



- PL** Elektroniczny wyświetlacz.
- CZ** Elektronický displej.
- SK** Elektronický displej.
- HU** Elektronikus kijelző.
- RO** Afişaj electronic.
- RU** Электронный дисплей.
- BG** Електронен дисплей.
- UA** Електронний дисплей.
- EN** Electronic display.



- PL** Cztery tarcze ze stali szlachetnej do krojenia frytek, plasterów, wiórek oraz przecierania.
- CZ** Čtyři nerezové kotoúče pro přípravu hranolků, krájení na plátky, strouhání a tření.
- SK** Štyri nerezové kotúče pre prípravu hranoliek, krájania na plátky, strúhania a trenia.
- HU** Négy nemesacél tárcsa hasáburgonya, szeletek, reszelek vágására, valamint passzírozáshoz.
- RO** 4 discuri din oțel inoxidabil pentru: cartofi pai, feliere, cartofi franțuzești și pentru mărunțirea măncării.
- RU** 4 диска из нержавеющей стали для нарезки чипсов, ломтиков.
- BG** Четири диска от нерждаема стомана за нарязване на картофи на чипс, на филийки, и смесване на храна.
- UA** Чотири диски з нержавіючої сталі для нарізання чіпсів, скибок.
- EN** Four stainless steel disks for cutting chips, slices, French fries and for food-mixing.



- PL** Dwukomorowy lej zasypowy ułatwia dozowanie składników.
- CZ** Dvoukomorová násypka usnadňující dávkování.
- SK** Dvojkomorová násypka uľahčujúca dávkovanie.
- HU** A kétszatomás betöltő tölcser megkönnyíti az adalékok hozzáadását.
- RO** Cele două camere ale alimentatorului ușurează umplerea cu ingrediente.
- RU** Два отсека для пищи.
- BG** Двойна камера за пълнене на купата, което улеснява пълненето с хранителните съставки.
- UA** Два відділи для харчів.
- EN** Two chamber filling feeder makes it easier to dose the ingredients.

ZELMER

880.0LCD

Robot kuchenny
Food processor



instrukcja
użytkowania
user
manual

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA ROBOT KUCHENNY Typ 880.0	4-10	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КУХОННЫЙ КОМБАЙН Тип 880.0	39-45	ET KASUTUSJUHEND KÕÕGIKOMBAIN Tüüp 880.0	72-77
CZ NÁVOD K POUŽITÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT Typ 880.0	11-17	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА КУХЕНСКИ РОБОТ Тип 880.0	46-52	HR UPUSTVO ZA UPORABU KUHINJSKI ROBOT Tip 880.0	78-83
SK NÁVOD NA OBSLUHU KUCHYŇSKÝ ROBOT Typ 880.0	18-24	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ КУХОННИЙ КОМБАЙН Тип 880.0	53-59	SR INSTRUKCIJA RUKOVANJA UNIVERZALAN MIKSER Tip 880.0	84-89
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS KONYHAI ROBOT 880.0 Típus	25-31	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA VIRTUVĖS KOMBAINAS Tipas 880.0	60-65	EN USER MANUAL FOOD PROCESSOR Type 880.0	60-96
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ROBOT DE BUCĂTĂRIE Tip 880.0	32-38	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA VIRTUVES KOMBAINS Tīps 880.0	66-71		



880.0LCD

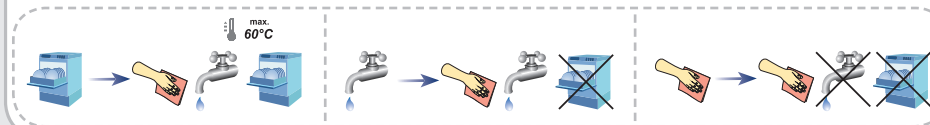
Robot kuchenny
Food processor



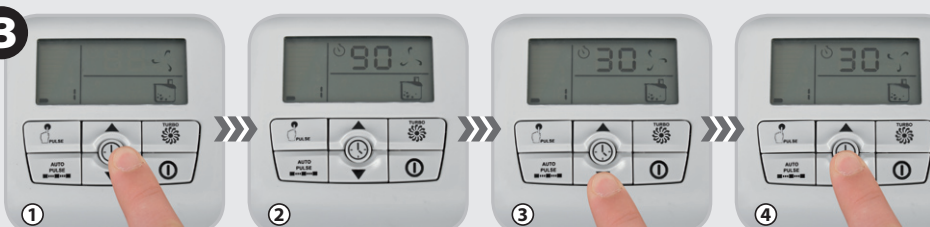
Linia Produktów Product Line



A



B

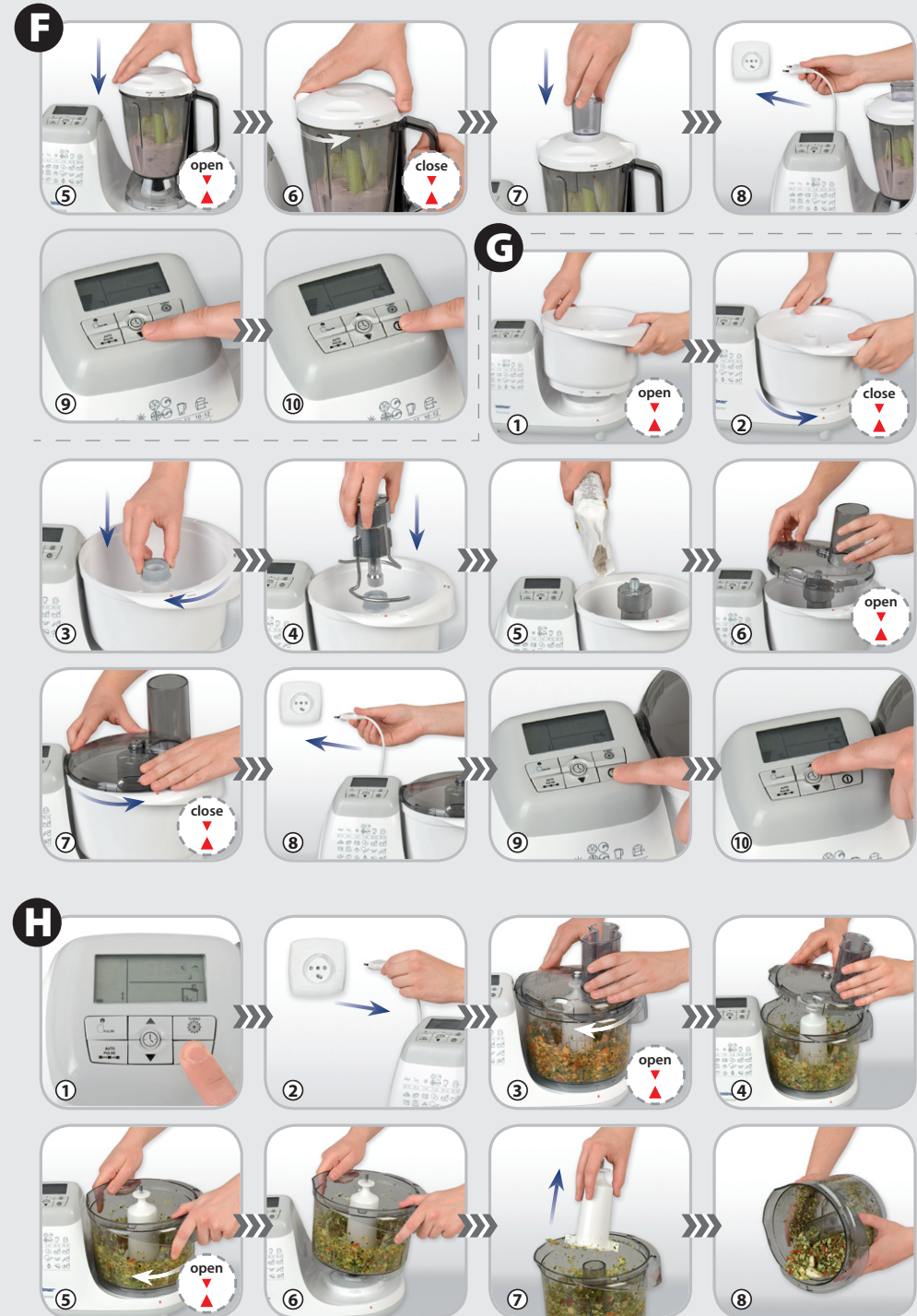
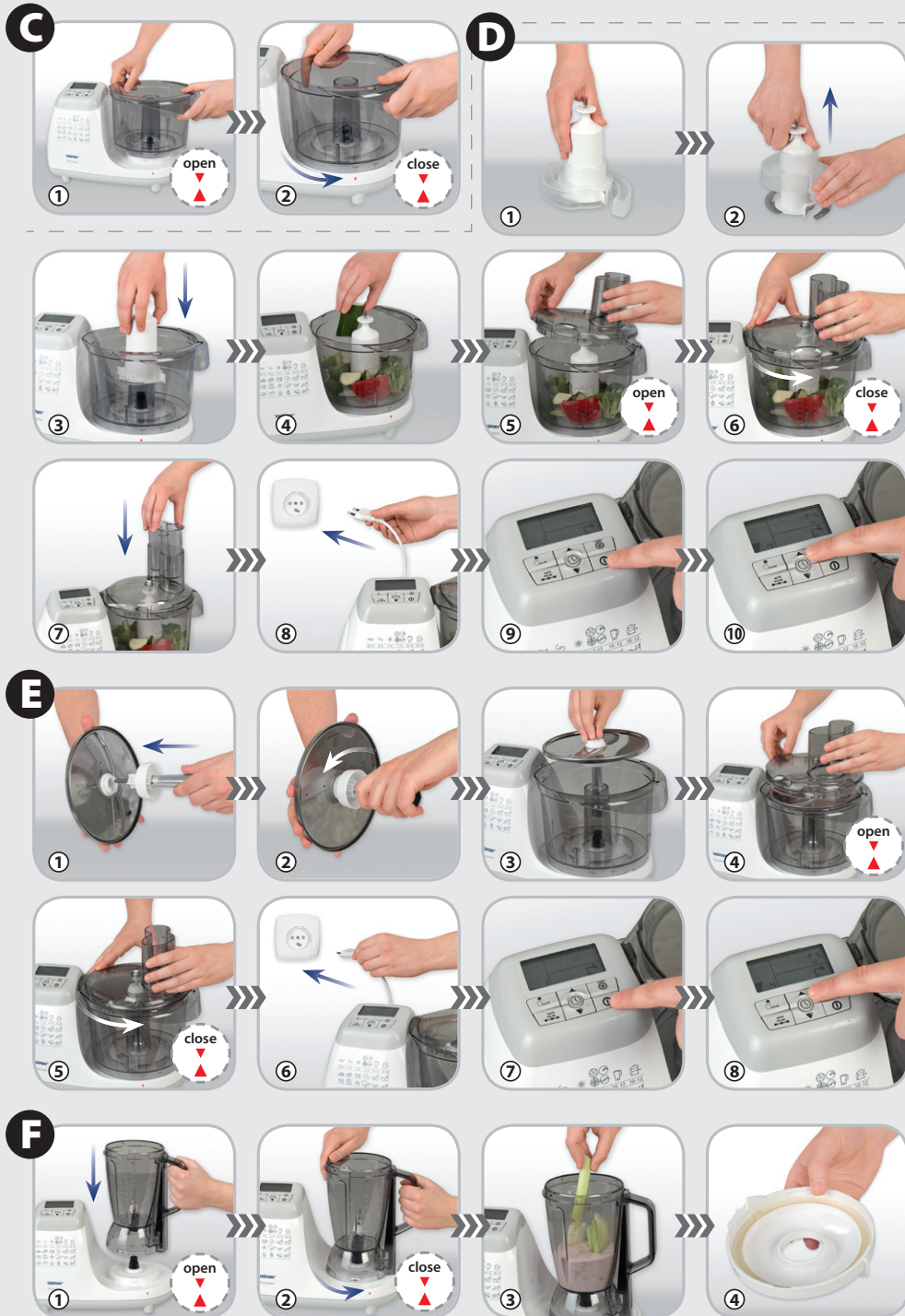


ZELMER

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

ZELMER

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania

- Przestrzegaj bezwzględnie zasad bezpieczeństwa opisanych w instrukcji robota kuchennego.
- Robot kuchenny podłączaj jedynie do sieci prądu przemianego 230 V.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do punktu serwisowego.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego (ZELMER).

- Przed przystąpieniem do pracy sprawdź, czy w pojemniku nie znalazł się przypadkiem twardy przedmiot (np. łyżka).
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.

Przed myciem wyjmij zawsze przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

- Zachowaj szczególną ostrożność przy manipulowaniu wyposażeniem zawierającym ostrza tnące (tj. nóż malaksery, tarcze, kubek miksujący).
- Do popychania produktu stosuj tylko popychacz.
- Do opróżniania pojemnika stosuj łopatkę będącą na wyposażeniu robota.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu ani zbyt silnym jego popychaniem.
- Nie zatrzymuj robota poprzez otwarcie pokrywy pojemnika lub obrócenie pojemnika (hamowanie awaryjne). Powoduje to szybsze zużywanie się napędu.
- Nie narażaj urządzenia na działanie temperatury powyżej 60°C.
- Nie uruchamiaj kubka miksującego „na sucho” – bez produktu.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Po zakończeniu pracy wyłącz robot wyłącznikiem, a wtyczkę przewodu przyłączeniowego wyjmij z gniazdka sieci.

- Nóż malaksery jest bardzo ostry – przechowuj go zawsze w osłonie.
- Nie zanurzaj napędu robota w wodzie ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie myj noża i tarcz bezpośrednio ręką.
- Do mycia metalowych części zwłaszcza ostrego noża i tarcz używaj miękkiej szczoteczki.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie z użyciem płynów do naczyń.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Hałas urządzenia:

- z malakserem $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- z kubkiem miksującym $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- z mieszaczem ciasta $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Urządzenie nie wymaga uziemienia .

Robot kuchenny ZELMER spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na www.zelmer.pl.

Opis urządzenia

Robot kuchenny 880.0LCD jest wieloczynnościowym urządzeniem przeznaczonym do użytku w gospodarstwie domowym. Części mające kontakt z przetwarzanymi surowcami wykonane zostały z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Urządzenie posiada:

- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem napędu w czasie, gdy urządzenie nie jest gotowe do pracy,
- zabezpieczenie w przypadku próby otwarcia pokrywy lub zdjęcia pojemnika podczas pracy,
- funkcję zmiany biegów w górę i dół,
- stabilizację prędkości obrotowej na każdym biegu.

UWAGA: Po zatrzymaniu urządzenia przyciskiem ① domyślnym biegiem jest bieg 1.

Tryb pracy PULSE ustawiaj przed uruchomieniem napędu.

Notes

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania

- Przestrzegaj bezwzględnie zasad bezpieczeństwa opisanych w instrukcji robota kuchennego.
- Robot kuchenny podłączaj jedynie do sieci prądu przemianowego 230 V.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do punktu serwisowego.

Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego (ZELMER).

- Przed przystąpieniem do pracy sprawdź, czy w pojemniku nie znalazł się przypadkiem twardy przedmiot (np. łyżka).
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.

Przed myciem wyjmij zawsze przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

- Zachowaj szczególną ostrożność przy manipulowaniu wyposażeniem zawierającym ostrza tnące (tj. nóż malaksera, tarcze, kubek miksujący).
- Do popychania produktu stosuj tylko popychacz.
- Do opróżniania pojemnika stosuj łopatkę będącą na wyposażeniu robota.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu ani zbyt silnym jego popychaniem.
- Nie zatrzymuj robota poprzez otwarcie pokrywy pojemnika lub obrócenie pojemnika (hamowanie awaryjne). Powoduje to szybsze zużycie się napędu.
- Nie narażaj urządzenia na działanie temperatury powyżej 60°C.
- Nie uruchamiaj kubka miksującego „na sucho” – bez produktu.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Po zakończeniu pracy wyłącz robot wyłącznikiem, a wtyczkę przewodu przyłączeniowego wyjmij z gniazdka sieci.

- Nóż malaksera jest bardzo ostry – przechowuj go zawsze w osłonie.
- Nie zanurzaj napędu robota w wodzie ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzeżawcze, itp.
- Nie myj noża i tarcz bezpośrednio ręką.
- Do mycia metalowych części zwłaszcza ostrego noża i tarcz używaj miękkiej szczoteczki.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ściemnienie w/w części. Myj je ręcznie z użyciem płynów do naczyń.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Hałas urządzenia:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| – z malakserem | L _{WA} = 80 dB/A |
| – z kubkiem miksującym | L _{WA} = 85 dB/A |
| – z mieszaczem ciasta | L _{WA} = 78 dB/A |

Urządzenie nie wymaga uziemienia .

Robot kuchenny ZELMER spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.


Deklaracja zgodności CE znajduje się na www.zelmer.pl.

Opis urządzenia

Robot kuchenny 880.0LCD jest wieloczynnościowym urządzeniem przeznaczonym do użytku w gospodarstwie domowym. Części mające kontakt z przetwarzanymi surowcami wykonane zostały z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Urządzenie posiada:




- zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem napędu w czasie, gdy urządzenie nie jest gotowe do pracy,
- zabezpieczenie w przypadku próby otwarcia pokrywy lub zdjęcia pojemnika podczas pracy,
- funkcję zmiany biegów w górę i dół,
- stabilizację prędkości obrotowej na każdym biegu.

UWAGA: Po zatrzymaniu urządzenia przyciskiem  domyślnym biegiem jest bieg 1.

Tryb pracy PULSE ustawiaj przed uruchomieniem napędu.

Funkcja AUTO PULSE automatycznie uruchamia napęd.






Sterowanie napędem (Rys. A)

- 1 PULSE** – uruchomienie napędu na czas przytrzymania przycisku .
- 2 AUTO PULSE** – automatyczne. okresowe włączanie i wyłączanie napędu w sposób z góry zaprogramowany przez producenta, z prędkością aktualnie nastawioną.
- 3** Przyciski zmiany biegów  .
- 4 TIMER** – ustawienie czasu pracy napędu (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5 ON/OFF** – włączanie/wyłączanie napędu.
- 6 TURBO** – chwilowe zwiększenie prędkości obrotowej napędu do wartości większej o ok. 20% niż dostępna na najwyższym biegu na czas przytrzymania przycisku. Maksymalny czas – 25 sek.

Wyświetlacz LCD (Rys. A)

- 7** Stan urządzenia: (miganie – niegotowe, świecenie – gotowe do pracy).
- 8** Działanie napędu
- 9** Tryb pracy TURBO
- 10** Timer
- 11** Tryb pracy AUTO PULSE
- 12** Tryb pracy PULSE
- 13** Aktualny bieg (1-12)

Funkcja TIMER (Rys. B)

- 1** W trakcie pracy urządzenia wciśnij przycisk .
- 2** Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol .
- 3** Przyciskami   ustaw odpowiedni czas (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4** Ponownie wciśnij przycisk . Po upływie określonego czasu napęd wyłączy się.

Wyposażenie robota kuchennego (Rys. A)

Malakser

- 14** Popychacz dozownik
- 15** Pokrywa malaksera
- 16** Pojemnik malaksera
- 17** Tarcza do wiórków grubych i cienkich
- 18** Tarcza do plasterów grubych i cienkich
- 19** Tarcza do przecierania
- 20** Tarcza do frytek
- 21** Osłona noża
- 22** Nóż malaksera
- 23** Zabierak tarcz
- 24** Łopátka

Kubek miksujący

- 25** Kubek dozownik
- 26** Pokrywa kubka
- 27** Uszczelka
- 28** Pojemnik kubka miksującego

Mieszacz ciasta

- 29** Popychacz dozownik
- 30** Pokrywa mieszacza
- 31** Pojemnik mieszacza
- 32** Uszczelka
- 33** Głowica ubijaka
- 34** Ubijak drutowy
- 35** Mieszak hakowy

Zastosowanie wyposażenia

Nóż malaksera – służy do obróbki mięsa, wyrabiania ciasta i innych funkcji.

Tarcza do plasterów – służy do cięcia owoców

i warzyw na plastry cienkie i grube. Tarcze do plasterów i do wiórek mają kształt okrągły, ostrza dwustronne (jedna strona cięcie cienkie, druga strona cięcie grube).

Tarcza do wiórków – służy do rozdrabniania na wiórki cienkie i grube owoców i warzyw.

Tarcza do frytek – służy do cięcia ziemniaków na frytki.

Tarcza do przecierania – służy do rozdrabniania warzyw i owoców na miazgę.

Zabierak tarcz – służy do mocowania wymiennych tarcz.

Popychacz dozownik malaksera – służy do popychania produktu rozdrabnianego za pomocą tarcz tnących, dozowania produktów sypkich lub płynnych oraz zamykania leja wlotowego pokrywy. Mały otwór w dnie popychacza pozwala na równomierne dozowanie płynów (np. oleju podczas przygotowywania majonezu).

Kubek miksujący – służy do sporządzania potraw o konsystencji płynnej i półpłynnej: zupy kremy, sosy, koktajle itp.

Mieszak hakowy – służy do przygotowywania ciężkich ciast zagniatanych

Ubijak drutowy – służy do przygotowywania kremów oraz ubijania śmietany i piany z jaj.

Przygotowanie robota kuchennego do pracy

- Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z przetwarzanym produktem.
- Napęd postaw w pobliżu gniazdka sieci, na twardym, czystym i suchym podłożu.
- Rozwiń odpowiednią długość przewodu przyłączeniowego. Jego nadmiar możesz wsunąć do wnętrza korpusu napędu przez otwór znajdujący się w tylnej ścianie.

Praca z malakserem (Rys. C)

- 1 Załóż pojemnik malaksera na zaczepy mocujące napędu.
- 2 Zablokuj pojemnik.

Praca z nożem malaksera (Rys. D)

- 1 Postaw nóż malaksera z osłoną na twardej powierzchni (postaw na osłonie).
- 2 Naciśnij nóż i ruchem do góry zdejmij osłonę.
- 3 Umieść w pojemniku nóż tak, by połączył się z walkiem napędu.
- 4 Umieść we wnętrzu pojemnika przetwarzane produkty.
- 5 Załóż pokrywę na zaczepy mocujące pojemnika.
- 6 Zablokuj pokrywę.
- 7 Włóż popychacz do leja pokrywy.
- 8 Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.
- 9 Uruchom napęd przyciskiem ①.
- 10 Przyciskami ▲▼ ustaw wymagany bieg (domyślnie ustawiony jest bieg 1).

Praca z tarczą tnącą (Rys. E)

- 1 Załóż wybraną tarczę tnącą na zaczepy zabieraka tarcz tak, by ostrza przewidziane do pracy znalazły się na górze.
- 2 Zablokuj tarczę na zabieraku.
- 3 Umieść narzędzie w pojemniku tak, by połączyło się z walkiem napędu.
- 4 Załóż pokrywę na zaczepy mocujące pojemnika.
- 5 Zablokuj pokrywę.
- 6 Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.
- 7 Uruchom napęd przyciskiem ①.
- 8 Przyciskami ▲▼ ustaw wymagany bieg (domyślnie ustawiony jest bieg 1).

Lej pokrywy służy do dodawania składników stałych i płynnych do pojemnika. Podzielony jest na dwie części o różnej wielkości, szeroka dla produktów większych, wąska dla produktów mniejszych. Obrabiane produkty podawaj stopniowo, przesuwając je w leju powoli i ze stałym naciskiem za pomocą popychacza.

Praca z kubkiem miksującym (Rys. F)

- 1 Załóż pojemnik kubka miksującego na zaczepy mocujące napędu.
- 2 Zablokuj kubek na zaczepach.
- 3 Umieść we wnętrzu pojemnika przetwarzane produkty.
- 4 Upewnij się, czy w rowku przy obrzeżu pokrywy znajduje się prawidłowo założona uszczelka. Prostokątny występ uszczelki służy do wyjmowania jej z pokrywy.
- 5 Załóż pokrywę kubka miksującego.
- 6 Zablokuj pokrywę kubka.
- 7 Wciśnij kubek dozownik w otwór pokrywy.

- 8 Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.
- 9 Przyciskami ▲▼ ustaw wymagany bieg (domyślnie ustawiony jest bieg 6).
- 10 Uruchom napęd przyciskiem ①.

UWAGA: Tryb pracy TURBO można uruchomić tylko w czasie pracy napędu.

Praca z mieszaczem ciasta (Rys. G)

- 1 Załóż pojemnik mieszacza na zaczepy mocujące napędu.
- 2 Zablokuj pojemnik na zaczepach.
- 3 Załóż uszczelkę na końcówkę leja centralnego pojemnika i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 4 Wybrane narzędzie (mieszak lub ubijak drutowy) zamontuj na wałku napędu. Gdy chcesz użyć ubijak drutowy, najpierw zamocuj (zatrzaśnij) go na wałku głowicy ubijaka.
- 5 Umieść we wnętrzu pojemnika przetwarzane produkty.
- 6 Załóż pokrywę na zaczepy mocujące pojemnika.
- 7 Zablokuj pokrywę pojemnika na zaczepach.
- 8 Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.
- 9 Uruchom napęd przyciskiem ①.
- 10 Przyciskami ▲▼ ustaw wymagany bieg (domyślnie ustawiony jest bieg 1).

UWAGA: W przypadku mieszacza ciasta nie używaj biegów powyżej 6 i funkcji TURBO. Może to spowodować uszkodzenie narzędzia.

Po zakończeniu pracy robota kuchennego (Rys. H)

- 1 Przyciskiem ① wyłącz napęd.
- 2 Wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- 3 Odblokuj pokrywę (po całkowitym zatrzymaniu obracającego się narzędzia).
- 4 Otwórz pokrywę.
- 5 Odblokuj pojemnik.
- 6 Zdejmij pojemnik z napędu.
- 7 Wyjmij używane narzędzie.
- 8 Opróżnij pojemnik.

Czyszczenie i konserwacja robota kuchennego

- Po każdorazowym użyciu robota dokładnie umyj części wyposażenia mające kontakt z przetwarzanym produktem.
- Miksowanie ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń ułatwia mycie kubka miksującego.
- Korpus napędu robota przetrzyj wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie zanurzaj go w wodzie i nie myj w zmywarce.

- Zabrudzenia w szczelinach lub narożach usuń szcotecką do mycia butelek lub szcotecką do zębów.
- Nóż malaksera przechowuj zawsze w osłonie.
- Pod wpływem długotrwałego użytkowania może wystąpić przebarwienie elementów wykonanych z tworzywa sztucznego. Nie traktuj tego jako wady. Pomarańczowe zabrudzenia z soku z marchwi można łatwo usunąć, przecierając szmatką zwilżoną olejem jadalnym.
- Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części.

Zwracaj szczególną uwagę na przezroczyste (transparentne) części z tworzyw. Są one wrażliwe na uderzenia i łatwo mogą ulec uszkodzeniu.

Wskazówki eksploatacyjne

- Robot kuchenny rozdrabnia produkty bardzo szybko. Włączaj go na krótki czas. Nożem malaksera nie rozdrabniaj zbyt dużych kawałków. Przed włożeniem do pojemnika podziel produkt na kostki wielkości ok. 3 cm.
- Sera, masła, margaryny nie rozdrabniaj zbyt długo, ponieważ produkty te mogą się rozgrzać i rozpuścić.
- Jeżeli produkty przyklejają się do noża lub wewnętrznych ścianek pojemnika wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i zgnij produkty z noża i ścianek pojemnika (najlepiej wykonaj to łopatką).
- Rozdrabnianie twardych produktów takich jak: ziarna kawy, gałka muszkatołowa, kostki lodu, itp., może mieć negatywny wpływ na stan ostrza noża (np. jego stępienie).

Tarcze do plastrów

- Aby uzyskać plastry jednolite i okrągłe, grubsze warzywa wkładaj do większego leja, natomiast cienkie - pojedynczo do mniejszego lub po kilka sztuk do większego.
- Regularne plastry bez ścinków uzyskasz wtedy, gdy podczas napełniania leja urządzenie jest wyłączone. Można w tym celu wykorzystać funkcję PULSE.
- Warzywa miękkie i soczyste krój przy mniejszej prędkości, natomiast twarde – przy większej.

Do całkowitego zapełnienia pojemnika można jednorazowo pokroić 0,8 – 1 kg owoców lub warzyw.

Tarcze do wiórków

- Lej możesz napełniać produktami przy pracującym urządzeniu.
- Przy rozdrabnianiu produktów możesz korzystać ze wszystkich biegów, przy czym do miękkich owoców i warzyw stosuj biegi niskie, do twardszych – wyższe.

Do całkowitego zapełnienia pojemnika można jednorazowo pokroić 0,8 – 1 kg owoców lub warzyw.

Tarcza do przecierania

- Lej można napełniać produktami przy pracującym urządzeniu.
- Po przetarciu ok. 0,5 kg produktów zatrzymaj urządzenie i zbierz miążgę zgromadzoną na pokrywie.

Tarcza do frytek

- Lej napełniaj produktami przy wyłączonym urządzeniu.
- Uruchamiaj przy użyciu funkcji PULSE.

Do całkowitego zapełnienia pojemnika można jednorazowo pokroić 1 kg ziemniaków.

Przykłady zastosowania urządzenia

(Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3)

W tabelach znajdują się przykłady zastosowania urządzenia oraz maksymalne ilości podstawowych składników, orientacyjne czasy pracy i biegi. Nie należy traktować tych zapisów jako książki kucharskiej. Postępuj według indywidualnych upodobań oraz zasad kulinarnych opisanych w fachowej literaturze i poradnikach. Rzeczywisty czas pracy zależy od jakości i ilości użytych produktów oraz odżądanego stopnia wymieszania lub rozdrobnienia.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przeładż na makulaturę, worki z polietylenem (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.



Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!!

Zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów:

- w punktach serwisowych,
- sklep internetowy – jak poniżej.

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:
 - wyroby/akcesoria – sklep internetowy: www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl
 - części zamienne: tel. (017) 865-86-05, fax (017) 865-82-47
2. Zelmer S.A. – Sprawy handlowe: tel. (017) 865-81-02, e-mail: spredaz@zelmer.pl
3. Zelmer S.A. – Biuro reklamacji: tel. (017) 865-82-88, (017) 865-85-04 e-mail: reklamacje@zelmer.pl

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

Tabela 1. MALAKSER – NÓŻ MALAKSERA

Produkt	Maks. ilość	Przygotowanie	Bieg	Praca**	Czas pracy
Gotowane jajka	10 szt.	Cale jajka umieścić w pojemniku.	6–9	P	25–30 razy
Marchew	1000 g	Pokroić na ok. 3 cm kawałki.	12	C	do 30 s
Natka pietruszki	4 pęczki	Umyć, osuszyć, oberwać łodyżki.	12	C	30 s
Czekolada	400 g (4 tabliczki po 100 g)	Tabliczki czekolady polamać na kawałki.	12	C	do 45 s
Migdały	1000 g	Można przed rozdrobnieniem zdjąć skórkę.	12	C	do 60 s
Miksowane napoje	1 litr (3/4 litra płynu + owoce)	– Zmiksować owoce. – Dodać płyn (mleko, kefir itp.).	10–12 12	P C	do 30 razy 60 s
Sos tatarski	– 600 ml majonezu, – 170 g pieczarek, – 170 g korniszonów, – 2 ugotowane jajka	Wszystkie produkty umieścić w pojemniku.	12	P	7 razy P ok. 20 s
Majonez	– 1,5 litra = (1 litr oleju + 4 jajka + sok z cytryny)	– Jajka i olej o temperaturze pokojowej ubijać z sokiem z cytryny. – Dodawać olej (wlewać do mniejszej komory popychacza, posiadającej w dnie otworek). – Mieszanie końcowe.	10–12	C	30 s do wyczerpania oleju + 30 s
Ciasto naleśnikowe	– 1,5 szklanki mleka, – 1,5 szklanki wody, – 3 szklanki mąki, – 3 jajka	Wszystkie produkty umieścić w pojemniku. Wymieszać. Podczas mieszania (w razie potrzeby) zgarnąć mąkę ze ścianek pojemnika łydką.	8–12	C	30–45 s
Sernik	1 kg sera	– Utrzeć masło (margarynę) z cukrem i żółtkami. – Przez lej dodawać stopniowo ser pokrojony na małe kawałki. – Ucierać masę serową. – Mieszaczem ciasta ubić pianę z białek. – W osobnym naczyniu połączyć masę serową z pianą i pozostałymi składnikami. Delikatnie wymieszać łydką.	10 10 6 4–6	C C C C	ok. 1 min. ok. 2 min. ok. 1 min. 2 min.
Ciasto pierogowe	– 500 g mąki, – 1-2 jajka, – 200 ml wody, – 2 łyżki oleju	Wszystkie składniki umieścić w pojemniku malaksiera i mieszać.	6	C	60 s
Ciasto ucierane	– 3 szklanki mąki (ok. 450 g), – 3 niepełne szklanki cukru pudru (ok. 400 g), – 400 g masła, – 9 jaj, – 1 łyżeczka proszku do pieczenia	– Utrzeć masło (o temperaturze pokojowej) z cukrem i żółtkami. – W misce mieszacza ciasta ubić pianę z białek. – Wsypać mąkę, proszek i wymieszać. – Ciasto przelać do dwóch keksówek. – Piec 45 min. w temp. ok. 180°C.	6 6 2	C C C	7 min 1 min ok. 2 min
Ciasto drożdżowe*	– 500 g mąki, – 150 g cukru, – 125 g masła, – 250 ml mleka – 30 g drożdży, – 3 jajka	Wymieszać drożdże z ciepłym mlekiem, 1 łydką cukru i 1 łydką mąki; odczekać aż wyrosnie; dodać mąkę, jajka, roztopiony tłuszcz i wyrabiać; odczekać ok. 30 min. aż ciasto wyrosnie. Piec 40 min. w temp. ok. 160°C.	9	C	2 min.
Farsz mięsny	– 500 g wolowiny ugotowanej w wywarze jarzynowym, – 2 ugotowane jajka – 1 pokrojona w kostkę i usmażona cebulka – sól, pieprz	– Ugotować mięso, pokroić w kostkę (ok. 3 cm). – Jajka podzielić na ćwiartki. – Wszystkie składniki umieścić w pojemniku malaksiera i mieszać (jeżeli masa jest zbyt sucha dolać wywar i zamieszać).	12	C	30–45 s

*** Drożdżowe ciasto**

Uwaga: Ciasto uzyskane wg powyższej receptury jest bardzo rzadkie, nie jest uformowane w kulę, nie odstaje od ręki ani ścianek pojemnika. Ciasto nie przypomina konsystencją typowego ciasta drożdżowego, nie daje się formować, wałkować. Przygotowując placek drożdżowy wg powyższej receptury, po wymieszaniu składników (wyrobinieniu ciasta) należy przelożyć ciasto od razu do przygotowanej formy. Po upieczeniu uzyskuje się smaczną, pulchną, dobrze wyrosniętą, słodką bułkę drożdżową.

** Praca: P – pulse C – ciągła

Tabela 2. KUBEK MIKSUJĄCY

Produkt	Maks. ilość	Przygotowanie	Bieg	Praca*	Czas pracy
Koktajl owocowy	1 litr = 0,50–0,75 l mleka + owoce	– Rozdrobnić owoce. – Dodać mleko, miksować.	10–12 12	P C	5–10 razy 30 s
Ciasto naleśnikowe	1 litr = 1 szklanka mleka + 1 szklanka wody + 2 jaja + mąka	Wszystkie produkty umieścić równocześnie w pojemniku i zmiksować.	Zwiększać od 8–12	C	do 30 s
Zupa jarzynowa	– 1 litr = 30 dag gotowanych warzyw, – 10 dag chudego mięsa, – 2 szklanki wywaru	– Ugotować mięso i warzywa, ostudzić, zmiksować. – Dodać wywar.	10–12 12	P C	5–10 razy 30–40 s

* Praca: P – pulse C – ciągła

Tabela 3. MIESZACZ CIASTA

Produkt	Maks. ilość	Przygotowanie	Bieg	Praca*	Czas pracy
MIESZAK HAKOWY					
Ciasto drożdżowe	– 1500 g mąki	– Umieścić w pojemniku mąkę, jaja, cukier. – Przez lej w pokrywie wlewać mleko z rozpuszczonym tłuszczem i drożdżami. – Zagniatą.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Ciasto kruche	– 750 g mąki	– Wszystkie produkty umieścić w pojemniku.	5–6	C	2 min.
Ciasto makaronowe	– 1000 g mąki	– Wszystkie produkty umieścić w pojemniku.	5–6	C	5 min.
Ciasto pierogowe	– 1000 g mąki	– Wszystkie produkty umieścić w pojemniku.	5–6	C	5 min.
UBIAK DRUTOWY					
Ciasto biszkoptowe	– z 8 jaj	– Ubić białka. – Dodać cukier puder. – Dodawać po 2 żółtka. – Dodawać mąkę.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Ciasto ucierane	– z 500 g	– Margarynę o temp. pokojowej pokroić w kostkę ok. 2 cm i utrzeć z cukrem. – Dodawać stopniowo jajka. – Dodawać mąkę.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Sernik	– 1 kg sera	– Masło o temp. pokojowej pokroić w kostkę ok. 2 cm i utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami. – Dodawać po łyżce ser zmielony w maszynce do mięsa. – Dokończyć ucieranie masy serowej. – Przełożyć masę serowa do innego naczynia. – Umyć pojemnik mieszacza i ubiak drutowy. – Ubić pianę z białek. – Dodać pianę do masy serowej i delikatnie wymieszać łyżką.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.
Piana z białek	– białka z 10 jaj	Białka doprowadzić do temperatury pokojowej, umieścić w pojemniku i ubijać.	4–6	C	do 2 min.
Bitą śmietaną	– 700 ml śmietany kremówki (32–34% tłuszczu)	Śmietanę schłodzić do temp. 8–10°C, umieścić w pojemniku, ubijać.	1–2	C	do 2 min.

Produkt	Maks. ilość	Przygotowanie	Bieg	Praca*	Czas pracy
KUBEK MIKSUJĄCY					
Koktajl owocowy	- 1 litr = 0,5 – 0,75 l mleka + owoce	- Rozdrobnić owoce. - Dodać mleko, miksować.	10–12 12	A C	5–10 razy 30 s
Ciasto naleśnikowe	- 1 litr = 1 szklanka mleka + 1 szklanka wody + 2 jaja + mąka	Wszystkie produkty umieścić równocześnie w pojemniku i zmiksować.	Zwiększać od 8–12	C	do 30 s
Zupa jarzynowa	- 1 litr = 30 dag gotowanych warzyw, - 10 dag chudego mięsa - 2 szklanki wywaru	- Ugotować mięso i warzywa, ostudzić, zmiksować. - Dodać wywar.	10–12 12	A C	5–10 razy 30–40 s
Majonez	- 1 litr = 450 ml oleju + 3 żółtka + sok z cytryny	- Żółtka ubić z sokiem z cytryny. - Dodawać olej (wlewać do kubka w pokrywie). - Dodać sól, cukier, ewentualnie śmietaną i musztardę.	10 10 12	C C A	1 min do wyczerpania oleju + 30 s 5 razy
Sos tatarski	- 1 litr = majonez + marynowane grzybki + korniszony	Sporządzić majonez j. w., dodać pokrojone pozostałe składniki i ewentualnie jajko.	12	A	5 razy

* Praca: P – pulse C – ciągła A – AUTOPULSE

Pokyny pro bezpečné a řádné používání přístroje

- Dodržujte bezvýhradně bezpečnostní podmínky uvedené v návodu k použití.
- Spotřebič připojte pouze k elektrické síti se střídavým proudem 230 V.
- Nevytahujte zástrčku ze síťové zásuvky tahem za napájecí kabel.
- Nezapínejte spotřebič, je-li napájecí kabel, kryt nebo držák zjevně poškozen. V těchto případech odevzdejte přístroj do servisu.

Je-li neodpojitelný napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn u výrobce, ve specializovaném servisu nebo kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k úrazu.

opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis.

- Před použitím přístroje ověřte, zda se v nádobě neocitl nedopatřením tvrdý předmět (např. lžička).
- Vypněte přístroj před výměnou vybavení nebo než se přiblížíte k dílům, které jsou během provozu přístroje v pohybu.

Před čištěním přístroje vždy vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.

- Dbejte zvláštní opatnost při manipulaci s příslušenství vybaveným řezacím ostřím (tj. nůž mixéru, krouhadla, mixovací nádoba).
- K tlačení surovin používejte pouze pěchovadlo.
- K vyprazdňování nádoby používejte lopatku, která je součástí vybavení robota.
- Přístroj nepřetěžujte nadměrným množstvím surovin ani příliš silným pěchováním.
- Nezastavujte robot otevřením víka nádoby nebo otočením nádoby (havarijní zastavení). Dochází tím k rychlejšímu opotřebování pohonu.
- Nevystavujte přístroj působení teploty překračující 60°C.
- Nezapínejte mixovací nádobu „na sucho“ – bez produktu.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Dbejte, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Po skončení práce vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.
- Nůž mixéru je velmi ostrý – přechovávejte jej vždy v krytu.
- Neponořujte pohon přístroje ve vodě ani jej nemyjte pod tekoucí vodou.


- K mytí krytů nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, mléka, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních grafických symbolů, jako jsou dílce, označení, výstražné symboly apod.
- Nemyjte nůž a kotouče přímo rukou.
- K mytí kovových dílů, zejména ostrého nože a kotoučů, používejte měkký kartáček.
- Nemyjte kovové díly v myčce. Agresivní čisticí přípravky používané v těchto přístrojích způsobují černání těchto dílů. Myjte je ručně s použitím přípravků na mytí nádobí.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku.

Hlučnost přístroje:

- s mixérem $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- s mixovací nádobou $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- s míchačem těsta $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Nevyžaduje uzemnění .

Kuchyňský robot ZELMER splňuje požadavky platných norem.

Přístroj je shodný s požadavky těchto směrnic:

- Elektrická nízkonapěťová zařízení (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen symbolem CE na typovém štítku.

Popis přístroje

Kuchyňský robot 880.0LCD je polyfunkčním přístrojem určeným k použití v domácnostech.

Díly, které přicházejí do styku se zpracovávanými surovinami, jsou vyrobeny z materiálů schválených pro kontakt s potravinami.

Vybavení přístroje:

- ochrana proti náhodnému spuštění pohonu během práce k provozu,
- ochrana v případě pokusu o otevření víka nebo sejmutí nádoby za provozu,
- funkce změny chodu nahoru a dolů,
- stabilizace rotační rychlosti na každém chodu.

UPOZORNĚNÍ: Po zastavení přístroj tlačítkem ① je výchozím chodem chod číslo 1.

Provozní režim PULSE nastavte před spuštěním pohonu.

Funkce AUTO PULSE automaticky zapíná pohon.

Ovládání pohonu (Obr. A)




- 1 PULSE – zapnutí pohonu na dobu přidržení tlačítka ①.
- 2 AUTO PULSE – automatické, pravidelné zapínání a vypínání pohonu výrobcem předem naprogramovaným způsobem s aktuálně nastavenou rychlostí.
- 3 Tlačítka změny chodů ▲▼.

- 4 **TIMER** – nastavení provozní doby pohonu (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5 **ON/OFF** – zapínání/vypínání pohonu.
- 6 **TURBO** – přechodné zvýšení rotační rychlosti pohonu do hodnoty většími o asi 20% než je rychlost dostupná na nejvyšším chodu po dobu přidržení tlačítka. Maximální doba – 25 sekund.

LCD displej (Obr. A)

- 7 Stav přístroje: (blikání – nepřipraven, svícení – připraven k použití).
- 8 Činnost pohonu
- 9 Režim provozu TURBO
- 10 Timer
- 11 Režim provozu AUTO PULSE
- 12 Režim provozu PULSE
- 13 Aktuální chod (1-12)

Funkce TIMER (Obr. B)

- 1 Během provozu přístroje zmáčkněte tlačítko .
- 2 Na displeji se objeví blikající symbol .
- 3 Tlačítka ▲▼ nastavte příslušný čas (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4 Opětovně zmáčkněte tlačítko . Po vypršení stanovené doby se pohon zapne.

Vybavení kuchyňského robota (Obr. A)

Mixer

- 14 Pěchovadlo dávkovač
- 15 Víko mixéru
- 16 Nádoba mixéru
- 17 Kotouč pro hrubé a jemné strouhání
- 18 Kotouč pro krouhání na hrubé a jemné plátky
- 19 Kotouč pro pasírování
- 20 Kotouč na hranolky
- 21 Kryt nože
- 22 Nůž mixéru
- 23 Unášec kotoučů
- 24 Lopatka

Mixovací nádoba

- 25 Dávkovač
- 26 Kryt pohárku
- 27 Těsnění
- 28 Mixovací nádoba

Míchač těsta

- 29 Pěchovadlo dávkovač
- 30 Víko míchače

- 31 Nádoba míchače
- 32 Těsnění
- 33 Hlava šlehače
- 34 Šlehač
- 35 Míchač hákový

Použití vybavení

Nůž mixéru – slouží pro zpracování masa, zadělání těsta a jiné použití.

Kotouč na strouhání plátků – slouží ke krájení ovoce a zeleniny na jemné a hrubé plátky. Kotouče na strouhání a řezání na plátky jsou kulaté s oboustranným ostřím (jedna strana krájí jemně, druhá nahrubo).

Kotouč na strouhání – kotouč pro jemné a hrubé strouhání ovoce a zeleniny.

Kotouč na hranolky – slouží ke krájení brambor na hranolky.

Kotouč na pasírování – slouží k drcení zeleniny a ovoce na kaši.

Unášec kotoučů – slouží k upevnění jednotlivých kotoučů.

Pěchovadlo a dávkovač mixéru – slouží k tlačení produktu na krájecí kotouče, k dávkování sypkých nebo tekutých produktů a k uzavření plnicího otvoru víka. Malý otvor ve dně pěchovadla umožňuje rovnoměrné dávkování tekutin (např. oleje při přípravě majonézy).

Mixázní nádoba – je určena k přípravě tekutých a zahuštěných pokrmů jako jsou polévky, krémy, omáčky, koktejly apod.

