-пюре и т. д.

1. Установите нож для измельчения на вал измельчителя (рис. 5).

2. Подготовьте продукты, предварительно нарезав их до подходящей формы и размера. Например: нарежьте мясо кусочками 2 см*2 см*6 см; луковичу разрежьте на 4-6 ломтиков и т. д. Поместите подготовленные продукты в измельчитель и закройте крышку (рис. 6).

3. Поверните основной блок-фиксатор на крышке измельчителя, чтобы он защелкнулся, затем подключите прибор к сети электропитания и нажмите кнопку переключателя. После измельчения продуктов до требуемой консистенции просто отпустите кнопку переключателя, и прибор перестанет работать. Затем отключите шнур питания от электросети и только после этого переложите содержимое измельчителя в другую емкость (рис. 7).

Некоторые советы по эксплуатации:

При измельчении мяса следует использовать кнопку высокой скорости, особенно режим турбо: это займет всего около 10 секунд и улучшит качество перемалывания мяса.

При измельчении моркови, имбиря, чеснока и перца рекомендуется использовать кнопку низкой скорости. Переключите прибор на низкую скорость и работайте около 15 секунд.

Лучшим типом мяса для переработки является: нежирная говядина без сухожилий, нежирная свинина без свиной кожи и кости. Доля жирного мяса не должна превышать одну пятую часть от всего измельчаемого мяса, иначе это может повлиять на качество измельчения.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕНЧИК

1. Вставьте венчик для взбивания яичного белка и зафиксируйте его в основном блоке (рис. 8).
2. Добавьте в чашу 4-5 яичных белков, а затем поместите в нее венчик. Для работы используйте кнопку высокой скорости. После образования пены из яичного белка нажмите кнопку переключателя, и прибор перестанет работать. Затем извлеките вилку из розетки (рис. 9).

Подсказка:

Оптимальный эффект после выполнения смешивания: переверните чашу вверх дном, взбитый яичный белок не должен вытекать.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЧАШЕЙ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Этот элемент подходит для измельчения, нарезки и шинковки моркови, огурцов и других твердых и хрустящих продуктов, таких как дыня, а также фруктов.

1. Установите диск для измельчения, нарезки и шинковки на шток, а затем поместите шток в чашу кухонного комбайна.
2. Сначала поверните крышку для ее фиксации на чаше кухонного комбайна, а затем зафиксируйте основной блок на крышке.

Подсказка:

Совет по защелкиванию фиксатора крышки: удерживайте ручку одной рукой и большим пальцем нажмите на кнопку включения. Удерживая другой рукой за входное отверстие крышки, поверните ее по часовой стрелке и нажмите кнопку фиксатора, чтобы заблокировать пружину кнопки крышки. Для открытия выполняйте процедуру в обратном порядке.

3. Включите питание, затем одной рукой нажмите кнопку переключателя, а другой рукой поместите продукт в чашу кухонного комбайна через входное отверстие крышки. Если продукт не получается прижать рукой, используйте для этого толкатель. После завершения обработки нажмите кнопку выключения. После отключения устройства вначале отключите шнур от сети электропитания, а затем извлеките готовый продукт.

Подсказка:

При измельчении и нарезке огурцов, картофеля, моркови и т. д. для получения лучшего эффекта, вы можете использовать кнопку низкой скорости и работать на самой низкой скорости.

При измельчении пищевых продуктов, таких как зубчики чеснока и т. д. для получения лучшего эффекта, используйте кнопку низкой скорости и включите самую низкую скорость.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ S-ОБРАЗНЫМ НОЖОМ В ЧАШЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

1. Установите S-образный нож в чашу кухонного комбайна, затем нарежьте полосками мясо и положите в чашу.
2. Поверните крышку для ее фиксации на чаше кухонного комбайна, а затем зафиксируйте основной блок на крышке
3. Используйте для работы кнопку высокой скорости. После завершения обработки отключите шнур электропитания и разблокируйте фиксатор крышки и основного блока.
4. Извлеките полученные продукты.

Внимание:

Максимальная загруженность при измельчении мяса не может превышать 500 г за 1 раз.

Время непрерывной работы при измельчении мяса должно составлять менее 10 секунд. После каждого применения нужно подождать 2 минуты, прежде чем начинать следующий цикл.

Если говорить о работе в течение 10 секунд и 2 минутах отдыха как об одном цикле, то после непрерывной работы в течение 3 циклов устройство следует оставить на 30 минут для охлаждения двигателя.

Полезные советы:

- При измельчении мяса следует использовать кнопку высокой скорости, особенно в режиме турбо, поскольку это займет всего около 10 секунд, и улучшит качество перемолотого мяса.

- При измельчении моркови, имбиря, чеснока и перца рекомендуется использовать кнопку низкой скорости. Переключите прибор на низкую скорость и работайте около 15 секунд для получения лучшего эффекта.

- Доля жирного мяса не должна превышать одну пятую часть от всего измельчаемого мяса, иначе это может повлиять на качество измельчения.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКОЙ ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Данный элемент отлично подходит для получения пюре из сваренной тыквы или картофеля.

1. Установите насадку для пюре на редуктор, затем зафиксируйте ее на основном блоке
2. Используйте контейнер с плоским дном такого размера, чтобы зафиксировать насадку для картофельного пюре, затем поместите сваренные продукты в контейнер
3. Используйте для работы кнопку высокой скорости. После завершения извлеките насадку для картофельного пюре из устройства, а затем отсоедините ее от редуктора.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Перед чисткой обязательно извлеките шнур питания из розетки. Не касайтесь острых частей ножа.

Очистку корпуса прибора выполняйте с помощью чистой ткани. Категорически запрещается ополаскивать основной блок водой или погружать его в воду.

Для чистки данного прибора не используйте металлическую щетку, нейлоновую щетку, бытовое абразивное чистящее средство, растворитель и другие подобные чистящие средства, поскольку они могут повредить поверхность изделия.

Для удаления загрязнений с кабеля электропитания используйте сухую мягкую ткань.

Требования к чистке каждого функционального элемента

Функциональные элементы и очистка	Чистка	Ополаскивание	Очистка погружением	Посудомоечная машина	Примечания
Нож для смешивания	✓	✓	✗	✗	Не погружайте в воду
Чаша	✓	✗	✗	✗	
Элементы для взбивания яичного белка	✓	✗	✗	✗	Не погружайте в воду
Венчик	✓	✓	✓	✓	
Крышка измельчителя"	✓	✗	✗	✗	Не погружайте в воду
Измельчитель	✓	✓	✓	✓	
Нож для измельчения	✗	✓	✓	✓	
Чаша кухонного комбайна Крышка	✓	✗	✗	✗	
Чаша кухонного комбайна	✓	✓	✓	✓	
S-образный нож	✗	✓	✓	✓	
Шток	✓	✓	✓	✓	
Диск для измельчения, нарезки и шинковки	✗	✓	✓	✓	
Насадка для картофельного пюре	✓	✓	✗	✗	Не погружайте в воду

Таблица примеров

Загрузка	Время, секунды	Скорость	Элемент
Замоченная морковь: 240 г - Вода: 360 г	10"	МАКС.	Нож для смешивания
Мясные кубики: 200 г	10"	МАКС.	Измельчитель
Яичный белок: 4-5 яиц	60-90"	МАКС.	Венчик
Крем: 250 мл	60-75"	МАКС.	Венчик
500 г мяса	10"	МАКС	Кухонный комбайн с S-образным лезвием
500 г моркови	50"	мин	Кухонный комбайн с ножом для измельчения
500 г моркови	50"	мин	Кухонный комбайн с ножом для нарезки ломтиками

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



Данное оборудование соответствует Европейской Директиве 2012/19/EU по электрическим и электронным устройствам, известной как Директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (англ. WEEE), которая является правовой основой, применимой в Европейском Союзе для утилизации и повторного использования отработанных электронных и электрических устройств.

Не выбрасывайте данное изделие в контейнер для мусора.

Для утилизации устройства обратитесь в ближайший пункт по сбору электрических и электронных отходов.

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ ZELMER НАДЯВАМЕ СЕ, ЧЕ ПРОДУКТЪТ ЩЕ ОТГОВОРИ НА ВАШИТЕ ОЧАКВАНИЯ

ВНИМАНИЕ

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА, МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТОВА РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГО НА СИГУРНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩО ПОЛЗВАНЕ

OPIS

- 1 Копче за контрол на скоростта
- 2 Бутон за ниска скорост/настройка на скоростта
- 3 ТУРБО бутон за много висока скорост
- 4 Основно устройство
- 5 Миксиращо острие
- 6 Капак на съда
- 7 Нож за кълцане
- 8 Чопър
- 9 Механизъм на бъркалката
- 10 Бъркалка
- 11 Измервателен съд
- 12 Тласкач
- 13 Капак на кухненския робот
- 14 Диск за кълцане, нарязване и раздробяване
- 15 Шпиндел
- 16 Нож за кълцане
- 17 Контейнер на кухненския робот
- 18 Корпус
- 19 Приставка за пюре

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако хранящият кабел е повреден, производителят, неговият служител по техническа поддръжка, или други специалисти със същата квалификация трябва да го сменят, за да бъде предотвратена опасност.