Hákový míchač – slouží k přípravě těžkých hnětených těst

Šlehač – slouží k přípravě krémů a šlehání smetany a vaječného bílku.

Příprava kuchyňského robota k použití

- Před prvním použitím umyjte díly, které přicházejí do styku se zpracovávaným produktem.
- Umístěte pohon v blízkosti zásuvky, na tvrdém, čistém a suchém podloží.
- Roztáhněte příslušnou délku napájecího kabelu. Jeho nadbytek můžete zasunout do vnitřku těla pohonu otvorem nacházejícím se na jeho zadní stěně.

Použití mixéru (Obr. C)

- 1 Nasadte nádobu mixéru na upevňovací úchytky pohonu.
- 2 Nádobu zajistěte.

Použití nože mixéru (Obr. D)

- 1 Umístěte nůž mixéru s krytem na tvrdém povrchu (uložte na kryt).
- 2 Zmáčkněte nůž a pohybem směrem nahoru sundejte kryt.
- 3 Umístěte nůž v nádobě tak, aby dosedl na poháněné hřídeli.
- 4 Umístěte zpracovávané produkty do nádoby.

- ⑤ Nasadte víko na úchytky nádoby.
- ⑥ Víko zablokujte.
- ⑦ Vložte pýchovadlo do plnicího otvoru.
- ⑧ Vložte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
- ⑨ Zapněte pohon tlačítkem ①.
- ⑩ Tlačítka ▲▼ nastavte požadovaný chod (nastaven na chod č. 1).

Použití krouhacího kotouče (Obr. E)

- ① Nasadte zvolený kotouč na úchytky unášeče kotoučů tak, aby ostří určené k použití se ocitly nahoře.
- ② Zablokujte kotouč na unášeči.
- ③ Umístěte nástroj v nádobě tak, aby dosedl na poháněné hřídeli.
- ④ Nasadte víko na úchytky nádoby.
- ⑤ Víko zablokujte.
- ⑥ Vložte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
- ⑦ Zapněte pohon tlačítkem ①.
- ⑧ Tlačítka ▲▼ nastavte požadovaný chod (nastaven na chod č. 1).

Plnicí otvor je využit na přidávání pevných i tekutých složek do nádoby. Je rozdělen na dvě části různé velikosti, širokou pro větší produkty, užší pro menší produkty. Zpracovávané suroviny vkládejte postupně a pomalu za stálého tlačení pýchovadlem.

Použití mixovací nádoby (Obr. F)

- ① Nasadte mixovací nádobu na úchyty pohonu.
- ② Zajistěte mixovací nádobu na úchytech.
- ③ Umístěte zpracovávané produkty do nádoby.
- ④ Ujistěte se, zda v drážce u okraje víka je řádně nasazené těsnění. Obdélníkový výčnělek těsnění slouží k odnímání těsnění z víka.
- ⑤ Nasadte víko mixovací nádoby.
- ⑥ Zasadte víko mixovací nádoby.
- ⑦ Vložte dávkovač do plnicího otvoru.
- ⑧ Vložte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
- ⑨ Tlačítka ▲▼ nastavte požadovaný chod (nastaven chod č. 6).
- ⑩ Zapněte pohon tlačítkem ①.

UPOZORNĚNÍ: Provozní režim TURBO lze spustit pouze za provozu pohonu.

Použití míchače těsta (Obr. G)

- ① Nasadte nádobu míchače na úchyty pohonu.
- ② Zajistěte nádobu na úchytech.
- ③ Nasadte těsnění na koncovku centrálního plnicího otvoru nádoby a otočte ji ve směru hodinových ručiček.
- ④ Vybrané příslušenství (míchač nebo šlehač) namontujte na hřídel pohonu. Chcete-li použít drátový šlehač, upevněte jej (zacvakněte) nejprve na hřídeli hlavy šlehače.

- ⑤ Umístěte zpracovávané produkty do nádoby.
- ⑥ Nasadte víko na úchyty nádoby.
- ⑦ Zajistěte víko nádoby na úchytech.
- ⑧ Vložte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
- ⑨ Zapněte pohon tlačítkem ①.
- ⑩ Tlačítka ▲▼ nastavte požadovaný chod (nastaven chod č. 1).

UPOZORNĚNÍ: V případě míchače těsta nepoužívejte chody vyšší než 6 a funkci TURBO. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.

Po ukončení používání kuchyňského robota (Obr. H)

- ① Tlačítkem ① vypněte pohon.
- ② Vytáhněte zástrčku napájecí šňůry ze síťové zásuvky.
- ③ Odjistěte víko (po úplném zastavení otáčejícího se nástroje).
- ④ Otevřete víko.
- ⑤ Odjistěte nádobu.
- ⑥ Sejměte nádobu z pohonu.
- ⑦ Vymějte používané nástroje.
- ⑧ Vyprázdněte nádobu.

Čištění a údržba kuchyňského robota

- Po každém použití robotu důkladně umyjte díly příslušenství přicházející do kontaktu se zpracovávaným produktem.
- Mixování teplé vody s přísadkou na mytí nádobí usnadňuje mytí mixovací nádoby.
- Tělo přístroje otřete vlhkým hadříkem s přípravkem na mytí nádobí. Přístroj neponořujte do vody a nemyjte v myčce na nádobí.
- Zašpinění ve šterbinách nebo rozích odstraňte kartáčkem na mytí láhvi nebo zubním kartáčkem.
- Nůž mixéru přechovávejte vždy v krytu.
- Vlivem dlouhodobého používání může docházet k barevným změnám plastových dílů. Tento jev nelze považovat za vadu. Oranžové barevné změny z mrkové šťávy lze snadno odstranit utěrkou zvlhčenou jedlým olejem.
- Po umytí důkladně vysušte všechny díly.

Věnujte zvláštní pozornost průhledným (transparentním) plastovým dílům. Jsou citlivé vůči rázům a mohu se snadno poškodit.

Pokyny pro používání

- Kuchyňský robot rozmělní produkty velmi rychle. Zapínejte jej pouze na krátkou dobu. Nožem mixéru nerozmělníte příliš velké kousky. Před vložením pokrájte produkt na kostky velikosti kolem 3 cm.

- Sýr, máslo, margarín nerozdměňujte příliš dlouho. Tyto produkty by se mohly rozehtát a rozpustit.
- Přilepí-li se produkty k noži nebo k vnitřním stěnám nádoby zapněte přístroj, sundejte kryt a sundejte produkty z nože a stěn nádoby (nejlépe stěrkou).
- Rozdměňování tvrdých produktů jako jsou zrnka kávy, muškátový oříšek, kostky ledu apod. může mít negativní vliv na stav ostří nože (např. jeho otupení).

Krouhadlo plátkové

- Pro získání jednotných a okrouhlých plátků vkládejte hrubší zeleninu do většího plnicího otvoru, tenkou zeleninu do menšího nebo po několika kusech do většího otvoru.
- Pravidelné plátky bez odřezků získáte tehdy, když při naplňování plnicího otvoru bude přístroj vypnut. Pro tento účel můžete využít funkci PULSE.
- Měkkou a šťavnatou zeleninu krouhejte při nižší rychlosti, tvrdou při větší.

Při úplném zaplnění nádoby lze jednorázově pokrát 0,8 – 1 kg ovoce nebo zeleniny.

Struhadla

- Plnicí otvor můžete plnit za provozu přístroje.
- Při rozdměňování produktů můžete využívat všechny chody, přičemž pro měkké ovoce a zeleninu používejte chody nízké, pro tvrdé – vyšší.

Při úplném zaplnění nádoby lze jednorázově pokrát 0,8 – 1 kg ovoce nebo zeleniny.

Kotouč pro pasírování

- Plnicí otvor můžete plnit za provozu přístroje.
- Po přepasírování asi 0,5 kg produktu, přístroj zastavte a setřete dřeň shromážděnou na víku.

Kotouč na hranolky

- Plnicí otvor naplňujte produkty při vypnutém přístroji.
- Zapínejte pomoci funkce PULSE.

Při úplném zaplnění nádoby lze jednorázově pokrát 1 kg ovoce nebo zeleniny.

Příklad používání přístroje

(Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3)

V tabulkách jsou uvedeny příklady použití přístroje a maximální množství základních surovin, orientační doby práce a chody. Tyto poznámky nelze považovat za kuchařské recepty. Postupujte podle individuálních zálib a podle kuchařských zásad uvedených v odborné literatuře a poradcích. Skutečná doba přípravy se odvíjí od kvality a množství použitých produktů a dle požadovaného stupně vymíchání nebo rozmixování.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.



Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Výrobce nebere odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu s jeho určením nebo v rozporu s návodem k obsluze. Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizpůsobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.

Tabulka č. 1. MIXÉR – NŮŽ MIXÉRU

Produkt	Max. množství	Příprava	Chod	Provoz**	Doba provozu
Vařená vajíčka	10 ks	Celá vajíčka umístěte v nádobě.	6–9	P	25–30–krát
Mrkev	1000 g	Nakrájejte na asi 3 cm kousky.	12	C	do 30 s
Nař petržele	4 svazky	Umyjte, osušte, odtrhněte lodyhy.	12	C	30 s
Čokoláda	400 g (4 tabulky po 100 g)	Tabulky čokolády naláamejte na kousky.	12	C	do 45 s
Mandle	1000 g	Před rozmělněním lze odstranit slupku.	12	C	do 60 s
Mixované nápoje	1 litr (3/4 litru tekutiny + ovoce)	– Ovoce rozmixujte. – Přidejte tekutinu (mléko, kefir apod.).	10–12 12	P C	do 30–krát 60 s
Tatarská omáčka	– 600 ml majonézy, – 170 g žampionů, – 170 g malých nakládaných okurek, – 2 uvařená vejce	Všechny produkty umístěte v nádobě.	12	P	7–krát P asi 20 s
Majonéza	– 1,5 litru = (1 litr oleje + 4 vejce + citronová šťáva)	– Vejce a olej při pokojové teploty ušlehejte s citronovou šťávou. – Přidejte olej (vlíjte do menší komory pēchovadla s otvorem ve dně). – Závěrečné míchání.	10–12	C	30 s do doby vypotřebování oleje + 30 s
Palacinkové těsto	– 1,5 sklenice mléka, – 1,5 sklenice vody, – 3 sklenice mouky, – 3 vejce	Veškeré produkty umístěte v nádobě. Rozmíchejte. V průběhu míchání (v případě potřeby) shrňte mouku ze stěn nádoby lopatkou.	8–12	C	30–45 s
Tvarohový koláč	1 kg sýra	– Rozetřete máslo (margarín) s cukrem a žlutky. – Plnicím otvorem přidávejte postupně nakrájený sýr na malé kousky. – Rozetřete sýrovou hmotu. – Míchačem těsta ušlehejte z bílků pěnu. – V jiné nádobě spojte sýrovou hmotu s pěnou a ostatními složkami. Jemně rozmíchejte lžící.	10 10 6 4–6	C C C C	přibl. 1 min. přibl. 2 min. přibl. 1 min. 2 min.
Pirohové těsto	– 500 g mouky, – 1-2 vejce, – 200 ml vody, – 2 lžice oleje	Veškeré složky umístěte v nádobě mixéru a rozmíchejte.	6	C	60 s
Třené těsto	– 3 sklenice mouky (asi 450 g), – 3 neúplné sklenice cukru pudru (asi 400 g), – 400 g másla, – 9 vajec, – 1 lžička prášku do pečiva	– Rozetřete máslo (při pokojové teplotě) s cukrem a žlutky. – V misce míchače těsta ušlehejte z bílků pěnu. – Vsypete mouku, prášek a rozmíchejte. – Těsto přelijte do dvou nádobek. – Pečte 45 min. při teplotě asi 180 °C.	6 6 2	C C C	7 min 1 min asi 2 min
Kynuté těsto*	– 500 g mouky, – 150 g cukru, – 125 g másla, – 250 ml mléka – 30 g kvasnic, – 3 vejce	Rozmíchejte kvasnice s teplým mlékem, 1 lžičkou cukru a 1 lžičkou mouky; vyčkejte dokud nevykyne; přidejte mouku, vejce, zpěněný tuk a rozmíchejte; vyčkejte asi 30 min. dokud těsto nevykyne. Pečte 40 min. při teplotě asi 160 °C.	9	C	2 min.
Masová nádivka	– 500 g hovězího masa uvařeného v zeleninovém vývaru, – 2 uvařená vejce, – 1 na kostky nakrájená a usmažená cibule, – sůl, pepř	– Uvařte maso, nakrájejte na kostky (asi 3 cm). – Vejce rozdělte na čtvrtiny. – Všechny složky umístěte v nádobě mixéru a míchejte (je-li hmota příliš suchá dolijte vývar a zamíchejte).	12	C	30–45 s

*** Kynuté těsto**

Upozornění! Těsto připravené podle výše uvedené receptury je velmi řídké, není formováno do koule, lepí se na ruce a stěny nádoby. Těsto svou konzistencí nepřipomíná typické kynuté těsto, nedá se formovat, válet. Při přípravě placky podle výše uvedené receptury, ihned po vymíchání všech surovin (zadělání těsta) přeložte těsto do připravené formy. Po upečení získáte chutnou, kyprou, dobře nakanutou, sladkou zemi.

**** Provoz: P – pulzní C – nepřetržitý**

Tabulka č. 2. MIXOVACÍ NÁDOBA

Produkt	Max. množství	Příprava	Chod	Provoz*	Doba provozu
Ovocný koktejl	1 litr = 0,50–0,75 l mléka + ovoce	– Nakrájejte ovoce. – Přidejte mléko, mixujte.	10–12 12	P C	5–10–krát 30 s
Palačinkové těsto	1 litr = 1 sklenice mléka + 1 sklenice vody + 2 vejce + mouka	Všechny produkty umístěte současně v nádobě a rozmixujte.	Zvyšujte od 8–12	C	do 30 s
Zeleninová polévka	– 1 litr = 300 g vařené zeleniny, – 100 g netučného masa, – 2 sklenice vývaru	– Uvařte maso a zeleninu, nechte vychladnout, rozmixujte. – Přidejte vývar.	10–12 12	P C	5–10–krát 30–40 s

* Provoz: P – pulzní C – nepřetržitý

Tabulka č. 3. MÍCHAČ TĚSTA

Produkt	Max. množství	Příprava	Chod	Provoz*	Doba provozu
MÍCHAČ HÁKOVÝ					
Kynuté těsto	– 1500 g mouky	– Vložte do nádoby mouku, vejce, cukr. – Plnicím otvorem ve viko lijte mléko se zpěným tukem a kvasnicemi. – Uhnětte.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Linecké těsto	– 750 g mouky	– Veškeré produkty umístěte v nádobě.	5–6	C	2 min.
Nudlové těsto	– 1000 g mouky	– Veškeré produkty umístěte v nádobě.	5–6	C	5 min.
Pirohové těsto	– 1000 g mouky	– Veškeré produkty umístěte v nádobě.	5–6	C	5 min.
ŠLEHAČ					
Příškotové těsto	– z 8 vajec	– Ušlehejte bílky. – Přidejte mletý cukr. – Přidejte po 2 žloutcích. – Přidejte mouku.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Bublanina	– z 500 g	– Margarín s pokojovou teplotou nakrájejte na kostky asi 2 cm a rozetřete s cukrem. – Postupně přidávejte vajíčka. – Přidejte mouku.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Tvarohový koláč	– 1 kg sýra	– Máslo s pokojovou teplotou nakrájejte na kostky asi 2 cm a rozetřete s mletým cukrem žloutky. – Přidávejte po lžici rozemletý sýr do stroju na maso. – Ukončete roztírání sýrové hmoty. – Přendejte sýrovou hmotu do jiné nádoby. – Umyjte nádobu míchače a šlehač. – Ušlehejte pěnu z bílků. – Přidejte pěnu do sýrové hmoty a jemně rozmíchejte lžičkou.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.
Pěna z bílků	– bílky z 10 vajec	Bílky ohřejte na pokojovou teplotu, umístěte v nádobě a ušlehejte.	4–6	C	do 2 min.
Šlehačka	– 700 ml šlehačky (32–34% tuku)	Šlehačku vychladte na teplotu 8–10°C, umístěte v nádobě, ušlehejte.	1–2	C	do 2 min.
MIXOVACÍ NÁDOBA					
Ovocný koktejl	– 1 litr = 0,5 – 0,75 l mléko + ovoce	– Ovoce nakrájejte. – Přidejte mléko, rozmixujte.	10–12 12	A C	5–10–krát 30 s
Palačinkové těsto	– 1 litr = 1 sklenice mléka + 1 sklenice vody + 2 vejce + mouka	Všechny produkty umístěte do nádoby a rozmixujte.	Zvyšujte od 8–12	C	do 30 s

Produkt	Max. množství	Příprava	Chod	Provoz*	Doba provozu
Zeleninová polévka	– 1 litr = 300 g vařené zeleniny, – 100 g netučného masa, – 2 sklenice vývaru	– Uvařte maso a zeleninu, nechte vychladnout, rozmixujte. – Přidejte vývar.	10–12 12	A C	5–10-krát 30–40 s
Majonéza	– 1 litr = 450 ml oleje + 3 žloutky + citronová šťáva	– Žloutky ušlehejte s citronovou šťávou. – Přidejte olej (vlijte do nádoby plnicím otvorem ve víku). – Přidejte sůl, cukr, případně smetanu a hořčici.	10 10 12	C C A	1 min do spotřebování oleje + 30 s 5-krát
Tatarská omáčka	– 1 litr = majonéza + nakládané houby + nakládané okurky	Připravte majonézu dle návodu výše, přidejte nakrájené ostatní složky a případně vajíčko.	12	A	5-krát

* Provoz: P – pulzní C – nepřetržitý A – AUTOPULSE

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky

- Prísne dodržiavajte bezpečnostné zásady uvedené v návodoch kuchynského robota.
- Kuchynský robot pripájajte iba do siete striedavého prúdu 230 V.
- Nevytahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za kábel.
- Zariadenie sa nesmie zapínať, ak sú napájací kábel, kryt alebo rukoväť viditeľným spôsobom poškodené. V takom prípade odovzdajte zariadenie do servisu.

Ak sa stály napájací kábel poškodí, s cieľom predísť nebezpečenstvu, dajte ho vymeniť u výrobcu, v špecializovanom servise alebo kvalifikovanou osobou.

Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis.

- Pred začatím prevádzky zistíte, či sa v nádobke náhodou nenachádza nejaký tvrdý predmet (napr. lyžica).
- Vypnite zariadenie pred výmenou príslušenstva alebo pred približovaním sa k častiam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.

Pred čistením spotrebiča vždy odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky.

- Buďte mimoriadne opatrní pri manipulovaní s príslušenstvom, ktoré je vybavené rezacími čepeľami (t.j. nôž mixéra, kotúče, mixovací pohár).
- Na tlačenie surovín používajte iba napchávadlo.
- Na vyprázdňovanie nádoby používajte lopatku, ktorá tvorí príslušenstvo robota.
- Nepreťažujte zariadenie príliš veľkým množstvom surovín a ich príliš silným tlačením napchávadlom.
- Nezastavujte robot otvorením krytu nádoby alebo jej otočením (núdzové zastavenie). Spôsobí to rýchlejšie opotrebovanie pohonu.
- Nevystavujte spotrebič pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C.
- Nezapínajte mixovací pohár „nasucho“ – bez surovín.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzeniami fyzických, zmyslových alebo duševných funkcií a osoby, ktoré nemajú skúsenosti s použitím zariadenia alebo vedomosti o ňom, ibaže pod dohľadom alebo ak budú oznámené s pokynmi týkajúcimi sa prevádzky tohto zariadenia osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so spotrebičom.
- Po ukončení prevádzky vypnite robot vypínačom, a zástrčku napájacieho kábla vytiahnite zo sieťovej zásuvky.
- Nôž mixéra je veľmi ostrý – vždy ho uchovávajte v ochrannom obale.
- Neponárajte pohon robota do vody, ani ho neumývajte tečúcou vodou.

- Na umývanie telesa sa nesmú používať agresívne čistiace prostriedky ako napr. emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: mierky, označenia, výstražné značky a pod.
- Nôž a kotúče sa nesmú umývať rukou.
- Na umývanie kovových častí, najmä ostrého noža a kotúčov používajte mäkkú kefku.
- Kovové prvky sa nesmú umývať v umývačkách riadu. Agresívne čistiace prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavenie týchto častí. Umývajte ich ručne, používajte tekuté čistiace prostriedky na umývanie riadu.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Hluk zariadenia:

- s mixérom $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- s mixovacím pohárom $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- s miesičom cesta $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Spotrebič si nevyžaduje uzemnenie .

Kuchynský robot ZELMER vyhovuje požiadavkám platných noriem.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami smerníc:

- Nízkonapäťové elektrické zariadenia (LVDT) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na výrobnom štítku.

Popis zariadenia

Kuchynský robot 880.0LCD je multifunkčné zariadenie určené na prevádzku v domácnostiach.

Časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú vyrobené z materiálov, ktoré sú schválené pre styk s potravinami.

Zariadenie je vybavené:

- poistkou proti náhodnému spusteniu pohonu, ak nie je zariadenie pripravené na prevádzku,
- poistkou pre prípad otvorenia krytu alebo demontáže nádoby počas prevádzky,
- funkciou zmeny rýchlosti hore a dolu,
- stabilizáciou otáčkovej rýchlosti pri každom prevodovom stupni.

POZOR: Po zastavení spotrebiča tlačidlom ① prednastavenou rýchlosťou je 1. stupeň.

Režim prevádzky PULSE treba nastaviť pred spustením pohonu.

Funkcia AUTO PULSE spúšťa pohon automaticky.

Ovládanie pohonu (Obr. A)




- 1 **PULSE** – zapnutie pohonu po dobu stlačovania tlačidla ①.
- 2 **AUTO PULSE** – automatické periodické zapínanie a vypínanie pohonu spôsobom naprogramovaným výrobcu, pri aktuálne nastavenej rýchlosti.

- 3 Tlačidlá zmeny rýchlosti ▲▼.
- 4 **TIMER** – nastavenie času práce pohonu (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5 **ON/OFF** – zapínanie/vypínanie pohonu.
- 6 **TURBO** – dočasné zvýšenie otáčkovej rýchlosti pohonu o cca. 20% vyššej než je dostupná na najvyššom rýchlostnom stupni, po dobu stlačenia tlačidla. Maximálny čas – 25 sek.

LCD displej (Obr. A)

- 7 Stav spotrebiča: (blikanie – nepripravený, svietenie – pripravený na prevádzku).
- 8 Fungovanie pohonu
- 9 Režim prevádzky TURBO
- 10 Časovač
- 11 Režim prevádzky AUTO PULSE
- 12 Režim prevádzky PULSE
- 13 Momentálna rýchlosť (1-12)

Funkcia TIMER (Obr. B)

- 1 Počas prevádzky spotrebiča stlačte tlačidlo .
- 2 Na displeji sa zobrazí blikajúci symbol .
- 3 Tlačidlami ▲▼ unastavte požadovaný čas (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4 Opäť stlačte tlačidlo . Po uplynutí určeného času sa pohon vypne.

Príslušenstvo kuchynského robota (Obr. A)

Mixér

- 14 Napchávadlo dávkovač
- 15 Kryt mixéra
- 16 Nádoba mixéra
- 17 Kotúč na hrubé a tenké vločky
- 18 Kotúč na hrubé a tenké plátky
- 19 Kotúč na pasírovanie
- 20 Kotúč na hranolčeky
- 21 Ochranný obal noža
- 22 Nôž mixéra
- 23 Unášač kotúčov
- 24 Lopatka

Mixovací pohár

- 25 Pohár dávkovač
- 26 Kryt pohára
- 27 Tesnenie
- 28 Nádoba mixovacieho pohára

Miesič cesta

- 29 Napchávadlo dávkovač
- 30 Kryt miesiča

- 31 Nádoba miesiča
- 32 Tesnenie
- 33 Hlava šľahača
- 34 Šľahač drôtený
- 35 Hákový nástavec

Použitie príslušenstva

Nôž mixéra – slúži na spracovanie mäsa a hnetenie cesta a iné funkcie.

Kotúč na plátky – slúži na rezanie ovocia a zeleniny na tenké a hrubé plátky. Kotúče na plátky a vločky majú okružlý tvar a dvojstranné čepele (jedná strana tenké rezanie, druhá strana hrubé rezanie).

Kotúč na vločky – slúži na drvenie ovocia a zeleniny na tenké a hrubé vločky.

Kotúč na hranolčeky – slúži na rezanie zemiakov na hranolčeky.

Kotúč na pasírovanie – slúži na pasírovanie zeleniny a ovocia na kašu.

Unášač kotúčov – slúži na upevnenie výmenných kotúčov.

Napchávadlo dávkovač mixéra – slúži na napchávanie suroviny drvenej pomocou rezacích kotúčov, dávkovanie sypkých alebo tekutých potravín a uzatváranie násypky krytu. Malý otvor v dne napchávadla umožňuje rovnomerné dávkovanie tekutín (napr. oleja počas prípravy majonézy).

Mixovací pohár – slúži na prípravu jedál s tekutou a polotekutou konzistenciou, ako sú: krémové polievky, omáčky, koktaily a iné.

Hákový nástavec – slúži na prípravu ťažkých hnetených ciest

Drôtený šľahač – slúži na prípravu krémov a šľahanie šľahačky a peny z vajec.

Príprava kuchynského robota na prevádzku

- Pred prvým použitím umyte súčiastky, ktoré prichádzajú do styku so spracovávanými potravinami.
- Pohon umiestnite v blízkosti sieťovej zásuvky na pevnom, čistom a suchom podklade.
- Rozviňte napájací kábel na požadovanú dĺžku. Prebytočný kábel môžete zasunúť dovnútra telesa pohonu otvorom, ktorý sa nachádza v jeho zadnej stene.

Používanie mixéra (Obr. C)

- 1 Naložte nádobu mixéra na pripevňujúce úchytky pohonu.
- 2 Zaisťte nádobu.

Používanie noža mixéra (Obr. D)

- 1 Nôž mixéra s obalom položte na tvrdú plochu (položte ho na obale).
- 2 Stlačte nôž a snímte obal smerom hore.
- 3 Umiestnite nôž v nádobe tak, aby sa spojil s hriadelom pohonu.

- ④ Umiestnite vo vnútri nádoby potraviny, ktoré chcete spracovať.
- ⑤ Naložte kryt na pripevňujúce úchytky nádoby.
- ⑥ Zaisťte kryt.
- ⑦ Vložte napchávaadlo do násypky krytu.
- ⑧ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.
- ⑨ Zapnite pohon tlačidlom ①.
- ⑩ Tlačidlami ▲▼ nastavte požadovaný rýchlostný stupeň (prednastavený je 1. rýchlostný stupeň).

Používanie rezacieho kotúča (Obr. E)

- ① Naložte požadovaný rezací kotúč na úchytky unášača kotúčov tak, aby sa čepele, ktoré chcete používať, našli hore.
- ② Zaisťte kotúč na unášači.
- ③ Umiestnite pomôcku v nádobe tak, aby sa spojila s hriadeľom pohonu.
- ④ Naložte kryt na pripevňujúce úchytky nádoby.
- ⑤ Zaisťte kryt.
- ⑥ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.
- ⑦ Zapnite pohon tlačidlom ①.
- ⑧ Tlačidlami ▲▼ nastavte požadovaný rýchlostný stupeň (prednastavený je 1. rýchlostný stupeň).

Násypka slúži na pridávanie tuhých a tekutých ingrediencií do nádoby. Je rozdelená na dve časti s rôznou veľkosťou, širšiu pre väčšie produkty, užšiu pre menšie. Spracovávané potraviny pridávajte postupne, pomaly ich posúvajte v násypke postupným tlačením pomocou napchávaadla.

Používanie mixovacieho pohára (Obr. F)

- ① Naložte nádobu mixovacieho pohára na pripevňujúce úchytky pohonu.
- ② Zaisťte pohár na úchytkách.
- ③ Umiestnite vo vnútri nádoby potraviny, ktoré chcete spracovať.
- ④ Uistite sa, že sa v žliabku pri okraji krytu nachádza správne umiestnené tesnenie. Obdĺžnikový výčnelok tesnenia slúži na vyberanie ho z krytu.
- ⑤ Naložte kryt mixovacieho pohára.
- ⑥ Zaisťte kryt pohára.
- ⑦ Vtlačte pohár – dávkovač do otvoru v kryte.
- ⑧ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.
- ⑨ Tlačidlami ▲▼ nastavte požadovaný rýchlostný stupeň (prednastavený je 6. rýchlostný stupeň).
- ⑩ Zapnite pohon tlačidlom ①.

POZOR: Režim TURBO je možné zapnúť iba počas prevádzky pohonu.

Prevádzka miesiča cesta (Rys. G)

- ① Naložte nádobu miesiča na pripevňujúce úchytky pohonu.
- ② Zaisťte nádobu na úchytkách.
- ③ Naložte tesnenie na koncovku centrálnej násypky nádoby a otočte ho podľa hodinových ručičiek.
- ④ Požadovaný nástavec (hákový nástavec alebo drôtený šľahač) namontujte na hriadeľ pohonu. Ak chcete použiť drôtený šľahač, najprv ho pripevnite (musí zapadnúť na správne miesto) na hriadeľ hlavy šľahača.
- ⑤ Umiestnite vo vnútri nádoby potraviny, ktoré chcete spracovať.
- ⑥ Naložte kryt na pripevňujúce úchytky nádoby.
- ⑦ Zaisťte kryt nádoby na úchytkách.
- ⑧ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.
- ⑨ Zapnite pohon tlačidlom ①.
- ⑩ Tlačidlami ▲▼ nastavte požadovaný rýchlostný stupeň (prednastavený je 1. rýchlostný stupeň).

POZOR: V prípade miesiča cesta nepoužívajte rýchlostné stupne vyššie než 6 ani funkciu TURBO. Týmto môžete poškodiť nástavce.

Po ukončení prevádzky kuchynského robota (Obr. H)

- ① Tlačidlom ① vypnite pohon.
- ② Vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- ③ Očistite kryt (po úplnom zastavení sa rotujúceho nástavca).
- ④ Otvorte kryt.
- ⑤ Očistite nádobu.
- ⑥ Snímate nádobu z pohonu.
- ⑦ Vyberte užívaný nástavec.
- ⑧ Vyprázdňte nádobu.

Čistenie a údržba kuchynského robota

- Po každom použití robota dôkladne umyte súčiastky príslušenstva, ktoré došli do styku so spracovávanými potravinami.
- Mixovanie teplej vody s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu uľahčuje umytie mixovacieho pohára.
- Teleso pohonu robota utrite vlhkou prachovkou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Neponárajte ho do vody a neumývajte v umývačke riadu.
- Znečistenia v škárah a rohoch odstráňte kefkou na fľaše alebo zubnou kefkou.
- Nôž mixéra vždy uchovávajte v ochrannom obale.
- Po dlhodobom používaní sa plastové prvky môžu zafarbiť. Toto sa nepovažuje za chybu výroby. Oranžové znečistenia zo šťavy z mrkvy je možné jednoducho odstrániť z jednotlivých častí handričkou navlhčenou jedlým olejom.

- Po umytí dôkladne osušte všetky časti.

Dávajte si pozor na priezračné (transparentné) časti z plastov. Nie sú odolné voči úderu a môžu sa ľahko poškodiť.

Prevádzkové pokyny

- Kuchynský robot drví potraviny veľmi rýchlo. Zapínajte ho na krátku dobu. Nožom mixéra nedrviť príliš veľké kusy. Pred vložením do nádoby rozdeľte potraviny na kocky s veľkosťou cca. 3 cm.
- Pri drvení syra, masla, margaríny nesmie byť mixér zapnutý príliš dlho. Tieto výrobky sa môžu rozohriať a rozpuštiť.
- Ak sa potraviny prilepili k nožu alebo vnútorným stenám nádoby, vypnite zariadenie, snímte kryt a odstráňte ich z noža a stien nádoby (najlepšie pomocou lopatky).
- Drvenie tvrdých produktov, ako napr.: zrná kávy, muškátový oriešok, kocky ľadu a pod., môže mať zlý vplyv na stav čepele noža (napr. môže sa otupiť).

Kotúče na plátky

- Pre získanie rovných a okrúhlych plátkov vkladajte hrubšiu zeleninu do väčšej násypky, tenkú po jednom kuse do menšej alebo po niekoľko kusov do väčšej.
- Rovné plátky bez odrezkov získate, ak pri naplňovaní násypky je zariadenie vypnuté. Môžete v takom prípade použiť funkciu PULSE.
- Mäkkú a šťavnatú zeleninu režte pri menšej rýchlosti, tvrdú – pri väčšej.

Pri úplnom naplnení nádoby môžete na jeden raz narezat 0,8 – 1 kg ovocia alebo zeleniny.

Kotúče na vložky

- Násypku môžete naplniť aj pri zapnutom zariadení.
- Pri drvení produktov môžete používať všetky rýchlosti, pričom na mäkké ovocie a zeleninu používajte nižšie rýchlosti, na tvrdé – vyššie.

Pri úplnom naplnení nádoby môžete na jeden raz narezat 0,8 – 1 kg ovocia alebo zeleniny.

Kotúč na pasírovanie

- Násypku môžete naplniť pri zapnutom zariadení.
- Po spracovaní cca. 0,5 kg produktov zastavte zariadenie a odstráňte kašu, ktorá sa prilepila ku krytu.

Kotúč na hranolčeky

- Násypku naplňte pri vypnutom zariadení.
- Zapínajte spotrebič používajúc funkciu PULSE.

Pri úplnom naplnení nádoby môžete na jeden raz narezat 1 kg zemiakov.

Príklady použitia zariadenia

(Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3)

V tabuľkách sa nachádzajú príklady použitia zariadenia a maximálne množstvá základných produktov, orientačné časy práce a rýchlosti. Tieto recepty nepovažujte za kuchársku knihu. Pripravujte jedlá podľa chuti a zásad uvedených v odbornej literatúre a príručkách. Skutočná doba prípravy závisí od kvality a množstva použitých ingrediencií, požadovaného stupňa vymiešania alebo rozdrvenia.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebičov zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prírodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebič prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.



Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezohoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania. Výrobca si vyhradzuje právo vykonať akedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

Tabuľka 1. MIXÉR – NŮŽ MIXÉRA

Výrobok	Maximálne množstvo	Spôsob prípravy	Rýchlosť	Práca**	Čas práce
Varené vajcia	10 ks	Celé vajcia umiestnite v nádobe.	6–9	P	25–30 krát
Mrkva	1000 g	Narežte na cca. 3 cm kúsky.	12	C	do 30 s
Petřizlenová vňať	4 zväzky	Umyte, osušte, odtrhnite stopky.	12	C	30 s
Čokoláda	400 g (4 tabuľky čokolády po 100 g)	Tabuľky čokolády rozdrvte na kúsky.	12	C	do 45 s
Mandle	1000 g	Pred drvením ich môžete osušať.	12	C	do 60 s
Mixované nápoje	1 liter (3/4 litra tekutiny + ovocie)	– Ovocie mixovať. – Pridať tekutinu (mlieko, kefir a pod.).	10–12 12	P C	do 30 krát 60 s
Tatárska omáčka	– 600 ml majonézy, – 170 g šampiňónov, – 170 g nakladaných uhoriek, – 2 varené vajcia.	Všetky produkty vložiť do nádoby.	12	P	7 krát P cca. 20 s
Majonéza	– 1,5 litra = (1 liter oleja + 4 vajcia + šťava z citróna)	– Vajcia a olej s izbovou teplotou šľahať so šťavou z citróna. – Pridať olej (liať do menšej komory napchávajúcej sa otvorom v dne). – Konečné miešanie.	10–12	C	30 s až kým sa olej neskončí + 30 s
Cesto na palacinky	– 1,5 pohára mlieka, – 1,5 pohára vody, – 3 poháre múky, – 3 vajcia.	Všetky produkty vložiť do nádoby. Vymiešať. Počas miešania (v prípade potreby) odstrániť múku zo stien nádoby pomocou lopatky.	8–12	C	30–45 s
Tvarohový koláč	1 kg tvarohu	– Maslo (margarín) utrieť s cukrom a žĺtkami. – Cez násypku postupne pridávať tvaroh narezaný na menšie kúsky. – Utrieť tvarohovú hmotu. – Miesičom cesta vyšľahať bielka na penu. – V osobitnej nádobe vymiešať tvarohovú hmotu s penou a ostatnými zložkami. Opatrne vymiešať lyžicou.	10 10 6 4–6	C C C C	cca. 1 min. cca. 2 min. cca. 1 min. 2 min.
Cesto na pirohy	– 500 g múky, – 1–2 vajcia, – 200 ml vody, – 2 lyžice oleja	Všetky ingrediencie vložte do nádoby mixéra a vymiešajte.	6	C	60 s
Linecké cesto	– 3 poháre múky (cca. 450 g), – 3 neplné poháre práškového cukru (cca. 400 g), – 400 g masla, – 9 vajec, – 1 lyžička prášku na pečenie.	– Maslo (s izbovou teplotou) utrieť s cukrom a žĺtkami. – V miesičovej mise vyšľahať bielka na penu. – Pridať múku, prášok na pečenie a vymiešať. – Cesto vliať do dvoch foriem. – Piecť 45 min. pri teplote cca. 180°C.	6 6 2	C C C	7 min. 1 min cca. 2 min
Kysnuté cesto*	– 500 g múky, – 150 g cukru, – 125 g masla, – 250 ml mlieka, – 30 g droždia, – 3 vajcia.	Droždie vymiešať s teplým mliekom, 1 lyžicou cukru a 1 lyžicou múky; počkať až kým nevyrastie; pridať múku, vajcia, rozravený tuk a vypracovať; počkať cca. 30 min., aby vykyslo. Piecť 40 min. v teplote cca. 160°C.	9	C	2 min.
Mäsová plnka	– 500 g hovädzieho mäsa vareného v zeleninovom vývare, – 2 varené vajcia – 1 cibuľa narezaná na kocky a vyprášaná – Soľ a čierne korenie	– Mäso uvariť, narezať na kocky (cca. 3 cm). – Vajcia rozdeliť na štvrtky. – Všetky produkty vložiť do nádoby mixéra a miešať (ak je hmota príliš suchá, pridať vývar a vymiešať).	12	C	30–45 s

*** Kysnuté cesto**

Pozor: Cesto podľa tohto receptu je veľmi riedke, nie je v tvare gule, lepí sa k rukám a stenám nádoby. Cesto svojou konzistenciou nie je ako typické kysnuté cesto – nedá sa formovať, valkať. Keď pripravujete koláč podľa tohto receptu, po vymiešaní produktov (vypracovaní cesta) treba ihneď preložiť cesto do pripravenej formy. Po upečení je to kysnuté, kypré, dobre vykysnuté, sladký koláč.

** Práca: P – pulse C – nepretržitá

Tabuľka 2. MIXOVACÍ POHÁR

Výrobok	Maximálne množstvo	Spôsob prípravy	Rýchlosť'	Práca**	Čas práce
Ovocný koktail	1 liter = 0,50 – 0,75 l mlieka + ovocie	– Ovocie rozdrviť. – Pridať mlieko, mixovať.	10–12 12	P C	5–10 krát 30 s
Cesto na palacinky	1 liter = 1 pohár mlieka +1 pohár vody +2 vajcia +múka	Všetky produkty spolu vložiť do pohára a mixovať.	Zväčšovať od 8 na 12 8–12	C	do 30 s
Zeleninová polievka	– 1 liter = 30 dag varenej zeleniny, – 10dag chudého mäsa, – 2 poháre vývaru,	– Mäso a zeleninu uvariť, nechať vychladnúť, mixovať. – Pridať vývar.	10–12 12	P C	5–10 krát 30–40 s

* Práca: P –pulse C – nepretržitá

Tabuľka 3. MIESIČ CESTA

Výrobok	Maximálne množstvo	Spôsob prípravy	Rýchlosť'	Práca*	Čas práce
HÁKOVÝ NÁSTAVEC					
Kysnuté cesto	– 1500 g múky	– Do nádoby vložiť múku, vajcia, cukor. – Cez násypku vlievať mlieko s rozraveným tukom a droždím. – Vypracovať.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Krehké cesto	– 750 g múky	– Všetky produkty vložiť do nádoby.	5–6	C	2 min.
Cesto na cestoviny	– 1000 g múky	– Všetky produkty vložiť do nádoby.	5–6	C	5 min.
Cesto na pirohy	– 1000 g múky	– Všetky produkty vložiť do nádoby.	5–6	C	5 min.
ŠLAHAČ DRÔTENÝ					
Piškváčkové cesto	– 8 vajec	– Vyšľahať bielka. – Pridať práškový cukor. – Pridávať po 2 žltka. – Pridávať múku.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Linecké cesto	– z 500 g	– Margarín s izbovou teplotou narezat' na kocky veľkosti cca. 2 cm a utrieť s cukrom. – Postupne pridávať vajcia. – Pridávať múku.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Tvarohový koláč	– 1 kg tvarohu	– Margarín s izbovou teplotou narezat' na kocky veľkosti cca. 2 cm a utrieť s práškovým cukrom a žltkami. – Po jednej lyžici postupne pridávať tvaroh zomletý v mlynčeku na mäso. – Dokončiť miešanie tvarohovej hmoty. – Preložiť tvarohovú hmotu do inej nádoby. – Umyť miešaciu nádobu a drôtený šľahač. – Vyšľahať bielka na penu. – Pridať penu k tvarohovej hmote a opatrne vymiešať lyžicou.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.
Bielková pena	– bielka z 10 vajec	Bielka nechať, aby mali izbovú teplotu, dať ich do nádoby a vyšľahať.	4–6	C	do 2 min.
Šľahačka	– 700 ml krémovej smotany (obsah tuku 32–34%)	Smotanu vychladíť na 8–10°C, dať do nádoby a vyšľahať.	1–2	C	do 2 min.
MIXOVACÍ POHÁR					
Ovocný koktail	– 1 liter = 0,5 – 0,75 l mlieka + ovocie	– Ovocie rozdrviť. – Pridať mlieko, mixovať.	10–12 12	A C	5–10 krát 30 s

Výrobok	Maximálne množstvo	Spôsob prípravy	Rýchlosť	Práca*	Čas práce
Cesto na palacinky	– 1 liter = 1 pohár mlieka + 1 pohár vody + 2 vajcia + múka	Všetky produkty spolu vložiť do pohára a mixovať.	Zväčšovať od 8 na 12 8–12	C	do 30 s
Zeleninová polievka	– 1 liter = 30 dag varenej zeleniny, – 10 dag chudého mäsa, – 2 poháre vývaru.	– Mäso a zeleninu uvariť, nechať vychladnúť, mixovať. – Pridať vývar.	10–12 12	A C	5–10 krát 30 – 40 s
Majonéza	– 1 liter = 450 ml oleja + 3 žltka + šťava z citróna	– Žltka vyšľahať so šťavou s citróna. – Pridávať olej (vlievať do pohára v kryte). – Pridať soľ, cukor, prípadne smotanu a horčicu.	10 10 12	C C A	1 min až kým sa olej neskončí + 30 s 5 krát
Tatárska omáčka	– 1 liter = majonéza + nakladané hriby + nakladané uhorky	Prípraviť majonézu ako je hore uvedené, pridať narezané ostatné produkty a prípadne vajce.	12	A	5 krát

* Práca: P – pulse C – nepretržitá A – AUTOPULSE

A készülék biztonsági és kezelési utasításai

- A konyhai robot kezelési utasításában leírtakat maradéktalanul tartsa be.
- A konyhai robotot csak a váltóáramú, 230 V feszültségű konnektorhoz csatlakoztassa.
- Ne húzza ki a dugót a vezetéknel fogva a konnektorból.
- Ne indítsa be a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábele, a külső burkolata vagy a fogantyúja szemmel láthatólag sérült. Ilyen esetben vigye el a készüléket a szervizbe.

Amennyiben a hálózati csatlakozó kábel sérül meg, annak javítását, a balesetek elkerülése végett bízza a gyártóra, a márkaszervizre vagy szakemberre.

A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervizhez.

- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy az edényében nincs-e véletlenül valamilyen kemény tárgy (pl. kánnál).
- A tartozék cseréje előtt vagy mielőtt a használat közben mozgásban lévő részekhez közelítene, kapcsolja ki a készüléket.

A készülék mosogatása előtt a hálózati kábelt mindig húzza ki a konnektorból.

- A vágópengéket (mint pl. a mixer kése, reszelőtárcsák, mixelő kehely) tartalmazó tartozékokat fokozott óvatossággal kezelje.
- Az anyag benyomására csak a tolokát használja.
- Az edény kiürítéséhez a robotgép tartozékai között található spatulát használja.
- A készüléket ne terhelje túl nagy mennyiségű alapanyag, vagy az anyagok erőteljes benyomásával.
- A robotgépet ne állítsa le az edénye fedelének a felnyitásával vagy az edénynek az elfordításával (vézsleállítás). Ez a hajtómű idő előtti elhasználódását okozza.
- Ne tegye ki a készüléket 60°C-nál magasabb hőmérséklet hatásának.
- A mixelő kehelyt sohasem indítsa be „szárazon” – termék nélkül.
- Ez a készülék nem a fizikailag, érzékileg vagy szellemileg korlátozott személyek (gyerekek) által való használatra készült, vagy olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, hacsak a készülék használatára a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett kerül sor vagy előtte ellátja őket a megfelelő kezelési utasításokkal.
- Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A használata után kapcsolja ki a konyhai robotot a kikapcsológombbal, a hálózati csatlakozó kábelt pedig húzza ki a konnektorból.

- A mixer kése nagyon éles - azt mindig a védőburokban tárolja.
- A robotgép hajtóművét ne merítse vízbe és azt ne mosogassa folyó víz alatt.
- A külső borítás tisztításához ne használjon erős detergenset emulzió, folyékony sűrűlő vagy tisztítópaszta stb. formájában. Azok, többek között eltávolítják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek, stb.
- A kést és a reszelőtárcsákat közvetlenül sohasem mosogassa kézzel.
- A fém részek, különösen az éles kés és a reszelőtárcsák mosogatásához használjon puha kefét.
- A fém részeket ne mosogassa mosogatógépben. Az erős tisztítószer ezekben a készülékekben a fenti elemek színét sötétebbé változtatják. Kézzel, folyékony mosogatószerekkel mossa azokat.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblája tartalmazza.