Спазвайте определеното време за работа на аксесоарите, посочени в съответните раздели на инструкциите за употреба.

За да почистите устройството, следвайте

инструкциите в раздела за почистване и поддръжка на ръководството.

Предупреждение: Неправилната употреба може да причини нараняване!

Бъдете внимателни, когато използвате остри остриета, изпразване на съда и докато го почиствате.

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

Винаги изключвайте блендера от контакта, когато не се използва и преди да го сглобите, разглобите или почистите.

Изключете устройството от бутона и от електрическата мрежа, преди да смените аксесоарите или да докоснете частите, които се движат, по време на ползване на 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 с рисковете, които тя носи.

Децата не могат да използват устройството като играчка.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е предназначен за битова употреба и в никакъв случай не трябва да се използва за търговски или промишлени цели. Всяка злоупотреба или неправилно боравене анулира гаранцията.

Преди да включите 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 увива около устройството.

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

Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите и не го използвайте за пренасяне на устройството.

В случай на авария или повреда незабавно изключете устройството от електрическата мрежа и се свържете с оторизирания отдел за техническа поддръжка. За да предотвратите рисковете и опасности, не отваряйте устройството. Ремонтите или други операции на устройството могат да се извършват само от квалифициран технически персонал от официалния отдел за техническа поддръжка на марката.

B&B TRENDS SL. не носи отговорност за каквито и да е щети или повреди, които могат да възникнат при хора, животни или предмети в резултат на неспазване на горните предупреждения.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

БЛЕНДИРАНЕ ЧРЕЗ КОПЧЕТО 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.

1- Инсталирайте миксиращото острие, като натиснете двата съединителни бутона на основното устройство, докато се застопори (фиг. 1)

2- Препоръчваме да нарежете храната на кубчета не по-големи от 15 мм. Поставете храната, която ще се обработва, в измервателната кана и добавете малко студена преварена вода или чиста питейна вода, мляко и др. (Фиг. 2)

Поставете поставката под съда и добавете храна и вода в него

3- Свържете устройството към електрическата мрежа

4- Поставете пасатора в съда (фиг. 3)

5- Устройството се стартира чрез натискане на бутона за висока или ниска скорост. За да смесите добре и бързо храната, трябва да държите съда с едната ръка и да движите устройството нагоре и надолу с другата ръка. Ако искате да спрете устройството, натиснете бутона за превключване. (Фиг. 4)

6- След работа изключете устройството от електрическата мрежа.

Внимание

- Времето за непрекъсната работа на аксесоарите не трябва да надвишава една минута.
- За идеален ефект на миксиране с острието, избягвайте да го използвате, без потапяне в течност.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ЧОПЪРА

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

1- Поставете ножа на чопъра върху вала на Чопъра (фиг. 5)

2- Препоръчваме ви да нарежете храната в правилните форми и размери. Например, нарязване на месо на ленти 2 см на 2 см на 6 см, нарязване на лук на 4-6 пръстена и т.н. Поставете готовата храна в чопъра и затворете капака на чопъра. (Фиг. 6)

3- Затворете добре капака за корпуса на чопъра, след това свържете устройството към захранването и натиснете копчето. Когато храната достигне желаната текстура, отпуснете бутона за превключване. Устройството ще спре да работи. Накрая първо изключете уреда от контакта и след това изсипете преработената храна. (Фиг. 7)

Съвети за експлоатация:

Бутонът за висока скорост трябва да се използва при смилане на месо, особено функцията турбо, тъй като трае само около 10 секунди и прави месото по-вкусно.

Бутонът за ниска скорост се препоръчва за блендиране 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-доброто месо за преработка е: говеждо без мазнини и сухожилия, свинско без сланина кожа и кости. Процентът на мазното месо не трябва да надвишава една пета от цялото смилано, в противен случай това ще повлияе на резултата от смилането.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ БЪРКАЛКАТА

1- Поставете бъркалката в задвижващия механизъм, след това поставете всичко в основното устройство. (Фиг. 8)

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

Съвет:

Оптимален ефект от миксирането: когато обърнете съда с наобратно, белтъкът в течна форма не трябва да изтече.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ КУХНЕНСКИЯ РОБОТ

Този уред се използва за нарязване, нарязване и настъргване на моркови, краставици и други крехки и твърди зеленчуци и плодове.