A készülék zajszintje:

- a mixerrel $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- a mixelő kehellyel $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- a tésztakeverővel $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

A készülék nem igényel földelést .

A ZELMER konyhai robot az érvényes szabványoknak megfelelően.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

A készülék leírása

A 880.0LCD típusú konyhai robot háztartásbeli használatra alkalmas többfunkciós készülék.

A feldolgozandó termékekkel kapcsolatba kerülő részek olyan anyagokból készültek, amelyek élelmiszerekkel érintkezhetnek.

A készülék az alábbiakkal rendelkezik:

- a hajtómű véletlenszerű beindítása elleni védelem akkor, ha a készülék még nem áll készen az üzemelésre,
- a fedél felnyitása vagy az edénynek a készülék működése közben történő levétele elleni védelem,
- a sebességfokozatok változtatása fel- illetve lefelé,
- a fordulatszám stabilizálása minden egyes sebességfokozatban.

FIGYELEM: A készüléknek a  nyomógombbal való leállítása után az alapbeállítás sebességfokozat az 1.

A PULSE üzemmódot a hajtómű beindítása előtt állítsa be.

Az AUTO PULSE funkció a hajtóművet automatikusan indítja be.

A hajtómű működtetése (A. ábra)

- ➊ **PULSE** – a hajtómű működtetése a ➊ gomb benyomási ideje alatt.
- ➋ **AUTO PULSE** – a hajtómű időről-időre történő automatikus be- illetve kikapcsolása a gyártó által előre beprogramozott módon, az éppen beállított sebességfokozaton.
- ➌ A sebességfokozatok ▲▼ beállítógombja.
- ➍ **TIMER** – a hajtómű működési idejének a beállítása (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- ➎ **ON/OFF** – a hajtómű be-/kikapcsolása.
- ➏ **TURBO** – a hajtómű fordulatszámának pillanatnyi növelése a legmagasabb sebességfokozattól kb. 20%-kal nagyobb értékre a nyomógomb benyomásának az idejére. Maximális időtartam – 25 másodperc.

LCD kijelző (A. ábra)

- ➐ A készülék állapotjelzője: (villogás – készenlét hiánya, vilgítás – működésre kész).
- ➑ A hajtómű működése
- ➒ **TURBO** üzemmód
- ➓ Timer
- ➔ **AUTO PULSE** üzemmód
- ➕ **PULSE** üzemmód
- ➖ Aktuális sebességfokozat (1-12)

TIMER funkció (B. ábra)

- ➐ A készülék működése közben nyomja be a ➐ gombot.
- ➑ A kijelzőn megjelenik a ➑ villogó jelzés.
- ➒ A ▲▼ nyomógombokkal állítsa be a megfelelő időt (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- ➓ Nyomja be ismét a ➐ gombot. A beállított idő elteltével a hajtómű kikapcsol.

A konyhai robot tartozékai (A. ábra)

Mixer

- ➐ Adagoló tolattyú
- ➑ A mixer fedele
- ➒ A mixer edénye
- ➓ Reszelőtárcsa vékony és durva darabokhoz
- ➔ Szeletelőtárcsa vékony és vastag szeletvastagsághoz
- ➕ Pépelő tárcsa
- ➖ Hasábburgonya-tárcsa
- ➗ Kés védőburokja
- ➘ A mixer kése
- ➙ Reszelő-fogantyú
- ➚ Spatula

Mixelő kehely

- ➐ Adagoló pohár
- ➑ Pohár fedele
- ➒ Tömítés
- ➓ A mixelő kehely edénye

Tésztakeverő

- ➐ Adagoló tolattyú
- ➑ A keverő fedele
- ➒ Keverőedény
- ➓ Tömítés
- ➔ Habverő-fej
- ➕ Drótos habverő
- ➖ Kampós keverő

A tartozékok alkalmazása

A mixer kése – a hús feldolgozására, tészta kidolgozására és egyéb műveletek elvégzésére szolgál.

Szeletelőtárcsa – a gyümölcsök és zöldségfélék vékony és vastag szeletekre vágására szolgál. A szeletelő- és daraboló tárcsák kerek formájúak, a pengéjük kétoldali élézésű (az egyik oldal a vékony, a másik a vastag részekre való daraboláshoz).

Daraboló tárcsa – apró és durva reszelék készítésére szolgál gyümölcsökből és zöldségfélékből.

Hasábburgonya-tárcsa – a burgonya hasábokra való szeletelésére szolgál.

Pépelő tárcsa – pép készítésére szolgál gyümölcsökből és zöldségfélékből.

Reszelő-fogantyú – a cserélhető tárcsák rögzítésére szolgál.

A mixer adagoló tolattyúja – a vágótárcsák által feldarabolt anyagok benyomására, a szemcsés vagy folyékony anyagok adagolására valamint a fedőn található beöntő tölcser elzárására szolgál. A tolattyú alján található kis nyílás lehetővé teszi a folyékony anyagok egyenletes adagolását (pl. étolaj adagolását majonéz készítésekor).

Mixelő kehely – folyékony és félig folyékony ételek készítésére szolgál, mint pl.: krémlevesek, szószok, koktélok stb.

Kampós keverő – a nehéz, gyúrt tészták készítésére szolgál.

Drótos habverő – krémek készítésére valamint tejszín és tojás felverésére szolgál.

A konyhai robot üzembehelyezése előtti előkészületek

- Az első használat előtt mosogassa el a feldolgozandó anyagokkal kapcsolatba kerülő részeket.
- A hajtóművet helyezze konnektor közelébe, szilárd, tiszta és száraz felületre állítsa.
- A hálózati csatlakozó kábelt tekerje szét a megfelelő hosszúságra. A felesleges részét a hajtómű hátsó részén található nyíláson keresztül annak belsejébe lehet bedugni.

A mixer üzemeltetése (C. ábra)

- 1 A mixer edényét helyezze fel a hajtómű erősítő kapcsaira.
- 2 Rögzítse az edényt.

A mixer késének a használata (D. ábra)

- 1 A mixer védőburokban lévő kését helyezze szilárd felületre (a védőburokra állítsa).
- 2 Nyomja meg a kést és felfelé húzza le a védőburkot.
- 3 A kést helyezze be az edénybe úgy, hogy a hajtómű tengelyéhez kapcsolódjon.
- 4 A feldolgozandó anyagokat tegye be az edénybe.
- 5 Helyezze fel a fedelet az edény erősítő kapcsaira.
- 6 Rögzítse a fedelet.
- 7 Helyezze be a tolatyút a fedél tölcserébe.
- 8 Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz.
- 9 Indítsa be a hajtóművet a 1 gombbal.
- 10 A ▲▼ gombokkal állítsa be a szükséges sebességfokozatot (az alapbeállítás az 1. fokozat).

A vágótárcsa használata (E. ábra)

- 1 Helyezze a kiválasztott vágótárcsát a reszelő-fogantyú erősítő kapcsaira úgy, hogy a működésre szánt éle felül helyezkedjen el.
- 2 Rögzítse a tárcsát a fogantyún.
- 3 A tartozékot helyezze be az edénybe úgy, hogy a hajtómű tengelyéhez kapcsolódjon.
- 4 Helyezze fel a fedelet az edény erősítő kapcsaira.
- 5 Rögzítse a fedelet.
- 6 Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz.
- 7 Indítsa be a hajtóművet a 1 gombbal.
- 8 A ▲▼ gombokkal állítsa be a szükséges sebességfokozatot (az alapbeállítás az 1. fokozat).

A fedélen lévő tölcser a szilárd és folyékony anyagoknak az edénybe való töltésére szolgál. Két, egymástól eltérő nagyságú részből áll, a széles rész a nagyobb darabok, míg a keskenyebb a kisebbek adagolására szolgál. A feldolgozandó anyagokat fokozatosan adagolja, a tölcserbe lassan, a tolatyú segítségével tolvá, arra egyenletes nyomást gyakorolva.

A mixelő kehely használata (F. ábra)

- 1 A mixelő kehely edényét helyezze fel a hajtómű erősítő kapcsaira.
- 2 Rögzítse a kehelyt az erősítő kapcsokon.
- 3 A feldolgozandó anyagokat tegye be az edénybe.
- 4 Ellenőrizze, hogy a fedél peremének a vajatába a tömítés megfelelő módon legyen betéve. A tömítés téglalap alakú kiálló része annak a fedélből való kivételére szolgál.
- 5 Helyezze fel a mixelő kehely fedelét.
- 6 Rögzítse a kehely fedelét.
- 7 Nyomja be az adagoló poharat a fedélen található nyílásba.

- 8 Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz.
- 9 A ▲▼ gombokkal állítsa be a szükséges sebességfokozatot (az alapbeállítás a 6. fokozat).
- 10 Indítsa be a hajtóművet a 1 gombbal.

FIGYELEM: A TURBO üzemmódot csak a hajtómű működése alatt lehet beindítani.

A tésztakeverő üzemeltetése (G. ábra)

- 1 A keverőedényt helyezze fel a hajtómű erősítő kapcsaira.
- 2 Rögzítse az edényt az erősítő kapcsokon.
- 3 Helyezze fel a tömítést az edény közepén lévő tölcser végére és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban.
- 4 A kiválasztott tartozékot (keverő vagy drótos habverő) szerelje fel a hajtómű tengelyére. Ha a drótos habverőt kívánja használni, először erősítse fel (kattintsa be) a habverő fejének a tengelyére.
- 5 A feldolgozandó anyagokat tegye be az edénybe.
- 6 Helyezze fel a fedelet az edény erősítő kapcsaira.
- 7 Rögzítse az edény fedelét az erősítő kapcsokon.
- 8 Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz.
- 9 Indítsa be a hajtóművet a 1 gombbal.
- 10 A ▲▼ gombokkal állítsa be a szükséges sebességfokozatot (az alapbeállítás az 1. fokozat).

FIGYELEM: A tésztakeverő esetében ne használja a 6-nál magasabb sebességfokozatokat és a TURBO funkciót. Ez a készülék meghibásodását okozhatja.

A konyhai robot használata után (H. ábra)

- 1 Kapcsolja ki a hajtóművet a 1 gombbal.
- 2 Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
- 3 Lazítsa meg a fedelet rögzítő kapcsokat (a forgó részek teljes leállása után).
- 4 Nyissa fel a fedelet.
- 5 Lazítsa meg az edényt rögzítő kapcsokat.
- 6 Vegye le az edényt a hajtóműről.
- 7 Vegye ki a használt tartozékot.
- 8 Ūritse ki az edényt.

A konyhai robot tisztítása és karbantartása

- A robotgép minden egyes használata után mosogassa el alaposan a feldolgozott anyagokkal érintkező részeket.
- A mixelő kehely elmosogatását megkönnyíti, ha abban mosogatószeres meleg vizet mixel.
- A konyhai robot hajtóművének a borítását törölje le mosogatószerezal benedvesített ruhával. Ne merítse vizbe és ne mosogassa mosogatógépben.
- A részekben vagy sarkokban található szennyeződést űvegmosó- vagy fogkefe segítségével távolítsa el.

- A mixer kését mindig a védőburokban tárolja.
- Hosszan tartó használat következtében a műanyagból készült részek elszíneződhetnek. Ezt ne tartsa a készülék hibájának. A sárgarépától származó narancssárga szennyeződés könnyen eltávolítható, ha ezeket a részeket étolajjal benedvesített ruhával törli le.
- Mosogatás után szárítsa meg alaposan az összes részt.

Különösen ügyeljen az átlátszó (transzparens) műanyag részekre. Azok ütődésre különösen érzékenyek és nagyon könnyen megsérülhetnek.

Működtetési utasítások

- A konyhai robot az anyagokat nagyon gyorsan darabolja. Csak rövid időre kapcsolja be. A mixer késével ne aprítson túl nagy méretű darabokat. Mielőtt az anyagokat az edénybe teszi, vágja össze kb. 3 cm-es kockákra.
- Az olyan termékek, mint sajt, vaj, margarin darabolásakor ne működtesse túl sokáig a készüléket. Az aprított termékek felmelegedhetnek és megolvadhatnak.
- Amennyiben az anyagok a késhez vagy az edény belső falához tapadnak, kapcsolja ki a készüléket, vegye le a fedelet és távolítsa el az anyagokat a késről és az edény faláról (legjobb, ha ehhez a spatulát használja).
- Az olyan anyagok darabolása, mint szemes kávé, szerezcsendió, jégkockák stb. a kés élességére negatív hatással lehetnek (a kés pl. eltompulhat).

Szeletelő tárcsák

- Ha egyforma és kerek szeleteket szeretne nyerni, a vastagabb zöldségeket a tölcsér nagyobb nyílásába tegye, a vékonyabbakat pedig egyenként a kisebbikbe, vagy néhány vékony darabot a nagyobbik nyílásba.
- Szabályos, foszlánymentes karikákat akkor nyerhet, ha a tölcsér megtöltésekor a készülék ki van kapcsolva. Erre a célra használható a PULSE funkció.
- A puha és lédús zöldségeket kisebb sebességfokozatnál aprítsa, a keményebbeket pedig magasabb sebességnél.

Az edény teljes megteléseig egyszerre 0,8 – 1 kg mennyiségű gyümölcs vagy zöldség aprítható.

Daraboló tárcsák

- A tölcsér anyagokkal tölthető akkor is, ha a készülék be van indítva.
- A termékek aprításakor az összes sebességfokozat alkalmazható, de a puha gyümölcsökhöz és zöldségekhez az alacsonyabb, míg a keményebbekhez a magasabb sebességfokozatot alkalmazza.

Az edény teljes megteléseig egyszerre 0,8 – 1 kg mennyiségű gyümölcs vagy zöldség aprítható.

Pépelő tárcsa

- A tölcsér anyagokkal tölthető akkor is, ha a készülék be van indítva.
- Kb. 0,5 kg termék pépélése után a készüléket állítsa le és a fedélen összegyűlt pépet gyűjtse össze.

Hasábburgonya-tárcsa

- A tölcsérbe akkor töltsön anyagokat, ha a készülék nincs bekapcsolva.
- A készüléket a PULSE funkcióval indítsa be.

Az edény teljes megteléseig egyszerre 1 kg burgonya vágható össze.

Példák a készülék alkalmazására (1. táblázat, 2. táblázat, 3. táblázat)

A táblázatokat a készülék alkalmazására vonatkozó példák valamint az alapanyagok maximális mennyiségei, a szükséges működtetési idő és a sebességfokozatok találhatók. A táblázatban szereplő adatokat nem szabad szakácskönyvnek tekinteni. A saját belátása valamint a főzési szakirodalomban és tanácsadóknak megadott elvek szerint járjon el. A valóban szükséges működtetési idő a felhasznált anyagok minőségétől és mennyiségétől, valamint a kívánt keverési és aprítási fokozattól függ.

Környezetvédelem – Óvjuk környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.



A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

Gyártó nem vállal felelősséget azon hibákért, amelyet a nem rendeltetésszerű, vagy helytelen használat eredményez. A garancia nem terjed ki arra a készülékre, amelyen fel nem jogosított személy általi javítás állapítható meg. Gyártó fenntartja magának a jogot a termék módosítására tetszőleges időpontban, előzetes értesítés nélkül az előírásoknak, szabványoknak, direktíváknak való megfelelés, vagy konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okok miatt.

1. táblázat MIXER – A MIXER KÉSE

Termék	Max. mennyiség	Előkészítés	Sebesség-fokozat	Működési mód**	Működési idő
Főtt tojás	10 db	Tegye be az egész tojásokat az edénybe.	6–9	P	25–30-szor
Sárgarépa	1000 g	Vágja össze kb. 3 cm-es darabokra.	12	C	30 s-ig
Petrezselyem-zöld	4 csomó	Mossa meg, szárítsa meg, vágja le a szárát.	12	C	30 s
Csokoládé	400 g (4 db 100 g-os tábla)	A csokoládétáblákat törje darabokra.	12	C	45 s-ig
Mandula	1000 g	Az aprításuk előtt a héjukat le lehet húzni.	12	C	60 s-ig
Mixelt italok	1 liter (3/4 liter lé + gyümölcsök)	– Mixelje a gyümölcsöket. – Adja hozzá a levet (tejet, kefir stb.).	10–12 12	P C	max. 30-szor 60 s
Tatárszós	– 600 ml majonéz, – 170 g csiperkegomba, – 170 g ecetes uborka, – 2 főtt tojás.	Tegye az összes terméket az edénybe.	12	P	7-szer P kb. 20 s
Majonéz	– 1,5 liter = (1 liter étolaj + 4 tojás + citromlé)	– A tojásokat és a szobahőmérsékletű étolajat verje fel a citromléval. – Adja hozzá az étolajat (az alsó végén nyílással rendelkező tolattyú kisebb részébe öntve). – Végső elkeverés.	10–12	C	30 s míg az étolaj elfogy + 30 s
Palacsinta-tészta	– 1,5 pohár tej, – 1,5 pohár víz, – 3 pohár liszt, – 3 tojás.	Tegye az összes terméket az edénybe. Keverje össze. A keverés alatt (ha szükséges) a spatulával szedje le az edény falára tapadt lisztet.	8–12	C	30–45 s
Túró torta	1 kg túró	– Keverje el alaposan a vaját (margarint) a cukorral és a tojássárgájával. – A tölcséren keresztül fokozatosan adja hozzá az apró darabokra vágott túró. – Keverje el alaposan a túrómasszát. – A tojásfehérjét verje habbá a tésztakeverővel. – Egy külön edényben öntse egymáshoz a túrómasszát, a habot és a többi hozzávalót. Kanállal lassan keverje őket össze.	10 10 6 4–6	C C C C	kb. 1 perc kb. 2 perc kb. 1 perc 2 perc
Pirog tészta	– 500 g liszt, – 1-2 tojás, – 200 ml víz, – 2 kanál étolaj	Az összes hozzávalót tegye be a mixer edényébe és keverje őket össze.	6	C	60 s
Kevett tészta	– 3 pohár liszt (kb. 450 g), – 3 nem egész pohár porcukor kb. 400 g), – 400 g vaj, – 9 tojás, – 1 kiskanál sütőpor.	– Keverje el alaposan a (szobahőmérsékletű) vaját a cukorral és a tojássárgájával. – A tésztakeverő tájában verje habbá a tojásfehérjét. – Szórja be a lisztet, sütőport és keverje össze. – A tésztát öntse két kekszűtő tepsibe. – Süsse 45 percig kb. 180°C-on.	6 6 2	C C C	7 perc 1 perc kb. 2 perc
Kelt tészta*	– 500 g liszt, – 150 g cukor, – 125 g vaj, – 250 ml tej – 30 g élesztő, – 3 tojás.	Keverje össze az élesztőt a langyos tejjel, 1 kanál cukorral és 1 kanál liszttel; várja meg, míg dagadni kezd; adja hozzá a lisztet, tojást, zsíradékot és dolgozza el; várjon kb. 30 percig, míg a tészta megkel. Süsse 40 percig kb. 160°C-on.	9	C	2 perc
Húsos töltelék	– 500 g, zöldséges vízben főtt marhahús, – 2 főtt tojás – 1 fej kockákra vágott és pírított hagyma – só, bors	– Főzze meg a húst, vágja kockákra (kb. 3 cm). – A tojásokat vágja negyedrészeire. – Az összes hozzávalót tegye be a mixer edényébe és keverje őket össze (ha a massa túl – száraz, öntse hozzá a levest és keverje össze).	12	C	30–45 s

* Kelt tészta

Figyelem: A fenti recept szerint készített tészta nagyon híg, nincs golyóvá formálva, a kézhez tapad és nem válik el az edény falától. A tészta nem emlékeztet a tipikus kelt tésztra, azt nem lehet sem formálni, sem nyújtófaival nyújtani. A fenti recept szerint készíthető kelt tészta sütemény esetében a hozzávalók összekeverése (a tészta összedolgozása) után a tésztát egyből az előkészített sütőformába kell önteni. A sütés után izletes, puha, jól kikelt, édes buktát kapunk.

** Működési mód: P – pulse C – folyamatos

2. táblázat MIXELŐ KEHELY

Termék	Max. mennyiség	Előkészítés	Sebességfokozat	Működési mód*	Működési idő
Gyümölcs-koktél	1 liter = 0,50–0,75 l tej + gyümölcsök	– Aprítsa össze a gyümölcsöt. – Adja hozzá a tejet, turmixolja össze.	10–12 12	P C	5–10-szer 30 s
Palacsinta-tészta	1 liter = 1 pohár tej + 1 pohár víz + 2 tojás + liszt	Tegye az összes terméket együtt az edénybe és mixelje össze.	Növelje 8-tól 12-ig	C	30 s-ig
Zöldség-leves	– 1 liter = 30 dkg főtt zöldség, – 10 dkg sovány hús, – 2 pohár húsleves.	– Főzze meg a húst és a zöldségeket, hűtse le, mixelje össze. – Adja hozzá a húslevest.	10–12 12	P C	5–10-szer 30–40 s

* Működési mód: P – pulse C – folyamatos

3. táblázat TÉSZTAKEVERŐ

Termék	Max. mennyiség	Előkészítés	Sebességfokozat	Működési mód*	Működési idő
KAMPÓS KEVERŐ					
Kelt tészta	– 1500 g liszt	– Tegye be az éfdénybe a lisztet, tojást és a cukrot. – A fedélen található tölcserén keresztül töltsze be a tejet a felolvasztott zsíradékkal és élesztővel. – Gyúrja össze.	1 5–6	C C	30 s 5 perc
Omlós tészta	– 750 g liszt	– Tegye be az összes terméket az edénybe.	5–6	C	2 perc
Makaróni tészta	– 1000 g liszt	– Tegye be az összes terméket az edénybe.	5–6	C	5 perc
Pirogtészta	– 1000 g liszt	– Tegye be az összes terméket az edénybe.	5–6	C	5 perc
DRÓTOS HABVERŐ					
Piskótatészta	– 8 tojásból	– Verje fel a tojásfehérjét. – Adja hozzá a porcukrot. – Kettesével adja hozzá a tojássárgáját. – Adja hozzá a lisztet.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 perc 2 perc 2 perc 30 s
Kevert tészta	– 500 g-ból	– A szobahőmérsékletű margarint vágja össze kb. 2 cm-es kockákra és keverje össze a cukorral. – Fokozatosan adja hozzá a tojást. – Adja hozzá a lisztet.	4–6 4–6 1	C C C	4 perc 1–4 perc 30 s
Túrótorta	– 1 kg túró	– A szobahőmérsékletű vaját vágja össze kb. 2 cm-es kockákra és keverje össze a porcukorral és a tojássárgájával. – Kanalanként adja hozzá a húsdarálón ledarált túrót. – Fejezze be a túrómassza keverését. – Tegye át a túrómasszát egy másik edénybe. – Mossa el a keverőedényt és a drótos habverőt. – A tojásfehérjéből verjen habot. – Adja hozzá a habot a túrómasszához és kanállal, könnyű mozdulatokkal keverje el.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 perc 4 perc 1 perc 2 perc
Hab tojásfehérjéből	– 10 tojásfehérje	A tojásfehérje szobahőmérsékletű legyen, tegye be egy edénybe és verje fel.	4–6	C	2 percig
Tejszínhab	– 700 ml habtejszín (32–34% zsírtartalmú)	A tejszín hűtse le 8–10°C-ra, tegye egy edénybe, verje fel habnak.	1–2	C	2 percig

Termék	Max. mennyiség	Előkészítés	Sebességfo- kozat	Működési mód*	Működési idő
MIXELŐ KEHELY					
Gyümölcs- kocktél	- 1 liter = 0,50–0,75 l tej + gyümölcsök	- Aprítsa össze a gyümölcsöt. - Adja hozzá a tejet, turmixolja össze.	10–12 12	A C	5–10-szer 30 s
Palacsinta- tészta	- 1 liter = 1 pohár tej + 1 pohár víz + 2 tojás + liszt	Tegye az összes terméket együtt az edénybe és mixelje össze.	Növelje 8-tól 12-ig	C	30 s-ig
Zöldség- leves	- 1 liter = 30 dkg főtt zöldség, - 10 dkg sovány hús, - 2 pohár húsleves.	- Főzze meg a húst és a zöldségeket, hűtse le, mixelje össze. - Adja hozzá a húslevest.	10–12 12	A C	5–10-szer 30–40 s
Majonéz	- 1 liter = 450 ml étolaj + 3 tojássárgája + citromlé	- A tojássárgáját verje fel a citromlével. - Adja hozzá az étolajat (öntse be a fedőben található pohárba). - Adja hozzá a sót, cukrot, esetleg tejfölt és mustárt.	10 10 12	C C A	1 perc az étolaj elfogyá- sáig + 30 s 5-ször
Tatárszós	- 1 liter = majonéz + marinált gomba + ecetes uborka	A majonézt a fenti módon készítse, adja hozzá az apróra vágott többi hozzávalót és esetleg a tojást.	12	A	5-ször

* Működési mód: P – pulse C – folyamatos A – AUTOPULSE

Indicații privind siguranța și folosirea corectă a aparatului

- Respectați în orice situație regulile de protecție descrise în instrucțiunile de utilizare ale robotului de bucătărie.
- Conectați robotul de bucătărie numai la rețeaua electrică de curent alternativ de 230 V.
- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Nu puneți în funcțiune aparatul dacă observați că sunt deteriorate cablul de alimentare, carcasa, mânerul. Duceți aparatul la un punct de servis.

Pentru a evita orice pericol, dacă cablul de alimentare fixat la aparat a suferit deteriorări, el trebuie înlocuit la producător sau într-un atelier specializat de reparații sau de către o persoană calificată.

Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile efectuate în mod neadecvat pot pune serios în pericol utilizatorul. În cazul în care apar defecțiuni, adresați-vă unui punct specializat de servis.

- Înainte de a începe lucrul cu aparatul, asigurați-vă că în recipient nu se află, întâmplător, vreun obiect tare (de ex. o linguriță).
- Opriti aparatul înainte de schimbarea accesoriilor sau înainte de a vă apropia de părțile aflate în mișcare în timpul utilizării.

Înainte de spălarea aparatului, scoateți întotdeauna cablul de alimentare din priză electrică.

- Acționați cu o deosebită prudență atunci când manipulați accesoriile ce conțin suprafețe ascuțite (cum ar fi cuțitul de malaxare, plăcile, vasul de malaxare).
- Pentru împingerea produsului, folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere și presare.
- Pentru golirea recipientului, folosiți lopățița ce se află în dotarea robotului.
- Nu supraîncărcați aparatul cu o cantitate prea mare de produs și nici nu presați produsul prea tare.
- Nu opriti robotul prin deschiderea capacului sau prin rotirea recipientului (orire de avarie). Acest fapt produce uzarea rapidă a unității motor.
- Nu expuneți aparatul la acțiunea unei temperaturi mai mari de 60°C.
- Nu puneți în funcțiune blenderul „pe gol” – fără produse în el.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoane care nu au experiență sau nu știu cum să-l utilizeze, dacă nu au fost instruite în privința utilizării aparatului de către persoanele responsabile de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă la aparat.
- După încheierea utilizării, închideți robotul din întrerupă-

tor și scoateți ștecărul cablului de alimentare din priză electrică.

- Cuțitul malaxorului este foarte ascuțit – păstrați-l întotdeauna în husa de protecție.
- Nu introduceți unitatea motor a robotului în apă și nici nu o spălați sub jet de apă.
- Pentru spălarea carcasei, nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsie, gel, pastă etc. Acestea pot, printre altele, să șteargă simbolurile grafice informative înscrise pe ea, cum ar fi: scalele, însemnele, semnele de avertizare etc.
- Nu spălați cuțitul și plăcile direct cu mâna.
- Pentru spălarea componentelor metalice, alegeți un cuțit ascuțit și a plăcilor, folosiți o periuță moale.
- Nu spălați componentele metalice în mașina de spălat vase. Substanțele de curățare agresive folosite în aceste mașini produc înnegrirea componentelor amintite. Spălați-le manual, folosind detergent pentru vase.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrși pe eticheta cu specificații tehnice a produsului.

Zgomotul aparatului:

- cu malaxor $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- cu belender $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- cu dispozitiv pentru amestecat aluatul $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Aparatul nu necesită împământare .

Robotul de bucătărie ZELMER este în conformitate cu cerințele următoarelor norme.

Aparatul este în conformitate cu cerințele directivelor:

- Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetă (EMC) – 2004/108/EC.

Produs ce are înscris însemnul CE pe eticheta cu specificații tehnice.

Descrierea aparatului

Robotul de bucătărie 880.0LCD este un aparat multifuncțional destinat folosirii casnice.

Componentele ce intră în contact cu produsele sunt realizate din materiale adecvate contactului cu alimentele.

Aparatul este prevăzut cu:

- dispozitiv de protecție împotriva punerii în funcțiune în cazul în care aparatul nu este gata de utilizare,
- dispozitiv de protecție în cazul încercării de a deschide capacul sau de a lua recipientul în timpul funcționării,
- funcția de schimbare a vitezelor, în sens crescător și descrescător,
- stabilizarea vitezei de rotație în cazul feicării viteze.

ATENȚIE: După oprirea aparatului din butonul , viteza de funcționare este viteza 1.

Modul de funcționare PULSE se setează înainte de punerea în funcțiune a aparatului.

Funcția AUTO PULSE pornește automat unitatea motor.

Dirijarea din unitatea motor (Desen A)

- 1** **PULSE** – pornirea aparatului cât timp este apăsat butonul ①.
- 2** **AUTO PULSE** – pornirea automată. Pornire și oprire limitată a unității motor într-un mod programat de la început de către producător, cu o viteză stabilită.
- 3** Butoane de schimbare a vitezelor ▲▼.
- 4** **TIMER** – stabilirea timpului de funcționare a unității motor (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5** **ON/OFF** – pornirea/oprirea unității motor.
- 6** **TURBO** – mărirea temporară a vitezei de rotație a unității motor cu circa 20% mai mult decât cea posibilă la cea mai mare viteză obținută prin apăsarea butonului. Timpul maxim – 25 sek.

Ecran LCD (Desen A)

- 7** Starea aparatului: (clipire – nu e gata de funcționare, lumină stabilă – gata de funcționare).
- 8** Funcționarea unității motor.
- 9** Mod de funcționare TURBO
- 10** Timer
- 11** Mod de funcționare AUTO PULSE
- 12** Mod de funcționare PULSE
- 13** Viteza actuală (1-12)

Func TIMER (Desen B)

- 1** În timpul funcționării aparatului apăsați butonul ①.
- 2** Pe ecran va apărea afișat simbolul care clipește ②.
- 3** Din butoanele ▲▼ stabiliți timpul adecvat (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4** Apăsați în continuare butonul ③. După trecerea timpului determinat, unitatea motor se oprește.

Accesoriiile robotului de bucătărie (Desen A)

Malaxor

- 14** Dispozitiv de presare și dozare
- 15** Capacul malaxorului
- 16** Recipientul malaxorului
- 17** Placă pentru mărunțire – bucăți mai mari și mai mici
- 18** Placă pentru feliere – felii mai mari și mai subțiri
- 19** Placă de răzuire
- 20** Placă pentru cartofi pai
- 21** Element pentru protecția cuțitului
- 22** Cuțitul malaxorului
- 23** Suport pentru plăci
- 24** Lopățică

Blender

- 25** Vas de dozare
- 26** Capacul vasului

27 Garnitură

28 Recipientul blenderului

Dispozitiv pentru amestecul aluatului

- 29** Dispozitiv de presare și dozare
- 30** Capacul dispozitivului pentru amestecul aluatului
- 31** Recipientul dispozitivului pentru amestecul aluatului
- 32** Garnitură
- 33** Cap bătător
- 34** Bătător metalic
- 35** Dispozitiv de amestecare - cârlig

Utilizarea accesoriilor

Cuțitul de malaxare – servește la prelucrarea cărnii, la producerea aluatului, are și alte funcții.

Placă de feliere – servește la tăierea fructelor și legumelor în felii mai groase sau mai subțiri. Plăcile de feliere și de mărunțire au o formă rotundă, cu tăiș pe ambele părți (una pentru felii subțiri, cealaltă pentru felii groase).

Placă de mărunțire – servește la mărunțirea legumelor și a fructelor în bucăți mai mari sau mai mici.

Placă pentru cartofi pai – servește la tăierea cartofilor pai.

Placă de răzuire – servește la transformarea fructelor și legumelor în pastă.

Suportul pentru plăci – servește la fixarea plăcilor șanjabile.

Dispozitivul de presare și dozare al malaxorului – servește la presarea produsului prelucrat cu ajutorul plăcilor de tăiere, la dozarea produselor sub formă de pulberi sau lichide și la închiderea pâlniei prin care se introduc produsele din capac. Micul orificiu din partea de jos a dispozitivului de presare și dozare permite dozarea exactă a lichidelor (de ex. a uleiului în timpul preparării maionezei).

Blender – servește la prepararea unor feluri cu consistență lichidă sau semilichidă: supe creme, sosuri, cocktailuri ș.a.

Dispozitiv de amestecare cu cârlig – servește la prepararea aluaturilor ușoare frământate

Bătător metalic – servește la prepararea cremelor și la bătutul smântânei și a spumei din ouă etc.

Pregătirea robotului de bucătărie pentru utilizare

- Înainte de prima utilizare a aparatului, spălați părțile care intră în contact cu produsul de prelucrat.
- Așezați unitatea motor în apropierea prizei electrice, pe o suprafață tare, curată și uscată.
- Desfășurați cablul de alimentare la lungimea potrivită. Restul cablului îl puteți introduce în corpul unității motor prin orificiul din peretele din spate al carcasei.

Utilizarea cu malaxor (Desen C)

- 1** Montați recipientul malaxorului în clemele de fixare ale unității motor.
- 2** Blocați recipientul.

Utilizarea cu cuțitul de malaxare (Desen D)

- 1 Puneți cuțitul aflat în elementul de protecție pe o suprafață tare (cu elementul de protecție pe suprafață).
- 2 Apăsăți cuțitul și traând în sus scoateți elementul de protecție.
- 3 Așezați cuțitul în recipient astfel încât să se prindă de cilindrul unității motor.
- 4 Puneți în interiorul recipientului produsele de prelucrat.
- 5 Montați capacul în clemele de fixare ale recipientului.
- 6 Blocați capacul.
- 7 Introduceți dispozitivul de presare în pâlnia capacului.
- 8 Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.
- 9 Porniți unitatea motor apăsând butonul ①.
- 10 Setăți viteza dorită din butoanele ▲▼ (viteza setată standard este viteza 1).

Funcționarea cu placă de tăiere (Desen E)

- 1 Montați placa de tăiere aleasă în clemele de prindere ale suportului pentru plăci astfel încât tăișul prevăzut pentru utilizare să fie în partea de sus.
- 2 Blocați placa în suport.
- 3 Montați dispozitivul în recipient astfel încât să se prindă de cilindrul unității motor.
- 4 Fixați capacul în clemele de prindere ale recipientului.
- 5 Blocați capacul.
- 6 Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza electrică.
- 7 Porniți unitatea motor apăsând butonul ①.
- 8 Setăți viteza dorită din butoanele ▲▼ (viteza setată standard este viteza 1).

Pâlnia din capac servește la introducerea produselor solide și lichide în recipient. Este împărțită în două părți, de dimensiuni diferite; una mai largă, pentru produse mai mari și una mai îngustă, pentru produse mai mici. Produsele de prelucrat se adaugă treptat, se introduc în pâlnie încet, prin presare constantă cu dispozitivul de presare și dozare.

Utilizarea cu blender (Desen F)

- 1 Montați recipientul blenderului în clemele de fixare ale unității motor.
- 2 Blocați recipientul în clemele de fixare.
- 3 Puneți în interiorul recipientului produsele de prelucrat.
- 4 Asigurați-vă că în adâncitura de pe marginea capacului este bine montată garnitura. Partea în unghi drept a garniturii servește la scoaterea ei din capac.
- 5 Montați capacul blenderului.
- 6 Blocați capacul blenderului.
- 7 Apăsăți dozatorul în orificiul din capac.
- 8 Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.

9 Setăți viteza dorită din butoanele ▲▼ (viteza setată standard este viteza 6).

10 Porniți unitatea motor apăsând butonul ①.

ATENȚIE: Modul de funcționare TURBO poate fi pornit numai în timpul funcționării unității motor.

Funcționarea cu dispozitivul de amestecare a aluatului (Desen G)

- 1 Montați recipientul dispozitivului de amestecare în clemele de prindere ale unității motor.
- 2 Blocați recipientul în clemele de prindere.
- 3 Montați garnitura la capătul pâlniei vasului central și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic.
- 4 Montați accesoriile alese (dispozitivul de amestecare sau bătătorul) la cilindrul unității motor. Dacă doriți să folosiți bătătorul metalic, mai întâi montați-l (fixați-l) pe axul capului bătător.
- 5 Puneți în interiorul recipientului produsele de prelucrat.
- 6 Montați capacul în clemele de fixare ale recipientului.
- 7 Blocați capacul recipientului în clemele de prindere.
- 8 Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.
- 9 Porniți unitatea motor apăsând butonul ①.
- 10 Setăți viteza dorită din butoanele ▲▼ (viteza setată standard este viteza 1).

ATENȚIE: În cazul dispozitivului de amestecare a aluatului, nu folosiți viteze mai mari de 6 și funcția TURBO, pentru că astfel se poate provoca deteriorarea aparatului.

După terminarea lucrului cu robotul de bucătărie (Desen H)

- 1 Opriți unitatea motor apăsând ① butonul.
- 2 Scoateți ștecărul cablului de alimentare din priza rețelei electrice.
- 3 Deblocați capacul (după oprirea definitivă a accesoriilor care se rotește).
- 4 Deschideți capacul.
- 5 Deblocați recipientul.
- 6 Demontați recipientul de la unitatea motor.
- 7 Scoateți accesoriile utilizate.
- 8 Goliți recipientul.

Curățarea și păstrarea robotului de bucătărie

- După fiecare utilizare a robotului de bucătărie, spălați bine accesoriile, componentele care intră în contact cu produsul prelucrat.
- Blenderul se spală mai ușor cu apă caldă și detergent lichid pentru vase de bucătărie.

- Ștergeți corpul unității motor cu o cârpă umedă, cu puțin detergent lichid pentru vase. Nu-l confundati în apă și nu-l spălați în mașina de spălat vase!
- Curățați murdăria depusă în fante sau în colțuri cu o perie de spălat sticle sau o periuță se dinți.
- Păstrați întotdeauna cuțitul de malaxare în dispozitivul de protecție.
- Folosirea îndelungată poate conduce la schimbarea culorii accesoriilor din material plastic. Nu considerați acest fapt un defect al accesoriilor. Colorarea în portocaliu din cauza sucului de morcovi poate fi ușor eliminată prin ștergerea cu o cârpă umezită cu ulei comestibil.
- După spălare, lăsați componentele să se usuce bine.

Aveți grijă la componentele transparente. Sunnt sensibile la lovituri și se pot deteriora repede.

Indicații de exploatare

- Robotul de bucătărie prelucrează produsele foarte repede. Puneți-l în funcțiune pentru un timp scurt. Nu tăiați cu cuțitul malaxorului bucăți prea mari. Înainte de a introduce produsul în recipient, tăiați-l în cubulețe de cca 3 cm.
- Nu prelucrați un timp prea mare brânza, untul, margarina, pentru că aceste produse se pot încălzi și strica.
- Jdacă produsele se lipsesc de cuțit sau de pereții interiori ai recipientului, opriți aparatul, scoateți capacul și desprindeți produsul de pe cuțit și pereții recipientului (cel mai bine folosiți pentru asta lopățica).
- Mărunțirea produselor tari: boabe de cafea, cuburi de gheață, nușoare etc. poate influența negativ starea tășului cuțitului (de ex. îl poate toci).

Plăci de feliere

- Pentru a obține felii de aceleași dimensiuni, rotunde, groase, introduceți legumele mari în despărțitura mai mare a pâlniei, iar pentru felii subțiri – introduceți bucățile pe rând în despărțitura mai mică sau câteva deodată în cea mai mare.
- Obțineți felii regulate, fără resturi dacă umpleți pâlnia atunci când aparatul este oprit. Puteți folosi în caest scop funcția PULSE.
- Tăiați legumele moi și zemoase la o viteză mai mică, iar pe cele tari la o viteză mai mare.

Pentru umplerea recipientului poate fi tăiată odată o cantitate de 0,8 – 1 kg de fructe sau legume.

Plăci de mărunțire

- Puteți umple pâlnia cu produse în timpul funcționării aparatului.
- Pentru prepararea produsului puteți folosi toate vitezele; pentru fructele și legumele moi, folosiți viteze mai mici, pentru cele mai tari – viteze mai mari.

Pentru umplerea recipientului poate fi tăiată odată o cantitate de 0,8 – 1 kg de fructe sau legume.

Plăci de răzuire

- Puteți umple pâlnia cu produse în timpul funcționării aparatului.
- După răzuirea a cca 0,5 kg de produse, opriți aparatul și luați pasta adunată pe capac.

Placa pentru cartofi pai

- Puteți umple pâlnia cu produse în timpul funcționării aparatului.
- Puneți în funcțiune folosind funcția PULSE.

Pentru umplerea recipientului, puteți tăia odată 1 kg de cartofi.

Exemple de utilizare a aparatului

(Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3)

În tabele găsiți exemple de utilizare a aparatului și cantitățile maxime ale ingredientelor de bază, timpii de utilizare orientativi și vitezele. Nu trebuie să priviți aceste rețete ca o „carte de bucate”. Procedați potrivit preferințelor personale sau regulilor culinare prezentate în literatura de specialitate și în cartile de bucate. Evident, timpul de funcționare depinde de calitatea și cantitatea produselor utilizate și de nivelul de amestecare sau de mărunțire dorit de dumneavoastră.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil, nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare. Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunț prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.

Tabelul 1. MALAXOR – CUȚIT DE MALAXARE

Produs	Cant. Max.	Preparare	Viteză	Funcționare**	Temp de funcționare
Ouă fierte	10 buc.	Se pun ouăle întregi în recipient.	6–9	P	25–30 ori
Morcov	1000 g	Se taie în bucăți de cca. 3 cm.	12	C	Până la 30 s
Legătură de pătrunjel	4 legături	Se spală, se usucă, se îndepărtează tulpinile.	12	C	30 s
Ciocolată	400 g (4 tablete de 100 g)	Se rup tabletele în bucăți.	12	C	Până la 45 s
Migdale	1000 g	Înainte de preparare poate fi îndepărtată coaja subțire.	12	C	Până la 60 s
Băuturi amestec	1 litru (3/4 litru lichid + fructe)	– Mixați fructele – Adăugați lichid (lapte, iaurt etc.).	10–12 12	P C	Până la 30 de ori, 60 s
Sos tatar	– 600 ml maioneză, – 170 g ciuperci, – 170 g cornișoni, – 2 ouă fierte.	Puneți toate produsele în recipient.	12	P	7 ori P cca. 20 s
Maioneză	– 1,5 litri = (1 litru ulei + 4 ouă + suc de la o lămâie)	– Bateți ouăle și uleiul (afiate la temperatura camerei) cu suc de la o lămâie – Adăugați ulei (turnați-l în despărțitura mai mică a dozatorului, care are un orificiu în partea de jos). – Se amestecă la final	10–12	C	30 s Până la terminarea uleiului + 30 s
Aluat de clătite	– 1,5 pahar de lapte, – 1,5 pahar de apă, – 3 pahare de făină, – 3 ouă.	Toate produsele se pun în recipient. Se amestecă în timpul amestecării (dacă e nevoie) desprindeți făina de pe pereții recipientului cu lopățița.	8–12	C	30–45 s
Plăcintă cu brânză	1 kg sera	– Frecați untul (margarina) cu zahăr și gălbenuș de ou. – Adăugați brânza tăiată în bucăți mici, treptat, prin pălânie. – Frecați masa de brânză. – Cu bățulor bateți albușurile până se fac spumă. – Într-un vas separat, amestecați masa de brânză cu albușul spumă și restul ingredientelor. – Amestecați delicat cu o linguriță	10 10 6 4–6	C C C C	cca. 1 min. cca. 2 min. cca. 1 min. 2 min.
Aluat pentru colțunași	– 500 g de făină, – 1-2 ouă, – 200 ml de apă, – 2 lingurițe de ulei.	Toate ingredientele se pun în recipient și se mestecă.	6	C	60 s
Aluat fraged	– 3 pahare de făină (cca. 450 g), – 3 pahare rase de zahăr pudră (cca. 400 g), – 400 g unt, – 9 ouă, – 1 linguriță de praf de copt.	– S freacă untul (la temperatura camerei) cu zahărul și gălbenușurile. – În vasul pentru amestecarea aluatului, bateți spuma de albuș. – Presărați făina și praf de copt și amestecați. – Turnați aluatul în două forme de chec. – Coaceți 45 min. la temp. de cca. 180°C.	6 6 2	C C C	7 min 1 min cca. 2 min
Aluat cu drojdie*	– 500 g făină, – 150 g zahăr, – 125 g unt, – 250 ml lapte, – 30 g drojdie, – 3 ouă.	Amestecați drojdia cu laptele cald, o linguriță de zahăr și una de făină, așteptați să crească; Adăugați făina, ouăle, grăsimea topită, frământați și așteptați cca. 30 min. Până crește aluatul. Se coace cca 40 min. La temp. de cca. 160°C.	9	C	2 min.
Umplură de carne	– 500 g de carne de vită fiartă în zeamă de legume, – 2 ouă fierte, – 1 ceapă tăiată cubulețe și rumenită, – sare, piper.	– Se fierbe carnea, se taie în cubulețe (cca. 3 cm). – Se taie ouăle în patru – Toate ingredientele se pun în recipientul malaxorului și se amestecă (dacă masa e prea uscată, se adaugă zeamă și se amestecă)	12	C	30–45 s

* **Aluat cu drojdie**

Atenție: Aluatul obținut după această rețetă este foarte moale, nu formează o masă sferică, se lipește de mâini și de pereții recipientului. Acest aluat nu are consistența tipică a aluatului cu drojdie, nu poate fi întins sau împărțit în diferite forme. Când pregătiți plăcinte după această rețetă, după ce alia mestecat ingredientele (ați preparat aluatul), trebuie să-l turnați imediat în forma pregătită. După coacere, se obține o plăcintă dulce, gustoasă, pufoasă, bine crescută.