1- Монтирайте диска за кълцане, нарязване и настъргване върху шпиндела и след това го сложете в кухненския робот.

2- Най-напред монтирайте капака на контейнера на кухненския робот и го заключете, като го завъртите, а след това монтирайте задвижващото устройство на капака и го заключете, като го завъртите.

Съвет:

Как да заключите капака чрез завъртане: Хванете дръжката с една ръка и натиснете бутона за освобождаване с пръст. С другата ръка задръжте отвора на капака и с въртеливо движение по посока на часовниковата стрелка го сложете в контейнера. След това извадете пръста от бутона за освобождаване, което ще заключи долното ухо на капака. При отваряне следвайте горните стъпки в обратен ред.

3- Свържете устройството към захранването. Натиснете бутона за включване с едната ръка, а другата ръка поставете съставките в кухненския робот през отвора на капака. Ако хранителните продукти не могат да бъдат натиснати с пръсти, използвайте тласкача. След приключване на работата освободете бутона за включване. Устройството ще спре. Изключете захранващия кабел, преди да премахнете преработените хранителни продукти.

Съвет:

За кълцане и нарязване на краставици, картофи, моркови и др., за по-добри резултати използвайте бутона за ниска скорост и превключете уреда на най-ниската скорост.

За намачкване на продукти като чесън и др., за по-добри резултати използвайте бутона за ниска скорост и превключете уреда на най-ниската скорост.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ НОЖА ЗА КЪЛЦАНЕ

- 1- Поставете острието за кълцане в кухненския робот, след това нарежете месото на ивици и го поставете в контейнера.
- 2- Поставете капака върху контейнера на кухненския робот и завъртете, докато се заключи. По същия начин монтирайте и заключете задвижващото устройство на капака.
- 3- Свържете към захранването и натиснете бутона за висока скорост. След като приключите с обработката на храната, изключете захранващия кабел и отключете капака и задвижващото устройство.
- 4- Премахнете преработените храни.

Внимание:

Еднократното максимално тегло на месото не може да надвишава 500 гр.

Режимът на непрекъсната работа при смилане на месо трябва да бъде по-кратък от 10 секунди. Изчакайте 2 минути преди следващия цикъл на работа.

Пълният цикъл трае 10 секунди работа и 2 минути почивка. След 3 цикъла изчакайте 30 минути, докато двигателят се охлади.

Съвети:

- Бутонът за висока скорост, особено функцията турбо, е най-добре да бъде използвана за смилане на месо, тъй като трае около 10 секунди и придава по-добър вкус на преработените месни продукти.
- Ниска скорост се препоръчва за смилане на моркови, джинджифил, чесън и черен пипер. За най-добри резултати се препоръчва да се работи на ниска скорост за около 15 секунди.
- Мазнината не трябва да надвишава една пета от обема на преработеното месо. В противен случай това ще се отрази негативно на смилането на месото.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ ПРИСТАВКАТА ЗА ПЮРЕ

Приставката се използва за правене на пюре от варени картофи и тиква.

- 1- Прикрепете приставката за пюре за корпуса и след това я фиксирайте за задвижващото устройство
- 2- В контейнера с плоска основа, чийто размер може да заключи приставката за пюре, сложете варени картофи или други зеленчуци
- 3- Свържете устройството към захранването и натиснете бутоните за висока скорост. Когато приключите, освободете бутона и свалете приставката за пюре от задвижващото устройство, след което извадете всичко от корпуса.

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 структурата на повърхността му.

Отстранете замърсяванията от захранващия кабел с мека, суха кърпа.

Изисквания за почистване на отделни аксесоари

Почистване на аксесоарите	Търкане	Изплакване	Почистване чрез потапяне във вода	Съдомиялна	Забележки
Миксиращо острие	✓	✓	✗	✗	Не потапяйте във вода
Измервателен съд	✓	✗	✗	✗	
Компоненти за разбиване на белтъци	✓	✗	✗	✗	Не потапяйте във вода
Бъркалка	✓	✓	✓	✓	
Капак на съда	✓	✗	✗	✗	Не потапяйте във вода
Чопър	✓	✓	✓	✓	
Острие за кълцане	✗	✓	✓	✓	
	✓	✗	✗	✗	
Кухненски робот	✓	✓	✓	✓	
Нож за мелене под формата на буква S	✗	✓	✓	✓	
Режещ диск	✓	✓	✓	✓	
Нож за кълцане, нарязване и раздробяване	✗	✓	✓	✓	
Приставка за пюре	✓	✓	✗	✗	Не потапяйте във вода

Таблица с рецепти

Съставка	Време	Скорост	Аксесоари
Накиснати моркови: 240гр - Вода: 360гр	10"	МАКС.	Миксиращо острие
Месни кубчета: 200гр	10"	МАКС.	Чопър
Яйчен белтък: 4-5 яйца	60-90"	МАКС.	Бъркалка
Крем: 250мл	60-75"	МАКС.	Бъркалка
500 г месо	10"	МАКС	Кухненски робот с S-образно острие
500 г моркови	50"	Мин	Кухненски робот с острие за нарязване
500 г моркови	50"	Мин	Кухненски робот с нож за нарязване

УТИЛИЗИРАНЕ 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 ВАМ ЗА ВИБІР ПРОДУКЦІЇ КОМПАНІЇ «ЗЕЛМЕР» («ZELMER»), МИ СПОДІВАЄМОСЯ, ЩО ВИКОРИСТАННЯ НАШОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИНЕСЕ ВАМ МАКСИМАЛЬНУ КОРИСТЬ І ВИ ЗАВЖДИ БУДЕТЕ ЗАДОВОЛЕНІ РЕЗУЛЬТАТОМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ. ЗБЕРІГАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ОПИС

- 1 Ручка регулювання швидкості
- 2 Кнопка низької швидкості / регулювання швидкості
- 3 Кнопка високої швидкості TURBO
- 4 Основний блок
- 5 Ніж для змішування
- 6 Кришка подрібнювача
- 7 Ніж для подрібнення
- 8 Подрібнювач
- 9 Тримач вінчика
- 10 Вінчик
- 11 Чаша
- 12 Штовхач
- 13 Кришка кухонного комбайна
- 14 Диск для подрібнювання, нарізання і шаткування
- 15 Шток
- 16 S-подібний ніж
- 17 Чаша кухонного комбайна
- 18 Двигун
- 19 Насадка для картопляного пюре

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для того щоб запобігти нещасним випадкам у разі пошкодження шнура електроживлення, його заміну має здійснювати виробник, уповноважена особа із сервісного обслуговування або фахівці аналогічної кваліфікації.

Дотримуйтеся необхідного часу роботи елементів, наведеного у відповідних розділах посібника.

Для очищення приладу виконуйте дії відповідно до розділу «Технічне обслуговування і очищення» цього посібника.

Попередження: неналежне використання може призвести до травм!

Будьте обережні при поводженні з гострими різальними лезами, при спорожненні чаші, а також під час очищення.

Будьте обережні при наливанні гарячої рідини в чашу, оскільки вода може вилитися з пристрою через різке випаровування.

Якщо пристрій не використовується – завжди вимикайте його з електромережі, а також вимикайте його перед збиранням, розбиранням або очищенням.

Вимкніть пристрій і від'єднайте його від електромережі перед заміною елементів або при контакті з частинами, що рухаються під час використання.

Цей пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.

Пристрої можуть використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без досвіду використання і знання обладнання, якщо вони перебувають під наглядом особи, яка їх контролює, або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.

Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій призначений для домашнього використання і в жодному разі не повинен використовуватися в комерційних або промислових цілях. Будь-яке неправильне використання або помилкове поводження з пристроєм призводить до ануляції його гарантії.

Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що напруга в мережі відповідає вимогам, зазначеним на етикетці приладу.

Під час експлуатації мережевий кабель не повинен сплутуватися або намотуватися на прилад.

Не експлуатуйте приладу, не вмикайте і не вимикайте його з мережі мокрими руками та/або ногами.

Не тягніть за кабель, щоб вимкнути прилад з розетки, і не використовуйте кабель як ручку.

У разі поломки або пошкодження пристрою негайно вимкніть його з електромережі і зверніться до офіційної служби технічної підтримки. Щоб уникнути нещасних випадків, не відкривайте пристрій самостійно. Виконувати ремонтні роботи або технічне обслуговування приладу може тільки вповноважений персонал офіційної служби технічної підтримки бренду.

Компанія «**B&B TRENDS S.L.**» не несе жодної відповідальності за збитки, що можуть бути заподіяні людям, тваринам або предметам у результаті недотримання цих інструкцій.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

ПРОЦЕДУРА ЗМІШУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ РУЧКИ ШВИДКОСТІ

Даний елемент особливо підходить для отримання дип-соусів, соусів, супів, майонезу, харчування для дітей та літніх людей, змішаних напоїв, молочних коктейлів тощо.

1- Установіть ніж для змішування, натиснувши обидві з'єднувальні кнопки на основному блоці, до його повної фіксації (рис. 1).