** **Funcționare: P – pulse C – continuă**

Tabelul 2. BLENDER

Produs	Cant. Max.	Preparare	Viteză	Funcționare*	Temp de funcționare
Coctail de fructe	1 litru = 0,50–0,75 l lapte + fructe	– Se mărunțesc fructele. – Se adaugă laptele, se amestecă.	10–12 12	P C	5–10 ori 30 s
Aluat de clătite	1 litru = 1 pahar de lapte + 1 pahar de apă + 2 ouă + făină	Toate produsele se pu deodată în recipient și se amestecă	Se mărește 8–12	C	Până la 30 s
Supă d elegume	– 1 litru = 30 dg legume fierte, – 10 dg carne slabă, – 2 pahare de zeamă.	– Se fierb carnea și legumele, se scurg de zeamă, se amestecă. – Se adaugă zeama.	10–12 12	P C	5–10 ori 30–40 s

* **Funcționare: P – pulse C – continuă**

Tabelul 3. DISPOZITIV DE AMESTECAT ALUATUL

Produs	Cant. Max.	Preparare	Viteză	Funcționare*	Temp de funcționare
AMESTECĂTOR CU CÂRLIG					
Aluat Cu drojdie	– 1500 g făină	– Puneți în vas făina, ouăle, zahărul. – Prin pâlnia din capac turnați lapte și grăsimea topită și drojdia dizolvată. – Frământați.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Aluat crocant	– 750 g făină	– Toate produsele se pun în recipient.	5–6	C	2 min.
Aluat de macaroane	– 1000 g făină	– Toate produsele se pun în recipient.	5–6	C	5 min.
Aluat de colțunași	– 1000 g făină	– Toate produsele se pun în recipient.	5–6	C	5 min.
BĂTĂTOR METALIC					
Aluat de pișcoturi	– din 8 ouă	– Se bat albușurile. – Se adaugă zahăr pudră. – Se adaugă câte 2 gălbenușuri. – Se adaugă făină.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Aluat fraged	– din 500 g	– Se taie margarina lăsată la temperatura camerei în cubulețe de 2 cm se freacă cu zahărul. – Se adaugă treptat ouăle. – Se adaugă făina.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Plăcintă cu brânză	– 1 kg brânză	– Se taie untul lăsat la temperatura camerei în cubulețe de 2 cm se freacă cu zahărul pudră și gălbenușurile. – Se adaugă cu lingurița brânza trecută prin mașina de tocat. – do mișea. – Se freacă masa de brânză. – Se toarnă masa de brânză într-un alt vads. – Se spală recipientul aamestecătorului și bătătorul. – Se bat albușurile spumă. – Se adaugă spuma la masa de brânză și se amestecă delicat cu lingurița.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.

Produs	Cant. Max.	Preparare	Viteză	Funcționare*	Temp de funcționare
Spumă de albuș	- albușurile de la 10 ouă	Se pun albușurile lăsate la temperatura camerei în recipient și se bat.	4-6	C	Până la 2 min.
Frișcă	- 700 ml smântână (32-34% grăsime)	Se răcește smântâna la temp. 8-10°C, Se pune în recipient și se bate.	1-2	C	Până la 2 min.
BLENDER					
Coctail de fructe	- 1 litru = 0,5 - 0,75 l lapte + fructe	- Se mărunțesc fructele. - Se adugă laptele, se mestecă.	10-12 12	A C	5-10 ori 30 s
Aluat de clătite	- 1 litru = 1 pahar de lapte + 1 pahar de apă + 2 ouă + făină	Se pun toate ingredientele odată în recipient și se amestecă.	Se mărește 8-12	C	Până la 30 s
Supă de legume	- 1 litru = 30 dg legume fierte, - 10 dg carne slabă, - 2 pahare de zeamă.	- Se fierb carnea și legumele, se curg, se mixează. - Se adaugă zeama.	10-12 12	A C	5-10 ori 30-40 s
Maioneză	- 1 litru = 450 ml ulei + 3 gălbenușuri + Suc de la o luc de la o lămâie	- Se bat gălbenușurile cu sucul de la lămâie. - Se adaugă ulei (se toarnă în recipientul Din capac). - Se adaugă sare, zahăr, eventual muștar	10 10 12	C C A	1 min până la terminarea uleiului + 30 s 5 ori
Sos tatar	- 1 litru = maioneză + ciuperci marinate + cornișoni	Se prepară maioneza ca mai sus, se adaugă celelalte ingrediente tăiate, eventual ouă.	12	A	5 ori

* Funcționare: P – pulse C – continuă A – AUTOPULSE

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации кухонного комбайна

- Обязательно соблюдайте правила техники безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.
- Подключайте кухонный комбайн только к сети переменного тока 230 V.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.

Если питающий провод будет поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.

Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Перед включением комбайна убедитесь, что в чаше не остался случайно какой-либо твердый предмет (например, ложка).
- Не вынимайте рабочие элементы из чаши до тех пор, пока комбайн не закончит работу. Во время работы прибора никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей.

Перед мытьем комбайна необходимо обязательно вынуть вилку из розетки.

- Будьте осторожны! Во избежание порезов не прикасайтесь к острым кромкам режущих частей (ножа малаксера, дисковые терки, кувшина миксера).
- Никогда не загружайте продукты руками. Используйте специальный толкатель.
- Для опорожнения чаши нужно использовать специальную лопатку, входящую в комплект комбайна.
- Не загружайте в чашу или кувшин слишком много продуктов, а также не проталкивайте продукт слишком сильно.
- Избегайте останавливать комбайн, открывая крышку чаши или переворачивая чашу (аварийная остановка). Это приведет к быстрому износу привода.
- Не подвергайте кухонный комбайн воздействию температуры выше 60°C.
- Запрещается включать комбайн «всухую» – с пустой рабочей емкостью.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Соблюдайте особую осторожность во время работы с комбайном в присутствии детей. Не позволяйте детям пользоваться и играть прибором, включенным в сеть.
- Окончив работу, выключите комбайн выключателем, а затем отключите прибор от питающей сети.
- Нож малаксера очень острый – храните его всегда в защитном чехле.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Запрещается мыть ножи и диски непосредственно руками.
- Для мытья металлических деталей, особенно острых ножей и дисковой терки, используйте мягкую щеточку.
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора

Уровень шума:

- с малаксером L_{WA} = 80 dB/A
- с кувшином миксера L_{WA} = 85 dB/A
- с тестомесом L_{WA} = 78 dB/A

Прибор не требует заземления .

Кухонный комбайн ZELMER отвечает требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

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

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Описание прибора


Кухонный комбайн 880.0LCD это многофункциональное устройство, предназначенное для домашнего пользования.

Детали и узлы, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из материалов, допущенных к контакту с пищевыми продуктами.

Прибор имеет:

- защиту от случайного включения привода, если прибор не готов к работе,
- систему автоматического отключения, которая немедленно выключает прибор при попытке открыть или снять чашу во время работы,




- функцию изменения скорости – увеличения или уменьшения,
- стабилизацию скорости вращения в каждом режиме.

ВНИМАНИЕ: При выключении прибора при помощи кнопки  скоростью по умолчанию является 1-я скорость.

Импульсный режим PULSE следует установить перед включением привода прибора.

Функция AUTO PULSE предназначена для автоматического включения привода.






Управление приводом (Рис. А)

- 1 PULSE** – позволяет включать привод на время, пока Вы держите переключатель .
- 2 AUTO PULSE** – периодическое, автоматическое включение и выключение привода в запрограммированном изготовителем режиме, с установленной в данный момент скоростью.
- 3** Кнопки регулирования скорости  .
- 4 TIMER** – выбор времени работы привода (15 сек., 30 сек., 45 сек., 60 сек., 75 сек., 90 сек.).
- 5 ON/OFF** – включение/выключение привода.
- 6 TURBO** – позволяет увеличивать скорость вращения привода на непродолжительное время (не более 25 секунд) до величины, превышающей на ок. 20% максимальную доступную скорость для выбранного приспособления.

Дисплей LCD (Рис. А)

- 7** Состояние прибора: (пульсирование – прибор неготов, свечение – прибор готов к работе).
- 8** Działanie napędu
- 9** Режим TURBO
- 10** Таймер
- 11** Режим AUTO PULSE
- 12** Режим PULSE
- 13** Актуальная скорость (1-12)

Функция TIMER (Рис. В)

- 1** В ходе работы прибора нажмите на кнопку .
- 2** На дисплее появится пульсирующий символ .
- 3** При помощи кнопок   запрограммируйте необходимое время (90 сек., 75 сек., 60 сек., 45 сек., 30 сек., 15 сек.).
- 4** Еще раз нажмите на кнопку . По истечении запрограммированного времени привод автоматически выключится.

Оснащение кухонного комбайна (Рис. А)

Малаксепт

- 14** Толкатель с мерным стаканчиком
- 15** Крышка малаксера
- 16** Чаша малаксера
- 17** Терка для крупной и мелкой шинковки
- 18** Терка для нарезки толстыми и тонкими ломтиками
- 19** Насадка для протирания
- 20** Насадка для картофеля фри
- 21** Чехол ножа
- 22** Нож малаксера
- 23** Держатель для терок
- 24** Лопатка

Кувшин миксера

- 25** Мерный стаканчик
- 26** Крышка кувшина
- 27** Уплотнение
- 28** Кувшин миксера

Тестомес

- 29** Толкатель с мерным стаканчиком
- 30** Крышка тестомеса
- 31** Чаша тестомеса
- 32** Уплотнение
- 33** Головка венчика
- 34** Проволочный венчик-взбиватель
- 35** Крюк для замеса теста

Назначение насадок

Нож малаксера – предназначен для переработки сырого или вареного мяса и других функций. С его помощью можно также приготовить тесто.

Терка для нарезки ломтиками – предназначена для нарезки овощей и фруктов толстыми и тонкими ломтиками. Терки для ломтиков и шинковки имеют круглую форму и двухсторонние лезвия (одна сторона для тонкой нарезки, вторая для крупной).

Терка для шинковки – предназначена для крупной и мелкой шинковки овощей и фруктов.

Насадка для картофеля фри – предназначена для нарезки картофеля фри.

Насадка для протирания – предназначена для протирания овощей и фруктов.

Держатель для терок – предназначен для закрепления сменных терок.

Толкатель с мерным стаканчиком – предназначен для дозировки сыпучих продуктов и закрытия загрузочной горловины. Небольшое отверстие в доньшке толкателя

позволяет равномерно дозировать жидкость (например, растительное масло при приготовлении майонеза).

Кувшин миксера – предназначен для приготовления жидких и полужидких блюд, таких как: супы-крем, соусы, коктейли и т.п.

Крюк для замеса теста – предназначен для замеса крутого теста

Проволочный венчик – предназначен для взбивания кремов, белков и сливок.

Подготовка кухонного комбайна к работе

- Перед первым включением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.
- Поставьте корпус с приводом вблизи сетевой розетки на твердой, чистой и сухой поверхности.
- Отмотайте питающий провод на соответствующую длину. Лишнюю часть можно спрятать внутрь корпуса через отверстие в задней стенке корпуса.

Работа с малаксером (Рис. С)

- ① Установите чашу малаксера на крепежные элементы привода.
- ② Заблокируйте чашу в зацепах.

Работа с ножом малаксера (Рис. D)

- ① Не снимая с ножа малаксера защитную накладку, поставьте нож на твердую поверхность (ставить нужно на накладку).
- ② Нажмите на нож и движением вверх снимите защитную накладку.
- ③ Установите нож на ось привода в чаше.
- ④ Загрузите в чашу нужные Вам продукты.
- ⑤ Установите крышку на чашу.
- ⑥ Заблокируйте крышку в зацепах.
- ⑦ Вставьте толкатель в загрузочную горловину в крышке.
- ⑧ Вложите вилку электропровода в сетевую розетку.
- ⑨ Включите прибор при помощи кнопки ①.
- ⑩ При помощи кнопок ▲▼ установите необходимую скорость (по умолчанию установлена 1-я скорость).

Работа с дисковой теркой (Рис. E)

- ① Установите нужную Вам терку на держатель так, чтобы рабочие лезвия оказались сверху.
- ② Заблокируйте терку на держателе.
- ③ Установите насадку на ось привода в чаше.
- ④ Установите крышку на чашу.
- ⑤ Заблокируйте крышку в зацепах.
- ⑥ Вложите вилку электропровода в сетевую розетку.
- ⑦ Включите прибор при помощи кнопки ①.
- ⑧ При помощи кнопок ▲▼ установите необходимую скорость (по умолчанию установлена 1 скорость).

Загрузочная горловина в крышке комбайна предназначена как для загрузки в чашу жидких продуктов, так и кусочков. Для удобства горловина разделена на две части: широкую для крупных продуктов и узкую для мелких. Перерабатываемые продукты следует загружать всегда с помощью толкателя не спеша, с постоянным усилием.

Работа с кувшином миксера (Рис. F)

- ① Установите кувшин миксера на крепежные элементы привода.
- ② Заблокируйте кувшин в зацепах.
- ③ Загрузите в кувшин нужные Вам продукты.
- ④ Убедитесь, что уплотнительная прокладка установлена правильно. Прямоугольный выступ на уплотнительной прокладке помогает вынуть ее из крышки.
- ⑤ Закройте кувшин миксера крышкой.
- ⑥ Заблокируйте крышку кувшина в зацепах.
- ⑦ Надавливая на толкатель-дозатор, установите его в отверстие в крышке.
- ⑧ Вложите вилку электропровода в сетевую розетку.
- ⑨ При помощи кнопок ▲▼ установите необходимую скорость (по умолчанию установлена 6-я скорость).
- ⑩ Включите прибор при помощи кнопки ①.

ВНИМАНИЕ: Режим **TURBO** можно включать только во время работы привода.

Работа с тестомесом (Рис. G)

- ① Установите чашу тестомеса на крепежные элементы привода.
- ② Заблокируйте чашу в зацепах.
- ③ Вложите уплотнение на центральную воронку чаши и поверните в направлении по часовой стрелке.
- ④ Установите на ось привода приготовленное ранее рабочее приспособление (крюк для замеса теста или венчик). В случае использования проволочного венчика-взбивателя сначала закрепите (услышите щелчок) венчик на головке привода.
- ⑤ Загрузите в чашу нужные Вам продукты.
- ⑥ Установите крышку на чашу тестомеса.
- ⑦ Заблокируйте крышку чаши в зацепах.
- ⑧ Вложите вилку электропровода в сетевую розетку.
- ⑨ Включите прибор при помощи кнопки ①.
- ⑩ При помощи кнопок ▲▼ установите необходимую скорость (по умолчанию установлена 1-я скорость).

ВНИМАНИЕ: При работе с тестомесом запрещается использовать скорость выше 6-ой и режим **TURBO**, поскольку это может привести к повреждению прибора.

Окончание работы

(Рис. Н)

- 1 Выключите комбайн, нажимая на кнопку ①.
- 2 Выньте вилку питающего провода из сетевой розетки.
- 3 Когда прибор полностью остановится, отблокируйте крышку.
- 4 Откройте крышку.
- 5 Отблокируйте кувшин миксера.
- 6 Снимите кувшин с привода.
- 7 Извлеките используемое приспособление.
- 8 Опорожните рабочую емкость.

Очистка и консервация кухонного комбайна

- Чтобы остатки продуктов не засохли в чаше или кувшине миксера, каждый раз после окончания работы тщательно промойте съемные приспособления, которые имели контакт с перерабатываемыми продуктами.
- Для очистки кувшина миксера налейте в кувшин немного теплой воды с добавлением средства для мытья посуды и ненадолго включите.
- Корпус привода комбайна рекомендуется протирать влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды. Запрещается погружать его в воду, а также мыть в посудомоечной машине.
- Загрязнение в щелях или углах мойте щеточкой для мытья бутылок или зубной щеткой.
- Нож малаксера очень острый – храните его всегда в защитном чехле.
- При переработке продуктов с большим содержанием пигмента (например, моркови) пластмассовые части могут окраситься. Это не является дефектом. Перед тем как мыть окрасившиеся части, протрите их салфеткой, смоченной растительным маслом.
- После мытья дайте деталям обсохнуть.

Особое внимание обращайте на прозрачные (транспарентные) пластиковые детали, которые можно легко повредить.

Указания по эксплуатации

- Комбайн измельчает продукты очень быстро. Чтобы избежать чрезмерного измельчения ингредиентов, включайте электродвигатель каждый раз на ненадолго. Не используйте нож малаксера для измельчения слишком крупных кусков продукта. Перед загрузкой порежьте продукт на кубики ок. 3 см.
- При измельчении сыра, масла и маргарина не допускайте до длительной работы комбайна. Измельчаемые продукты могут разогреться и распотеться.
- Если продукты прилипают к ножу или внутренним поверхностям чаши, прибор необходимо выключить и собрать продукты с ножа и стенок (лучше всего это сделать лопаткой).

- Не рекомендуется измельчать твердые продукты, такие как кофейные зерна, мускатный орех, кусочки льда и т.п. Это может испортить нож (напр., затупить).

Терка для нарезки ломтиками

- Чтобы получить при нарезке одинаковые, ровные ломтики, крупные овощи загружайте через большое отверстие, а мелкие – по одной штуке в меньшее отверстие или по несколько штук в большее.
- Регулярные ломтики без срезов получаются в том случае, если во время наполнения загрузочной горловины прибор выключен. Для этой цели можно использовать функцию PULSE.
- Мягкие и сочные овощи нарежьте на меньшей скорости, а более твердые – на большей.

Для того, чтобы заполнить чашу полностью, за один раз можно порезать 0,8 – 1 кг овощей или фруктов.

Терка для шинковки

- Можно загружать продукты в загрузочную горловину при работающем приборе.
- При измельчении продуктов можно включать любую скорость, при чем для мягких фруктов и овощей рекомендуется использовать низкую скорость, а для твердых – высокую.

Для того, чтобы заполнить чашу полностью, за один раз можно порезать 0,8 – 1 кг овощей или фруктов.

Насадка для протирания

- Можно загружать продукты в загрузочную горловину при работающем приборе.
- Когда протрете ок. 0,5 кг продуктов, остановите комбайн и соберите прилипшие к крышке частицы продукта.

Насадка для картофеля фри

- Загрузите продукт в чашу при выключенном приборе
- Включайте прибор при помощи функции PULSE.

Для того, чтобы заполнить чашу полностью, за один раз можно порезать 1 кг картофеля.

Рекомендуемые скорости и время работы комбайна с оснащением

(Таблица 1, Таблица 2, Таблица 3)

В таблицах приводятся примеры использования принадлежности, максимальный расход продуктов, а также указаны режимы работы и приблизительное время приготовления. Не следует рассматривать данные пропорции как кулинарную книгу. При приготовлении блюд рекомендуем руководствоваться индивидуальным вкусом и кулинарными рецептами, приведенными в кулинарных книгах и профессиональных руководствах. Реальное время работы зависит от качества и количества используемых продуктов, а также от необходимой степени измельчения или смешивания.

Таблица 1. МАЛАКСЕР – НОЖ МАЛАКСЕРА

Блюдо	Макс. количество перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Режим работы**	Время работы
Яйца, отваренные вкрутую	10 шт.	Целые яйца поместить в чашу.	6–9	P	25–30 раз
Морковь	1000 г	Порезать на кусочки ок. 3 см.	12	C	до 30 сек.
Зелень петрушки	4 пучка	Вымыть, осушить, оторвать черенки.	12	C	30 сек.
Шоколад	400 г (4 плитки по 100 г)	Плитку шоколада измельчить на кусочки.	12	C	до 45 сек.
Миндальные орехи	1000 г	Перед измельчением необходимо очистить орехи от кожицы.	12	C	до 60 сек.
Коктейли	1 литр (3/4 литра жидкости + фрукты)	– Фрукты измельчить. – Добавить жидкие ингредиенты (молоко, кефир и т.п.).	10–12 12	P C	до 30 раз 60 сек.
Соус „татарский“	– 600 мл майонеза, – 170 г шампиньонов, – 170 г корнизионов, – 2 яйца, отваренные вкрутую.	Все ингредиенты поместить в чашу.	12	P	7 раз по ок. 20 сек.
Майонез	– 1,5 литра = (1 литр раст. масла + 4 яйца + лимонный сок)	– Яйца и раст. масло комнатной температуры взбивать с лимонным соком. – Добавить масло (вливать через меньшее ответвление в толкателе, в дынышке которого имеется отверстие). – Окончательное смешивание.	10–12	C	30 сек. пока не закончится масло + 30 сек.
Тесто для блинчиков	– 1,5 стакана молока, – 1,5 стакана воды, – 3 стакана муки, – 3 яйца.	Все ингредиенты поместить в чашу. Смешать. Во время смешивания (в случае надобности) лопаткой собирать муку со стенок чаши.	8–12	C	30–45 сек.
Творожный пирог (сырник)	1 кг творога	– Растереть масло (маргарин) с сахаром и желтками. – Через загрузочную горловину постепенно закладывать творог, предварительно измельченный на кусочки. – Растереть творожную массу. – Взбить белки в чаше. – В отдельной посуде соединить творожную массу со взбитыми белками и остальными ингредиентами, деликатно перемешивая ложкой.	10 10 6 4–6	C C C C	ок. 1 мин. ок. 2 мин. ок. 1 мин. 2 мин.
Тесто для пельменей	– 500 г муки, – 1-2 яйца, – 200 мл воды, – 2 ложки раст. масла.	Все ингредиенты поместить в чашу малаксера и перемешать.	6	C	60 сек.
Кекс	– 3 стакана муки (ок. 450 г), – 3 неполных стакана сахарной пудры (ок. 400 г), – 400 г масла, – 9 яиц, – 1 ч. ложка разрыхлителя для теста	– Растереть масло (комнатной температуры) с сахаром и желтками. – Взбить белки в чаше. – Добавить муку, разрыхлитель и перемешать. – Тесто выложить в две формы для кекса. – Печь ок. 45 мин. при темп. ок. 180°C.	6 6 2	C C C	7 мин. 1 мин. ок. 2 мин.
Дрожжевое тесто*	– 500 г муки, – 150 г сахара, – 125 г масла, – 250 мл молока, – 30 г дрожжей, – 3 яйца.	– Растворить дрожжи в теплом молоке с 1 ложкой сахара и 1 ложкой муки. – Подождать пока тесто поднимется. – Добавить муку, яйца, растопленное масло и замесить. – Подождать еще ок. 30 мин. пока тесто поднимется снова. – Печь 40 мин. при темп. ок. 160°C.	9	C	2 мин.

Блюдо	Макс. количество перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Режим работы**	Время работы
Мясной фарш	– 500 г говядины, сваренной в овощном бульоне, – 2 яйца, отваренные вкрутую, – 1 луковица, измельченная и поджаренная, соль, перец	– Вареное мясо порезать кубиками (ок. 3 см). – Яйца порезать на дольки. – Все ингредиенты поместить в чашу малаксеры и смешать (если масса суховата, добавить бульон и еще раз перемешать).	12	С	30–45 сек.

* Дрожжевое тесто

Внимание: Тесто, приготовленное по вышеуказанному рецепту, очень жидкое, не удерживает форму круглого шара, не отлипает от руки и стенок чаши. Его консистенция не напоминает консистенцию типичного дрожжевого теста. Тесто нельзя раскатать. Приготовляя дрожжевое тесто по в/у рецепту, смешав ингредиенты (замесив тесто), тесто необходимо сразу же вложить в приготовленную заранее форму. Испечется вкусная, пушистая, сладкая дрожжевая булочка.

** Режим работы: Р – импульсный С – непрерывный

Таблица 2. КУВШИН МИКСЕРА

Блюдо	Макс. количество перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Режим работы**	Время работы
Фруктовый коктейль	1 литр = 0,50 – 0,75 л молока + фрукты	– Измельчить фрукты. – Добавить молоко, смешать.	10–12 12	Р С	5–10 раз 30 сек.
Тесто для блинчиков	1 литр = 1 стакан молока + 1 стакан воды + 2 яйца + мука	Все продукты одновременно поместить в чашу и смешать.	Увеличить с 8–12	С	до 30 сек.
Овощной суп	– 1 литр = 300 г вареных овощей, – 100 г мяса без жира, – 2 стакана бульона.	– Мясо и овощи сварить, дать им остыть и смешать. – Добавить бульон.	10–12 12	Р С	5–10 раз 30–40 сек.

* Режим работы: Р – импульсный С – непрерывный

Таблица 3. ТЕСТОМЕС

Блюдо	Макс. количество перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Режим работы**	Время работы
КРЮК ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА					
Дрожжевое тесто	– 1500 г муки	– Поместить муку, яйца и сахар в чашу. – Через засыпную горловину в крышке добавлять молоко с растопленным маслом и дрожжами. – Замесить.	1 5–6	С С	30 сек. 5 мин.
Песочное тесто	– 750 г муки	– Все продукты поместить в чашу.	5–6	С	2 мин.
Тесто для лапши	– 1000 г муки	– Все продукты поместить в чашу.	5–6	С	5 мин.
Тесто для пельменей	– 1000 г муки	– Все продукты поместить в чашу.	5–6	С	5 мин.
ПРОВОЛОЧНЫЙ ВЕНЧИК-ВЗБИВАТЕЛЬ					
Бисквитное тесто	– из 8 яиц	– Взбить белки. – Добавить сахарную пудру. – Добавить желтки (по 2 желтка). – Добавить муку.	4–6 4–6 4–6 1	С С С С	2 мин. 2 мин. 2 мин. 30 сек.
Кекс	– из 500 г	– Маргарин комнатной температуры разрезать на кусочки ок. 2 см и растереть с сахаром. – Постепенно добавить яйца. – Добавить муку.	4–6 4–6 1	С С С	4 мин. 1–4 мин. 30 сек.

Блюдо	Макс. количество перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Режим работы**	Время работы
Творожный пирог (сырник)	– 1 кг творога	– Масло комнатной температуры разрезать на кусочки ок. 2 см и растереть с сахарной пудрой и желтками.	4–6	С	4 мин.
		– Добавлять по 1 ложке пропущенный через мясорубку творог.	4–6	С	4 мин.
		– Растереть творожную массу до конца.	4–6	С	1 мин.
		– Переложить творожную массу в другую миску.			
		– Вымыть чашу тестомеса и проводочный венчик.			
		– Взбить белки.	4–6	С	2 мин.
		– Добавить взбитые белки в творожную массу и деликатно перемешать ложкой.			
Взбитые белки	– белки с 10 яиц	Белки комнатной температуры поместить в чашу и взбивать.	4–6	С	до 2 мин.
Взбитые сливки	– 700 мл сливок (32–34% жирности)	Сливки охладить до темп. 8-10°C, поместить в чашу и взбивать.	1–2	С	до 2 мин.
КУВШИН МИКСЕРА					
Фруктовый коктейль	– 1 литр = 0,50 – 0,75 л молока + фрукты	– Измельчить фрукты. – Добавить молоко, смешать.	10–12 12	А С	5–10 раз 30 сек.
Тесто для блинчиков	– 1 литр = 1 стакан молока + 1 стакан воды + 2 яйца + мука	Все продукты одновременно сложить в чашу и смешать.	Увеличивать с 8–12	С	до 30 сек.
Овощной суп	– 1 литр = 300 г вареных овощей, – 100 г мяса без жира, – 2 стакана бульона.	– Мясо и овощи сварить, дать им остыть и смешать. – Добавить бульон	10–12 12	А С	5–10 раз 30–40 сек.
Майонез	– 1 литр = 450 мл раст. масла + 3 желтка + лимонный сок	– Желтки растереть с лимонным соком.	10	С	1 мин. – пока не закончится масло + 30 сек 5 раз
		– Добавить раст. масло (вливать через загрузочную горловину в крышке).	10	С	
		– Добавить соль, сахар. Можно добавить сметану и горчицу.	12	А	
Соус «татарский»	– 1 литр = майонез + маринованные грибочки + корнионы	Приготовить майонез как выше, добавить остальные измельченные продукты. По желанию можно добавить отваренное вкрутую яйцо.	12	А	5 раз

* Режим работы: Р – импульсный С – непрерывный А – AUTOPULSE

Экология – Забота о окружающей среде

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

С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

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

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

Препоръки за безопасност и правилно използване

- Винаги спазвайте правилата за безопасност, дадени в инструкцията на кухненския робот.
- Включвайте кухненския робот само към мрежа с променлив ток 230 V.
- Не изваждайте щепсела от контакта с дърпане за кабела.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел, корпусът или дръжката са видимо повредени. В такъв случай занесете уреда в сервиза.

Ако неотделимият захранващ кабел се повреди, той трябва да бъде сменен у производителя, в специализиран сервиз или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуална опасност.

Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност се обърнете към специализиран сервиз.

- Преди да пристъпите към работа, проверете, дали в съда не е попаднал случайно твърд предмет (напр. лъжица).
- Изключете уреда, преди да смените приставките или преди да докоснете частите, които се движат по време на работа.

Преди миене винаги изключвайте захранващия кабел от електрическия контакт.

- Бъдете особено внимателни при манипулиране с принадлежностите, съдържащи режещи остриета (напр. ножа на пасатора, дисковете, каната за разбиване).
- За натъпкване на продуктите използвайте само буталото.
- За изпражнение на съда използвайте шпатулата, която се намира в комплект с робота.
- Не претоварвайте уреда с прекалено голямо количество продукти нито с прекалено силното им натискане.
- Не прекъсвайте работата на робота с отваряне на капака на съда или завъртане на съда (аварийно спиране). Това води до по-бързото изхвърляне на задвижващия механизъм.
- Не излагайте уреда на влиянието на температура над 60°C.
- Не включвайте каната за разбиване без продукти в нея.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно инструкцията за употреба на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.

- Обърнете внимание децата да не си играят с уреда.
- След приключване на работа изключете робота от превключвателя, а щепсела на захранващия кабел извадете от електрическия контакт.
- Ножът на пасатора е много остър - съхранявайте го винаги в предпазната му обвивка.
- Не потапяйте задвижващия механизъм на робота във вода и не го мийте под течаща вода.
- За миене на корпуса не използвайте прекалено силни миещи препарати - емулсии, млека, пасти и др. Те могат да отстранят нанесените информационни символи като напр.: скали, обозначения, предупредителни знаци и др.
- Не мийте ножовете и режещите дискове с ръце.
- За миене на металните части, особено на остриите ножове и дискове използвайте мека четка.
- Не мийте металните части в съдомиялна машина. Прекалено силните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на тези части. Мийте ги ръчно с препарат за миене на съдове.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Ниво на шум:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| – с пасатора | $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$ |
| – с каната за разбиване | $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$ |
| – с купата за месене на тесто | $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$ |

Уредът не се нуждае от заземяване .

Кухненският робот ZELMER отговаря на изискванията на действащите стандарти.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Електрически нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Описание на уреда

Кухненският робот 880.0LCD представлява многофункционален уред, предназначен за използване в домакинството.

Частите, които влизат в контакт с преработваните суровини, са изработени от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.

Уредът притежава:

- защита от случайно включване на задвижващия механизъм, когато уредът не е готов за работа,
- защита в случай на опит за отваряне на капака или сваляне на съда по време на работа,
- функция за превключване на скоростите нагоре и надолу,
- стабилизиране на скоростта на оборотите при всяка скорост.

ВНИМАНИЕ: След спиране на уреда с помощта на бутон **1** скоростта по подрзбиране е 1 скорост.

Режимът на работа PULSE се настройва преди включване на задвижващия механизъм.

Функцията AUTO PULSE автоматично включва задвижващия механизъм.

Управление на задвижващия механизъм (Рис. А)

- 1** PULSE – включване на задвижващия механизъм за времето, когато бутонът **1** е натиснат.
- 2** AUTO PULSE – автоматично, периодично включване и изключване на задвижващия механизъм по начин, предварително програмиран от производителя, с настроената актуално скорост.
- 3** Бутони за смяна на скоростите ▲▼.
- 4** TIMER – настройка на времето на работа на задвижващия механизъм (15 сек., 30 сек., 45 сек., 60 сек., 75 сек., 90 сек.).
- 5** ON/OFF – включване/ изключване на задвижващия механизъм.
- 6** TURBO – временно увеличаване на скоростта на оборотите на задвижващия механизъм до стойност с около 20% повече от достъпната на най-високата скорост за времето на задържане на бутон. Максималното време – 25 сек.

LCD дисплей (Рис. А)

- 7** Състояние на уреда: (премигване – не е готов, светене – готов за работа).
- 8** Работа на задвижващия механизъм
- 9** Режим на работа TURBO
- 10** Таймер
- 11** Режим на работа AUTO PULSE
- 12** Режим на работа PULSE
- 13** Актуална скорост (1-12)

Функция ТАЙМЕР (Рис. В)

- 1** По време на работата на уреда натиснете бутон **1**.
- 2** На дисплея ще се появи премигващ символ **1**.
- 3** С бутоните ▲▼ настройте съответното време (90 сек., 75 сек., 60 сек., 45 сек., 30 сек., 15 сек.).
- 4** Отново натиснете бутон **1**. След изтичане на определеното време задвижващият механизъм ще се изключи.

Принадлежности на кухненския робот (Рис. А)

Пасатор

- 14** Бутало-дозатор
- 15** Капак на пасатора
- 16** Съд на пасатора
- 17** Диск за дебели и тънки стърготини
- 18** Диск за дебели и тънки резени
- 19** Диск за пасиране
- 20** Диск за пържени картофи
- 21** Предпазна обвивка на ножа
- 22** Нож на пасатора
- 23** Хващач на дисковете
- 24** Шпатула

Кана за разбиване

- 25** Кана-дозатор
- 26** Капак на каната
- 27** Уплътнител
- 28** Съд на каната за разбиване

Купа за месене на тесто

- 29** Бутало-дозатор
- 30** Капак на купата за месене на тесто
- 31** Съд на купата за месене на тесто
- 32** Уплътнител
- 33** Глава на приставката за разбиване
- 34** Тел за разбиване
- 35** Кука за месене

Приложение на принадлежностите

Ножът на пасатора – служи за обработка на месо, месене на тесто и други функции.

Дискът за резени – служи за рязане на плодове и зеленчуци на тънки и дебели резени. Дисковете за резени и стърготини имат кръгла форма, двустранни остриета (едната страна за рязане на тънко, другата страна за рязане на дебело).

Дискът за стърготини – служи за рендосване на плодове и зеленчуците на тънки и дебели стърготини.

Дискът за пържени картофи – служи за рязане на картофи на пръчици за пържене.

Дискът за пасиране – служи за раздробяване на зеленчуците и плодовете на пулпа.

Хващачът на дисковете – служи за прикрепване на сменяемите дискове.

Буталото-дозатор на пасатора – служи за натъпкване на продуктите, раздробявани с помощта на режещите дискове, дозиране на насипните или течните продукти

и затваряне на входящия отвор на капака. Малкият отвор на дъното на буталото дава възможност за равномерно дозиране на течностите (напр. олиото при приготвяне на майонеза).

Каната за разбиване – служи за приготвяне на ястия с течна или полутечна консистенция: крем-супи, сосове, коктейли и др.

Куката за разбъркване – служи за приготвяне на тежки теста за месене.

Телта за разбиване – служи за приготвяне на кремове и разбиване на сметана и пяна от яйца.

Подготовка на кухненския робот за работа

- Преди първото използване измийте частите, които влизат в контакт с преработвания продукт.
- Поставете задвижващия механизъм близо до електрическия контакт, върху твърда, чиста и суха повърхност.
- Разгънете захранващия кабел на подходяща дължина. Излишната част можете да пхнете вътре в корпуса на задвижващия механизъм през отвора, намиращ се в задната стена.

Работа с пасатора (Рис. С)

- 1 Поставете съда на пасатора върху прикрепващите елементи на задвижващия механизъм.
- 2 Фиксирайте съда.

Работа с ножа на пасатора (Рис. D)

- 1 Поставете ножа на пасатора с предпазната обвивка върху твърда повърхност (поставете го върху обвивката).
- 2 Натиснете ножа и с движение нагоре свалете обвивката.
- 3 Поставете ножа в съда така, че да се прикрепи към вала на задвижващия механизъм.
- 4 Поставете във вътрешността на съда продуктите, предназначени за преработка.
- 5 Поставете капака на прикрепващите елементи на съда.
- 6 Фиксирайте капака.
- 7 Поставете буталото във входящия отвор на капака.
- 8 Пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.
- 9 Включете задвижващия механизъм с помощта на бутона 1.
- 10 С помощта на бутоните ▲▼ настройте желаната скорост (по подразбиране е настроена 1. скорост).

Работа с режещия диск (Рис. E)

- 1 Поставете избрания режещ диск на прикрепващите елементи на хващача на дисковете така, че остриетата, предвидени за работа, да се намират отгоре.
- 2 Фиксирайте диска на хващача.

3 Поставете приставката в съда така, че да се прикрепи към вала на задвижващия механизъм.

4 Поставете капака на прикрепващите елементи на съда.

5 Фиксирайте капака.

6 Пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.

7 Включете задвижващия механизъм с помощта на бутона 1.

8 С помощта на бутоните ▲▼ настройте желаната скорост (по подразбиране е настроена 1. скорост).

Входящият отвор на капака служи за прибавяне на твърди и течни продукти в съда. Разделен е на две части с различна големина, широка за по-големите продукти, тясна за по-малките. Прибавяйте преработваните продукти постепенно, като ги кварвате през входящия отвор бавно, с постоянен натиск с помощта на буталото.

Работа с каната за разбиване (Рис. F)

- 1 Поставете съда на каната за разбиване на прикрепващите елементи на задвижващия механизъм.
- 2 Фиксирайте каната върху прикрепващите елементи.
- 3 Поставете във вътрешността на съда продуктите, предназначени за преработка.
- 4 Уверете се, че уплътнителят е правилно поставен в улея при ръба на капака. Правоъгълната издатина на уплътнителя служи за изваждането му от капака.
- 5 Поставете капака на каната за разбиване.
- 6 Фиксирайте капака на каната.
- 7 Вкарайте каната-дозатор в отвора на капака с натискане.
- 8 Пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.
- 9 С помощта на бутоните ▲▼ настройте желаната скорост (по подразбиране е настроена 6. скорост).
- 10 Включете задвижващия механизъм с помощта на бутона 1.

ВНИМАНИЕ: Режимът на работа TURBO може да се задвижи само по време на работа на задвижващия механизъм.

Работа с купата за месене на тесто (Рис. G)

- 1 Поставете съда на купата за месене върху прикрепващите елементи на задвижващия механизъм.
- 2 Фиксирайте съда върху прикрепващите елементи.
- 3 Поставете уплътнителя на края на централния входящ отвор на съда и го завъртете по посока на часовниковата стрелка.
- 4 Монтирайте избраната приставка (купата за месене на тесто или телта за разбиване) на вала на задвижващия механизъм. Когато искате да използвате телта за разбиване, първо монтирайте (прикрепете) телта на вала на главата.

- ⑤ Поставете във вътрешността на съда продуктите, предназначени за преработка.
- ⑥ Поставете капака на прикрепващите елементи на съда.
- ⑦ Фиксирайте капака на съда върху прикрепващите елементи.
- ⑧ Пъхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.
- ⑨ Включете задвижващия механизъм с помощта на бутон **1**.
- ⑩ С помощта на бутоните **▲▼** настройте желаната скорост (по подразбиране е настроена 1. скорост).

ВНИМАНИЕ: С купата за месене на тесто не използвайте скоростите над 6 и функцията **TURBO**. Това може да доведе до повреда на приставката.

След приключване на работа на кухненския робот (Рис. Н)

- ① С бутон **1** изключете задвижващия механизъм.
- ② Извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт.
- ③ Отблокирайте капака (след като въртящата се приставка напълно спре).
- ④ Отворете капака.
- ⑤ Отблокирайте съда.
- ⑥ Свалете съда от задвижващия механизъм.
- ⑦ Извадете използваната приставка.
- ⑧ Изпразнете съда.

Почистване и поддръжка на кухненския робот

- След всяко използване на робота внимателно измийте частите на принадлежностите, които влизат в контакт с преработвания продукт.
- Разбиването на топла вода с препарат за миене на съдове улеснява миенето на каната за разбиване.
- Изтрийте корпуса на задвижващия механизъм на робота с влажна кърпа с препарат за миене на съдове. Не го потапяйте във вода и не го мийте в съдомиялна машина.
- Замърсяванията в улеите и ъглите отстранете с четка за миене на бутилки или четка за зъби.
- Винаги съхранявайте ножа на пасатора в предназнача му обвивка.
- При продължително използване цветът на пластмасовите елементи може да се промени. Това не се смята за дефект. Оранжевите следи от морковения сок можете лесно да отстраните с кърпа, навлажнена с олио.
- След измиване внимателно изсушете всички части.

Обърнете особено внимание на прозрачните пластмасови части. Те са чувствителни на удар и лесно могат да се повредят.

Упътване за използване

- Кухненският робот раздробява продуктите много бързо. Включвайте го за кратко време. Не раздробявайте прекалено големи парчета с ножа на пасатора. Преди да поставите продуктите в съда, нарежете ги на парчета с големина около 3 см.
- Не раздробявайте сирене, масло, маргарин прекалено дълго време, тъй като тези продукти могат да се нагряят и разтопят.
- Ако продуктите се лепят към ножа или вътрешните стени на съда, изключете уреда, свалете капака и изгребете продуктите от ножа и стените на съда (най-добре е да използвате шпатулата).
- Раздробяването на твърди продукти като напр.: зърна кафе, индийско орехче, кубчета лед и др. може да повлияе отрицателно на състоянието на острието на ножа (напр. да го затъпи).

Дискове за резени

- За да бъдат резените еднакви и кръгли, слагайте по-дебелите зеленчуци в по-големия входящ отвор, а по-тънките - един по един в по-малкия или по-няколко в по-големия.
- Резени с правилна форма без отпадъци ще се получат, ако уредът е изключен при напълване на входящия отвор. За тази цел може да се използва функцията **PULSE**.
- Меките и сочни плодове режете при по-малка скорост, а твърдите - при по-голяма.

За запълване на съда изцяло можете да нарежете наведнъж 0,8 – 1 кг плодове или зеленчуци.

Дискове за стърготини

- Входящият отвор може да се пълни с продукти при работещ уред.
- При раздробяване на продуктите можете да използвате всички скорости, за меки плодове и зеленчуци използвайте по-ниските скорости, за по-твърдите - по-високите.

За запълване на съда изцяло можете да нарежете наведнъж 0,8 – 1 кг плодове или зеленчуци.

Диск за пасиране

- Входящият отвор може да се пълни с продукти при работещ уред.
- След пасиране на около 0,5 кг продукти спрете уреда и изгребете пулпата, натрупана на капака.

Диск за пържени картофи

- Входящият отвор се пълни с продукти при изключен уред.
- Включвайте с помощта на функцията **PULSE**.

До запълване на съда изцяло можете да нарежете наведнъж 1 кг картофи.

Примери за използване на уреда (Табл. 1, Табл. 2, Табл. 3)

В таблиците ще намерите примери за използването на уреда и максималните количества основни съставки, ориентировъчното време на работа и скоростите. Тези препоръки не бива да се възприемат като готварска книга. Постъпвайте според индивидуалните си предпочитания и кулинарните принципи, описани в специализираната литература и наръчниците. Действителното време на работа зависи от качеството и количеството на използваните продукти и от желаната степен на разбъркване или раздробяване.

Екология – Грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.



Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

Производителят не носи отговорност за каквито и да е повреди, които са резултат от неволна или неправилна употреба. Производителят си запазва правото да видоизменя продукта по всяко време, за да отговори на законовите регулации, норми, директиви или поради конструктивни, търговски, естетически или други основания, без да съобщава за това предварително.

Таблица 1. ПАСАТОР – НОЖ НА ПАСАТОРА

Продукт	Макс. количество	Подготовка	Скорост	Работа**	Време на работа
Варени яйца	10 бр.	Сложете целите яйца в съда.	6–9	P	25–30 пъти
Моркови	1000 г	Нарежете на парчета по около 3 см.	12	C	до 30 сек.
Магданоз	4 връзки	Измийте, подсушете и откъснете дръжките.	12	C	30 сек.
Шоколад	400 г (4 шоколада по 100 г)	Начупете на парчета блокчетата шоколад.	12	C	до 45 сек.
Бадеми	1000 г	Можете да свалите люспата преди раздробяване.	12	C	до 60 сек.
Разбити напитки	1 литър (3/4 литра течност + плодове)	– Разбийте плодовете. – Добавете течността (мляко, кефир и др.)	10–12 12	P C	до 30 пъти 60 сек.
Татарски сос	– 600 мл майонеза, – 170 г печурки, – 170 г корнишони, – 2 варени яйца.	Сложете всички съставки в съда.	12	P	7 пъти P около 20 сек.
Майонеза	– 1,5 литър = (1 литър олио + 4 яйца + лимонов сок)	– Яйцата и олиото със стайна температура разбийте с лимоновия сок. – Добавете олиото (наливайте в по-малкия входящ отвор на буталото, с отвор в дъното). – Окончателно разбиване.	10–12	C	30 сек. докато не се свърши олиото + 30 сек.
Палачинково тесто	– 1,5 чаша мляко, – 1,5 чаша вода, – 3 чаши брашно, – 3 яйца.	Сложете всички съставки в съда. Разбъркайте. По време на бъркане (в случай на нужда) изгребете брашното от стените на съда с шпатулата.	8–12	C	30–45 сек.
Сладкиш с извара	1 кг извара	– Смесете маслото (маргарина) със захарта и жълтъците. – Постепенно добавяйте изварата, нарязана на малки парчета. – Разбъркайте масата с изварата. – С купата за месене на тесто разбийте белтъците на яна. – Смесете масата с изварата с пяната и останалите съставки в отделен съд. Внимателно разбъркайте с лъжица.	10 10 6 4–6	C C C C	около 1 мин. около 2 мин. около 1 мин. 2 мин.