2- Наріжте їжу кубиками, розміром не більш ніж 15 мм, потім помістіть її в чашу і додайте трохи холодної кип'яченої або питної води, молока і т. д. (рис. 2)

Помістіть підставку під чашу, додайте в чашу продукти і воду.

3- Вставте вилку електроживлення в розетку.

4- Занурте ніж блендера в чашу (рис. 3).

5- Пристрій запускається натисканням кнопки високої або низької швидкості. Для якісного і швидкого перемішування їжі однією рукою притримуйте чашу, а другою тримайте основний блок і робіть зворотно-поступальні рухи вгору і вниз. Якщо хочете вимкнути прилад, просто натисніть кнопку перемикача (рис. 4).

6- Після закінчення роботи витягніть вилку з розетки.

Увага

Час безперервної роботи елементів має бути менший ніж 1 хвилина.

Для забезпечення належного змішування не допускайте роботи ножа блендера без занурення в рідину.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОДРІБНЮВАЧ

Даний елемент спеціально призначений для подрібнення м'яса, імбиру, часнику, а також для приготування подрібненої моркви (у вигляді гранул), чилі-пюре та ін.

Установіть ніж для подрібнення на вал подрібнювача (рис. 5).

Підготуйте продукти, попередньо нарізавши їх до потрібної форми і розміру. Наприклад: наріжте м'ясо шматочками 2 см*2 см*6 см; цибулину розріжте на 4-6 скибочок і т. д. Помістіть підготовлені продукти в подрібнювач і закрийте кришку (рис.6)

Поверніть основний блок-фіксатор на кришці подрібнювача, щоб він замкнувся, потім під'єднайте пристрій до електромережі та натисніть кнопку перемикача. Після подрібнення продуктів до

необхідної консистенції просто відпустіть кнопку перемикача, і прилад перестане працювати. Потім від'єднайте пристрій від електромережі і тільки після цього перекладіть вміст подрібнювача в іншу ємність (рис. 7).

Деякі поради щодо експлуатації:

При подрібненні м'яса слід використовувати кнопку високої швидкості, особливо в режимі турбо: це займе лишень близько 10 секунд і поліпшить якість перемелювання м'яса.

При подрібненні моркви, імбиру, часнику та перцю рекомендується використовувати кнопку низької швидкості. Перемкніть прилад на низьку швидкість і працюйте близько 15 секунд.

Найкращим типом м'яса для переробки є: нежирна яловичина без сухожилля, нежирна свинина без шкіри та кісток. Частина жирного м'яса не повинна перевищувати однієї п'ятої від усього подрібнюваного м'яса, інакше це може вплинути на якість подрібнення.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ВІНЧИК

1. Вставте вінчик для збивання яєчного білка і зафіксуйте його в основному блоці (рис. 8).
2. Додайте в чашу 4-5 яєчних білків, а потім занурте в неї вінчик. Для роботи використовуйте кнопку високої швидкості. Після утворення піни з яєчного білка натисніть кнопку перемикача, і прилад перестане працювати. Потім вийміть вилку з розетки (рис. 9).

Підказка:

Оптимальний ефект після виконання змішування: переверніть чашу догори дном, збитий яєчний білок не повинен витікати.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЧАШЕЮ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Цей елемент підходить для подрібнювання, нарізання і шаткування моркви, огірків та інших твердих і хрустких продуктів, таких як диня, а також фруктів.

1. Встановіть диск для подрібнювання, нарізання і шаткування на шток, а потім помістіть шток у чашу кухонного комбайна.
2. Спочатку поверніть кришку для її фіксації на чаші кухонного комбайна, а потім зафіксуйте основний блок на кришці.

Підказка:

Порада щодо замикання фіксатора кришки: утримуйте ручку однією рукою і великим пальцем натисніть на кнопку ввімкнення. Утримуючи другою рукою за вхідний отвір кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою і натисніть кнопку фіксатора, щоб заблокувати вушко кнопки кришки. Для відкриття виконуйте процедуру у зворотному порядку.

3. Увімкніть шнур електроживлення, потім однією рукою натисніть кнопку перемикача, а іншою рукою помістіть продукт у чашу кухонного комбайна через вхідний отвір кришки. Якщо продукт не можна притиснути рукою, використовуйте для цього штовхач. Після завершення оброблення натисніть кнопку вимикання. Після відключення пристрою спочатку від'єднайте шнур від мережі електроживлення, а потім вийміть готовий продукт.