Продукт	Макс. количество	Подготовка	Скорост	Работа**	Време на работа
Тесто за пирожки	– 500 г брашно, – 1-2 яйца, – 200 мл вода, – 2 лъжички олио.	Сложете всички съставки в съда на пасатора и разбъркайте.	6	C	60 сек.
Бъркано тесто	– 3 чаши брашно (около 450 г), – 3 непълни чаши пудра захар (около 400 г), – 400 г масло, – 9 яйца, – 1 лъжичка бакпулвер.	– Смесете маслото (със стайна температура) със захарта и жълтъците.	6	C	7 мин.
		– В купата за месене на тесто разбийте белтъците на пяна.	6	C	1 мин.
		– Сипете брашното, бакпулвера и разбъркайте. – Прелейте тестото в две форми за кеко. – Печете 45 мин. при температура около 180°C.	2	C	около 2 мин.
Тесто с мая*	– 500 г брашно, – 150 г захар, – 125 г масло, – 250 мл мляко, – 30 г мая, – 3 яйца.	Разбъркайте маята с топлото мляко, 1 лъжичка захар и 1 лъжичка брашно; изчакайте да втаса; прибавете брашно, яйца, разтопена мазнина и омесете; изчакайте около 30 минути тестото да втаса. Печете 40 мин. при температура около 160°C.	9	C	2 мин.
Месна плънка	– 500 г говеждо месо, сварено в зеленчуков бульон, – 2 варени яйца – 1 нарязан на парченца и запържен лук, – сол, пипер	– Сварете месото, нарежете го на парчета (около 3 см). – Разрежете яйцата на четвъртини. – Сложете всички съставки в съда на пасатора и пасирайте (ако масата е прекалено суха, долейте бульон и разбъркайте).	12	C	30–45 сек.

* Тесто с мая

Внимание: Тестото по горепосочената рецепта е много рядко, не е оформено като топка, не се отлепя от ръката и стените на съда. Тестото няма консистенцията на типичното тесто с мая, не може да се оформя или точи. При приготвяне на сладкиш с мая по тази рецепта, след разбъркване на съставките (омесване на тестото) премесете тестото веднага в приготвената форма. След изпичане се получава вкусна, пухкава, добре изпечена, сладка питка с мая.

** Работа: P – pulse C – непрекъсната

Таблица 2. КАНА ЗА РАЗБИВАНЕ

Продукт	Макс. количество	Подготовка	Скорост	Работа*	Време на работа
Плодов коктейл	1 литър = 0,50 – 0,75 л мляко + плодове	– Раздробете плодовете. – Добавете млякото, разбийте.	10–12 12	P C	5–10 пъти 30 сек.
Палачинково тесто	1 литър = 1 чаша мляко + 1 чаша вода + 2 яйца + брашно	Сложете едновременно всички съставки в съда и разбийте.	Увеличавайте от 8 до 12	C	до 30 сек.
Зеленчукова супа	– 1 литър = 300 г варени зеленчуци, – 100 г нетлъсто месо, – 2 чаши бульон	– Сварете месото и зеленчуците, охладете, пасирайте. – Добавете бульона.	10–12 12	P C	5-10 пъти 30-40 сек.

* Работа: P – pulse C – непрекъсната

Таблица 3. КУПА ЗА МЕСЕНЕ НА ТЕСТО

Продукт	Макс. количество	Подготовка	Скорост	Работа*	Време на работа
КУКА ЗА МЕСЕНЕ					
Тесто с мая	– 1500 г брашно	– Сложете в съда брашното, яйцата, захарта. – През входящия отвор в капака наливайте мляко с разтопена мазнина и мая. – Месете.	1 5–6	C C	30 сек. 5 мин.
Ронливо тесто	– 750 г брашно	– Сложете всички съставки в съда.	5–6	C	2 мин.

Продукт	Макс. количество	Подготовка	Скорост	Работа*	Време на работа
Тесто за макарони	– 1000 г брашно	– Сложете всички съставки в съда.	5–6	C	5 мин.
Ciasto piegowce	– 1000 г брашно	– Сложете всички съставки в съда.	5–6	C	5 мин.
ТЕЛ ЗА РАЗБИВАНЕ					
Пандишпан	– от 8 яйца	– Разбийте белтъците. – Прибавете пудра захар. – Добавяйте по 2 жълтъка. – Добавете брашното.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 мин. 2 мин. 2 мин. 30 сек.
Бъркано тесто	– от 500 г	– Нарезете маргарина със стайна температура на парчета по около 2 см и го разбъркайте със захарта. – Постепенно добавяйте яйцата. – Добавете брашното.	4–6 4–6 1	C C C	4 мин. 1–4 мин. 30 сек.
Сладкиш с извара	– 1 кг извара	– Нарезете маслото със стайна температура на парчета по около 2 см и го разбъркайте с пудрата захар и жълтъците. – Добавете по една лъжица мляна извара в машинката за месо. – Разбъркайте окончателно масата с изварата. – Пресипете масата с извара в друг съд. – Измийте купата за месене на тесто и телта за разбиване. – Разбийте белтъците на пяна. – Добавете пяната към масата с извара и внимателно разбъркайте с лъжица.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 мин. 4 мин. 1 мин. 2 мин.
Белтъци на пяна	– белтъци от 10 яйца	Сложете белтъците със стайна температура в съда и разбийте.	4–6	C	до 2 мин.
Бита сметана	– 700 мл сметана за разбиване (32–34% мазнина)	Охладете сметаната до температура 8–10°C, сложете я в съда, разбивайте.	1–2	C	до 2 мин.
КАНА ЗА РАЗБИВАНЕ					
Плодов коктейл	– 1 литър = 0,5 – 0,75 л мляко + плодове	– Раздробете плодовете. – Добавете млякото, разбийте.	10–12 12	A C	5–10 пъти 30 сек.
Палачинково тесто	– 1 литър = 1 чаша мляко + 1 чаша вода + 2 яйца + брашно	Сложете едновременно всички съставки в съда и разбийте.	Увеличавате от 8 до 12	C	до 30 сек.
Зеленчукова супа	– 1 литър = 300 г варени зеленчуци, – 100 г нетлъсто месо, – 2 чаши бульон	– Сварете месото и зеленчуците, охладете, пасирайте. – Добавете бульона.	10–12 12	A C	5–10 пъти 30–40 сек.
Майонеза	– 1 литър = 450 мл олио + 3 жълтъка + лимонев сок	– Разбийте жълтъците с лимоневия сок. – Добавете олио (наливайте в чашката в капака). – Добавете сол, захар, евентуално сметана и горчица.	10 10 12	C C A	1 мин. докато олиото свърши + 30 сек. 5 пъти
Татарски сос	– 1 литър = майонеза + маринувани гъби + корнишони	Пригответе майонезата по горната рецепта, добавете останалите съставки и евентуално яйце.	12	A	5 пъти

* Работа: P – pulse C – непрекъсната A – AUTOPULSE

Вказівки з безпеки і відповідного користування

- Абсолютно дотримуйтесь правил безпеки, вказаних в інструкції кухонного комбайна.
- Кухонний комбайн підключайте тільки до мережі перемінного струму 230 V.
- Не витягайте вилку з розетки тримаючи за провід;
- Не запускайте обладнання, якщо живильний кабель, корпус або ручка мають помітні пошкодження. У такому випадку здайте обладнання у сервісний центр.

Якщо невід'ємний живильний кабель буде пошкоджений, він підлягає заміні виробником або спеціалізованим сервісним центром, чи кваліфікованою особою для попередження небезпеки.

Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.

- Перед початком роботи перевірте, чи у ємності не знайшовся випадково твердий предмет (напр. ложка).
- Виключіть обладнання перед заміною оснащення або перед наближенням до частин, що рухаються під час користування.

Перед миттям вийміть приєднувальний провід з розетки.

- Дотримуйтесь особливої обережності під час користування оснащенням, яке містить ріжучі леза (тобто ніж малаксерера, диски, змішувальна кварта).
- Для подачі продукту, користуйтеся тільки штовхачем.
- Для спорожнення ємності вживайте лопатку, що входить до складу оснащення кухонного комбайна.
- Не допускайте перевантаження обладнання надмірною кількістю продукту, чи надто сильним штовханням.
- Не припиняйте роботу кухонного комбайна шляхом відкриття кришки ємності або обертання ємності (аварійне гальмування). Це приводить до швидшого зносу приводу.
- Не піддавайте обладнання дії температури більш 60°C.
- Не запускайте міксуочу кварту „у сухому виді” – без продукту.
- Це обладнання непризначене для користування особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з обладнанням.

- Після закінчення роботи, виключіть комбайн вимикачем і вийміть вилку приєднувального кабелю з розетки.
- Ніж малаксерера дуже гострий – зберігайте його завжди з захистом.
- Не занурюйте привід кухонного комбайна у воду, не мийте його проточною водою.
- Для миття корпусу не використовувати агресивні миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасти та ін. Вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: шкалу, позначення, попереджувальні знаки та ін.
- Не мийте ніж та диски безпосередньо рукою.
- Для миття металевих частин, особливо гострих ножів і дисків вживайте м'яку щітку.
- Не мийте металеві частини у посудомийних машинах. Агресивні миючі засоби, що застосовуються для очищення цих приладів, приводять до потемніння вищевказаних частин. Мийте їх ручним способом, з застосуванням засобів для миття посуду.

Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку продукту.

Шум обладнання:

- з малаксерером L_{WA} = 80 dB/A
- зі змішувальною квартою L_{WA} = 85 dB/A
- зі змішувачем тіста L_{WA} = 78 dB/A

Не вимагає заземління 

Кухонний комбайн ZELMER виконує вимоги діючих стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електрообладнання низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Продукт позначен знаком CE на щитку.


Характеристика обладнання

Кухонний комбайн 880.0LCD має багато функцій, призначений для використання у домашньому господарстві.

Деталі, що мають контакт з сировиною, що переробляється виготовлені із матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами.

Обладнання включає:

- захист від випадкового запуску приводу якщо обладнання неготове до праці,
- захист у випадку проби відкриття кришки або знімання ємності під час праці,
- функцію зміни ходу уверх та униз,
- стабілізацію обертальної швидкості на кожному ході.

УВАГА: Після припинення обладнання кнопкою  первинно встановленим ходом є шд 1.

Робочий режим PULSE встановлюйте перед запуском приводу.

Функція AUTO PULSE автоматично запускає привід.

Управління приводом (Рис. А)

- 1 PULSE – запуск приводу на час утримання кнопки ①.
- 2 AUTO PULSE – автоматичне періодичне включення і виключення приводу у спосіб заздалегідь встановлений виробником, з актуально встановленою швидкістю.
- 3 Кнопки зміни ходів ▲▼.
- 4 TIMER – встановлення час роботи приводу (15 с, 30 с, 45 с, 60 с, 75 с, 90 с).
- 5 ON/OFF – включення/виключення приводу.
- 6 TURBO – моментальне збільшення обертальної швидкості приводу до вартості, збільшеної на бл. 20% ніж доступна на найвищому ходу на час утримання кнопки. Максимальний час – 25 сек.

LCD – дисплей (Рис. А)

- 7 Стан обладнання: (мигання – неготове, свічення – готове до праці).
- 8 Дія приводу
- 9 Робочий режим TURBO
- 10 Таймер
- 11 Робочий режим AUTO PULSE
- 12 Робочий режим PULSE
- 13 Актуальний хід (1-12)

Функція TIMER (Рис. В)

- 1 Під час роботи обладнання натисніть кнопку ①.
- 2 На дисплеї з'явиться мигаючий символ ②.
- 3 Кнопками ▲▼ встановіть відповідний час (90 с, 75 с, 60 с, 45 с, 30 с, 15 с).
- 4 Повторно натисніть кнопку ①. Через встановлений час привід виключиться.

Оснащення кухонного комбайна (Рис. А)

Малаксер

- 14 Штовхач дозатор
- 15 Кришка малаксер
- 16 Ємність малаксер
- 17 Диск для товстої і тонкої стружки
- 18 Диск для товстих і тонких шматків
- 19 Диск для протирання
- 20 Диск для картоплі - фри
- 21 Захист ножа
- 22 Ніж малаксер
- 23 Хомутик дисків
- 24 Лопатка

Змішувальна кварта

- 25 Кварта дозатор
- 26 Кришка кварта

- 27 Прокладка
- 28 Ємність змішувальної кварта

Змішувач тіста

- 29 Штовхач дозатор
- 30 Кришка змішувача
- 31 Ємність змішувача
- 32 Прокладка
- 33 Головка збивалки
- 34 Дротова збивалка
- 35 Гаковий змішувач

Призначення оснащення

Ніж малаксер – служить для обробки м'яса, вироблення тіста та інших функцій.

Диск для шматків – служить для різання фруктів та овочів на тонкі та товсті шматки. Диски для шматків і стружки мають круглу форму, двосторонні леза (один бік тонке різання, другий бік товсте різання).

Диск для стружки – служить для роздрібнювання на тонку і товсту стружку фруктів та овочів.

Диск для картоплі - фри – служить для різання на картоплю - фри.

Диск для протирання – служить для роздрібнювання фруктів та овочів у вичавки.

Хомутик дисків – служить для кріплення замічних дисків.

Штовхач дозатор малаксер – служить для штовхання продукту, що роздрібнюється за допомогою ріжучих дисків, дозування силових або рідких продуктів, а також для закриття вхідної воронки кришки. Малий отвір у дні штовхача надає можливість рівномірно дозувати рідину (напр. масло під час приготування майонезу).

Змішувальна кварта – служить для приготування страв з рідкою та напіврідкою консистенцією, тобто: крем-супи, соуси, коктейлі та ін.

Гаковий змішувач – служить для приготування важких замішуваних тіст

Дротова збивалка – служить для приготування кремів та збивання вершків і піни з яєць.

Підготовка кухонного комбайну до праці

- перед першим користуванням очистіть частини, що мають контакт з продуктом, який перероблюється.
- Привід установіть поблизу розетки, на твердій, чистій і сухій основі.
- Розмотайте відповідну довжину приєднувального шнура. Його надлишок можна всунути усередину корпусу приводу через отвір, що знаходиться у задній стінці корпусу.

Робота з малаксером (Рис. С)

- 1 Встановіть ємність малаксер на кріпильні зачепи приводу.
- 2 Заблокуйте ємність.

Робота з ножом малаксер (Рис. D)

- 1 Встановіть ніж малаксер з захистом на тверду поверхню (встановіть на захисті).
- 2 Натисніть ніж і рухом вверх зніміть захист.
- 3 Помістіть ніж у ємності так, щоб з'єднався з валіком приводу.
- 4 Помістіть усередині ємності продукти, що переробляються.
- 5 Встановіть кришку на кріпильні зачепи ємності.
- 6 Заблокуйте кришку.
- 7 Установіть штовхач у воронку кришки.
- 8 Уставте вилку приєднувального проводу до розетки.
- 9 Запустіть привід кнопкою ①.
- 10 Кнопками ▲▼ встановіть потрібний хід (первинно встановлений хід 1).

Робота з ріжучим диском (Рис. E)

- 1 Встановіть вибраний ріжучий диск на зачепи хомутика дисків так, щоб леза передбачені для роботи знаходилися уверху.
- 2 Заблокуйте диск на хомутику.
- 3 Помістіть інструмент у ємності так, щоб з'єднався з валіком приводу.
- 4 Встановіть кришку на кріпильні зачепи ємності.
- 5 Заблокуйте кришку.
- 6 Уставте вилку приєднувального проводу до розетки.
- 7 Запустіть привід кнопкою ①.
- 8 Кнопками ▲▼ встановіть потрібний хід (первинно встановлений хід 1).

Воронка кришки служить для додавання у ємність твердих і рідких компонентів. Розділяється на дві частини різного розміру, широка для більших продуктів, вузька для менших продуктів. Продукти, що обробляються подавайте поступово, пересуваючи їх у воронці повільно і натискаючи одночасно штовхачем.

Робота зі змішувальною квартою (Рис. F)

- 1 Встановіть ємність змішувальної кварти на кріпильні зачепи приводу.
- 2 Заблокуйте кварту на зачехах.
- 3 Помістіть усередині ємності продукти, що переробляються.
- 4 Упевніться, чи у канавці при краю кришки знаходиться правильно встановлена прокладка. Прямокутний виступ прокладки служить для виймання її із кришки.
- 5 Встановіть кришку змішувальної кварти.
- 6 Заблокуйте кришку кварти.
- 7 Втисніть кварту – дозатор в отвір кришки.
- 8 Уставте вилку приєднувального проводу до розетки.
- 9 Кнопками ▲▼ встановіть потрібний хід (первинно встановлений хід 6).
- 10 Запустіть привід кнопкою ①.

УВАГА: Робочий режим **TURBO** можна запускати тільки під час роботи приводу.

Робота зі змішувачем тіста (Рис. G)

- 1 Встановіть ємність змішувача на кріпильні зачепи приводу.
- 2 Заблокуйте ємність на зачехах.
- 3 Встановіть прокладку на наконечник лійки центральної ємності і поверніть її у напрямку руху стрілок годинника.
- 4 Вибраний інструмент (змішувач або дротова збивалка) встановіть на валіку приводу. Якщо хочете скористатися дротою збивалкою, зпочатку закріпіть (защеміть) його на валіку головки збивалки.
- 5 Помістіть усередині ємності продукти, що переробляються.
- 6 Встановіть кришку на кріпильні зачепи ємності.
- 7 Заблокуйте кришку ємності на зачехах.
- 8 Уставте вилку приєднувального проводу до розетки.
- 9 Запустіть привід кнопкою ①.
- 10 Кнопками ▲▼ встановіть потрібний хід (первинно встановлений хід 1).

УВАГА: У випадку змішувача тіста не вживайте ходи більше 6 і функцію **TURBO**. Це може привести до пошкодження інструменту.

Після закінчення роботи кухонного комбайна (Рис. H)

- 1 Кнопкою ① виключіть привід.
- 2 Вийміть вилку приєднувального проводу з розетки.
- 3 Зніміть блокаду кришки (після повного припинення інструменту, що обертається).
- 4 Відкрити кришку.
- 5 Зніміть блокаду ємності.
- 6 Зніміть ємність з приводу
- 7 Вийміть інструмент, яким ви користувалися.
- 8 Спорожніть ємність.

Очищення і зберігання кухонного комбайна

- Після кожного користування кухонним комбайном, старанно очистіть частини оснащення, що мають контакт з продуктом, який переробляється.
- Змішування теплої води з додаванням засобу для миття посуду полегшує миття змішувальної кварти.
- Корпус приводу кухонного комбайна протріть вологою ганчіркою з додаванням засобу для миття посуду. Не занурюйте корпус у воду і не мийте його у посудомийній машині.
- Забруднення у щілинах або кутах усунути щіткою для миття пляшок або зубною щіткою.

- Ніж малакзера завжди зберігайте з захистом.
- Внаслідок довготривалого користування, може виникнути зміна кольорів пластмасових елементів. Цього не треба вважати недоліком. Помаранчеве забруднення від соку з моркви можна легко видалити, протираючи ганчіркою, зволоженою продовольчим маслом.
- Після очищення, старанно осушіть всі частини.

Зверність особливу увагу на прозорі (транспарентні) пластмасові деталі. Вони чутливі до ударів і їх легко пошкодити.

Вказівки з експлуатації

- Кухонний комбайн роздрібнює продукти дуже швидко. Включайте його на короткий час. Ножем малакзера не роздрібнюйте надто великі шматки. Перед покладенням у ємність розділіть продукт на кубики розміром бл. 3 см.
- Не допускайте надто довгого роздрібнювання сира, масла, маргарину. Ці продукти можуть розігрітися і розчинитися.
- Якщо продукти приклеюються до ножа або внутрішніх стінок ємності вимкніть обладнання, зніміть кришку і згорніть продукти з ножа і стінок ємності (найкраще виконайте це лопаткою).
- Роздрібнювання твердих продуктів, тобто: зерна кави, мускатний горіх, кубики льоду та ін., може мати негативний вплив на стан леза ножа (напр. його приплетення).

Диски для шматків

- Для отримання однорідних і круглих шматків, більш товсті овочі покладайте у більшу воронку, натомість тонкі – окремо у меншу або по декілька штук у більшу воронку.
- Регулярні шматки без відходів можна отримати якщо під час наповнення воронки устаткування виключене. З цією метою можна вжити функцію PULSE.
- М'які і соковиті овочі ріжте при меншій швидкості, натомість тверді – при більшій.

Для повного наповнення ємності одноразово можна порізати 0,8 – 1 кг фруктів або овочів.

Диски для стружки

- Воронку можете наповнювати продуктами при працюючому устаткуванні.
- Під час роздрібнювання продуктів можете користуватися будь-яким ходом, при цьому для м'яких овочів та фруктів застосовуйте низький хід, для більш твердих – вищий хід.

Для повного наповнення ємності одноразово можна порізати 0,8 – 1 кг фруктів або овочів.

Диск для протирання

- Воронку можете наповнювати продуктами при працюючому устаткуванні.

- Після протирання бл. 0,5 кг продуктів потрібно призупинити роботу устаткування і зібрати вичавки, нагромаджені на кришці.

Диск для картоплі - фрі

- Воронку наповнюйте продуктами при виключеному устаткуванні.
- Запускайте за допомогою функції PULSE.

Для повного наповнення ємності одноразово можна порізати 1 кг картоплі.

Приклади застосування устаткування (Таб. 1, Таб. 2, Таб. 3)

У таблицях вказані приклади застосування устаткування та максимальна кількість основних компонентів, орієнтовний робочий час і ходи. Не можна вважати ці записи кухарською книгою. Поступайте за індивідуальним бажанням та відповідно до кулінарних правил, вказаних у професійній літературі і посібниках. Дійсний робочий час залежить від якості та кількості вжитих продуктів, а також від потрібної ступені розмішування або роздрібнення.

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням приладу не за призначенням або неправильною експлуатацією. Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних та інших причин.

Таблиця 1. МАЛАКСЕР – НИЖ МАЛАКСЕРА

Продукт	Макс. кількість	Підготовки	Хід	Робота **	Робочий час
Варені яйця	10 шт.	Цілі яйця помістити в ємність.	6–9	Р	25–30 разів
Морква	1000 г	Порізати на бл. 3 см шматки.	12	С	до 30 с
Зелень петрушки	4 пучки	Вимити, осушити, усунути стеблинки.	12	С	30 с
Шоколад	400 г (4 таблички по 100 г)	Шоколадні таблички покласти на шматки.	12	С	до 45 с
Мигдалі	1000 г	Перед роздлінням зняти шкірку.	12	С	до 60 с
Змішані напої	1 літр (3/4 літра рідини + фрукти)	– Змішати фрукти. – Додати рідину (молоко, кефір та ін.).	10–12 12	Р С	до 30 разів 60 с
Татарський соус	– 600 мл майонезу, – 170 г печериць, – 170 г корнішонів, – 2 зварені яйця.	Усі продукти помістити у ємність.	12	Р	7 разів Р бл. 20 с
Майонез	– 1,5 літра = (1 літр масла + 4 яйця + лимонний сік)	– Яйця і масло кімнатною температурою збивати з лимонним соком. – Додавати масло (вливати у меншу камеру штовхача, що має у днищі отвір). – Кінцеве змішування.	10–12	С	30 с до вичерпання масла + 30 с
Тісто для налісників	– 1,5 склянки молока, – 1,5 склянки води, – 3 склянки муки, – 3 яйця.	Усі продукти помістити в ємність. Розмішати. Під час змішування (за необхідністю) зібрати муку зі стінок ємності лопаткою.	8–12	С	30–45 с
Сирник	1 кг сира	– Розтерти масло (маргарин) з цукром і жовтками. – Через воронку додавати поступово сир, порізаний на малі шматки. – Розтирати сирну масу. – Змішувачем тіста збити піну з білків. – В окремому посуді з'єднати сирну масу з піною та рештою компонентів. Делікатно – розмішати ложкою.	10 10 6 4–6	С С С С	бл. 1 хвилин бл. 2 хвилин бл. 1 хвилин 2 хвилин
Тісто для вареників	– 500 г муки, – 1-2 яйця, – 200 мл води, – 2 столові ложки масла.	Усі продукти помістити в ємність малаксеру і розмішати.	6	С	60 с
Тісто розтерте	– 3 склянки муки (бл. 450 г), – 3 неповні склянки цукру пудри (бл. 400 г), – 400 г масла, – 9 яєць, – 1 ложечка розпушувача	– Розтерти масло (з кімнатною температурою) з цукром та жовтками. – У мисці змішувача тіста збити піну з білків. – Вспати муку, розпушувач і розмішати. – Тісто перелити у дві форми для випічки кексів. – Випікати 45 хв. при темп. бл. 180°C.	6 6 2	С С С	7 хвилин 1 хвилин бл. 2 хвилин
Дріжджеве тісто*	– 500 г муки, – 150 г цукру, – 125 г масла, – 250 мл молока – 30 г дріжджів, – 3 яйця.	Розмішати дріжджі з теплим молоком, 1 ложкою цукру і 1 ложкою муки; зачекати до збільшення об'єму; додати муку, яйця, розплавлений жир і вимісити; зачекати бл. 30 хв. до збільшення об'єму тіста. Випікати 40 хв. при темп. бл. 160°C.	9	С	2 хвилин
М'ясний фарш	– 500 г яловичини, звареної у овочевому відварі, – 2 зварені яйця – 1 порізна у кубик і смажена цибуля – сіль, перець	– Зварити м'ясо, порізати у кубик (бл. 3 см). – Яйця розділити на четвертини. – Усі продукти помістити в ємність. малаксеру і розмішати (якщо маса надто суха долити відвар і розмішати).	12	С	30–45 с

* Дріжджеве тісто

Увага: Тісто отримане за вищевказаною рецептурою дуже рідке, несформоване у кулю, не відходить від руки та стінок посуду. Тісто своєю консистенцією не нагадує типового дріжджевого тіста, не піддається формуванню, розкачуванню. Готуючи дріжджеве тісто за вищевказаною рецептурою, після розмішування компонентів (змішування тіста) потрібно переключити тісто відразу у приготувану форму. Після випічки отримується смачна, пухка, солодка дріжджева велика за розміром булка.

** Робота: Р – pulse С – безперервна

Таблиця 2. ЗМІШУВАЛЬНА КВАРТА

Продукт	Макс. кількість	Підготовлення	Хід	Робота *	Робочий час
Фруктовий коктейль	1 літр = 0,50–0,75 л молока + фрукти	– Роздробити фрукти. – Додати молоку, змішати міксером.	10–12 12	Р С	5–10 разів 30 с
Тісто для налисників	1 літр = 1 склянка молока + 1 склянка води + 2 яйця + мука	Усі продукти помістити одночасно у ємність і розмішати міксером.	Збільшувати від 8–12	С	до 30 с
Суп з овочів	– 1 літр = 30 декаграмів зварених овочів, – 10 декаграмів худого м'яса, – 2 склянки відвару	– Зварити м'ясо й овочі, охолодити, змішати міксером. – Додати відвар.	10–12 12	Р С	5–10 разів 30–40 с

* Робота: Р – pulse С – безперервна

Таблиця 3. ЗМІШУВАЧ ТІСТА

Продукт	Макс. кількість	Підготовлення	Хід	Робота *	Робочий час
ГАКОВИЙ ЗМІШУВАЧ					
Тісто дріжджеве	– 1500 г муки	– Помістити в ємність муку, яйця, цукор. – Через воронку у кришці вливати молоко з розплавленим жиром і дріжджами. – Виробляти тісто.	1 5–6	С С	30 с 5 хвилин
Пісочне тісто	– 750 г муки	– Усі продукти помістити у ємність.	5–6	С	2 хвилин
Тісто для макаронів	– 1000 г муки	– Усі продукти помістити у ємність.	5–6	С	5 хвилин
Тісто для вареників	– 1000 г муки	– Усі продукти помістити у ємність.	5–6	С	5 хвилин
ДРОТОВА ЗБИВАЛКА					
Тісто бісквітне	– з 8 яєць	– Збити білки. – Додати цукор-пудру. – Додавати по 2 жовтки. – Додавати муку.	4–6 4–6 4–6 1	С С С С	2 хвилин 2 хвилин 2 хвилин 30 с
Тісто розтерте	– з 500 г	– Маргарин з кімнатною температурою порізати у кубик бл. 2 см і розтерти з цукром. – Додавати поступово яйця. – Додавати муку.	4–6 4–6 1	С С С	4 хвилин 1–4 хвилини 30 с
Сирник	– 1 кг сира	– Масло з кімнатною температурою порізати у кубик бл. 2 см і розтерти з цукром - пудрою і жовтками. – Додавати по ложці сир змелений у м'ясорубці. – Розтерти до кінця сирну масу. – Перенести сирну масу в інший, посуд. – Вимити ємність змішувача і дровову збивалку – Збити піну з білків. – Додати піну до сирної маси і делікатно розмішати ложкою.	4–6 4–6 4–6 4–6	С С С С	4 хвилин 4 хвилин 1 хвилин 2 хвилин
Піна з білків	– білки з 10 яєць	Білки довести до кімнатної температури, помістити у ємність і збивати.	4–6	С	до 2 хвилин
Взбиті вершки	– 700 мл сметани (32–34% жиру)	Сметану охолодити до темп. 8–10°С, помістити у ємність і збивати.	1–2	С	до 2 хвилин

Продукт	Макс. кількість	Підготовка	Хід	Робота *	Робочий час
ЗМІШУВАЛЬНА КВАРТА					
Фруктовий коктейль	– 1 літр = 0,5–0,75 л молока + фрукти	– Роздробити фрукти. – Додати молоко, змішати міксером.	10–12 12	A C	5–10 разів 30 с
Тісто для налисників	– літр = 1 склянки молока + 1 склянка води + 2 яйця + мука	Усі продукти помістити одночасно у ємність і розмішати міксером.	Збільшувати від 8–12	C	до 30 с
Суп з овочів	– 1 літр = 30 декаграмів зварених овочів, – 10 декаграмів худого м'яса, – 2 склянки відвару	– Зварити м'ясо й овочі, охолодити, змішати міксером. – Додати відвар.	10–12 12	A C	5–10 разів 30–40 с
Майонез	– 1 літр = 450 мл масла + жовтки + лимонний сік:	– Жовтки збивати з лимонним соком. – Додавати масло (вливати у кварту у кришці). – Додати сіль, цукор, можна додати сметану і гірчицю.	10 10 12	C C A	1 хв. до вичерпання масла + 30 с 5 разів
Татарський соус	– 1 літр = майонез + мариновані гриби + корнішони	Приготувати майонез як вище, додати порізані інші компоненти і за бажанням яйце.	12	A	5 разів

* Робота: P – pulse C – безперервна A – AUTOPULSE

Nurodymai dėl darbo saugos ir tinkamo prietaiso vartojimo

- Besąlygiškai laikykis virtuvės kombaino instrukcijoje aprašytų saugos principų.
- Virtuvės kombainą jung tik prie 230 V kintamosios elektros srovės tinklo.
- Atjungiant kištuką nuo elektros tinklo rozetės netrauk už laido.
- Nepaleisk prietaiso, jeigu maitinimo laidas, korpusas arba laikiklis yra matomai sužaloti. Tokiu atveju atiduok prietaisą į serviso punktą.

Neatjungiamojo maitinimo laido pažeidimo atveju, pavojui išvengti, jis turi būti pakeistas nauju pas gamintoją arba specializuotoje taisykloje, arba gali tai padaryti kvalifikuotas asmuo.

Prietaisą taisyti gali vien tik atitinkamai apmokytas personalas. Netinkamai atliktas taisyimas gali sukelti rimtą pavojų vartotojui. Trūkumų atsiradimo atveju kreipkis į specializuotą serviso punktą.

- Prieš pradėdam prietaisą vartoti patikrink, ar dubenėlyje atsitiktinai nėra kokio nors kieto daikto (pvz. šaukšto).
- Prieš keičiant priedus arba prieš prisitartinant prie veikiančių vartojimo metu prietaiso elementų, išjung prietaisą.

Prieš plaunant priedus visada ištrauk maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.

- Būk ypatingai atsargus manipuluojant su priedais kuriuose yra pjovimo įrankiai (t.y. smulkintuvo peilis, pjovimo diskai, miksavimo indas).
- Produkto stūmimui naudok tik stumtuva.
- Dubeniui ištuštinti vartok kombaino komplekte esančią lopetėlę.
- Neperkrauk prietaiso pernelyg dideliu produkto kiekiu, nei per stipriai jį spaudžiant.
- Nestabdyk kombaino dubens dangčio atidarymu arba dubens apsukimu (avarinis stabdymas). Tai sukelia greitą pavaro susidėvėjimą.
- Nestatyk prietaiso į viršijančios 60°C temperatūros poveikį.
- Nepaleisk miksavimo indo „tuščiai“ – be produkto.
- Šis prietaisas nėra skirtas vartoti asmenims (tame tarpe vaikams) su ribotais fiziniais, jutimo arba psichiniais gebėjimais, asmenims neturintiems patirties arba nesusipažinusiems su prietaisu, nebent darytų tai atsakingų už jų saugumą asmenų priežiūroje arba sutinkamai su šių asmenų jiems išaiškinta prietaiso vartojimo instrukcija.
- Reikia atkreipti dėmesį į vaikus, kad šiuo prietaisu nežaistų.
- Užbaigus darbą išjung kombainą jungikliu ir ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- Smulkintuvo peilis yra labai aštrus – laikyk jį visada apsauginiame gaubte.
- Neįmerk kombaino pavaro į vandenį bei neplauk jos po tekančiu vandeniu.

- Korpusui plauti nevartok agresyvių detergentų tokių kaip emulsijos, pieneliai, pastos ir pan. Jie gali tarp kitko pašalinti ant prietaiso esančius grafinius informacinius simbolius, tokius kaip: skalių padalos, paženkliniai, įspėjamieji ženklai ir pan.
- Neplauk peilio ir pjovimo diskų betarpiškai ranka.
- Metalinių dalių o ypač aštraus peilio ir pjovimo diskų plovimui vartok minkštą šepetėlį.
- Metalinių elementų neplauk indaplovėse. Vartojamas šiuose įrengimuose agresyvios valymo priemonės sukelia aukščiau minėtų elementų tamsėjimą. Plauk juos rankomis, naudojant tradicinius indų plovimo skysčius.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra pateikti prietaiso nominalių duomenų skydelyje.

Prietaiso triukšmingumo lygis:

- su smulkintuvu $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- su miksavimo indu $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- su šešios minkymo antgaliu $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Prietaiso įžeminimas nėra reikalaujamas .

Virtuvės kombainas ZELMER atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Prietaisas atitinka žemiau pateiktų direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos įrangos (LVD) – 2006/95/EC
- Elektromagnetinio suderinamumo (EMC) – 2004/108/EC.

Gaminys nominalių duomenų skydelyje yra paženklintas CE ženklu.

Prietaiso aprašymas

Virtuvės kombainas 880.0LCD, tai daugiavertis prietaisas skirtas vartoti namų ūkyje. Prietaiso dalys turinčios kontaktą su perdirbamais produktais yra pagamintos iš leistinų su maistu kontaktuotis medžiagų.

Prietaisas turi:

- apsaugą nuo atsitiktinio pavaro paleidimo, kol prietaisas nėra pilnai paruoštas darbui,
- apsaugą neleidžiančią atidaryti dangtį arba nuimti dubenį prietaisui dirbant,
- greičio keitimo funkciją aukštyn ir žemyn,
- apsisukimų greičio stabilizaciją kiekvienoje greičio pakopos nustatymo padėtyje.

DĖMESIO: Po prietaiso sustabdymo mygtuku ①, numatytąją greičio pakopą yra 1 pakopa.

Darbo režimą PULSE nustatyk prieš paleidžiant pavara.

Funkcija AUTO PULSE paleidžia pavara automatiškai.

Valdymas pavaro pagalba (A pav.)




- ① **PULSE** – momentinis pavaro paleidimas mygtuku ① nuspaudimo laikui.
- ② **AUTO PULSE** – automatiškas periodiškai pavaro įjungimas ir išjungimas pagal iš anksto gamintojo užprogramuotą grafiką, su aktualiai nustatytu greičiu.

- 3 Greičio pakopų keitimo mygtukai ▲▼.
- 4 **TIMER** – pavaros darbo laiko nustatymas (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5 **ON/OFF** – pavaros įjungimas/išjungimas.
- 6 **TURBO** – momentinis pavaros apsisukimų greičio padidinimas maždaug 20% virš aukščiausios galimos greičių pakopos nustatymo – mygtuko nuspaudimo laikui. Maksimalus laikas – 25 sek.

LCD vaizduoklis (A pav.)

- 7 Prietaiso būklė (mirkčioja – neparuoštas darbu, šviečia – paruoštas dirbti).
- 8 Pavaros veikimas
- 9 Darbo režimas TURBO
- 10 Timer
- 11 Darbo režimas AUTO PULSE
- 12 Darbo režimas PULSE
- 13 Aktuali greičio pakopa (1-12)

Funkcija TIMER (B pav.)

- 1 Prietaiso darbo metu nuspausk mygtuką .
- 2 Vaizduoklyje pasirodys mirkčiojantis simbolis .
- 3 Mygtukais ▲▼ nustatyk norimą laiką (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4 Pakartotinai nuspausk mygtuką . Praėjus nustatytam laikui pavara išsijungs.

Virtuvės kombaino priedai (A pav.)

Smulkintuvas

- 14 Stumtuvas (dozatorius)
- 15 Smulkintuvo dangtis
- 16 Smulkintuvo dubenėlis
- 17 Diskas stambioms ir smulkioms drožlėms
- 18 Diskas storiems ir ploniems griežiniams
- 19 Trynimo diskas.
- 20 Diskas bulvių fri pjaustymui
- 21 Apsauginis peilio gaubtas
- 22 Smulkintuvo peilis
- 23 Diskų griebtuvas
- 24 Lopetėlė

Mikseris

- 25 Dozavimo puodelis
- 26 Indo dangtis
- 27 Tarpiklis
- 28 Mikserio indas

Tešlos maišytuvas

- 29 Stumtuvas (dozatorius)
- 30 Maišytuvo dangtis

- 31 Maišytuvo dubuo
- 32 Tarpiklis
- 33 Plaktuvo galvutė
- 34 Vielinis plakiklis
- 35 Minkymo kablys

Priedų paskirtis

Smulkintuvo peilis – skirtas mėsai apdoroti, tešlai minkyti ir kitoms funkcijoms

Diskas griežiniams – skirtas vaisiams ir daržovėms pjaustyti į plonas ir storas riekeles. Diskai griežiniams ir drožlėms yra apvalios formos, turi dvipusius ašmenis (viena pusė plonam pjovimui, antra pusė storam pjovimui).

Diskas drožlėms – skirtas vaisių ir daržovių smulkinimui į plonas ir storas drožles.

Diskas bulvių fri pjaustymui – skirtas pjauti bulves į pailgo pavidalo atkarpas.

Trynimo diskas – skirtas trinti daržoves ir vaisius į pastos pavidalo masę.

Diskų griebtuvas – skirtas keičiamųjų diskų tvirtinimui.

Smulkintuvo stumtuvas (dozatorius) – skirtas smulkinamo pjovimo diskų pagalba produkto stūmimui, birių arba skystų produktų dozavimui bei dangtyje esančio piltuvo uždarymui. Maža skylutė stumtuvo dugne leidžia tolygiai dozuoti skysčius (pvz. aliejų majonezo gaminimo metu).

Mikseris – skirtas ruošti skystos ir pusiau skystos konsistencijos patiekalus: sriubas, kremus, padažus, kokteilius ir pan.

Minkymo kablys – skirtas sunkioms tešloms minkyti.

Vielinis plakiklis – skirtas kremams gaminti ir grietinei bei kiaušinių baltymams plakti.

Virtuvės kombaino paruošimas darbu

- Prieš pirmą pavartojimą nuplauk dalis turinčias kontaktą su apdirbamu produktu.
- Pavarą pastatyk elektros tinklo rozetės artumoje ant kieto, švaraus ir sauso pagrindo.
- Išvyniok atitinkamą prijungiamojo laido ilgį. Jo perteklių gali įstumti per užpakalinėje sienoje esančią angą į pavaros korpuso vidų.

Darbas su smulkintuvu (C pav.)

- 1 Uždėk smulkintuvo dubenėlį ant pavaros užkabinimų.
- 2 Užblokuok dubenėlį.

Darbas su smulkintuvo peiliu (D pav.)

- 1 Pastatyk smulkintuvo peilį su apsauginiu gaubtu ant kieto pagrindo (pastatyk ant gaubto).
- 2 Paspausk peilį ir traukiant į viršų nuimk gaubtą.
- 3 Sujung peilį su pavaros velenu dubenėlyje.
- 4 Įdėk į dubenėlį apdirbimui skirtus produktus.
- 5 Uždėk dangtį ant dubenėlio užkabinimų.
- 6 Užblokuok dangtį.

- ⑦ Įdėk stumtuvą į dangtyje esantį piltuvą.
- ⑧ Įkišk prijungiamojo laido kištuką į elektros tinklo rozetę.
- ⑨ Paleisk pavarą mygtuku ①.
- ⑩ Mygtukais ▲▼ nustatyk norimą greičio pakopą (numatyta yra nustatyta 1 greičio pakopa).

Darbas su pjovimo disku (E pav.)

- ① Uždėk pasirinktą pjovimo diską ant disko griebtuvo užkabinių taip, kad darbu numatyti ašmenys būtų viršuje.
- ② Užblokuok diską griebtuve.
- ③ Sujung įrankį su pavaros velenu dubenėlyje.
- ④ Uždėk dangtį ant dubenėlio užkabinių.
- ⑤ Užblokuok dangtį.
- ⑥ Sujung prijungiamojo laido kištuką su elektros tinklo rozete.
- ⑦ Paleisk pavarą mygtuku ①.
- ⑧ Mygtukais ▲▼ nustatyk norimą greičio pakopą (numatyta yra nustatyta 1 greičio pakopa).

Dangtyje esantis piltuvus yra skirtas kietų ir skystų komponentų įvedimui. Piltuvus yra padalytas į dvi skirtingo dydžio dalis, plati dalis didesniems produktams, siaura – mažesniems. Apdirbami produktai turi būti įvedami į piltuvą laipsniškai, pamažu juos stumiant ir spaudžiant pastovia jėga stumtuvo pagalba.

Darbas su mikseriu (F pav.)

- ① Uždėk mikserio indą ant pavaros užkabinių.
- ② Užblokuok indą ant užkabinių.
- ③ Įdėk į indą apdirbimui skirtus produktus.
- ④ Patikrink ar griovelyje prie dangčio krašto tarpiklis yra teisingai uždėtas. Stačiakampis tarpiklio iškyšulys palengvina jo išėmimą iš dangčio.
- ⑤ Ant mikserio indo uždėk dangtį.
- ⑥ Užblokuok dangtį.
- ⑦ Įspausk dozavimo puodelį į angą dangtyje.
- ⑧ Sujung prijungiamojo laido kištuką su elektros tinklo rozete.
- ⑨ Mygtukais ▲▼ nustatyk norimą greičio pakopą (numatyta yra nustatyta 6 greičio pakopa).
- ⑩ Paleisk pavarą mygtuku ①.

DĖMESIO: TURBO darbo režimą galima paleisti tik pavarai dirbant.

Darbas su tešlos maišytuvu (G pav.)

- ① Uždėk maišytuvo dubenį ant pavaros užkabinių.
- ② Užblokuok dubenį ant užkabinių.
- ③ Uždėk tarpiklį ant centrinio dubens piltuvo galūnės ir apskują sutinkamai su laikrodžio rodyklę sukimosi kryptim.
- ④ Pasirinktą įrankį (maišiklį arba vielinį plakiklį) sumontuok ant pavaros veleno. Jeigu nori panaudoti vielinį plakiklį, pirmiausia pritvirtink jį (užfiksuok) ant plaktuvo galvutės veleno.

- ⑤ Įdėk į dubenį apdirbimui skirtus produktus.
- ⑥ Uždėk dangtį ant dubens užkabinių.
- ⑦ Užblokuok dubens dangtį ant užkabinių.
- ⑧ Sujung prijungiamojo laido kištuką su elektros tinklo rozete.
- ⑨ Paleisk pavarą mygtuku ①.
- ⑩ Mygtukais ▲▼ nustatyk norimą greičio pakopą (numatyta yra nustatyta 1 greičio pakopa).

DĖMESIO: Tešlos maišytuvo atveju nevertok greičio pakopų viršijančių 6 ir funkcijos TURBO. Tai gali sukelti prietaiso sužalojimą.

Užbaigus darbą su virtuvės kombainu (H pav.)

- ① Mygtuku ① išjung pavarą.
- ② Ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- ③ Atblokuok dangtį (tik besisukančiam įrankiui visiškai sustojus).
- ④ Atidaryk dangtį.
- ⑤ Atblokuok dubenį.
- ⑥ Nuimk dubenį nuo pavaros.
- ⑦ Ištrauk panaudotą įrankį.
- ⑧ Ištuštink dubenį.

Virtuvės kombaino valymas ir konservacija

- Po kiekvieno virtuvės kombaino panaudojimo kruopščiai nuplauk prietaiso elementus, kurie turėjo sąlytį su apdirbamu produktu.
- Šilto vandens miškasavimas su indams plauti skysčio priedu palengvina mikserio indo plovimą.
- Virtuvės kombaino pavaros korpusą nušluostyk drėgnu skudurėliu suvilgytu indams plauti skysčio priedu. Neįmerk jo vandenyje ir neplauk indaplovėje.
- Užteršimus spragose arba kampuose pašalink šepetėliu naudojamu buteliams plauti arba dantų šepetėliu.
- Maišytuvo peilį laikyk visada apsauginiame gaubte.
- Ilgalaikio vartojimo pasekmėje plasmasiųjų elementų spalva gali kiek pasikeisti. Tai neturi būti laikoma defektu. Morukų sulčių sukeltos oranžinės spalvos suteršimai gali būti lengvai pašalinti valgomuoju aliejum sudrėkintu skudurėliu.
- Visus išplautus kombaino elementus tiksliai išdžiovink.