Підказка:

При подрібнюванні і нарізанні огірків, картоплі, моркви і т. д. для отримання кращого ефекту ви можете використовувати кнопку низької швидкості і працювати на найнижчій швидкості.

При подрібнюванні харчових продуктів, таких як зубчики часнику і т. д., для отримання кращого ефекту використовуйте кнопку низької швидкості і працюйте на найнижчій швидкості.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ S-ПОДІБНИМ НОЖЕМ У ЧАШІ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Встановіть S-подібний ніж у чашу кухонного комбайна, потім наріжте смужками м'ясо і покладіть у чашу.

Поверніть кришку для її фіксації на чаші кухонного комбайна, а потім зафіксуйте основний блок на кришці.

Використовуйте для роботи кнопку високої швидкості. Після завершення оброблення вимкніть шнур електроживлення та розблокуйте фіксатор кришки і основного блока.

Вийміть отримані продукти.

Увага:

Максимальна завантаженість при подрібнюванні м'яса не може перевищувати 500 г за 1 раз.

Час безперервної роботи при подрібнюванні м'яса має становити менш ніж 10 секунд. Після кожного застосування потрібно почекати 2 хвилини, перш ніж починати наступний цикл.

Якщо говорити про роботу протягом 10 секунд і 2 хвилини відпочинку як про один цикл, то після безперервної роботи протягом 3 циклів пристрій слід залишити на 30 хвилин для охолодження двигуна.

Корисні поради:

- При подрібнюванні м'яса слід використовувати кнопку високої швидкості, особливо в режимі турбо, оскільки це займе всього близько 10 секунд і поліпшить якість перемеленого м'яса.

- При подрібнюванні моркви, імбиру, часнику і перцю рекомендується використовувати кнопку низької швидкості. Перемкніть прилад на низьку швидкість і працюйте близько 15 секунд для отримання кращого ефекту.

- Частка жирного м'яса не повинна перевищувати однієї п'ятої частки від усієї частки подрібнюваного м'яса, інакше це може вплинути на якість подрібнювання.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ НАСАДКОЮ ДЛЯ КАРТОПЛЯНОГО ПЮРЕ

Цей елемент добре підходить для отримання пюре з вареного гарбуза або картоплі.

1. Встановіть насадку для пюре на двигун, потім зафіксуйте її на основному блоці.
2. Використовуйте контейнер із плоским дном такого розміру, щоб зафіксувати насадку для картопляного пюре, і помістіть зварені продукти до контейнера.
3. Використовуйте для роботи кнопку високої швидкості. Після завершення витягніть насадку для картопляного пюре з пристрою, а потім від'єднайте її від двигуна.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

Перед чищенням обов'язково витягніть шнур живлення з розетки. Не торкайтеся гострих частин ножа.

Очищуйте корпус приладу за допомогою чистої тканини. Категорично забороняється ополіскувати основний блок водою або занурювати його у воду.

Для чищення цього приладу не використовуйте металеву щітку, нейлонову щітку, побутовий засіб для чищення, розчинник та інші подібні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити поверхню виробу.

Для видалення забруднень з кабелю електроживлення використовуйте суху м'яку тканину.

Вимоги до чищення кожного функціонального елемента.

Функціональні елементи і чищення	Чищення	Ополіскування	Очищення зануренням	Посудомийна машина	Примітки
Ніж для змішування	✓	✓	✗	✗	Не занурюйте у воду
Чаша	✓	✗	✗	✗	
Елементи для збивання яєчного білка	✓	✗	✗	✗	Не занурюйте у воду
Вінчик	✓	✓	✓	✓	
Кришка подрібнювача	✓	✗	✗	✗	Не занурюйте у воду
Подрібнювач	✓	✓	✓	✓	
Ніж для подрібнення	✗	✓	✓	✓	
Чаша кухонного комбайна кришкою	✓	✗	✗	✗	
Чаша кухонного комбайна	✓	✓	✓	✓	
S-подібний ніж	✗	✓	✓	✓	
Шток	✓	✓	✓	✓	
Диск для подрібнювання, нарізання і шаткування	✗	✓	✓	✓	
Насадка для картопляного пюре	✓	✓	✗	✗	Не занурюйте у воду

Таблиця прикладів

Съставка	Време	Скорост	Аксесори
Накиснати моркови: 240гр - Вода: 360гр	10"	МАКС.	Миксиращо острие
Месни кубчета: 200гр	10"	МАКС.	Чопър
Яйчен белтък: 4-5 яйца	60-90"	МАКС.	Бъркалка
Крем: 250мл	60-75"	МАКС.	Бъркалка
500 г м'яса	10"	МАКС.	Кухонний комбайн з S-образним лезом
500 г моркви	50"	Мінімум	Кухонний комбайн з лезом для подрібнення
500 г моркви	50"	Мінімум	Кухонний комбайн з нарізним лезом

УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ



Це обладнання відповідає Європейській Директиві 2012/19/EU для електричних та електронних пристроїв, відомій як Директива ЄС про відходи електричного та електронного устаткування (англ. WEEE), яка є правовою основою для утилізації та повторного використання відпрацьованих електронних та електричних пристроїв, що застосовується в Європейському Союзі.