Atkreipk ypatingą dėmesį į permatomas plastmasines dalis! Jos yra jautrios smūgiams ir gali būti lengvai pažeistos.

Nurodymai dėl eksploatacijos

- Virtuvės kombainas produktus smulkina dideliu greičiu. Įjung jį tik trumpam. Smulkintuvo peiliu nepjauk pemelyje didelių produkto gabalų. Prieš dedant produktus į mikserio indą padalyk juos į maždaug 3 cm dydžio gabaliukus.

- Sūrio, sviesto, margarino nesmulkink pernelyg ilgai, nes tie produktai gali įšilti ir ištirpti.
- Produktams prilipus prie peilio arba prie vidinių mikserio indo sienelių, išjung prietaisą, nuimk dangtį ir nubrauk produktus nuo peilio ir nuo indo sienelių (geriausiai pasinaudok lopetėle).
- Kietų produktų smulkinimas, tokių kaip: kavos grūdai, muškatas, ledo kubeliai ir pan. gali turėti neigiamą poveikį peilio ašmenų būklei (pvz. gali sukelti jų atbukimą).

Diskai griežinėliams

- Vienarūšiams ir apvaliems griežinėliams gaminti, stambesnes daržoves dėk į didesnę piltuvą, smulkesnes, pavieniui – į mažesnę arba po kelis vienetus į didesnę.
- Reguliarūs griežinėliai be nuopjovų gausi, kai piltuvo pildymo metu prietaisas yra išjungtas. Tuo tikslu galima pasinaudoti PULSE funkcija.
- Minkštas ir sultingas daržoves pjaustyk taikant mažesnę greitį, o kietas – didesnę.

Viškam dubenėlio užpildymui galima vienu kartu supjaustyti 0,8–1 kg vaisių arba daržovių.

Diskai drožlėms

- Piltuvą galima pripildyti produktais prietaiso veikimo metu.
- Smulkinant produktus galima vartoti visas greičio pakopas, tačiau minkštų vaisių ir daržovių atveju taikyk žemesnes, o kietesnių – aukštesnes greičio pakopas.

Viškam dubenėlio užpildymui galima vienu kartu supjaustyti 0,8–1 kg vaisių arba daržovių.

Trynimo diskas

- Piltuvą galima pripildyti produktais prietaiso veikimo metu.
- Pertrinus maždaug 0,5 kg produktų sustabdyk prietaisą ir nugriebk susikaupusią ant dangties sutrintą masę.

Diskas bulvių fri pjaustymui

- Piltuvą pripildyk produktais prietaisui esant išjungtoje būklėje.
- Paleisk jį taikant PULSE funkciją.

Iki pilno dubens užpildymo galima vienu kartu supjaustyti 1 kg bulvių.

Prietaiso panaudojimo pavyzdžiai (1 lent., 2 lent., 3 lent.)

Lentelėse yra pateikti prietaiso panaudojimo pavyzdžiai bei maksimalūs pagrindinių komponentų kiekiai, nurodytas orientacinis darbo laikas ir greičio pakopos. Netraktuok šių informacijų kaip kulinarijos knygos nurodymų. Veik sutinkamai su individualiais pomėgiais ir kulinarijos principais aprašytais profesinėje literatūroje ir žinynuose. Faktiškas darbo laikas priklauso nuo produktų kokybės ir jų kiekio bei nuo reikalaujamo sumaišymo arba susmulkinimo laipsnio.

Ekologija – Rūpinkimės aplinka

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkosaugos.

Tai nėra nei sunku nei pernelyg brangu. Tuo tikslu: kartoninę pakuotę perduok į makulatūros surinkimo punktą, polietileno (PE) maišelius įmesk į plastmasių kaupimo konteinerį.

Susidėvėjusį prietaisą perduok į atitinkamą atliekų surinkimo punktą, kadangi esantys prietaise pavojingi komponentai gali sukelti pavojų aplinkai.



Neišmesk kartu su komunalinėmis atliekomis!!!

Gamintojas neneša atsakomybės už galimus nuostolius sukeltus prietaisą vartojant ne pagal jo paskirtį arba netinkamai jį aptamaujant. Siekdamas prisitaikyti prie teises aktų, normų, direktyvų reikalavimų arba konstrukcinių, prekybinių, estetinių ir kitokiais sumetimais gamintojas palieka sau teisę kiekvienu momentu gaminį modifikuoti be ankstesnio apie tai išspėjimo.

1 lentelė. SMULKINTUVAS – SMULKINTUVO PEILIS

Produktas:	Maks. kiekis:	Paruošimas	Greičio pakopa	Darbas**	Darbo laikas
Virti kiaušiniai	10 vnt.	Kiaušinius įdėti į dubenėlį.	6–9	P	25–30 kartų
Morkos	1000 g	Supjaustyti į mažd. 3 cm gabaliukus.	12	C	iki 30 s
Petražolių lapeliai	4 puokštės	Nuplauti, nusausinti, pašalinti kotelius.	12	C	30 s
Šokoladas	400 g (4 plytelės po 100 g)	Šokolado plyteles sulaužyti į gabalus.	12	C	iki 45 s
Migdolai	1000 g	Prieš smulkinant galima nuimti odelę.	12	C	iki 60 s
Sumiksiuoti gėrimai	1 litras (3/4 litro skysčio + vaisiai)	– sumiksiuoti vaisius. – pripilti skysčio (pieno, kefyro ir pan.).	10–12 12	P C	iki 30 kartų 60 s
Totorių padažas	– 600 ml majonezo, – 170 g pievagrybių, – 170 g kornišonų, – 2 virti kiaušiniai.	Visus produktus sudėti į dubenėlį.	12	P	7 kartus P mažd. 20 s
Majonezas	– 1,5 litro = (1 litras aliejaus + 4 kiaušiniai + citrinos sultys)	– Kiaušinius ir aliejų plakti kambario temperatūroje su citrinos sultimis. – Aliejų dozuoti (pilti į mažesnę stumtuvo (dozatoriaus) kamerą su skylute dugne). – Galutinis maišymas.	10–12	C	30 s Iki aliejaus sunaudojimo + 30 s

Produktas:	Maks. kiekis:	Paruošimas	Greičio pakopa	Darbas**	Darbo laikas
Tešla lietiniams	– 1,5 stiklinės pieno, – 1,5 stiklinės vandens, – 3 stiklinės miltų, – 3 kiaušiniai.	Visus produktus įdėti į dubenėlį. Sumaišyti. Maišymo metu (jeigu reikia) nugriebti miltus nuo dubenėlio sienelių lopetėle.	8–12	C	30–45 s
Plokštainis su sūriu	1 kg sūrio	– Sutrinti sviestą (margariną) su cukrum ir tryniais. – Per piltuvą laipsniškai pridėti sūrį supjaustytą į mažus gabalus. – Sutrinti sūrio masę. – Tešlos maišytuvu suplakti baltymus į putas. – Atskirame inde sujungti sūrio masę su putomis ir kitais komponentais. Švelniai sumaišyti šaukštu.	10 10 6 4–6	C C C C	mažd. 1 min. mažd. 2 min. mažd. 1 min. 2 min.
Tešla pyragams	– 500 g miltų, – 1-2 kiaušiniai, – 200 ml vandens, – 2 šaukštai aliejaus.	Visus komponentus sudėti į smulkintuvo dubenėlį ir maišyti.	6	C	60 s
Tešla minkyta	– 3 stiklinės miltų (mažd. 450 g), – 3 nepilnos stiklinės cukraus pudros (mažd. 400 g), – 400 g sviesto, – 9 kiaušiniai, – 1 šaukštelis kepimo miltelių.	– Sviestą sutrinti (kambario temperatūroje) su cukrum ir tryniais. – Tešlos minkymo dubenyje suplakti baltymus į putas. – Įberti miltus, kepimo miltelius ir sumaišyti. – Tešlą perpilti į dvi keksų kepimo formas. – Kepti per 45 min. mažd. 180°C temp.	6 6 2	C C C	7 min. 1 min. mažd. 2 min.
Mielinė tešla*	– 500 g miltų, – 150 g cukraus, – 125 g sviesto, – 250 ml pieno, – 30 g mielių, – 3 kiaušiniai.	Mieles sumaišyti su šiltu pienu, 1 šaukštu cukraus ir 1 šaukštu miltų; palaukti kol išaugs; pridėti miltus, kiaušinius, suldytus riebalus ir minkyti; palaukti mažd. 30 min. kol tešla išaugs. Kepti per 40 min. mažd. 160°C temp.	9	C	2 min.
Mėsos faršas	– 500 g jautienos išvirtos daržovių sultinyje, – 2 virti kiaušiniai, – 1 supjaustytas kubeliais ir apkeptas svogūnas, druska, pipirai.	– Išvirti mėsa, supjaustyti (į mažd. 3 cm) kubelius. – Kiaušinius padalinti į ketvirtis. – Visus komponentus įdėti į smulkintuvo dubenėlį ir maišyti (jeigu masė yra per sausa – įpilti sultinio ir sumaišyti).	12	C	30–45 s

* Mielinė tešla

Dėmesio: Tešla pagaminta pagal šią receptūrą yra pernelyg skysta, nesiformuoja į kamuolį, neatlima nuo rankų nei nuo dubenėlio sienelių. Tešla neprimena tipiškos mielinės tešlos, nesiduoda formuojama nei kočiojama. Ruošiant mielinį plokštainį pagal aukščiau pateiktą receptūrą, sumaišius komponentus (išminkius tešlą) reikia pernešti ją tuojau pat į paruoštą formą. Iškepus gaunamas skanus, purus, gerai išaugęs, saldus mielinis pyragas.

** Darbas: P – pulsuojantis C – nenutrūkstamas

2 lentelė. MIKSERIS

Produktas:	Maks. kiekis:	Paruošimas	Greičio pakopa	Darbas*	Darbo laikas
Vaisių kokteilis	1 litras = 0,50–0,75 l pieno + vaisiai	– Vaisius susmulkinti. – Įpilti pieną, sumiksuoti.	10–12 12	P C	5–10 kartų 30 s
Tešla lietiniams	1 litras = 1 stiklinė pieno + 1 stiklinė vandens, + 2 kiaušiniai + miltai	Visus produktus vienu metu įdėti į indą ir sumiksuoti.	Didinti nuo 8–12	C	iki 30 s
Daržovių sriuba	– 1 litras = 30 dag virtų daržovių, – 10 dag liesos mėsos, – 2 stiklinės sultinio,	– Išvirti mėsa ir daržovės, ataušinti, sumiksuoti. – Įpilti sultinio.	10–12 12	P C	5–10 kartų 30–40 s

* Darbas: P – pulsuojantis C – nenutrūkstamas

3 lentelė. TEŠLOS MAIŠYTUVAS

Produktas:	Maks. kiekis:	Paruošimas	Greičio pakopa	Darbas*	Darbo laikas
MINKYMO KABLYS					
Mielinė tešla	– 1500 g miltų	– Įdėti į dubenį miltus, kiaušinius, cukrų. – Per dangtyje esantį piltuvą įpilti pieną su sulydytais riebalais ir mielėmis. – Minkyti.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Trapi tešla	– 750 g miltų	– Visus produktus sudėti į dubenį	5–6	C	2 min.
Makaronų tešla	– 1000 g miltų	– Visus produktus sudėti į dubenį	5–6	C	5 min.
Tešla pyragams	– 1000 g miltų	– Visus produktus sudėti į dubenį.	5–6	C	5 min.
VIELINIS PLAKIKLIS					
Tešla biskvitams	– iš 8 kiaušinių	– Suplakti baltymus. – Pridėti cukraus podros. – Pridėti po 2 trynius. – Laipsniškai įberti miltus.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Tešla minkyta	– 500 g	– Kambario temp. margariną supjaustyti į mažd. 2 cm kubelius ir sutrinti su cukrum. – Laipsniškai pridėti kiaušinius. – Laipsniškai įberti miltus.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Plokštainis su sūriu	– 1 kg sūrio	– Kambario temp. margariną supjaustyti į mažd. 2 cm kubelius ir sutrinti su cukraus pudra Ir tryniais. – Šaukštais pridėti mėsmalėje sumaltą sūrį. – Užbaigti sūrio masės trynimą. – Sūrio masę pernešti į kitą Indą. – Išplauti dubenį ir vielinį plakiklį. – Suplakti baltymus į putas. – Pridėti putas į sūrio masę ir švelniai sumaišyti maišant šaukštu.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.
Baltymų putas	– baltymai iš 10 kiaušinių	Baltymams pasiekus kambario temperatūrą įpilti juos į dubenį ir suplakti į putas.	4–6	C	Iki 2 min.
Suplakta grietinė	– 700 ml grietinė (32–34% riebumo)	Grietinę ataušinti iki 8–10°C temp., įdėti į dubenį ir plakti.	1–2	C	Iki 2 min.
MIKSERIS					
Vaisių kokteilis	– 1 litras = 0,50–0,75 l pieno + vaisiai	– Vaisius susmulkinti. – Įpilti pieną, sumiksuoti.	10–12 12	A C	5–10 kartų 30 s
Tešla lietiniams	– 1 litras = 1 stiklinė pieno + 1 stiklinė vandens + 2 kiaušiniai + miltai	Visus produktus vienu metu įdėti į indą ir sumiksuoti.	Didinti nuo 8–12	C	iki 30 s
Daržovių sriuba	– 1 litras = 30 dag virtų daržovių, – 10 dag liesos mėsos, – 2 stiklinės sultinio,	– Išvirti mėsą ir daržoves, ataušinti, sumiksuoti. – Įpilti sultinio.	10–12 12	A C	5–10 kartų 30–40 s
Majonezas	– 1 litras = 450 ml aliejaus + 3 tryniai + citrinos sultys	– Trynius suplakti su citrinos sultimis. – Laipsniškai įmaišyti aliejų (įpilti į puodelį dangtyje). – Pridėti druskos, cukraus, galimai grietinės Ir garstyčių.	10 10 12	C C A	1 min. iki aliejaus supylimo + 30 s 5 kartus
Totorių padažas	– 1 litras = majonezas + marinuoti grybai + kornišonai	Pagaminti majonezą kaip aukščiau nurodyta, pridėti likusius supjaustytus komponentus ir galimai – kiaušinį.	12	A	5 kartus

* Darbas: P – pulsuojantis C – nenutrūkstamas A – AUTOPULSE

Rekomendācijas par drošību un ierīces pareizu lietošanu

- Obligāti ievērojiet drošības principus, aprakstītus virtuves kombaina lietošanas instrukcijā.
- Virtuves kombainu var pieslēgt tikai pie maiņstrāvas 230 V tīklu.
- Nedrīkst atslēgt ierīci no elektroapgādes vilkšot ar vadu.
- Nedrīkst iedarbināt ierīci, kad elektrības vads ir bojāts vai kad ierīces korpuss ir redzami bojāts. Defektu ierāšanas gadījumos rekomendējam kontaktēties ar servisa punktu.

Gadījumā, kad neatslēdzamais vads tiks bojāts, to jāmaina speciālā servisā, lai izvairītos no bīstamības.

Ierīci var remontēt tikai apmācīts personāls. Nepareizi pārvadīts remonts var būt par nopietnu bīstamību lietotājam. Defektu ierāšanas gadījumos rekomendējam kontaktēties ar speciālu servisa punktu.

- Pirms darba uzsākšanas pārbaudiet, vai tvertnē nav cietā priekšmeta (piem. karote).
- Pirms ierīces apgādāšanas elementu mainīšanas vai tuvošanas pie kustamiem elementiem lietošanas laikā izslēgt ierīci.

Pirms mazgāšanas vienmēr atslēgt ierīci no elektrības tīkla.

- Esiet sevišķi uzmanīgi, manipulējot ar elementiem, apgādātiem ar asmeņiem (t.i. kombaina nazis, diski, miksera trauks).
- Produktu bikstīšanai lietot tikai bīdītāju.
- Tvertnes iztukšošanai lietot lāpstiņu no kombaina komplekta.
- Nedrīkst pārslogot ierīci ar produkta pārmērīgu daudzumu, vai ar pārāk stipru grūšanu (ar bīdītāju).
- Nedrīkst apturēt ierīci ar tvertnes vāka atvēršanu vai tvertnes rotēšanu (avārijas apturēšana). Tas var ierosināt dzinēja pārāk ātru izlietošanu.
- Nepakļaut mašīnu un piederumu temperatūrai virs 60°C.
- Nedrīkst iedarbināt miksera tvertni bez produkta.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai personām (sevišķi bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai gara spējām, kā arī personām bez zinātnes vai pieredzes, izņemot gadījumu, kad uzraudz ierīces lietošanu vai instruē par lietošanu atbildīgā par drošību persona.
- Uzraudzīt bērnus, lai pārliecināties, ka tie nevar spēlēt ar ierīci.
- Pēc darba pabeigšanas izslēgt ierīci ar izslēdzēju un atslēgt elektrības vadu no ligzdas.
- Kombaina nazis ir ļoti ass – to var glabāt tikai ar speciālu vāku.
- Nedrīkst gremdēt mašīnas dzinēju ūdenī, un to nedrīkst mazgāt ar plūstošs ūdens.
- Korpusa mazgāšanai nelietot agresīvu deterģentu emulsijas, piena, pastu utt. formā. Tie var likvidēt arī informā-

cijas grafisko simbolu, piem.: skalas, apzīmējumi, brīdinājumi utt.

- Nedrīkst mazgāt nazi un disku tieši ar roku.
- Metāla daļas, sevišķi asu nazi un disku, mazgāt ar maigu suku.
- Nedrīkst mazgāt metāla elementu trauku mazgāšanas mašīnās. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi tajās mašīnās var būt par to elementu aptumšošanās iemeslu. To var mazgāt tikai ar roku, ar tradicionāliem trauku mazgāšanas šķīdumiem.

Tehniskas informācijas

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta nominālas tabuļiņas.

Ierīces troksnis:

- ar kombainu $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- ar miksera tvertni $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- ar miklas maisītāju $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Ierīcei nav nepieciešama iezemēšana .

ZELMER ierīce ievēro spēkā esošo normu prasību.

Ierīce atbild direktīvu prasībām:

- Direktīva par zemsprieguma iekārtām (LVD) – 2006/95/EC.
- Direktīva par elektromagnētisko saderību (EMC) – 2004/108/EC.

Produkts ir apzīmēts ar CE zīmi uz nominālas tabuļiņas.

Ierīces apraksts

Virtuves kombains 880.0LCD ir daudzfunkcionālā ierīce, paredzēta mājāsaimniecības lietošanai. Elementi, kuri kontaktēs ar pārstrādātiem produktiem, ir ražoti no materiāliem, kuri var kontaktēties ar pārtikas produktiem.

Ierīce ir apgādāta:




- ar aizsardzību no gadījuma ierīces iedarbināšanas, kad nav gatava darbam,
- ar aizsardzību ierīces atvēršanas gadījumā vai tvertnes noņemšanas darba laikā,
- ātrumu pārlēgšanas funkciju,
- apgrozības ātruma stabilizāciju katrā ātrumā.

UZMANĪBU: Pēc ierīces apturēšanu ar pogu  par noklusējumu ātrumu ir 1. ātrums.

PULSE darba režīmu uzstādiat pirms ierīces iedarbināšanas.

AUTO PULSE funkcija automātiski iedarbina dzinēju.

Vadība ar dzinēju (Zīm. A)






- 1** PULSE – dzinēja iedarbināšana uz  pogas piespiešanas laiku.
- 2** AUTO PULSE – automātiskā, periodiskā ierīces ieslēgšana un izslēgšana ar ražotāja programmētu režīmu, ar aktuāli noteiktu ātrumu.
- 3** Ātrumu mainīšanas pogas  .

- 4 **TIMER** – dzinēja darba laika uzstādīšana (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5 **ON/OFF** – dzinēja ieslēgšana/izslēgšana.
- 6 **TURBO** – dzinēja ātruma laika paaugstināšana uz apm. 20%, nekā ar augstāku ātrumu, uz pogas piespiešanas laiku. Maksimālais laiks – 25 sek.

LCD displejs (Zīm. A)

- 7 Ierīces stāvoklis: (mirgošana – nav gatava, spīdēšana – gatava darbam).
- 8 Dzinēja darbība
- 9 **TURBO** darba režīms
- 10 Taimers
- 11 **AUTO PULSE** darba režīms
- 12 **PULSE** darba režīms
- 13 Aktuālais ātrums (1-12)

TIMER (taimers) funkcija (Zīm. B)

- 1 Ierīces darba laikā piespiest pogu .
- 2 Uz displeja rādīs mirgojošs simbols .
- 3 Ar pogām   uzstādīt attiecīgu laiku (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4 Vēlreiz piespiest pogu . Pēc attiecīga laika dzinējs ieslēgs.

Virtuves kombaina apgādāšana (Zīm. A)

Kombains

- 14 Bīdītājs-dozētājs
- 15 Kombaina vāks
- 16 Kombaina tvertne
- 17 Disks rupjām un smalkām skaidām
- 18 Disks rupjām un smalkām šķēlēm
- 19 Berzēšanas disks
- 20 Frī disks
- 21 Naža apvalks
- 22 Kombaina nazis
- 23 Disku turētājs
- 24 Lāpstīņa

Miksera trauks

- 25 Trauks-dozētājs
- 26 Trauka vāks
- 27 Bļvējums
- 28 Miksera trauka tvertne

Miklas maisītājs

- 29 Bīdītājs-dozētājs
- 30 Maisītāja vāks
- 31 Maisītāja tvertne

- 32 Bļvējums
- 33 Bļvēšanas galviņa
- 34 Drašu bļvētājs
- 35 Āķu samaisītājs

Apgādāšanas elementu pielietošana

Kombaina nazis – paredzēts gaļas apstrādāšanai, mīklas samīcīšanai un citām funkcijām.

Disks šķēlēm – paredzēts augļu un dārzeņu griešanai uz smalkām un rupjām šķēlēm. Diski šķēlēm un skaidām ir apaļi, asmeni ir divpusēji (viena puse smalkai apstrādāšanai, otra puse rupjai).

Disks skaidām – paredzēts augļu un dārzeņu griešanai uz smalkām un rupjām skaidām.

Frī disks – paredzēts kartupeļu griešanai uz frī.

Berzēšanas disks – paredzēts dārzeņu un augļu berzēšanai.

Disku turētājs – paredzēts disku turēšanai.

Kombaina bīdītājs-dozētājs – paredzēts apstrādāto produktu bikstīšanai, produktu dozēšanai un vāka ieejas cauruma slēgšanai. Mazs caurums bīdītājā atļauj vienmērīgi dozēt šķidrumus (piem. eļļu majonēzes sagatavošanas laikā).

Miksera trauks – paredzēts šķidro un pusšķidro produktu sagatavošanai: krēmu zupām, mērcēm, kokteiļiem utt.

Āķu samaisītājs – paredzēts smagām mīklām

Drašu bļvētājs – paredzēts krēmu sagatavošanai, krējumu un olu saputošanai.




Virtuves kombaina darba sagatavošana

- Pirms pirmās iedarbināšanas nomazgāt visus elementus, kuri kontaktēs ar pārstrādātiem produktiem.
- Dzinēju uzstādīt pie elektrības ligzdas, uz cietas, tīras un sausas virsmas.
- Noīīt attiecīgu vada garumu. Vada pārmēru novietot dzinēja korpusa iekšā caur caurumu aizmugurējā pusē.

Darbs ar kombainu (Zīm. C)

- 1 Uzstādīt kombaina tvertni uz dzinēja stiprināšanas āķiem.
- 2 Nobloķēt tvertni.

Darbs ar kombaina nazi (Zīm. D)

- 1 Uzstādīt nazi ar vāku uz cietas virsmas (uz vāka).
- 2 Piespiest nazi un ar kustību uz augšu noņemt vāku.
- 3 Novietot nazi tvertnē tā, lai būtu savienots ar dzinēja veltni.
- 4 Novietot tvertnē pārstrādātus produktus.
- 5 Uzlikt vāku uz tvertnes stiprināšanas āķiem.
- 6 Nobloķēt vāku.
- 7 Novietot bīdītāju vāka caurumā.
- 8 Pieslēgt vadu pie elektroapgādes ligzdas.
- 9 Iedarbināt ierīci ar pogu .
- 10 Ar pogām   uzstādīt attiecīgu ātrumu (noklusējami ir uzstādīts 1. ātrums).

Darbs ar griešanas disku (Zīm. E)

- 1 Uzstādīt izvēlēto griešanas disku uz turētāja āķiem tā, lai strādājoši asmeni būtu novietoti uz augšu.
- 2 Nobloķēt disku turētājā.
- 3 Novietot ierīci tvertnē tā, lai būtu savienota ar dzinēja veltņi.
- 4 Uzlikt vāku uz tvertnes stiprināšanas āķiem.
- 5 Nobloķēt vāku.
- 6 Pieslēgt vadu pie elektroapgādes ligzdas.
- 7 Iedarbināt ierīci ar pogu ①.
- 8 Ar pogām ▲▼ uzstādīt attiecīgu ātrumu (noklusējami ir uzstādīts 1. ātrums).

Vāka caurums ir paredzēts cietu un šķidru produktu pievienošanai. Caurums ir sadalīts uz divām daļām ar dažādiem izmēriem, plašs lielākiem produktiem, šaurs mazākiem. Apstrādātu produktu pievienot pakāpeniski, pārvietojot lēni caurumā ar pastāvīgu bidītāja piespiešanu.

Darbs ar miksera trauku (Zīm. F)

- 1 Uzstādīt miksera trauku tvertni uz dzinēja stiprināšanas āķiem.
- 2 Nobloķēt trauku uz āķiem.
- 3 Novietot tvertnē pārstrādātus produktus.
- 4 Pārbaudīt, vai rievā pie vāka malas ir pareizi novietot blīvējums. Blīvējuma taisnstūra mala ir paredzēta noņemšanai no vāka.
- 5 Uzlikt miksera trauka vāku.
- 6 Nobloķēt vāku.
- 7 Iespīst trauku-dozētāju vāka caurumā.
- 8 Pieslēgt vadu pie elektroapgādes ligzdas.
- 9 Ar pogām ▲▼ uzstādīt attiecīgu ātrumu (noklusējami ir uzstādīts 6. ātrums).
- 10 Iedarbināt dzinēju ar pogu ①.

UZMANĪBU: TURBO darba režīmu var iedarbināt tikai dzinēja darba laikā.

Darbs ar mīklas maisītāju (Zīm. G)

- 1 Uzstādīt samaisītāja tvertni uz dzinēja āķiem.
- 2 Nobloķēt tvertni uz āķiem.
- 3 Novietot blīvējumu uz centrālās tvertnes ieejas cauruma un rotēt pulksteņrādītāja kustības virzienā.
- 4 Izvēlēto ierīci (samaisītājs vai drāšu blīvētājs) samontēt uz piedziņas veltņa. Drāšu blīvētāja lietošanas gadījumā pirmkārt to jānovieto uz blīvētāja galviņas veltņa.
- 5 Novietot tvertnē pārstrādātus produktus.
- 6 Uzstādīt vāku uz tvertnes stipriņiem āķiem.
- 7 Nobloķēt tvertnes vāku uz āķiem.
- 8 Pieslēgt vadu pie elektroapgādes ligzdas.

- 9 Iedarbināt ierīci ar pogu ①.

- 10 Ar pogām ▲▼ uzstādīt attiecīgu ātrumu (noklusējami ir uzstādīts 1. ātrums).

UZMANĪBU: Mīklas samaisītāja gadījumā nedrīkst lietot ātrumu augstākus par 6. un TURBO funkciju. Tas var bojāt ierīci.

Pēc virtuves kombaina darba pabeigšanas (Zīm. H)

- 1 Ar pogu ① izslēgt dzinēju.
- 2 Atslēgt vadu no elektroapgādes ligzdas.
- 3 Atbloķēt vāku (pēc ierīces pilnīgas apturēšanas).
- 4 Atvērt vāku.
- 5 Atbloķēt tvertni.
- 6 Noņemt tvertni no dzinēja.
- 7 Noņemt lietoto ierīci.
- 8 Iztukšot tvertni.

Virtuves kombaina tīrīšana un konservācija

- Pēc kombaina katrās lietošanas tieši nomazgāt elementus, kuri kontaktēs ar pārstrādāto produktu.
- Silts ūdens samaisīšana ar trauku mazgāšanas līdzekļu atvieglo miksera trauka mazgāšanu.
- Dzinēja korpusu noslaucīt ar mitru lupatiņu ar trauku mazgāšanas līdzekļu. To nedrīkst gremdēt ūdenī un mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.
- Neīrūmu spraugās un stūros noņemt ar suku pudesli mazgāšanai vai zobu suku.
- Kombaina nazi glabāt vienmēr apvalkā.
- Pēc ilglaicīgas lietošanas plastmasas elementi var mainīt savu krāsu. Tas nav defekts. Oranža piesārņošana pēc burkānu sulas ietekmes var būt viegli notīrīta ar lupatiņu, mitrinātu ar pārtikas eļļu.
- Pēc mazgāšanas tieši nosusināt visus elementus.

Sevišķi ievērojiet caurspīdīgus plastmasas elementus. Tie ir ļoti jutīgi pret sīteniem un var būt viegli bojāti.

Ekspluatācijas norādījumi

- Virtuves kombains sasmalcina produktus ļoti ātri. Ieslēdziet to uz īsu laiku. Ar kombaina nazi nerekomendējam griezt lielus gabalus. Pirms novietošanas tvertnē rekomendējam sadalīt produktu uz mazākiem gabaliņiem līdz 3 cm.
- Sieru, sviestu, margarīnu nedrīkst sasmalcināt pārāk ilgi, jo tie produkti var sasildīties un izkust.
- Ja produkti pielīp pie nazim vai tvertnes iekšējām sienām, izslēdziet ierīci, noņemiet vāku un noņemiet produktus no naža un tvertnes sienām (vislabāk ar lāpstiņu).
- Cietu produktu sasmalcināšana, piem. kafijas graudi, muskatieksts, ledus kubiki utt. var negatīvi ietekmēt asmens stāvokli (padarīt neasu).

Diski šķelēm

- Lai saņemtu vienmērīgu un apaļu šķēli, rupjākus dārzenus novietojiet lielākā caurumā, un smalkākus – pa vienam mazākā vai pa vairākiem lielākā.
- Regulāras šķēles bez nogriezumiem var būt saņemtas, kad cauruma uzpildīšanas laikā ierīce ir izslēgta. Var lietot PULSE funkciju.
- Mīkstus un sulīgus dārzenus rekomendējam griezt ar mazāku ātrumu, un cietus – ar augstāku.

Lai pilnīgi uzpildīt tvertni, vienlaicīgi var pagriezt dārzeni vai augļu 0,8 – 1 kg.

Diski skaidām

- Caurumu var uzpildīt ar produktiem, kad ierīce strādā.
- Sasmalcināšot produktus, Jūs varat lietot visus ātrumus, un mikstiem produktiem rekomendējam lietot zemāku ātrumu, cietiem - augstāku.

Lai pilnīgi uzpildīt tvertni, vienlaicīgi var pagriezt dārzeni vai augļu 0,8 – 1 kg.

Disks berzēšanai

- Caurumu var uzpildīt ar produktiem, kad ierīce strādā.
- Pēc produktu 0,5 kg izberzēšanas pārtrauciet ierīces darbu un savāksiet biezeni no vāka.

Disks frī

- Produktus novietot, kad ierīce ir izslēgta.
- Ierīci iedarbināt ar PULSE funkciju.

Lai pilnīgi uzpildīt tvertni, vienlaicīgi var pagriezt kartupeļu 1 kg.

Ierīces lietošanas piemēri

(Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3)

Tabulās ir attēloti ierīces lietošanas piemēri un galveno sastāvdaļu maksimāls daudzums, darba laika aptuveni laiku un ātrumi. Tie norādījumi nav recepšu grāmata. Rīkojiet saskaņā ar individuālām tieksmēm un kulināriem principiem, aprakstītiem profesionālā literatūrā un rokasgrāmatās. Reāls darba laiks ir atkarīgs no lietoto produktu kvalitātes un daudzuma, kā arī no vajadzīga sajaukšanas vai sasmalcināšanas līmeņa.

Ekoloģija – Gādāšana par vidi

Katrs lietotājs var palīdzēt pasargāt vidi.

Tas nav grūti un dārgi. Lai to darītu: kartona iepakojumu nodod makulatūrai, polietilēna (PE) maisu izmest uz konteina plastmasas savākšanai.



Izlietotu daļu atdod attiecīgā glabāšanas punktā, jo ierīcē esošie bīstami elementi var būt par draudu videi.

Nedrīkst izmest ierīci ar komunāliem atkritumiem!!!

Ražotājs nav atbildīgs par kaut kādiem zaudējumiem, ierosinātiem pēc ierīces lietošanas nesaskaņā ar paredzēšanu vai pēc nepareizas apkalpošanas. Ražotājs atstāv sevi tiesību modificēt produktu jebkurā laikā, bez paziņošanas, lai to pielāgotu tiesības aktiem, normām, direktīvām vai pēc konstrukcijas, tirzniecības, estētiskas vai citiem iemesliem.

Tabula 1. KOMBAINS – KOMBAINA NAZIS

Produkts	Maks. daudzums	Sagatavošana	Ātrums	Darbs**	Darba laiks
Vārītas olas	10 gab.	Veselu olu novietot tvertnē.	6–9	P	25–30 reizes
Burkāni	1000 g	Nogrieziet uz apm. 3 cm gabaliem.	12	C	līdz 30 s
Lapu pētersīlis	4 pušķi	Nomazgāt, nosusināt, noraut stiebrus.	12	C	30 s
Šokolāde	400 g (4 batoni 100 g)	Šokolādes batonu nolauzt uz gabaliņiem.	12	C	līdz 45 s
Mandeles	1000 g	Pirms sasmalcināšanas var noņemt mizu.	12	C	līdz 60 s
Maisīti dzērieni	1 litrs (3/4 l šķidrums litra + augļi)	– Sajaukt augļus. – Pievienot šķidrumu (piens, kefīrs utt.).	10–12 12	P C	līdz 30 reizēm 60 s
Tatāru mērce	– 600 ml majonēzes, – 170 g šampinjoni, – 170 g kons. gurķi, – 2 vārītas olas.	Visu produktu novietot tvertnē.	12	P	7 reizes P apm. 20 s
Majonēze	– 1,5 litrs = (1 l eļļas + 4 olas + citronsula)	– Olas un eļļu ar istabas temperatūru sajaukt ar citronsula. – Pievienot eļļu (ieliet bīdītāja mazākā kamerā ar mazu caurumu). – Gala sajaukšana.	10–12	C	30 s līdz eļļas pabeigšanai + 30 s
Pankūku mīkla	– 1,5 piena glāze, – 1,5 ūdens glāze, – 3 miltu glāzes, – 3 olas.	Visu produktu novietot tvertnē. Samaisīt. Samaisīšanas laikā (ja nepieciešami) noņemt miltus no tvertnes sienām, lietojot lāpstīņu.	8–12	C	30–45 s

Produkts	Maks. daudzums	Sagatavošana	Ātrums	Darbs**	Darba laiks
Biezpiena mīkla	1 kg siera	<ul style="list-style-type: none"> – Saberzt sviestu (margarīnu) ar cukuru un olas dzelteniem. – Pakāpeniski caur caurumu pievienot sieru, nogrieztu uz maziem gabaliem. – Saberzt siera masu. – Ar mīklas samaisītāju saputo olbaltumu. – Atsevišķā tvertnē sajaukt siera masu ar putu un pārējām sastāvdaļām. Delikāti samaisīt ar karoti. 	10 10 6 4–6	C C C C	apm. 1 min. apm. 2 min. apm. 1 min. 2 min.
Pīrāgu mīkla	<ul style="list-style-type: none"> – 500 g miltu, – 1-2 olas, – 200 ml ūdens, – 2 eļļas 	Visu produktu novietot tvertnē un samaisīt.	6	C	60 s
Berzta mīkla	<ul style="list-style-type: none"> – 3 glāzes miltu (apm. 450 g), – 3 ne pilnas glāzes pūdercukura (apm. 400 g), – 400 g sviesta, – 9 olas, – 1 tējkarote cepamā pulvera 	<ul style="list-style-type: none"> – Saberzt sviestu (ar mājas temperatūru) ar cukuru un olas dzelteniem. – Mīklas samaisītāja bļodā saputo olbaltumu. – Iebērt miltus, cepamu pulveru, samaisīt. – Mīklu pārliet uz divām formām. – Cept 45 min. temperatūrā apm. 180°C. 	6 6 2	C C C	7 min 1 min apm. 2 min
Rauga mīkla*	<ul style="list-style-type: none"> – 500 g miltu, – 150 g cukura, – 125 g sviesta, – 250 ml piena – 30 g raugu, – 3 olas. 	Raugus samaisīt ar siltu pienu, 1 karoti cukura un 1 karoti miltu; pagaidīt līdz augšanai; pievienot miltu, olas, izkausētu tauku, mīcīt, pagaidīt apm. 30 minūtes līdz augšanai. Cept 40 min. temperatūrā apm. 160°C.	9	C	2 min.
Gaļas pildījums	<ul style="list-style-type: none"> – 500 g liellopu gaļas vārītas dārzeņu buljonā, – 2 vārītas olas – 1 nogriezts kubikos un cepts sīpols – sāls, pipari 	<ul style="list-style-type: none"> – Uzvārīt gaļu, nogriezt kubikos (apm. 3 cm)). – Olu sadalīt uz ceturtdaļām. – Visu produktu novietot tvertnē un sajaukt (ja masa ir pārāk sausa, pieliet buljonu un samaisīt). 	12	C	30–45 s

* Raugu mīkla

Uzmanību: Mīkla, sagatavota pēc iepriekšminētas receptūras ir ļoti šķidra, nav formēta lodē, neatlīmējas no rokām un tvertnes sienām. Mīkla ar konsistenci neatgādina tipisku raugu mīklu, nevar būt formēta, rullēta. Sagatavošot raugu mīklu pēc iepriekšminētas receptūras, pēc sastāvdaļu samaisīšanas (mīklas sagatavošana) mīklu pārvietojiet uzreiz uz sagatavotu formu. Pēc izcepšanas tā ir garšīga, labi uzaugta, salda raugu maizīte.

** Darbs: P – pulse C – pastāvīgs

Tabula 2. MIKSETRAUKS

Produkts	Maks. daudzums	Sagatavošana	Ātrums	Darbs*	Darba laiks
Augļu kokteilis	1 litrs = 0,50–0,75 l piena + augļi	<ul style="list-style-type: none"> – Sasmalcināt augļus. – Pievienot pienu, sajaukt. 	10–12 12	P C	5–10 reizes 30 s
Pankūku mīkla	1 litrs = 1 glāze piena + 1 ūdens glāze + 2 olas + milti	Visu produktu vienlaicīgi novietot tvertnē un sajaukt.	Paaugstināt no 8–12	C	līdz 30 s
Dārzeņu zupa	<ul style="list-style-type: none"> – 1 litrs = 30 dkg vārītu dārzeņu, – 10 dkg vāju gaļu, – 2 glāzes buljona. 	<ul style="list-style-type: none"> – Uzvārīt gaļu un dārzeņus, atdzesēt, sajaukt. – Pievienot buljonu. 	10–12 12	P C	5–10 reizes 30–40 s

* Darbs: P – pulse C – pastāvīgs

Tabula 3. MĪKLAS SAMAIŠĪTĀJS

Produkts	Maks. daudzums	Sagatavošana	Ātrums	Darbs*	Darba laiks
ĀĶU SAMAIŠĪTĀJS					
Raugu mīkla	– 1500 g miltu	– Tvertnē novietot mīklu, olu, cukuru. – Caur vāka caurumu ieliet pienu ar izkausētiem taukiem un raugiem. – Samaisīt.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Smiļšu mīkla	– 750 g miltu	– Visus produktus novietot tvertnē.	5–6	C	2 min.
Makaronu mīkla	– 1000 g miltu	– Visus produktus novietot tvertnē.	5–6	C	5 min.
Pīrāgu mīkla	– 1000 g miltu	– Visus produktus novietot tvertnē.	5–6	C	5 min.
DRĀŠU BLĪVĒTĀJS					
Biskvītu mīkla	– no 8 olām	– Saputot olbaltumu. – Pievienot pūdercukuru. – Pievienot pa 2 dzeltenumiem. – Pievienot miltu.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Berzta mīkla	– no 500 g	– Margarīnu ar mājas temperatūru pagriezt kubikos apm. 2 cm un saberzēt ar cukuru. – Pakāpeniski pievienot olas. – Pievienot miltu.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Siera mīkla	– 1 kg siera	– Margarīnu ar mājas temperatūru pagriezt kubikos apm. 2 cm un saberzēt ar pūdercukuru un dzelteniem. – Pievienot pa karotēm sieru, samaltu gaļas mašīnā. – Pabeigt siera masa berzēšanu. – Pārviēlot siera masu uz citu trauku. – Nomazgāt samaisītāja tvertni un drāšu blīvētāju. – Saputot olbaltumu. – Pievienot putu siera masai un delikāti samaisīt ar karoti.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.
Olbaltumu putas	– olbaltumi no 10 olām	Olbaltumus ar mājas temperatūru novietot tvertnē un saputot.	4–6	C	līdz 2 min.
Putukrējums	– 700 ml krējuma (32–34% tauku saturs)	Krējumu atvēsināt līdz 8–10°C, novietot tvertnē, saputot.	1–2	C	līdz 2 min.
MIKSERA TRAUKS					
Augļu kokteilis	– 1 litrs = 0,50–0,75 l piena + augļi	– Sasmalcināt augļus. – Pievienot pienu, sajaukt.	10–12 12	A C	5–10 reizes 30 s
Pankūku mīkla	– 1 litrs = 1 glāze piena + 1 ūdens glāze + 2 olas + milti	Visu produktu vienlaicīgi novietot tvertnē un sajaukt.	Paaugstināt no 8–12	C	līdz 30 s
Dārzeņu zupa	– 1 litrs = 30 dkg vārītu dārzeņu, – 10 dkg vāju gaļu, – 2 glāzes buljona.	– Uzvāriet gaļu un dārzeņus, atdzesēt, sajaukt. – Pievienot buljonu.	10–12 12	A C	5–10 reizes 30–40 s
Majonēze	– 1 litrs = 450 ml eļļas + 3 dzelteni + citronsula	– Dzelteni sajaukt ar citronsula. – Pieliet eļļu (ieliet uz vāka trauku). – Pievienot sāļi, cukuru, iespējami krējumu un sinepes.	10 10 12	C C A	1 min līdz eļļas pabeigšanai + 30 s 5 reizes
Tatāru mērce	– 1 litrs = majonēze + marinētas sēnītes + konservēti gurķi	Sagatavot majonēzi no iepriekšminētas receptes, pievienot nogrieztu pārēju sastāvdaļu, iespējami olu.	12	A	5 reizes

* Darbs: P – pulse C – pastāvīgs A – AUTOPULSE

Ohutus- ja õige kasutamise juhised

- Järgige kõiki köögikombaini kasutamisujuhendis kirjeldatud ohutusjuhiseid.
- Lülitage köögikombain ainult vahelduvvoolu võrku 230 V.
- Ärge eemalda pistikut kontaktist juhete tõmmates.
- Ärge lülitage seadet sisse, kui toitejuhe või korpus on nähtavalt vigastatud. Sellisel juhul andke seade üle teeninduspunkti.

Kui seadme toitekaabel on vigastatud, peab ohu vältimiseks laskma selle välja vahetada tootja, volitatud teeniduse või isiku poolt.

Seadme parandamist võivad teostada ainult vastava koolitusega töötajad. Ebaõigest teostatud remont võib tekitada tõsist ohtu kasutajale. Rikete tekkimisel palume pöörduda volitatud teeninduspunkti poole.

- Enne tööle asumist jälgige, et anumas ei oleks juhuslikult ühtegi kõva eset (näit. lusikat).
- Lülitage seade välja enne tarvikute vahetamist või liikuvatele osadele lähenemist seadmega töötamise ajal.

Enne köögikombaini pesemist võtke seadme toitejuhe alati võrgukontaktist välja.

- Olge eriti ettevaatlik lõiketeradega tarvikute kasutamisel (nagu blenderi nuga, terad, mikseri kann).
- Kasutage toodete anumasse lükkamisel ainult lükkurit.
- Anuma tühendamisel kasutage spaatlit, mis on köögikombaini tarvikute hulgas.
- Ärge koormake seadet üle liigse toodete hulga või selle liiga intensiivse lükkamisega.
- Ärge seisake köögikombaini anuma kaane avamise või nõu pööramisega (avariipeatamine). See põhjustab seadme mootori kiirema kulumise.
- Hoidke seadet kokkupuutest üle 60°C temperatuuriga.
- Ärge käivitage kannmikseri kannu „kuivalt“ – ilma toiduaineta.
- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks füüsiliselt ja psüühiliselt piiratud ja tajuhäiretega isikute (sh laste) poolt, või isikute poolt, kel pole vajalikke oskusi või kogemusi seadme kasutamiseks, juhul kui seadet ei kasutata järelvalve all või kooskõlas kasutusjuhendiga, mille edastas nende isikute ohutuse eest vastutav isik.
- Jälgige, et kombainiga ei mängiks lapsed.
- Pärast töö lõppu lülitage köögikombain välja ja võta seadme toitejuhe võrgukontaktist.
- Blenderi nuga on väga terav – hoidke seda alati kattes.
- Ärge pange köögikombaini vette, ärke peske seda voolava vee all.
- Ära kasutage seadme väliste elementide pesemiseks agressiivseid detergente emulsioonide, piimade, pasta-de jms. kujul. Pesemisvahendid võivad muuhulgas eemaldada sellelt graafilised sümbolid nagu märgistused, hoiatustähised jms.
- Ärge peske nuga ja terasid vahetult käega.