Не викидайте цього виробу у контейнер для сміття.

Для утилізації пристрою зверніться до найближчого пункту збирання електричних та електронних відходів.

PROCEDURA SERWISOWA

1. Okres gwarancji wynosi: 24 miesiące od daty sprzedaży dla klientów indywidualnych i 12 miesięcy od daty sprzedaży dla przedsiębiorców.
2. W przypadku stwierdzenia usterki, klient może złożyć reklamację w miejscu zakupu. Jeżeli nie jest to możliwe, prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**
3. Warunkiem przyjęcia sprzętu do serwisu jest:
 - ważny dowód zakupu (paragon/ faktura VAT),
4. Usterki ujawnione w okresie gwarancji mogą być usuwane tylko przez Autoryzowany Serwis w możliwie jak najkrótszym terminie od 14 do 21 dni roboczych.
5. Wysyłka produktu do serwisu odbywa się za pośrednictwem firmy kurierskiej określonej przez Autoryzowany Serwis na koszt firmy Eurogama Sp. z o.o., po wcześniejszym zgłoszeniu usterki do serwisu centralnego i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego - nr RMA.
6. Produkt zwracany do serwisu musi posiadać pełną dokumentację, tzn. opis usterki, skan dowodu zakupu, dokładny adres zwrotny oraz nr tel. kontaktowego.
7. Reklamowane produkty muszą spełniać ogólnie przyjęte normy higieny, w przeciwnym razie Autoryzowany Serwis ma prawo odmowy naprawy urządzenia.
8. Paczki przesłane bez wcześniejszego zgłoszenia i nadanego nr RMA nie będą przyjmowane i zostaną odesłane na koszt nadawcy.
9. Produkt powinien być odesłany w oryginalnym opakowaniu i odpowiednio zabezpieczony do transportu.
10. Po otrzymaniu produktu i weryfikacji zasadności zgłoszenia przez Autoryzowany Serwis, produkt podlega naprawie lub wymianie na nową sztukę.
11. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Klient Końcowy uzyskuje nową sztukę od Sprzedawcy lub Dystrybutora, a w przypadku braku możliwości wymiany sprzętu zwrot pieniędzy od Sprzedawcy. Dalsze rozliczenie powyższych operacji odbywa się drogą księgową pomiędzy firmą Eurogama Sp. z o.o. a Dystrybutorem za pomocą odpowiednich dokumentów korygujących. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących dokumentów korygujących prosimy o kontakt telefoniczny z Działem Księgowym firmy Eurogama pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **renata.piasek@zelmer.pl**
12. Uszkodzenia mechaniczne towaru traktowane są jako uszkodzenia powstałe z winy użytkownika i nie podlegają naprawom gwarancyjnym.
13. W przypadku braku oryginalnego opakowania Firma Eurogama nie odpowiada za szkody powstałe w transporcie.
14. W przypadku uszkodzenia sprzętu w transporcie wymagany jest poprawnie spisany protokół szkody z przedstawicielem firmy spedycyjnej.

15. Po upływie okresu gwarancji Autoryzowany Serwis 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 pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**

16. Autoryzowany Serwis prowadzi sprzedaż akcesoriów oraz części zamiennych w zależności od dostępności. W przypadku potrzeby zakupu prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl** w celu sprawdzenia dostępności oraz kosztów.

17. W przypadku dodatkowych pytań dotyczących napraw prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**

18. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową - wynikających z ustawy z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, w tym z tytułu rękojmi za wady fizyczne rzeczy sprzedanej. Wykonanie uprawnień z gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu rękojmi. W razie wykonywania przez Kupującego uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu rękojmi 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.



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 opotřebením. 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. Vzáhuje 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 garanciálja 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 несутірним. 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 / Ручний блендер
SERIES: ZHB. MOD: ZHB6500 GENIUS

220-240V~50-60Hz

Nom. 800-1000W. max 1500W

Type: LB2108

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

07/2021