- Kasutage metallosade, eriti terava noa ja terade pesemiseks pehmet harja.
- Ärge peske metallosadid nõudepesumasinas. Sellises seadmes kasutatavad pesemisvahendid põhjustavad metallelementide tumenemise. Peske neid käsitsi, kasutades sealjuures tavalist nõudepesuvedelikku.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed paiknevad toote andmesildil.

Seadme müüratase:

- blenderiga $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- kannmikseriga $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- segamisnõuga $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Seade ei vaja maandamist .

ZELMER köögikombain täidab kehtivate normide nõudeid.

Seade vastab alljärgnevate direktiivide nõuetele:

- Madalpinge direktiiv (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektrimagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähistusega andmesildil.

Seadme kirjeldus

Köögikombain 880.0LCD on mitmfunktsiooniline seade, mis on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises.

Tööeldavate ainetega kokku puutuvad osad on toodetud toiduainetega kokkupuutumiseks mõeldud materjalidest.

Seadmel on:



- kaitse mootori juhusliku käivitamise eest juhul, kui seade ei ole töövalmis,
- kaitse kaane avamise või anuma võtmise eest mootoril töö käigus,
- kiiruste vahetamise funktsioon,
- pöörlemiskiiruse stabiliseerimise funktsioon iga kiiruse juures.

TÄHELEPANU: Pärast seadme seiskamist lülitage  töötab seade vaikimisi kiirusel 1.

Töörežiim PULSE vali enne mootori käivitamist.

Funktsioon AUTO PULSE käivitab automaatselt mootori.




Mootori töö juhtimine (Joonis A)

- 1 PULSE** – mootori käivitamine lüliti  allavajutamise ajal.
- 2 AUTO PULSE** – tehases programmeeritud mootori automaatne sisse- ja väljalülitamine kasutatava kiiruse juures.
- 3** Kiiruste vahetamise nupud .
- 4 TIMER** – mootori tööaja seadistamine (15 sek., 30 sek., 45 sek., 60 sek., 75 sek., 90 sek.).
- 5 ON/OFF** – mootori sisse/väljalülitamine.
- 6 TURBO** – mootori pöörlemiskiiruse kohene suurendamine suurimast kiirusest umbes 20% võrra kiiremaks nupu allhoidmise ajal. Maksimalne aeg – 25 sek.

Displei LCD (Joonis A)

- 7 Seadme seisund: (vilkumine – seade ei ole töövalmis, põlemine – töövalmis).
- 8 Mootori töö
- 9 Töörežiim TURBO
- 10 Timer
- 11 Töörežiim AUTO PULSE
- 12 Töörežiim PULSE
- 13 Kasutatav kiirus (1-12)

Funktsioon TIMER (Joonis B)

- 1 Seadme töö ajal vajutage nupule .
- 2 Displeile ilmub vilkuv sümbol .
- 3 Valige sobiv tööaeg nuppudega ▲▼ (90 sek., 75 sek., 60 sek., 45 sek., 30 sek., 15 sek.).
- 4 Vajutage uuesti nupule . Pärast valitud ajal lõppemist mootor seiskub.

Köögikombaini osad ja tarvikud (Joonis A)

Blender

- 14 Mõõtev lükkur
- 15 Blenderi kaas
- 16 Blenderi nõu
- 17 Ketas paksemate ja õhukeste ribade lõikamiseks
- 18 Ketas paksemate ja õhukeste viilude lõikamiseks
- 19 Riivimisketas
- 20 Friikartuliketask
- 21 Noa kate
- 22 Blenderi nuga
- 23 Kettahoidja
- 24 Spaatel

Kannmikser

- 25 Kannmikseri lükkur-mõõdunõu
- 26 Kannu kaas
- 27 Tihend
- 28 Kannmikseri anum

Taignasegaja

- 29 Lükkur-mõõdunõu
- 30 Segamisnõu kaas
- 31 Segamisanum
- 32 Tihend
- 33 Vahustaja pea
- 34 Visplitega vahustaja
- 35 Taignakonksud

Tarvikute kasutamine

Blenderi nuga – liha töötlemiseks, taigna valmistamiseks jms.

Viilutamisketas – puu- ja juurviljade tükeldamiseks õhukesteks ja paksudeks viiludeks. Viilutamise- ja ribadeks lõikamise kettad on ümmargused, neil on kahepoolsed terad (üks pool – õhuke lõikamine, teine pool – jäme lõikamine).

Ribadeks tükeldamise ketask – õhukeste ja paksude ribade lõikamiseks puu ja juurviljadest.

Friikartuliketask – kartulite tükeldamiseks friikartuliteks.

Riivimisketas – puu- ja juurviljade riivimiseks.

Kettahoidik – ketaste kinnitamiseks.

Blenderi lükkur – kasutatakse töödeldava toote lükkamiseks, kuivainete ja vedelike mõõtmiseks ja kaane sissesöötmisava sulgemiseks. Lükkuri põhjas oleva väike ava kaudu saab vedelikke ühtlaselt doseerida (näit. õli majoneesi valmistamise käigus).

Mikserkann – vedelate ja poolvedelate toitude: püreesuppide, kastmete, kokteilide jms. valmistamiseks.

Taignakonks – raskelt töödeldavate tainaste valmistamiseks.

Vispelvahusti – kreemide valmistamiseks, vahukoore ja munade vahustamiseks.


Köögikombaini tööks ette valmistamine

- Peske töödeldavate ainetega kokkupuutuvad osad enne esimest kasutamist.
- Pange mootor võrgukontakti lähedusse, kõvale, puhtale ja kuivale pinnale.
- Kerige välja vajalikul hulgal toitejuhet. Juhtme ülejäänud osa võib lükata korpuse sisse tagaseinas asuva ava kaudu.

Töö blenderiga (Joonis C)

- 1 Paigaldage blenderi kann mootori riividele.
- 2 Lukustage nõu.

Töö blenderi noaga (Joonis D)

- 1 Pange blenderi nuga koos kattega kõvale alusele (katte peale).
- 2 Vajutage nuga ja võtke sellelt kate, tõmmates seda ülespoole.
- 3 Pange nuga anumasse nii, et ta oleks mootori ajamiga ühendatud.
- 4 Pange anumasse töödeldavad toiduained.
- 5 Pange anuma riividele kaas.
- 6 Lukustage kaas.
- 7 Pange kaane ettesöötistorusse lükkur.
- 8 Ühendage toitejuhtme pistik võrgukontakti.
- 9 Käivitage mootor lülitiga .
- 10 Valige vajalik kiirus lülitiga ▲▼ (mootor on tootja poolt seadistatud kiirusele 1).

Töö lõikeketastega (Joonis E)

- 1 Paigaldage vajalik lõikeketas kettahoidikule nii, et tööks vajalik tera paikneks üleval pool.
- 2 Lukustage ketas hoidikule.
- 3 Pange tarvik anumasse nii, et ta oleks ühendatud mootori ajamiga.
- 4 Pange kaas anuma riividele.
- 5 Lukustage kaas.
- 6 Ühendage toitejuhtme pistik võrgukontakti.
- 7 Käivitage mootor lülitiga ①.
- 8 Valige vajalik kiirus lülititega ▲▼ (mootor on tootja poolt seadistatud kiirusele 1).

Kaane täiteturu on mõeldud tahkete ja vedelate toiduainete lisamiseks anumasse. Toru on jaotatud kaheks erineva suurusega osaks, laiem osa on mõeldud suuremate toiduainete, kitsam väiksemate ainete jaoks. Sisestage töödeldavad ained järk-järguliselt, lükates neid torusse aeglaselt ja surudes pidevalt lükkuri abil.

Töö kannmikseriga (Joonis F)

- 1 Paigaldage kannmikseri kann mootori riividele.
- 2 Lukustage kann riividega.
- 3 Pange anumasse töödeldavad toiduained.
- 4 Jälgige, et kaane ääresas paiknevas sälgus oleks õiesti paigaldatud tihend. Tihendi nelinurkne väljalauluv osa kasutage tihendi kaanest väljavõtmiseks.
- 5 Paigaldage mikserikannule kaas.
- 6 Lukustage kannu kaas.
- 7 Vajutage moodunõu kaane avasse.
- 8 Pange toitejuhtme pistik kontakti.
- 9 Valige lülititega ▲▼ vajalik kiirus (seadme poolt vaiki-misi valitud kiirus on 6).
- 10 Käivitage mootor, vajutes lülitile ①.

TÄHELEPANU: TURBO töörežiimi saab kasutada ainult mootori töötamise ajal.

Töö segamisnõuga (Joonis G)

- 1 Paigaldage segamisanum mootori riividele.
- 2 Lukustage anum riividega.
- 3 Paigaldage anuma keskosas olevale ettesöötistorule tihend ja keerake seda päripäeva.
- 4 Paigaldage mootorile vajalik tarvik (taignakonsud või vispelotsik). Kui tahate kasutada vispelotsikut, kinnitage see kõigepealt (klõpsuga) vahustaja peale.
- 5 Pange töödeldavad toiduained anumasse.
- 6 Kinnitage kaas anuma riividele.
- 7 Lukustage anuma kaas riividega.
- 8 Pange toitejuhtme pistik kontakti.
- 9 Käivitage mootor, vajutades lülitile ①.

- 10 Valige lülititega ▲▼ vajalik kiirus (seadme poolt vaiki-misi valitud kiirus on 1).

Tähelepanu: Ärge kasutage taignasegistiga kiirusi üle 6 ja TURBO funktsiooni. See võib seadet kahjustada.

Pärast köögikombainiga töö lõpetamist (Joonis H)

- 1 Lülitage seade välja, vajutades lülitile ①.
- 2 Võtke toitejuhtme pistik kontaktist.
- 3 Vabastage kaane lukk (kui seadme pöörlemine on täielikult seiskunud).
- 4 Avage kaas.
- 5 Vabastage nõu lukustus.
- 6 Võtke anum mootorilt.
- 7 Võtke välja kasutatud tarvik.
- 8 Tühjendage anum.

Köögikombaini puhastamine ja hooldus

- Pärast köögikombaini kasutamist peske iga kord puhtaks töödeldavate toiduainetega kokku puutunud osad.
- Segamisnõu pesemist kergendab sooja vee mikserdamine koos nõudepesuvahendiga.
- Puhastage köögikombaini mootori korpus niiske lapi ja nõudepesuvahendiga. Ärge kastke mootorit vette ega peske seda nõudepesumasinas.
- Pragudes ja nurkades olevad toiduainejäätmad eemaldage pudeliharja või hambaharjaga.
- Hoidke blenderi nuga alati kaistvas kattes.
- Pikema kasutusperioodi käigus võivad tehismaterjalidest tehtud osad muuta oma värvust. Ärge käsitlege seda seadme defektina. Porgandimahla poolt tekitatud oranžid plekid võib kergelt eemaldada, hõõrudes neid toiduõlis niisutatud lapiga.
- Pärast pesemist kuivatage kõik seadme osad hoolikalt.

Pöörake erilist tähelepanu läbipaistvast materjalist osadele. Nad on tundlikud löökide suhtes ja võivad kergesti puruneda.

Nõuanded seadme kasutamiseks

- Köögikombaini tükeldab toiduaineid väga kiiresti. Käivitage ta lühikeseks ajaks. Ärge tükeldage blenderi noaga liiga suuri tükke. Enne toiduainete anumasse panemist tükeldage need umbes 3 cm suurusteks kuubikuteks.
- Ärge tükeldage juustu, võid ja margariini liiga kaua, kuna need toiduained võivad kuumeneda ja üles sulada.
- Kui tooted kleepuvad noa või anuma sisesainte külge, lülitage seade välja, võtke sellelt kaas ja eemaldage noalt ja anuma seintelt toiduainete jäägid (mugavaim on seda tega spaatliga).
- Selliste kõvade toiduainete nagu kohvioad, muskaatpähklid, jääkuubikud jms. tükeldamine võib avaldada mõju noa teravusele.

Viilutamisketas

- Ühtlaste ja ümmarguste viilude saamiseks pange suured köögiviljad suuremasse ettesöötmistorusse, peenemad ükshaaval väiksemasse või mitu tükki korraga suuremasse etteandmistorusse.
- Korrapäraste viilude saamiseks lülitage seade enne ettesöötmistoru täitmist välja. Selleks võib kasutada ka PULSE funktsiooni.
- Pehmeid ja mahlakaid lõigake väiksemate kiiruste, kõvema suuremate kiiruste juures.

Anuma täitmiseks võib ühekordselt tükeldada 0,8 – 1 kg juur- või puuvilju.

Ketas ribade viilutamiseks

- Ettesöötmistoru võib täita toiduainetega masina töötamise ajal.
- Toiduainete tükeldamisel võid kasutada kõiki kiiruseastmeid, pehmete juur- ja puuviljade lõikamisel kasuta aeglasemaid, kõvade puhul kiiremaid.

Anuma täitmiseks võib ühekordselt tükeldada 0,8 – 1 kg juur- või puuvilju.

Riivimisketas

- Ettesöötmistoru võib täita toiduainetega masina töötamise ajal.
- Pärast umbes 0,5 kg toiduainete riivimist seisutage seade ja eemaldage kaanele kogunenud mass.

Friikartuliketask

- Täitke ettesöötmistoru toodetega siis, kui seade on välja lülitatud.
- Käivitage seade PULSE funktsiooni kasutades.

Anuma täielikuks täitmiseks saab lõigata ühekordselt 1 kg kartuleid.

Seadme kasutamise näited

(Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3)

Tabelis leiata näited seadme kasutamise kohta ja põhiliste ainete maksimaalsed hulgid, hinnangulised tööajad ja kiirused. Neid näiteid ei maksa käsitleda kokaraamatuna. Tegutsed vastavalt oma individuaalsetele soovidele ja professionaalses kirjanduses ja käsiraamatutes kirjeldatud kulinaariareeglitele. Tegelik tööaeg sõltub kasutatud toodete kvaliteedist ja hulgast ja soovitatavast segamise või tükeldamise astmest.

Kaitseme keskkonda!

Iga kasutaja võib kaasa aidata keskkonnakaitsel. See ei ole raske ega kulukas. Selleks:

Andke papist pakendid makulatuuri, polüetüleenist (PE) kotid visake plastikmaterjalide konteinerisse.

Andke kasutatud seade üle vastavasse ladustamiskohta, kuna seadmes olevad ohtlikud elemendid võivad kahjustada keskkonda.



Ärge visake seadet välja olmejäätmetega!!!

Tootja ei vastuta defektide eest, mida on põhjustanud seadme juhtimisele mittevastav või väärkasutamine. Tootja jätab endale õiguse muudatuste tegemiseks toote juures ilma eelteeta, kui see osutub vajalikuks, et järgida õigusalasid nõudeid, norme ja direktiive või kui seda tingivad konstruktsiooni, äri, esteetilised või muud põhjused.

Tabel nr 1. BLENDER – BLENDERI NUGA

Toode	Maksimaalne hulk	Valmistamine	Kiirus	Töörežiim **	Tööaeg
Keedetud munad	10 tk.	Pange anumasse terved munad.	6–9	P	25–30 korda
Porgand	1000 g	Lõigake porgandid umbes 3 cm tükkideks.	12	C	kuni 30 sek.
Petersellipealsed	4 kimpu	Peske, kuivatage, eemaldage varred.	12	C	30 sek.
Šokolaad	400 g (4 tahvlit x 100 g)	Murdke šokolaaditahviid tükkideks.	12	C	kuni 45 sek.
Mandlid	1000 g	Enne peenestamist võib neilt eemaldada kestad.	12	C	kuni 60 sek.
Jookide segamine	1 liiter (3/4 liitrit vedelikku + puuviljad ja marjad)	– Mikserdage puuviljad – Lisage vedelik (piim, keefir jms.).	10–12 12	P C	kuni 30 korda 60 sek.
Tatari kaste	– 600 ml majoneesi, – 170 g šampinjone, – 170 g äädikakurke, – 2 keedetud muna.	Pange kõik tooted anumasse.	12	P	7 korda P umbes 20 sek.
Majonees	– 1,5 liitrit = (1 liiter õli + 4 muna + sidrunimahla)	– Segage ja vahustage munad ja õli koos sidrunimahla toatemperatuuril. – Lisage õli (valage lükkuri väiksemasse segmenti, mille põhjas on ava). – Segage lõplikult kõik elemendid.	10–12	C	30 sek. kuni õli ammendumiseni + 30 s

Toode	Maksimaalne hulk	Valmistamine	Kiirus	Töörežiim **	Tööaeg
Pannkoogitaigen	– 1,5 klaasi piima, – 1,5 klaasi vett, – 3 klaasi jahu, – 3 muna.	Pange kõik tooted anumasse. Segage. Segamise ajal (vajaduse korral) puhastage anuma sein jahust spaatli abil.	8–12	C	30–45 s
Kohupiimakook	1 kg kohupiima	– Hõõrüge või (margarini) koos suhkruga ja munakollastega. – Lisage lehtri kaudu järkjärguliselt väikesteks tükkideks lõigatud kohupiim. – Segage kohupiimamass. – Vahustage munavalged segamisnõus. – lisage eraldi nõus kohupiimamassile munavalgevaht ja ülejäänud ained. Segage õrnalt lusikaga.	10 10 6 4–6	C C C C	umbes 1 min. umbes 2 min. umbes 1 min. 2 min.
Pirukataigen	– 500 g jahu, – 1-2 muna, – 200 ml vett, – 2 spl. õli.	Pange kõik ained blenderisse ja segage.	6	C	60 s
Hõõrutud muretaigen	– 3 klaasi jahu (umbes 450 g), – 3 klaasitäit pulbersuhkrut (umbes 400 g), – 400 g võid, – 9 muna, – 1 tl. küpsetuspulbrit.	– Hõõrüge või (toatemperatuuril) suhkruga ja munakollastega. – Vahustage munavalged taigasegamisnõus. – Lisage jahu, küpsetuspulber ja segage. – Valage taigen kahte keeksvormi. – Küpsetage 45 min. umbes 180°C juures.	6 6 2	C C C	7 min. 1 min. umbes 2 min.
Pärmitaigen*	– 500 g jahu, – 150 g suhkrut, – 125 g võid, – 250 ml piima – 30 g pärm, – 3 muna.	Segage pärm sooja piima, 1 spl. suhkruga ja 1 spl. jahuga; oodake, kuni taigen kerkib; lisage jahu, munad, sulatatud rasv ja segage; oodake umbes 30 min., et taigen keriks. Küpsetage 40 min. umbes 160°C juures.	9	C	2 min.
Lihataidis	– 500 g juurviljaleemes keedetud veiseliha, – 2 keedetud muna – 1 tükeldatud ja praetud sibul – sool, pipar	– Keetke liha ja lõigake tükkideks (umbes 3 cm). – Tükeldage munad veeranditeks. – Pange kõik ained blenderi anumasse ja segage (kui mass on liiga kuiv, lisage puljongit ja segage).	12	C	30–45 s

* Pärmitaigen

Tähelepanu: Ülaltoodud retsepti põhjal tehtud taigen on harva esinev, seda ei vormita kuuliks, ta ei tule lahti käte küljest ega anuma seintelt nii nagu tavaline pärmitaigen. Taigen ei sarnane konsistentsi poolest tavalisele pärmitaignale, seda ei saa vormida ega rullida. Valmistades pärmitaignakooki ülaltoodud retsepti järgi, tuleb pärast ainete segamist ja taigna valmistegemist see kohe panna ettevalmistatud vormi. Pärast küpsetamist tuleb sellest maitsev, kohev, hästi kerkinud, magus pärmissai.

** Töörežiim: P – pulse C – pidev

Tabel nr 2. MIKSERDAV ANUM

Toode	Maksimaalne hulk	Valmistamine	Kiirus	Töörežiim*	Tööaeg
Puuviljakokteil	1 liiter = 0,50–0,75 l piima + puuviljad	– Tükeldage puuviljad. – Lisage piim, mikserdage.	10–12 12	P C	5–10 korda 30 sek.
Pannkoogitaigen	1liiter = 1klaas piima + 1 klaas vett + 2 muna + jahu	Pange kõik tooted koos anumasse ja mikserdage.	Suurendage 8–12	C	kuni 30 sek.
Juurviljasupp	– 1 liiter = 30 dag keedetud juurvilju, – 10 dag lahja liha, – 2 klaasi puljongit.	– Keetke liha ja juurviljad, jahutage, mikserdage. – Lisage puljong.	10–12 12	P C	5–10 korda 30–40 sek.

* Töörežiim: P – pulse C – pidev

Tabel nr 3. TAIGNASEGAMISNÕU

Toode	Maksimaalne hulk	Valmistamine	Kiirus	Töörežiim*	Tööaeg
KONKSUDEGA SEGISTI					
Pärmitaigen	– 1500 g jahu	– Pange anumasse jahu, munad ja suhkur. – Ettesöötmistoru kaudu valage anumasse piim koos sulatatud rasva ja pärmiga. – Segada.	1 5–6	C C	30 sek. 5 min.
Muretaigen	– 750 g jahu	– Segage kõik ained anumas.	5–6	C	2 min.
Makaronitaigen	– 1000 g jahu	– Pange kõik ained anumasse.	5–6	C	5 min.
Pirukataigen	– 1000 g jahu	– Pange kõik ained anumasse.	5–6	C	5 min.
VISPELSEGISTI					
Biskviittaigen	– 8 munast	– Vahustage munavalged. – Lisage puudersuhkur. – Lisage 2 munakollast. – Lisage jahu.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Hõõrutud taigen	– 500 g-st	– Lõigake margariin toatemperatuuril umbes 2 cm kuubikuteks ja hõõruge suhkruga massiks. – Lisage üksikhaaval munad. – Lisage jahu.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Kohupiimakook	– 1 kg kohupiima	– Lõigake või toatemperatuuril umbes 2 cm kuubikuteks ja hõõruge puudersuhkru ja munakollastega. – Lisage lusikahaaval hakklihakamasinas peenestatud kohupiim. – Lõpetage kohupiimamassi segamine. – Pange kohupiimamassi eraldi nõusse. – Peske segisti anum puhtaks ja vispelsegisti puhtaks. – Vahustage munavalged. – Lisage munavaht kohupiimamassile ja segage õrnalt lusikaga.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min.
Munavalgevaht	– 10 munavalget	– Soojenda munavalged toatemperatuurini, pane anumasse ja vahusta.	4–6	C	kuni 2 min.
Vahukoor	– 700 ml rõõska koort (32–34% rasvasisaldusega)	– Jahuta koort temperatuurini 8–10°C, pane anumasse, vahusta.	1–2	C	kuni 2 min.
KANNMIKSER					
Puuviljakokteil	– 1 liiter = 0,5–0,75 l piima + puuviljad	– Tükeldage puuviljad. – Lisage piim, mikserdage.	10–12 12	A C	5–10 korda 30 sek.
Pannkoogitaigen	– 1 liiter = 1 klaas piima + 1 klaas vett + 2 muna + jahu	– Pange kõik tooted koos anumasse ja mikserdage.	Suurendage 8–12	C	kuni 30 sek.
Juurviljasupp	– 1 liiter = 30 dag keedetud juurvilju, – 10 dag lahja liha, – 2 klaasi puljongit	– Keetke liha ja juurviljad, jahutage, mikserdage. – Lisage puljong.	10–12 12	A C	5–10 korda 30–40 sek.
Majonees	– 1 liiter = 450 ml õli + 3 muna-kollast + sidrunimahl	– Vahustage munakollased koos sidrunimahla. – Lisage õli (valage ettesöötmistorusse kaanes). – Lisage sool, suhkur, soovi korral hapukoor ja sinep.	10 10 12	C C A	1 min kuni õli ammendumiseni + 30 sek. 5 korda
Tatari kaste	– 1 liiter = majonees + marineeritud seened + äädikakurgid	– Valmistage majonees, lisage ülejäänud ained tükeldatuna ja soovi korral muna.	12	A	5 korda

* Töörežiim: P – pulse C – pidev A – AUTOPULSE

Smjernice koje se odnose na sigurnost i pravilnu uporabu

- Strogo se pridržavati principia za sigurnost opisanih u uputstvu kuhinjskog robota.
- Kuhinjski robot se može priključivati, isključivo, na struju naizmjeničnog napona 230 V.
- Ne izvlačiti utikač iz utičnice vukući za kabal.
- Ne uključivati uređaj, ako su napojni kabal ili kućište ili ručice vidljivo oštećeni. U takvom slučaju treba uređaj dati u servis.

Ako napojni kabal, koji je fiksno priključen na uređaj bude oštećen, isti treba biti zamijenjen kod proizvođača ili u specijalnoj radionici za popravak ili od strane specijalizirane osobe, a sve u cilju izbjegavanja opasnosti od strujnog udara.

Popravke uređaja mogu obavljati isključivo obučene osobe za takve vrste poslova. Nepravilno izvedena popravka može izazvati ozbiljne opasnosti za korisnika. U slučaju nastanka smetnji na uređaju treba se obratiti u specijalizirani servisni punkt.

- Prije pristupanja radu s uređajem treba provjeriti da li se u posudi ne nalaze tvrdi predmeti (nap kašika)
- Isključiti uređaj prije izmjene opreme na uređaju ili ako se rukama približavamo dijelovima koji su u pokretu.

Prije pristupanja pranju uvijek treba izvaditi kabal iz utičnice za struju.

- Posebnu pozornost treba obratiti tijekom manipulacije opremom koja ima oštrice (nož rotora, diskovi, posuda za miksiranje itd.)
- Za utiskivanje proizvoda u uređaj koristi se isključivo gurač, kako nebi došlo do povrede ruku.
- Za pražnjenje posude koristi se lopatica koja je sastavni dio opreme robota.
- Ne preopterećavati uređaj velikim količinama proizvoda, niti prejakim utiskanjem proizvoda u uređaj.
- Ne zaustavljati robot preko otvaranja poklopca spremnika ili okretanjem spremnika (havarijsko kočenje). To dovodi do bržeg trošenja pogona uređaja.
- Ne izlagati uređaj temperaturama višim od 60°C.
- Ne pokretati posudu za miksiranja „na suho“ bez proizvoda.
- Ovaj uređaj nije predviđen za korištenje od strane osoba (u tome i djece) s ograničenim fizičkim i psihičkim sposobnostima, kao ni od strane osoba koje nemaju iskustva ili znanja o ovakvim vrstama uređaja, ako to ne rade u skladu sa upustvima za uporabu i pod nadzorom osoba koje su odgovorne za njihovu sigurnost.
- Treba obraćati pažnju na djecu da se nebi igrala sa uređajem.
- Po završetku rada isključiti robot na prekidaču, a utikač kabla izvući iz utičnice.
- Nož miksera je jako oštar-treba ga uvijek držati u zaštitniku.

- Ne zagnjurivati pogon kuhinjskog robota u vodu niti ga prati pod tekućom vodom.
- Za pranje kućišta ne koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzije, mlijeka, paste itd. jer isti mogu, između ostalog, dovesti do skidanja natpisa, grafički simbola kao što su skale, oznake za opasnosti i slično.
- Ne prati noževe i diskove neposredno rukama.
- Za pranje metalnih dijelova kao što su oštrice noža i diskovi za sjćenje treba koristiti mekanu četkicu.
- Ne prati metalne dijelove u strojevima za pranje. Agresivna sredstva za pranje koja se koriste u takvim strojevima dovode do tamnjenja gore navedenih dijelova. Prati isključivo ručno koristeći sredstva za pranje suda.

Tehnički podaci

Tehnički parametri su dati na nazivnoj tablici proizvoda.

Buka uređaja:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| – s malaksrom | L _{WA} = 80 dB/A |
| – s posudom za miksiranje | L _{WA} = 85 dB/A |
| – s miješačem tjesta | L _{WA} = 78 dB/A |

Uređaj ne zahtjeva uzemljenja .

Kuhinjski robot ZELMER ispunjava zahtjeve traženih normi sigurnosti

Uređaj je izrađen u skladu s direktivama:

- Električni uređaji niskog napona (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetna kompatibilnost (EMC) – 2004/108/EC.


Proizvod označen znakom CE na nazivnoj tablici.

Opis uređaja

Kuhinjski robot 880.0LCD je višenamjenski uređaj namijenjen za korištenje u kućanstvu. Djelovi koji imaju kontakt sa proizvodom koji se obrađuje napravljeni su od materijala koji je dozvoljen za kontakt sa prehranom.

Uređaj ima:


- osiguranje od slučajnog uključivanja pogona u momentu kada uređaj nije spreman za rad,
- osiguranje u slučaju probe skidanja poklopca ili skidanja spremnika tijekom rada uređaja,
- funkcija promjene brzina na gore i na dole,
- stabilizacija obrtne brzine u svakoj brzini.

PAŽNJA: Pri zaustavljanju uređaja gumbom  prozorčić standardno podešena brzina je 1. brzina.

Način rada PULSE podešavati prije puštanja uređaja u pogon.

Funkcija AUTO PULSE automatski pokreće pogon.

Upravljanje pogonom (Crt. A)




- 1 **PULSE** – puštanje u rad pogona pridržavanjem gumba prozorčića .
- 2 **AUTO PULSE** – automatsko povremeno uključivanje i isključivanje pogona, na način unaprijed programiran od proizvođača, s brzinom koja je aktualno podešena.

- 3 Gumb promjene brzine ▲▼.
- 4 **TIMER** – podešavanje vremene rada pogona (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5 **ON/OFF** – uključivanje/ isključivanje pogona.
- 6 **TURBO** – trenutno povećanje obrtne brzine pogona do vrijednosti veće za oko 20% nego je dostupno na najvećoj brzini za vrijeme držanja gumba. Maksimalno vrijeme 25 sekundi.

Displej LCD (Crt. A)

- 7 Stanje uređaja: (žmiganje – nije spremno, svijetljenje – spremno za rad).
- 8 Djelovanje pogona
- 9 Način rada TURBO
- 10 Timer
- 11 Način rada AUTO PULSE
- 12 Način rada PULSE
- 13 Aktualna brzina (1-12)

Funkcija TIMER (Crt. B)

- 1 U toku rada uređaja stisni gumb sličicu .
- 2 Na displeju će se pojaviti žmigajući simbol sličica .
- 3 Gumbom sličica ▲▼ podese određeno vrijeme (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4 Ponovno pritiskanje na sličicu  nakon isteka određenog vremena, pogonski sklop se isključuje.

Oprema kuhinjskog robota (Crt. A)

Malakser-rotor

- 14 Potiskač dozator
- 15 Poklopac miksera
- 16 Posuda rorora miksera
- 17 Disk za tanke i debele rezanci
- 18 Disk za tanke i debele plastere
- 19 Disk za pasiranje
- 20 Disk za pomfri
- 21 Zaštita noža
- 22 Nož miksera-rotora
- 23 Spojka diska
- 24 Lopatica

Posuda za miksiranje

- 25 Posuda dozatora
- 26 Poklopac posude
- 27 Brtva
- 28 Spremnik posude za miksiranje

Mješač tjesta

- 29 Pritiskač dozatora
- 30 Poklopac mješača

31 Posuda mješača

- 32 Brtva
- 33 Glava ubijača
- 34 Žičani ubijač
- 35 Mješač kukičasti

Primjena opreme

Nož miksera – služi za obradu mesa, pravljenje tjesta i drugih funkcija uređaja

Disk za flastere – služi za rezanje voća i povrća na tanke i debele kriške. Disk za plastere i rezanci imaju okrugli oblik s dvostranom oštricom (jedna za debele i jedna za tanke)

Disk za rezanci – služi za rezanje na debele i tanke rezanci, voća i povrća.

Disk za pomfri – služi za sječenje krumpira na pomfri.

Disk za pasiranje – služi za sjeckanje povrća i voća na kašu.

Spojnica za diskove – služi za pričvršćivanje izmjenljivih diskova.

Potiskivač dozatora miksera – služi za potiskivanje proizvoda koji se usitnjava i drobi pomoći diska, doziranje sipkih proizvoda ili tečnih odnosno za zatvaranje ulaznog lijevka poklopca. Mali otvor na dnu pritiskivača omogućava ravnomjerno doziranje tekućina (naprimjer ulja tijekom pripreme majoneze).

Posuda za miksiranje – služi za pripremanje jela s tečnom konzistencijom; juhe, kreme, sosevi, kokteli itd.

Mješač s kucicama – služi za pripremu teškog gnjetenog tjesta

Žičani ubijač – služi za pripremu krema i ubijanje pjene od jaja.

Priprema kuhinjskog robota za rad

- Prije prve upotrebe, treba dijelove koji imaju kontakt s prerađivanim proizvodima, dobro oprati.
- Pogonski sklop postaviti blizu gnijezda utičnice za struju na tvrdj i suhoj podlozi.
- Odmotati odgovarajuću dužinu kabla za priključivanje. Višak se može smotati unutar kućišta pogona kroz otvor stražnje stjenke.

Rad s mikserom (Crt. C)

- 1 Postaviti spremnik miksera na zakačke za priključivanje pogonskog sklopa.
- 2 Blokirati posudu.

Rad s nožem miksera (Crt. D)

- 1 Postviti nož miksera na tvrdj površini (postaviti na oklop).
- 2 Pritisnuti nož i pokretom prema gore skinuti oklop.
- 3 Namjestiti nož u podusi, tako da se spoji sa osovinom pogonskog sklopa.
- 4 Unutar posude smjestiti proizvode za preradu.

- ⑤ Postaviti poklopac na zakačke za pričvršćivanje.
- ⑥ Blokirati poklopac.
- ⑦ Staviti pritisivač u lijevak poklopca.
- ⑧ Staviti utikač kabla u utičnicu na gnijezdu mreže
- ⑨ Pokrenuti pogon gumbom sličica ①.
- ⑩ Gumbom sličica ▲▼ postaviti zahtjevanu brzinu (standardno je podešeno na 1. brzinu).

Rad s diskom za rezanje (Crt. E)

- ① Staviti izabrani disk na zakačke spojnice diska, tako da se noževi nađu okrenuti prema gore.
- ② Blokirati disk na lopatici.
- ③ Smjestiti alat u posudu, tako da se sopje na osovinu pogona.
- ④ Postaviti poklopac na zakačke za pričvršćivanje posude.
- ⑤ Blokirati poklopac.
- ⑥ Staviti utikač kabla u utičnicu gnijezda strujne mreže.
- ⑦ Pokrenuti pogon gumbom sličica ①.
- ⑧ Gumbom sličica ▲▼ podesi zahtjevanu brzinu (standardno je podešeno na 1. brzinu).

Ljevak poklopca služi za dodavanje krutih i tečnih sastojaka u posudu. Podijeljena je na dva dijela koji su različite veličine, široka za veće proizvode, uska za male proizvode. Obradivane proizvode se dodaje postupno pomičući ih u lijevku postupno konstantnim pritiskanjem pomoću potiskivača.

Rad s posudom za miksiranje (Crt. F)

- ① Postaviti posudu za miksiranje na zakačke za pričvršćivanje na pogonu.
- ② Blokirati posudu na zakačkama.
- ③ Unutar posude smjestiti proizvode koji se prerađuju.
- ④ Provjeriti da li je u kanaliću pri rubu poklopca pravilno smještena brtva. Prostokutni izdanak brtve služi za njeno vadenje iz poklopca.
- ⑤ Postaviti poklopac posude za miksiranje.
- ⑥ Blokirati poklopac posude.
- ⑦ Utisnuti posudu dozator u otvor poklopca.
- ⑧ Staviti utikač kabla u utičnicu gnijezda na mreži.
- ⑨ Gumbom sličica ▲▼ postavi zahtjevanu brzinu (standardno je podešeno na 6. brzinu).
- ⑩ Pokrenuti pogon gumbom prozotčić ①.

PAŽNJA: Način rada **TURBO** se može pokrenuti samo tijekom rada pogoskog sklopa.

Rad s mješačem tjesta (Crt. G)

- ① Postavi posudu mješača na zakačke za pričvršćivanje pogona.
- ② Blokirati posudu na zakačkama.
- ③ Staviti brtvu na krajnice lijevka centralne posude i okreni u smjeru kazaljke na satu.

- ④ Izabrane alate (mješač ili ubijač) montirati na osovinu pogona. Kada se hoće koristiti žičani ubijač, najprije ga treba učvrstiti (zabaviti) na osovini glave ubijača.
- ⑤ Proizvode koje se prerađuje smjestiti unutar posude.
- ⑥ Postaviti poklopac na zakačke za pričvršćivanje posude.
- ⑦ Blokirati poklopac posude na zakačkama.
- ⑧ Staviti utikač kabla za napajanje u utičnicu gnijezda mreže.
- ⑨ Pokrenuti pogon gumbom sličica ①.
- ⑩ Gumbom sličica ▲▼ podesiti zahtjevanu brzinu (standardno je podešeno na 1. brzinu).

PAŽNJA: U slučaju mješača za tjesto, ne koristiti brzine iznad 6. i funkcije **TURBO**. To može dovesti do oštećenje uređaja.

Po završetku rada kuhinjskog robota (Crt. H)

- ① Gumbom ① prozročić isključiti pogon.
- ② Izvaditi utikač kabla za priključivanje iz utičnice
- ③ Odblokirati poklopac (poslije potpunog zaustavljanja okretanja alata robota).
- ④ Otvoriti poklopac.
- ⑤ Odblokirati posudu.
- ⑥ Skinuti posudu s pogona.
- ⑦ Izvaditi korištene alate.
- ⑧ Isprazniti posudu.

Čišćenje i održavanje kuhinjskog robota

- Poslije svake uporabe robota, treba temeljiti oprati djelove opreme koji imaju kontakt sa proizvodima koji se prerađuju.
- Miksiranje tople vode s dodatkom tečnog sredstva za pranje posuda, olakšava pranje posude za miksiranje.
- Kućište pogona robota prebrisati vlažnom krpom s dodatkom sredstva za pranje posuda. Ne zagnjurivati u vodu i ne prati u tekućoj vodi.
- Onečišćenja u kanalićima ili kutovima treba odstraniti četkicom za zube.
- Nož malaksera držati uvijek u zaštitniku.
- Pod djelovanjem dugotrajnog korištenja, može nastupiti izbljeđivanje elemenata napravljenih od plastike. To ne treba tretirati kao nedostatak. Narandžasta onečišćenja od soka i mrkve mogu se lako odstraniti krpicom navlaženom jestivim uljem.
- Poslije pranja, treba sve dijelove temeljito, osušiti.

Obratiti posebnu pozornost na prozirne dijelove od plastike. Oni su osjetljivi na udare i lako se mogu oštetiti.

Smjernice za eksploatiranje uređaja

- Kuhinjski robot usitnjava proizvod jako brzo. Treba ga uključivati na kratko vrijeme. Nožem rotora ne usitnjavati suviše velike komade. Prije stavljanja proizvoda u posudu, treba ih podijeliti na kocke veličine oko 3 cm.

- Sir maslac, margarin, ne usitnjavati suviše dugo jer se takvi proizvodi mogu zagrijati i rastvoriti.
- Ako se proizvodi lijepe na noževe ili na unutarnje sjenke posude, treba isključiti uređaj, skinuti poklopac i skinuti proizvode sa noža i stjenki posude (najbolje je to raditi lopaticom).
- Usitnjavanje tvrdih proizvoda kao što su: zrna kave, muškati orasi, kocke leda i slično, mogu imati negativni uticaj na stanje oštrice noža (naprimjer njegovo zatupljenje).

Disk za plasterye

- Da bi se dobili ujednačeni okrugli plasterye, veće voće i povrće treba stavljati u veći lijevak, a sitno povrće treba stavljati pojedinačno u manji lijevak ili eventualno po nekoliko komada stavljati u veći lijevak
- Pravilne plasterye, bez bez zasjeka, dobija se tada, ako je tijekom punjenja ljevka uređaj isključen. U tu svrhu, može se koristiti funkcija PULSE.
- Mekano i sočno povrće treba rezati na manjoj brzina, a tvrda povrća na većoj brzini.

Za potpuno napunjavanje, posude jednokratno se može porzati 0,8 – 1 kg voća ili povrća.

Disk za rezance

- Ljevak se može napuniti proizvodima i kada je u pogonu.
- Tijekom usitnjavanja proizvoda mogu se koristiti sve brzine, pri čemu za meko voće i povrće koristi niže.

Za potpuno napunjavanje posude, može se jednokratno narzati 0,8 – 1 kg voća ili povrća.

Disk za pasiranje

- Ljevak se može napuniti proizvodima tijekom rada uređaja.
- Poslije pasiranja oko 0,5 kg proizvoda, treba zaustaviti uređaj i sabrati masu nakupljenu na poklopcu..

Disk za pomfri

- Ljevak puniti tijekom rada uređaja.
- Zaustaviti korištenjem funkcije PULSE.

Za potpuno napunjavanje posude može se jednokratno izrezati 1 kg krumpira.

Primjeri primjene uređaja

(Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3)

U tabelama se nalaze primjeri primjene i maksimalne količine osnovnih sastojaka, orijentacionog vremena rada i brzine okretanja. Ne treba ono što je tu zapisano, tretirati kao kuharsku knjigu. Treba postupati na temelju osobnih osjećaja i principa kulinarskih vještina opisanih u stručnoj literaturi i priručnicima. Stvarno vrijeme rada ovisi o kvaliteti i količini korištenih proizvoda i traženog stupnja mješanja i usitnjeno-sti proizvoda.

Ekologija – čuvajmo okoliš

Svaki korisnik može doprinijeti zaštiti okoliša. To nije ni teško ni suviše skupo. U tom cilju kartonsko pakiranje treba predati na sabirališta starog papira, vrećice od polietilena(PE) treba ubaciti u kontejnere za plastiku. Istrošene uređaje treba predati na odgovarajuće sabirne punktove, jer se u uređaju nalaze opasni sastojci koji mogu zagađivati okoliš.



Ne izbacivati zajedno s komunalnim otpadom!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete prouzrokovane korištenjem uređaja suprotno od njegove namjene ili u slučaju nepravilnog korištenja ili usluge. Proizvođač zadržava pravo modificiranja proizvoda u svakom momentu, bez prethodnog obavještanja, a sve u cilju prilagođavanja proizvoda pravnim propisima, normama, direktivama koa i zbog konstruktivnih, trgovački, estetskih i drugih razloga.

Tabela 1. ROTOR – NOŽ ROTORA

Proizvod	Maks. količina	Priprema	Brzina	Rad**	Vrijeme rada
Kuhana jaja	10 kom.	Cijela jaja smjestiti u posudu.	6–9	P	25–30 puta
Mrkva	1000 g	Porzati na ok. 3 cm komadiće.	12	C	do 30 s
Stručak peršina	4 stručka	Oprati, osušiti, odstraniti mladice.	12	C	30 s
Čokolada	400 g (4 tablete po 100 g)	Tablica čokolade izlomiti na komadiće.	12	C	do 45 s
Bademi	1000 g	Prije usitnjavanja može se skinuti pokožica.	12	C	do 60 s
Miksirani napitci	1 litra (3/4 litra tekućine + voće)	– Izmiksati voće. – Dodati tekućinu (mlijeko, kefir i slič.).	10–12 12	P C	do 30 puta 60 s
Sos tatarski	– 600 ml majoneze, – 170 g pečurki, – 170 g sitni krastavaca, – 2 kuhana jaja.	Sve proizvode smjestiti u posudu.	12	P	7 puta P ok. 20 s
Majoneza	– 1,5 litra = (1 liter ulja + 4 jaja + sok od limuna)	– Jaja i ulje, sobne temperature ubijati sa sokom od limuna. – Dodavati ulje (livati u manju komoru potiskivača, koji ima otvorčić na dancetu). – Završno miješanje.	10–12	C	30 s do iscrpljenja ulja + 30 s

Proizvod	Maks. količina	Priprema	Brzina	Rad**	Vrijeme rada
Tjesto za palačinke	– 1,5 čaša mlijeka, – 1,5 čaša vode, – 3 čaše brašna, – 3 jaja.	Sve proizvode smjestiti u posudu i izmješati. Tje- kom mješanja (u slučaju potrebe) lopaticom zgrnuti brašno sa stjenki posude.	8–12	C	30–45 s
Kolač sa sirom	1 kg sir	– izmješati maslac(margarin) sa šećerom i žumanjkom. – Kroz ljevak dodavati postupno sir porezan na male komadiće. – Ultri sirnu masu. – Mješačem za tjesto ubiti pjenu od bjelanjka. – U posebnoj posudi sastaviti sirnu masu s pjenom i ostalim sastojcima. Pažljivo izmješati kašikom.	10 10 6 4–6	C C C C	ok. 1 min. ok. 2 min. ok. 1 min. 2 min.
Tijesto za piroške	– 500 g brašna, – 1-2 jaja, – 200 ml vode, – 2 kašike ulja.	Sve sastojke staviti U posudu miksera i mješati.	6	C	60 s
Umješano tijesto	– 3 čaše brašna (ok.450 g), – 3 nepuna čaše šećera u prahu (ok. 400 g), – 400 g maslaca, – 9 jaja, – 1 kašičica praška za pecivo.	– Umješati maslac (na sobnoj temperaturi) Sa še- ćerom i žumanjcima. – U posudi mješača tjestu ubiti pjenu od bjelanjaka. – Nasuti brašno i prašak te izmješati. – Tijesto preliti u dvije tepsije za kekse. – Peći 45 min. na temp. ok. 180°C.	6 6 2	C C C	7 min 1 min ok. 2 min
Dizano tijesto*	– 500 g brašna, – 150 g šećera, – 125 g maslaca, – 250 ml mlijeka – 30 g germe, – 3 jaja.	Izmješati germu s toplim mlijekom, 1 kašiku šećera i 1 kašiku brašna; sačekati da naraste; dodati brašna, jaja, rastopljenu masnoću i obraditi; sačekati ok. 30 min. da tijesto naraste. Peći 40 min. na temperaturi. ok. 160°C.	9	C	2 min.
Farš od mesa	– 500 g kuhane govedine u varivu od povrća, – 2 kuhana jaja – 1 porezano na kockice i uprženo s lukom – sol, papar	– Skuhati meso, porezati na kocke (ok. 3 cm). – Jaja podjeliti na četvrtine – Sve sastojke staviti u posudu miksera i miješati (ako je masa previše suha treba doliti vodu od kuhanja mesa i zamješati).	12	C	30–45 s

* Dizano tijesto

Pažnja: Tijesto dobiveno po gore navedenim receptima je jako rijetko i nije formirano u kugle ne odlepljuje se od ruke niti od stjenke posude. Tijesto svojom konzistencijom ne liči na tipično tjesto na germi ne da se formirati niti razvlačiti. Pripremajući tjesto na germi po gore navedenoj recepturini, treba nakon mješanja svih sastojaka i obrade tjestu, odmah ga premjestiti u pripremljene forme za pečenje. Poslije pečenja dobiva se ukusna pušasta doro narasla i slatkasta kifla na germi.

** Rad: P – pulsirajuće C – stalno

Tabela 2. POSUDA ZA MIKSIRANJE

Proizvod	Maks. količina	Priprema	Brzina	Rad*	Vrijeme rada
Voćni koktel	1 litra = 0,50–0,75 l mlijeka + voće	– Usitniti voće. – Dodati mlijeko, miksirati.	10–12 12	P C	5–10 puta 30 s
Tijesto Za palačinke	1 litra = 1 čaša mlijeka + 1 čaša vode + 2 jaja + brašno	Sve proizvode staviti istovremeno u posu- du i umiksirati.	Povećavati od 8–12	C	do 30 s
Juha od povrća	– 1 litra = 30 dkg kuhanog povrća, – 10 dkg nemasnog mesa, – 2 čaše variva.	– Skuhati meso i povrće, ohladiti, miksirati. – Dodati varivo.	10–12 12	P C	5–10 puta 30–40 s

* Rad: P – pulsirajuće C – stalno

Tabela 3. MJEŠAČ TIJESTA

Proizvod	Maks. količina	Priprema	Brzina	Rad*	Vrijeme rada
MIJEŠAČ KUKIČASTI					
Dizano tijesto	– 1500 g brašna	– Staviti u posudu; brašno, jaja, šećer. – Kroz lijevak poklopca nalivati mlijeko s rastvorenim masnoćom i germom. – Ugnjesti tjesto.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Krto tijesto	– 750 g brašna	– Sve proizvode staviti u posudu.	5–6	C	2 min.
Tijesto za makarone	– 1000 g brašna	– Sve proizvode staviti u posudu.	5–6	C	5 min.
Tijesto za piroške	– 1000 g brašna	– Sve proizvode staviti u posudu.	5–6	C	5 min.
UBIJAČ OD ŽICE					
Tijesto za biskvite	– z 8 jaja	– Ubiti bjelanjke. – Dodati šećer u prahu. – Dodavati po 2 žumanjka. – Dodavati brašno.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Utrveno tijesto	– z 500 g	– Margarin na sobnoj temperaturi porezati na kocke od po 2 cm. i umješati sa šećerom. – Dodavati postupno jaja. – Dodavati brašno.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Kolač sa sirom	– 1 kg sira	– Maslac na sobnoj temperaturi porezati na kocke od ok. 2 cm i utri sa šećerom u prahu i žumanjcima.	4–6	C	4 min.
		– Dodavati po jednu kašiku sira samljevenog u uređaju za mljevenje mesa.	4–6	C	4 min.
		– Završiti utiranje mase od sira.	4–6	C	1 min.
		– Prenijeti sirnatu masu u drugu posudu. – Oprati posudu mješalca i ubijača od žice. – Ubiti pjenu od bjelanjka. – Dodati pjenu u masu od sira i lagano mješati kašikom.	4–6	C	2 min.
Pjena od bjelanjka	– bjelanjke o 10 jaja	Bjelanjca zagrijati do sobne temperature, staviti u posudu i ubijati.	4–6	C	do 2 min.
Ubijeno vrhnje	– 700 ml vrhnja za kreme (32–34% masnoće)	Vrhnje ohladiti do temperature 8–10°C, staviti u posudu i ubijati.	1–2	C	do 2 min.
POSUDA ZA MIKSIRANJE					
Voćni koktel	– 1 litra = 0,5 – 0,75 l mlijeka + povrće	– Usitniti voće. – Dodati mlijeko, miksirati.	10–12 12	A C	5–10 puta 30 s
Tijesto za palačinke	– 1 litra = 1 čaša mlijeka + 1 čaša vode + 2 jaja + brašno	Sve proizvode staviti istovremeno u posudu i miksirati.	Povećavati od 8–12	C	do 30 s
Juha od povrća	– 1 litra = 30 dkg kuhanog povrća, – 10 dkg nemasnog mesa, – 2 čaše variva.	– Skuhati meso i povrće, ohladiti i miksirati. – Dodati varivo.	10–12 12	A C	5–10 puta 30–40 s
Majoneza	– 1 litra = 450 ml ulja + 3 žumanjka + sok od limuna	– Žumanjka ubiti sa sokom od limuna.	10	C	1 min do iscrpljenja ulja + 30 s 5 puta
		– Dodavati ulje (sipati u posudu na poklopcu).	10	C	
		– Dodati sol, šećer, eventualno vrhnja i muštarde.	12	A	
Sos tatarski	– 1 litra = majoneza + marinirane sitne gljive + krastavci	Napraviti majonezu kao gore dodati porezane sastojke i eventualno jaje.	12	A	5 puta

* Rad: P – pulsirajuće C – stalno A – AUTOPULSE

Uputstva vezane za sigurnost i pravilnu upotrebu

- Bezuslovno treba se pridržavati principa vezanih za sigurnost, koje su navedene u uputstvu za upotrebu univerzalnog miksera
- Univerzalni mikser treba uključiti u priključak naizmenične struje od 230 V
- Nemoj vaditi utikač iz utikačke kutije trgajući vod
- Nemoj koristiti uredjaj ukoliko vod za napajanje, kućište ili držka su vidljivo oštećeni. U takvom slučaju predaj uredjaj u servis.

Ukoliko neodgovoriv vod za napajanje je oštećen onda mora biti zamenjen kod proizvođača ili u servisu odnosno mora to učiniti stručnjak da se izbegne opasnost.

Jedino stručno osoblje može vršiti opravku uredjaja. Nepravilno izvršena opravka može dovesti u opasnost korisnika. U slučaju pojave kvara obratite se servisu.

- Pre korišćenja treba proveriti da li u posudi nije se slučajno našao tvrdi predmet (na primer kašika).
- Isključi uredjaj pre menjanja opreme ili pre približavanja delovima koje su u pokretu tokom korišćenja.

Uvek izvadi priključni vod iz priključne kutije pre čišćenja.

- Obrati posebnu pažnju prilikom rukovanja sa opremom koja sadrži sečiva (nož miksera, kolutove, lonče za miksiranje).
- Upotrebljavaj uvek gurač za guranje proizvoda
- U cilju ispraznjenja posude, upotrebni lopaticu u koju je snabdeven mikser.
- Nemoj opterećivati mikser sa prevelikom količinom proizvoda niti jakim guranjem.
- Nemoj prekidati rad miksera otvarajući poklopac posude ili obraćajući posudu (kočenje zbog havarije). Ovo dovodi do brže dotrajanja pogona.
- Temperatura uredjaja ne sme biti viša od 60 stepeni Celzija.
- Nemoj puštati u rad „prazno“ lonče za miksiranje – bez proizvoda.
- Ovaj uredjaj nije prilagodjen za osobe (uključujući decu) sa ograničenim fizičkim, parestezijskim ili umnim sposobnostima ili za osobe koje nemaju iskustva ili znanja odnosno rukovanja opreme, jedino ukoliko će biti nadzirane ili će dobiti uputstva u vezi korišćenja uredjaja od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Treba obratiti pažnju na decu da se ne igraju sa uredjajem.
- Posle završetka rada treba isključiti mikser pomoću prekidača, a priključni vod izvaditi iz utikačke kutije.
- Nož miksera je vrlo oštar- uvek ga treba držati u ometaču.
- Nemoj potapati pogon miksera u vodi niti nemoj ga prati u tekućoj vodi.

- Za pranje poklopca nemoj koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, kremova, pasti i slično. Može ovo dovesti do izbrisanja informativnih grafičkih znakova kao što su: skala, znakovi za upozorenje, oznake i slično.
- Nemoj prati nož i koturove direktno rukom.
- Upotrebni mekanu četkicu za pranje metalnih delova posebno oštrog noža.
- Nemoj prati metalne delove u mašini za pranje sudova. Agresivni deterdženti koji su upotrebljavani u ovim uredjajima dovode do tamnjenja spomenutih delova. Ručno peri upotrebljavajući sredstva za pranje sudova.

Tehnički podaci

Tehnički parametri navedeni su na nominalnoj tabli proizvoda.

Buka uredjaja:

- sa mikserom $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- sa lončićem za miksiranje $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- sa mešalicom za kolače $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

Za uredjaj nije neophodno uzemljenje .

Mikser ZELMER izradjen je shodno obavezujućim normativima.

Uredjaj ispunjava zahteve direktiva:

- Električni uredjaj sa niskim naponom (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetska kompatibilnost (spojivost) (EMC) – 2004/108/EC.


Na nominalnoj tabli proizvod je obeležen oznakom CE.

Opis uredjaja

Mikser 880 OLCF je višenamenski uredjaj koji je namenjen za upotrebu u domaćinstvima. Delovi koji su u dodiru sa preradivačkim sirovinama, napravljeni su od materijala koji imaju dozvolu za kontakt sa prehranom.

Uredjaj sadrži:


- zaštitu od slučajnog puštanja u pogon u trenutku kada uredjaj nije gotov za rad,
- zaštitu u slučaju pokušaja otvaranja poklopca ili oslobadjanja posude tokom rada,
- funkciju promene brzine gore i dole,
- stabilizaciju brzine obrtanja svake brzine.

NAPOMENA: Posle zaustavljanja uredjaja pomoću prekidačkog dugmeta , moguća je brzina 1.

Namesti način rada PULSE pre puštanja u pogon.

Funkcija AUTO PULSE automatski pokreće pogon.

Rukovanje pogona (crtež A)




- 1 **PULSE** – pokretanje pogona za vreme pridržavanja dugmeta .
- 2 **AUTO PULSE** – automatski, periodično uključivanje i isključivanje pogona na način unapred programiran od strane proizvođača, sa aktuelno odredjenom brzinom.

- 3 Dugmad promene brzine ▲▼.
- 4 **TIMER** – podešavanje vremena rada pogona (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).
- 5 **ON/OFF** – uključivanje/isključivanje pogona.
- 6 **TURBO** – trenutno povećanje brzine obrtaja pogona do vrednosti veće za oko 20% od dostupne najveće brzine za vreme pridržavanja dugmeta. Maksimalno vreme-25 sekundi.

Projektor LCD (crtež A)

- 7 Stanje uredjaja (svetlucanje-nije gotovo, svetljenje-spremno za rad).
- 8 Funkcionisanje pogona
- 9 Način rada TURBO
- 10 Timer
- 11 Način rada AUTO PULSE
- 12 Način rada PULSE
- 13 Aktuelna brzina (1-12)

Funkcija TIMER (crtež B)

- 1 U toku rada uredjaja uključi dugme .
- 2 Na projektoru pojavice se svetlucajući simbol .
- 3 Uz pomoć dugmadi ▲▼ odredi odgovarajuće vreme (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s).
- 4 Uključi ponovo dugme . Pogon isključiće se posle određenog vremena.

Oprema miksera (crtež A)

Mikser

- 14 Gurač dozer
- 15 Poklopac miksera
- 16 Posuda miksera
- 17 Kotur za deblje i tanko iverje
- 18 Kotur za deblje i tanke koloutve
- 19 Kotur za pasiranje
- 20 Kotur za pomfri
- 21 Oklop noža
- 22 Nož miksera
- 23 Hvatalka koturova
- 24 Lopatica

Lončić za miksiranje

- 25 Lončić dozer
- 26 Poklopac lončica
- 27 Zaptivač lončića
- 28 Posuda lončića

Mešalica za kolače

- 29 Gurač dozer
- 30 Poklopac mešalice

- 31 Posuda mešalice
- 32 Zaptivač
- 33 Glava nabijača
- 34 Žičan nabijač
- 35 Kukasta mešalica

Primena opreme

Nož miksera – koristi se za obradu mesa, pravljenje kolača i druge funkcije

Kotur za kriške – koristi se za sečenje voća i povrća u tanke i deblje kriške. Koturovi za kriške i iverje imaju okrugli oblik, dvostrane oštrice (jedna strana za tanko sečenje, druga strana za deblje sečenje).

Kotur za iverje – koristi se za sitnjenje voća i povrća u tanko i deblje iverje

Kotur za pomfri – koristi se za sečenje krompira u pomfri

Kotur za pasiranje – koristi se za sitnjenje voća i povrća u zdruzganu masu

Hvatalka koturova – koristi se za pričvršćavanje zamenljivih koturova

Gurač dozer miksera – koristi se za guranje rasitnjenog proizvoda pomoću koturova za sitnjenje, doziranje tekućih ili sipkavih proizvoda kao i za zatvaranje ulivnog levka poklopca. Mala šupljina na dnu gurača omogućuje ujednačeno doziranje tekućina (na primer ulja kod pravljenja majoneze).

Lončić za miksiranje – koristi se za pripremu tekućih i polutekućih jela: krem supe, koktajle i slično.

Kukasta mešalica – koristi se za pravljenje teških, gustih kolača.

Žičan nabijač – služi za spremanje kremova kao i lupanje pavlake i pene od jaja.

Priprema miksera za rad

- Operi delove koje stupaju u dodir sa preradjivanim proizvodom pre prve upotrebe
- Pogon namesti u blizini utikačke kutije na tvrdoj, čistoj i suvoj površini.
- Razmotaj odgovarajuću dužinu priključnog voda. Njegov višak možeš umotati u unutrašnjost kućišta pogona preko otvora koji se nalazi u zadnjem delu uredjaja.

Rad sa mikserom (crtež C)

- 1 Stavi posudu miksera na učvršćene kuke pogona.
- 2 Blokraj posudu.

Rad sa nožem miksera (crtež D)

- 1 Stavi nož miksera sa oklopom na tvrdoj površini (stavi na oklopu).
- 2 Pritisni nož i skini oklop uz pokret gore.
- 3 Namesti nož u posudi na taj način da je povezan sa valjkom pogona

- ④ Namesti preradljivane proizvode unutar posude.
- ⑤ Stavi poklopac na kuke koje pričvršuju posudu.
- ⑥ Blokiraj poklopac.
- ⑦ Stavi gurač u ljevak poklopca.
- ⑧ Stavi utikač priključnog voda u utikačku kutiju.
- ⑨ Pusti u rad pogon pomoću dugmeta ①.
- ⑩ Podesi poželjan hod (dosetljivo je podešen hod 1) pomoću dugmadi ▲▼.

Rad sa diskom za sečenje (crtež E)

- ① Stavi izabrani disk za sečenje na kukove hvataljke diskova na taj način da sečiva za rad budu sa gore.
- ② Blokiraj disk.
- ③ Namesti alat u posudi tako da je povezan sa valjkom pogona.
- ④ Stavi poklopac na kukove koje pričvršuju posudu.
- ⑤ Blokiraj poklopac.
- ⑥ Stavi utikač priključnog voda u utikačku kutiju.
- ⑦ Pusti u rad pogon pomoću dugmeta ①.
- ⑧ Namesti traženi hod (dosetljivo je podešen hod 1) pomoću dugmadi ▲▼.

Ljevak poklopca je za dodavanje čvrstih i tekućih sastojaka u posudu. Sastoji se od dva dela različite veličine, širokog za veće proizvode, uskog za manje proizvode. Postepeno prenosi obradljivane proizvode, pomerajući ih polako u levak uz postojan pritisak pomoću gurača.

Rad sa lončićem za miksiranje (crtež F)

- ① Namesti posudu na kukove koji pričvršuju pogon.
- ② Blokiraj lončić na kukove.
- ③ Stavi preradljivane proizvode unutar posude.
- ④ Proveri da li u šupljini uz ivicu poklopca nalazi se pravilno montiran zaptivač. Pravougaona izbočina zaptivača je namenjena za njeno vadjenje iz poklopca.
- ⑤ Namesti poklopac lončića za miksiranje.
- ⑥ Blokiraj poklopac lončića.
- ⑦ U otvor poklopca gurni lončić dozer.
- ⑧ Stavi utikač priključnog voda u utikačku kutiju.
- ⑨ Pomoću dugmadi ▲▼ namesti odgovarajuću brzinu (dosetljivo nameštena je brzina 6).
- ⑩ Pusti u rad pogon pomoću dugmeta ①.

NAPOMENA: Način rada TURBO možemo pokrenuti jedino za vreme rada pogona.

Rad sa mešalicom za kolače (crtež G)

- ① Stavi posudu mešalice na pričvršujuće kukova pogona.
- ② Blokiraj posudu na kukovima.
- ③ Stavi zaptivač na kraju levka glavne posude i obrati shodno kazaljka na satu.

- ④ Izabrane sprave (mešalica ili žičani nabijač) montiraj na pogonskom valjku. Ukoliko želiš upotrebiti žičani nabijač, prethodno moraš pričvrstiti ga na valjku glave nabijača.
- ⑤ Stavi proizvode za preradljivanje unutar posude.
- ⑥ Stavi poklopac na pričvršavajuće kukove posude.
- ⑦ Blokiraj poklopac posude na kukovima.
- ⑧ Stavi utikač priključnog voda u utikačku kutiju.
- ⑨ Pusti u rad pogon pomoću dugmeta ①.
- ⑩ Namesti traženu brzinu (dosetljivo nameštena je brzina 1) pomoću dugmadi ▲▼.

NAPOMENA: Nemoj koristiti brzine veće od 6 i funkciju TURBO u slučaju mešalice za kolače.

Posle završetka rada miksera (crtež H)

- ① Isključi pogon pomoću dugmeta ①.
- ② Izvadi utikač priključnog voda iz utikačke kutije.
- ③ Deblokiraj poklopac (posle potpunog zadržavanja okretajuće sprave)
- ④ Otvori poklopac.
- ⑤ Deblokiraj posudu.
- ⑥ Izvadi posudu iz pogona.
- ⑦ Izvadi korišćenu spravu.
- ⑧ Isprazni posudu.

Čišćenje i održavanje miksera

- Brizljivo operi delove opreme koja je u dodiru sa preradljivanim proizvodom posle svake upotrebe miksera.
- Pranje lončića za miksiranje olakšava miksiranje tople vode sa dodatkom sredstva za pranje sudja.
- Trup pogona miksera protirijaj vlažnom krpom koja je natopljena sredstvom za pranje sudja. Nemoj ga potopiti u vodu niti prati u mašini za pranje sudja.
- Prijavštinu u šupljinama ili na ivicama otkloni pomoću četkice za pranje boca ili četkicom za zube.
- Nož miksera uvek drži u omotu.
- Posle dugotrajne upotrebe mogu se pojaviti izmene obojenosti pojedinih elemenata napravljenih od veštačke mase. Nemoj ovu pojavu tretirati kao defekt. Narandžastu prljavštinu iz soka od mrkve može se lako otkloniti, trirajući krpicom koja je natopljena u ulju.
- Posle pranja brizljivo osuši sve delove.

Obrati posebnu pažnju na providne (transparentne) delove napravljene od masa. One su vrlo osetljive na udare i lako mogu se oštetiti.

Uputstva za eksploataciju

- Mikser vrlo brzo razbija proizvode u sitne komade. Ukjučiti ga na kratko vreme. Nemoj mrviti prevelikih komada nožom. Pre stavljanja u posudu, podeli proizvod na kockice dužine oko 3 cm.
- Nemoj suviše dugo sitniti sir, maslac, margarin. Ovi proizvodi mogu se brzo zagrejati i rastopiti.
- Ukoliko proizvodi lepe se uz nož ili unutrašnje zidove posude, onda isključi uredjaj, ukloni poklopac i otkloni proizvode sa noža i zidova posude (ovo najbolje učiniti lopaticom).
- Negativan uticaj na stanje oštrice noža (npr otupelost) može imati sitnjenje tvrdih proizvoda kao što su zrna kafe, kockice leda, orašćica i sl.

Diskovi za kriške

- U cilju dobijanja jednakih i okruglih krišaka, stavi deblje povrće u veći levak a tanko povrće pojedinačno u manji ili nekoliko komada u veći.
- Pravilne kriške dobićeš onda, ako uredjaj je isključen prilikom popunjavanja. Možeš onda koristiti funkciju PULSE.
- Mekano i sočno povrće seckaj uz manju brzinu dok tvrde-uz vecu.

Da se potpuno napuni posuda može se jednokratno iseckati 0,8 – 1 kg voća ili povrća.

Diskovi za iverje

- Levak možeš popuniti sa proizvodima dok uredjaj radi.
- Prilikom sitnjenja proizvoda možeš koristiti sve brzine, ali za meko voće i povrće koristi niske brzine, a za tvrdo-veće.

Da se potpuno napuni posuda može se jednokratno iseckati 0,8 – 1 kg voća ili povrća.

Disk za pasiranje

- Levak može se popuniti proizvodima dok uredjaj je u funkciji.
- Posle pasiranja oko 0,5 kg proizvoda, stopiraj uredjaj i skupi masu koja se nataložila na poklopcu.

Disk za pomfri

- Napuni levak sa proizvodima dok uredjaj je isključen.
- Pusti u rad uz funkciju PULSE.

Za potpuno popunjenje posude, jednokratno može se iseckati 1 kg krompira.

Primeri upotrebe uredjaja

(tablica 1, tablica 2, tablica 3)

U tablicama nalaze se primeri upotrebe uredjaja kao i maksimalne količine osnovnih sastojaka, približno vreme rada i brzine. Nemojte tretirati ove beleške kao kuvar. Ponašajte se prema individualnim željama kao i principima kuvanja koje su navedene u stručnim priručnicima i knjigama. Stvarno vreme rada zavidi od kvaliteta i količine upotrebljenih proizvoda kao i od traženog stepena rasitnjavanja i izmešanja.

Ekologija-vodimo računa o sredini

Svaki korisnik može pridoneti zaštiti sredine.

Nije ovo niti teško niti suviše skupo. U tom cilju: kartonsko ambalažu odnesi u stanicu za makulaturu, a vreću od polietilena (PE) ubaci u kontejner za plastiku.



Istrošen uredjaj pređaj u odgovarajuće skladište jer u redjaju nalaze se opasni sastojci koji mogu ugrožavati sredinu.

Nemoj baciti zajedno sa drugim komunalnim otpadima!!!

Proizvodjač ne odgovara za moguće štete koje mogu nastati zbog upotrebe uredjaja nesaglasno sa namenom ili koje su prouzrokovane zbog nepravilnog rukovanja.

Proizvodjač zadržava pravo na modifikaciju proizvoda u svakom trenutku, bez ranijeg nagoveštavanja, a u cilju prilagodjavanja prema pravnim propisima, normama, direktivama ili zbog konstrukcionih, komercijalnih estetskih i drugih razloga.

Tabela 1. MIKSER-NOŽ MIKSERA

Proizvod	Max. količina	Priprema	Brzina	Rad**	Vreme rada
Kuvana jaja	20 szt.	Jaja staviti u posudu.	6–9	P	25–30 puta
Mrkva	1000 g	Seći na komade dužine oko 3 cm.	12	C	do 30 s
Peršunov list	4 vezice	Oprati, osušiti, otkinuti stabiljku.	12	C	30 s
Čokolada	400 g (4 table od 100 g)	Table polomiti na komade	12	C	do 45 s
Badem	1000 g	Pre rasitnjavanja može se okloniti kožica.	12	C	do 60 s
Mikirani napici	1 litar (3/4 l tekućine + voće)	– Miksirati voće – Dodati tekućinu (mleko, kiselo mleko i sl)	10–12 12	P C	do 30 puta 60 s
Tatarski sos	– 600 ml majoneze, – 170 g pečuraka, – 170 g kiselih krastavčića, – 2 kuvana jaja.	Sve proizvode stavi u posudu.	12	P	7 puta P oko 20 s

Proizvod	Max. količina	Priprema	Brzina	Rad**	Vreme rada
Majoneza	- 1,5 litra = 1 litra ulja + 4 jaja + sok od limuna	- Jaja i ulje (temp. sobe) mutiti sa sokom od limuna - Dodavati ulje (ulivati u manju komoru gurača, ima otvor u dnu) - Na kraju mešanje	10-12	C	30 s dok se ne istroši ulje +30 s
Testo za palačinke	- 1,5 šolje mleka, - 1,5 šolje vode, - 3 šolje brašna, - 3 jaja.	Sve proizvode staviti u posudu. Izmešati. Tokom mešanja (ako je potrebno) skupiti brašno sa zidova posude lopaticom.	8-12	C	30-45 s
Slatka pita od sira	1 kg sira	- Nastrugati maslac(margarin sa šećerom i žumancima. - Postepeno dodavati preo levka narezan sir u malim komadima. - Mutiti masu od sira. - Utuci balance mešalicom. - U posebnoj posudi spojiti masu od sira sa penom i ostalim sastojcima.Pažljivo izmešati kašikom.	10 10 6 4-6	C C C C	oko 1 min oko 2 min oko 1 min 2 min
Testo za piroške	- 500 g brašna, - 1-2 jaja, - 200 ml vode, - 2 kašike ulja.	Sve sastojke staviti u posudu i mešati.	6	C	60 s
Kolač	- 3 kašike brašna (oko 450 g), - 3 nepune šolje šećera (u prahu) oko 400 g), - 400 g maslaca, - 9 jaja, - 1 kašičica praška za pečenje.	- Izmutiti maslac(normalna temp) sa šećerom i žumancima. - U posudi mešalice utuci penu od balance - Dodati brašno, prašak i izmešati - Testo prelići u dve posude - Peći 45 min u temperaturi oko 180 stepeni C	6 6 2	C C C	7 min 1 min oko 2 min
Kolač sa kvascem*	- 500 g brašna, - 150 g šećera, - 125g maslaca, - 250 ml mleka, - 30 g kvasca, - 3 jaja.	Izmešati kvasac u toplom mleku sa 1 kašikom šećera i 1 kašikom brašna, sačekati dok testo naraste,dodati brašno, jaja,rastopljenu masnoću i mesiti. Čekati oko 30 min dok testo ne naraste. Peći 40 min u temp ok. 160 st C	9	C	2 min.
Nadev od mesa	- 500 g kuvane govedine (odvar od povrća), - 2 kuvana jaja, - 1 izrečkan u kockice i ispržen crveni luk, - so, biber.	- Skuvati meso,izrezati u kocke duzine oko 3 cm. - Jaja podeliti na 4 četvrine. - Sve sastojke staviti u posudu miksera i mešati(ukoliko smeša je suviše gusta dodati odvar i izmešati).	12	C	30-45 s

* Kolač sa kvascem

Napomena: Testo prema ovoj recepturi je vrlo retko, nije formirano u kuglu, ne odvaja se od ruke niti zidova posude. Ne liči na tipican kolač sa kvascom, ne može se ga formirati niti rastanjivati. Pripremajući kolač na taj način, posle izmešanja sastojaka, treba ga odmah staviti u pripremljenu formu.Posle pečenja dobijamo ukusan, mekan kolač.

** Rad: P – pulse C – stalan

Tabela 2. LONČIĆ ZA MIKSIRANJE

Proizvod	Max. količina	Priprema	Brzina	Rad*	Vreme rada
Vocni koktajl	1 litra = 0,50-0,75 l mleka + voće	- Usitniti voće. - Dodati mleko, miksirati.	10-12 12	P C	5-10 puta 30 s
Testo za palačinke	1 litar = 1 šolja mleka, +1 šolja vode, +2 jaja+brašno.	Sve sastojke staviti u posudu i izmiksirati.	Povećati od 8-12	C	do 30 s
Supa od povrća	- 1 litar = 30 dkg skuvanog povrća, - 10 dkg mršavog mesa, - 2 šolje odvara.	- Skuvati meso i povrće, shladiti, miksirati. - Dodati odvar.	10-12 12	P C	5-10 puta 30-40 s

* Rad: P – pulse C – stalno

Tabela 3. MEŠAČ ZA KOLAČE

Proizvod	Max. količina	Priprema	Brzina	Rad*	Vreme rada
KUKAST MEŠAČ					
Kolač sa kvascem	– 1500 g brašna	– Staviti u posudu brašno,jaja,šećer. – U levak na poklopu ulivati mleko sa rastopljenom masnoćom i kvascem. – Izgnječiti.	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Sipkavo testo	– 750 g brašna	– Sve proizvode staviti u posudu.	5–6	C	2 min.
Testo za testeninu	– 1000 g brašna	– Sve proizvode staviti u posudu.	5–6	C	5 min.
Testo za piroške	– 1000 g brašna	– Sve proizvode staviti u posudu.	5–6	C	5 min.
ŽIČANI NABIJAČ					
Testo za piškotu	– 8 jaja	– Utuci belančevine. – Dodati šećer u prahu. – Dodavati po 2 žumanceta. – Dodavati brašno.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Strugano testo	– z 500 g	– Margarin narezati u kocke ok. 2 cm i pomešati sa šećerom. – Postepeno dodavati jaja. – Dodavati brašno.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Pita od sira	– 1 kg sira	– Maslac izrezati u kocke ok. 2 cm i izmešati sa šećerom u prahu i žumancima. – Dodavati sir samljeven u spravi za meso po 1 kašikici. – Završiti mešanje mase od sira. – Staviti masu u drugu posudu – Oprati posudu mešača i žičani nabijač – Napraviti penu od belanaca – Dodati penu u smesu od sira i pažljivo izmešati kašikom	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.
Pena od belanaca	– belanca od 10 jaja	Belanca dovesti do sobne temperature, stavi u posudu i izmuti.	4–6	C	do 2 min.
Šlag	– 700 ml pavlake (krem) – (32-34% masnoće)	Pavlatku rashladiti do temp. 8-10 stepeni C,staviti u posudu i mutiti	1–2	C	do 2 min.
LONČIĆ ZA MIKSIRANJE					
Voćni koktaji	– 1 litar = 0,5–0,75 l mleka + voće	– Usitniti voće – Dodati mleko, izmiksirati	10–12 12	A C	5–10 puta 30 s
Testo za palačinke	– 1 litar = 1 šolja mleka + 1 šolja vode +2 jaja + brašno	Sve proizvode istovremeno staviti u posudu i miksirati.	Povećati od 8-12	C	do 30 s
Supa od povrća	– 1 litar = 30 dkg kuvanog povrća, – 10 dkg mršavog mesa, – 2 šolje odvara.	– Meso i povrće skuvati,rashladiti i miksirati – Dodati odvar.	10–12 12	A C	5–10 puta 30–40 s
Majoneza	– 1 litar = 450 ml ulja + 3 žumanca+sok od limuna	– Žumance izmutiti sa sokom od limuna. – Dodavati ulje (ulivati u lončić u poklopcu). – Dodati so, šećer, eventualno pavlatku i senf.	10 10 12	C C A	1 min do iscrpljenja ulja + 30 s 5 puta
Tatarski sos	– 1 litar = majoneza + gljive u turšiji + kisele krastavce	Napraviti majonezu i dodati ostale sastojke i eventualno jaje.	12	A	5 puta

* Rad: P – pulse C – stalno A – AUTOPULSE

Important safety and proper use instructions

- The safety rules specified in this instruction manual must be absolutely observed.
- Plug the food processor only to a 230 V AC electrical outlet.
- Do not unplug by pulling on cord.
- Do not operate the appliance if the cord, the housing or the handle is visibly damaged. In such a case, return the appliance to a service center.

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

The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.

- Before operating check if no hard object (e.g. a spoon) is accidentally placed in the container.
- Switch off the appliance before changing attachments or before contact with movable parts.

Always unplug the appliance before cleaning.

- Pay special attention while handling the attachments with cutting blades (i.e. the food processor blade, the slicing discs and the liquidizer).
- Use only the pusher to push the product.
- Use the spatula that comes with the food processor to empty the container.
- Do not overload the appliance with too much product or by pushing it too hard.
- Do not stop the food processor by opening the container's lid or by turning the container (emergency stop). This causes the motor to wear out faster.
- Do not expose the appliance to temperatures over 60°C.
- Do not operate the liquidizer without food inside.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After operation switch off the appliance with the power switch and unplug the appliance.
- The food processor blade is very sharp – always store it in the casing.
- Do not immerse the motor into water. Do not wash it under running water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.


- Do not wash the blade and the slicing discs directly by hand.
- Use a soft brush to wash the metal parts especially the sharp blade and the slicing discs.
- Do not wash metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in the dishwasher cause these parts to darken. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

Noise level:

- with food processor $L_{WA} = 80 \text{ dB/A}$
- with the liquidizer $L_{WA} = 85 \text{ dB/A}$
- with the dough kneader $L_{WA} = 78 \text{ dB/A}$

The appliance does not require grounding .

ZELMER food processor meets the requirements of the applicable norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Low voltage appliance (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by a CE sign on the rating label.


Product description

The food processor 880.0LCD is a multi task appliance designed for household use.

The parts having contact with the processed products were made of materials approved for food contact.

The appliance is equipped with:




- a safety interlock device which prevents the start-up of the motor when the appliance is not ready for operation.
- a safeguard in case of an attempt to open the lid or to remove the container during operation,
- gear change function up and down,
- rotational speed stabilization for each gear.

NOTE: After stopping the appliance with the use of the  button, the default gear is 1.

Set the PULSE mode before operating the motor.

The function AUTO PULSE automatically starts the motor.

Motor control (Fig. A)




- 1 PULSE** – the motor operates only when you press the  button.
- 2 AUTO PULSE** – the motor automatically switches on and off for a specified period of time, in a manner programmed by the manufacturer, at the currently set speed.
- 3 Gear change buttons**  .
- 4 TIMER** – sets the motor operating time (15 s, 30 s, 45 s, 60 s, 75 s, 90 s).

- 5 **ON/OFF** – is used to switch the motor on or off.
- 6 **TURBO** – temporary increase of the rotational speed while pressing the button, up to the value about 20% higher than the speed available at top gear. Maximum time – 25 s.

LCD display (Fig. A)

- 7 Appliance status: (flashing- not ready, glowing- ready for operation).
- 8 Motor operation
- 9 TURBO operation mode
- 10 Timer
- 11 AUTO PULSE operation mode
- 12 PULSE operation mode
- 13 Current gear (1-12)

TIMER function (Fig. B)

- 1 Press the  button while the appliance is operating.
- 2 The symbol  will flash on the display.
- 3 Set the appropriate time (90 s, 75 s, 60 s, 45 s, 30 s, 15 s) using the buttons ▲▼.
- 4 Press the  button again. The motor will switch on upon the lapse of the set time.

Food processor accessories (Fig. A)

Food processor

- 14 Pusher/dispenser
- 15 Food processor lid
- 16 Food processor container
- 17 Coarse and fine shredding disc
- 18 Coarse and fine slicing disc
- 19 Pureeing disc
- 20 French fry slicing disc
- 21 Blade casing
- 22 Food processor blade
- 23 Disc driver
- 24 Spatula

Liquidizer

- 25 Cup / dispenser
- 26 Liquidizer lid
- 27 Gasket
- 28 Liquidizer container

Dough kneader

- 29 Pusher/dispenser
- 30 Kneader lid
- 31 Kneader container
- 32 Gasket

- 33 Whisk head
- 34 Mixing whisk
- 35 Dough hook

How to use the accessories

Food processor blade – is used to process meat, mix dough and other functions.

Slicing disc – is used to cut fruits and vegetables into thin and thick slices. Slicing and shredding discs are round, with two-sided blades (one side for thin slices, the other for thick slices).

Shredding disc – is used to shred fruits and vegetables into fine or coarse shreds.

French fry slicing disc – is used to cut potatoes for French fries.

Pureeing disc – is used to pulp fruits and vegetables.

Disc driver – is used to install changeable discs.

Food pusher, dispenser – is used to push ingredients that are grinded by the slicing discs, to dispense loose or liquid ingredients and to close the feed tube of the lid. A small opening at the bottom of the food pusher allows to evenly dispense liquids (e.g. oil while preparing mayonnaise).

Liquidizer – is used to prepare food of liquid or semi-liquid consistency such as: soups, creams, sauces, cocktails and others.

Dough hook – is used to knead heavy dough

Mixing whisk – is used to prepare creams and to whisk eggs or whipped cream.

Preparing the food processor for operation

- Wash the parts that have contact with the processed food before initial use.
- Place the motor on a hard, clean and dry surface near the electrical outlet.
- Unwind a sufficient length of the cord. The remaining cord can be stored in the housing. Put the remaining cord in the housing through the opening at the back of the housing.

Operating the food processor (Fig. C)

- 1 Insert the food processor container on the fastening hooks of the motor.
- 2 Block the container.

Operating the food processor blade (Fig. D)

- 1 Put the blade in the casing on a hard surface (put in on the casing).
- 2 Press the blade and remove the casing by pulling it upwards.
- 3 Place the blade in the container so that it is connected to the motor shaft.
- 4 Place the food products to be processed inside the container.

- ⑤ Place the lid on the fastening hooks of the container.
- ⑥ Block the lid.
- ⑦ Put the food pusher into the feed tube of the lid.
- ⑧ Plug in the appliance.
- ⑨ Switch on the motor using the ① button.
- ⑩ Set the desired speed using the ▲▼ buttons (the default gear is 1).

Operating the slicing disc (Fig. E)

- ① Put the selected slicing disc on the hooks of the disc driver so that the blades that are to be used during operation are on top.
- ② Block the disc on the disc driver.
- ③ Place the accessory in the container so that it is connected to the motor shaft.
- ④ Place the lid on the fastening hooks of the container.
- ⑤ Block the lid.
- ⑥ Plug in the appliance.
- ⑦ Switch on the motor using the ① button.
- ⑧ Set the desired speed using the ▲▼ buttons (the default gear is 1).

The feed tube of the lid is used to add solid and liquid ingredients to the container. It is divided into two parts of different sizes. The wide part is for larger products and the narrow part is for smaller products. Add the processed products gradually, pushing them slowly and with a steady thrust down the feed tube with the pusher.

Operating the liquidizer (Fig. F)

- ① Insert the liquidizer on the on the fastening hooks of the motor.
- ② Block the liquidizer on the fastening hooks.
- ③ Place the food products to be processed inside the container.
- ④ Make sure the gasket is properly installed in the groove by the edge of the lid. The rectangular protrusion of the gasket is used to remove the gasket from the lid.
- ⑤ Place the lid on top of the liquidizer.
- ⑥ Block the lid.
- ⑦ Press the cup-dispenser into the opening of the lid.
- ⑧ Plug in the appliance.
- ⑨ Set the desired speed using the ▲▼ buttons (the default gear is 6).
- ⑩ Switch on the motor using the ① button.

NOTE: The TURBO mode can only be switched on when the motor is operating.

Operating the dough kneader (Fig. G)

- ① Insert the dough kneader container on the fastening hooks of the motor.
- ② Block the container on the fastening hooks.

- ③ Insert the gasket on the end of the feed tube of the central container and turn it clockwise.
- ④ Attach the selected accessory (the dough hook or the mixing whisk) to the motor shaft. If you want to use the mixing whisk, you have to first attach it (snap shot) to the whisk head shaft.
- ⑤ Place the food products to be processed inside the container.
- ⑥ Place the lid on the fastening hooks of the container.
- ⑦ Block the lid on the fastening hooks.
- ⑧ Plug in the appliance.
- ⑨ Switch on the motor using the ① button.
- ⑩ Set the desired speed using the ▲▼ buttons (the default gear is 1).

NOTE: While using the dough kneader do not operate the appliance above the 6 gear and in the TURBO mode. It may cause damage to the attachment.

After operation (Fig. H)

- ① Switch off the motor using the ① button.
- ② Unplug the appliance.
- ③ Unblock the lid (after the attachment completely stops rotating).
- ④ Open the lid.
- ⑤ Unblock the container.
- ⑥ Remove the container from the motor.
- ⑦ Detach the attachment.
- ⑧ Empty the container.

Cleaning and maintenance

- Wash the parts of the food processor that have contact the processed food thoroughly after each use.
- Mixing warm water with dishwashing liquid makes the cleaning of the liquidizer easier.
- Wipe the housing with a damp cloth with dishwashing liquid. Do not immerse the housing into water. Do not wash it in the dishwasher.
- Remove the dirt from the slots and the corners using a bottle brush or a toothbrush.
- Always store the food processor blade in the casing.
- Plastic elements may discolor as a result of excessive use. Do not treat this as a defect. Orange stains caused by carrot juice can be easily removed with the use of a cloth soaked with edible oil.
- Dry all parts thoroughly after washing.

Pay special attention to transparent plastic parts. They are very sensitive to strokes and dropping and may be damaged.

Operation tips

- The food processor grinds the products very quickly. Switch on the appliance for a short period of time. Do not use the food processor blade to grind too big product pieces. Before placing the product in the container divide the product into cubes of about 3 cm.
- Do not allow the food processor to operate too long while grinding cheese, butter, margarine. Such products may heat and melt.
- If the products stick to the blade or the inner sides of the container turn off the appliance, take off the lid and remove the ingredients from the blade and the sides of the container (using the spatula).
- Grinding hard products such as: coffee beans, nutmeg and ice cubes etc. may adversely affect the condition of the blade (e.g. the blade may become blunt).

Slicing discs

- In order to receive uniform round slices put wide vegetables into the larger feed tube and the thin ones into the smaller feed tube – separately into the smaller feed tube and a couple of pieces at a time into the larger one.
- You will receive regular slices without torn edges when the appliance is switched off while filling the feed tube. To do so you can use the PULSE function.
- Soft and juicy vegetables should be cut at lower speed, hard vegetables at a faster one.

You can cut 0.8 – 1kg of fruit or vegetables at a time to completely fill the container.

Shredding discs

- You can fill the feed tube during operation.
- While shredding you can use all available gears. Use lower gears for soft fruits and vegetables and higher gears for harder ones.

You can cut 0.8 – 1kg of fruit or vegetables at a time to completely fill the container.

Pureeing disc

- You can fill the feed tube during operation.
- After processing approximately 0.5 kg of the products, stop the appliance and remove the pulp gathered on the lid.

French fry slicing disc

- Fill the feed tube when the appliance is switched off.
- Switch on the appliance using the PULSE function.

You can cut 1kg of potatoes at a time to completely fill the container.

Examples of using the appliance

(Table 1, Table 2, Table 3)

The examples of using the appliance, the maximum quantities of basic ingredients, the approximate operation time and the gears to be used are presented in the tables. Please do not treat it as a cook book. Proceed according to your individual taste and the culinary rules in the literature and guides. The actual operation time depends on the quality and quantity of the products and the desired level of mixing or grinding.

Ecology – Environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling. The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

Table 1 FOOD PROCESSOR – FOOD PROCESSOR BLADE

Product	Max. quantity	Preparation	Gear	Operation**	Operation time
Boiled eggs	10	Put whole eggs in the container.	6–9	P	25–30 times.
Carrots	1000 g	Cut into 3 cm pieces.	12	C	up to 30 s.
Parsley	4 bunches	Wash, dry, remove stems.	12	C	30 s
Chocolate	400 g (4 bars per 100 g)	Break chocolate bars into pieces.	12	C	up to 45 s.
Almonds	1000 g	Skin may be peeled off before processing.	12	C	up to 60 s.
Mixed beverages	1 liter (3/4 liter of liquid + fruits)	– Mix fruits. – Add liquid (milk, kefir etc.).	10–12 12	P C	up to 30 times. 60 s
Tatar sauce	– 600 ml of mayonnaise, – 170 g of mushrooms, – 170 g of gherkins, – 2 boiled eggs.	Put all ingredients in the container.	12	P	7 times P about 20 s
Mayonnaise	– 1.5 liter = (1 liter of oil + 4 eggs + lemon juice)	– Whip eggs and oil at room temperature with lemon juice. – Add oil (pour into the smaller chamber of the food pusher which has an opening at the bottom) – Final blending.	10–12	C	30 s until oil is used up + 30 s
Pancake batter	– 1.5 cup of milk, – 1.5 cup of water, – 3 cups of flour, – 3 eggs.	Put all the ingredients in the container. Blend During blending (if necessary) remove flour from the sides of the container using the spatula.	8–12	C	30–45 s
Cheesecake	1 kg of cheese	– Cream butter (margarine) with sugar and yolks. – Gradually add cheese cut into small pieces through the feed tube. – Cream the cheese paste. – Whip the egg whites using the dough kneader. – Combine the cheese paste with the whipped egg whites and the rest of the ingredients in a separate bowl. Carefully stir with a spoon.	10 10 6 4–6	C C C C	about 1 min. about 2 min. about 1 min. 2 min.
Dumpling dough	– 500 g of flour, – 1-2 eggs, – 200 ml of water, – 2 tablespoons of oil.	Put all the ingredients in the container and blend.	6	C	60 s
Creamed cake	– 3 cups of flour (about 450g), – 3 partially filled cups of powdered sugar (about 400 g), – 400 g of butter, – 9 eggs, – 1 teaspoon of baking powder.	– Cream butter (at room temperature) with sugar and yolks. – Whip the egg whites using the dough kneader. – Add flour, baking powder and stir. – Pour the mixture into two narrow rectangular tins. – Bake for 45 min at approximately 180°C.	6 6 2	C C C	7 min. 1 min. about 2 min.
Yeast dough*	– 500 g of flour, – 150 g of sugar, – 125 g of butter, – 250 ml of milk, – 30 g of yeast, – 3 eggs.	Blend yeast with warm milk, 1 tablespoon of sugar and 1 tablespoon of flour. Wait until dough rises, add flour, eggs, fat and knead dough. Wait about 30 min until dough rises. Bake for 40 min at approximately 160°C.	9	C	2 min.
Meat stuffing	– 500 g of beef cooked in vegetable stock, – 2 boiled eggs, – 1 onion cut into cubes and fried, – salt, pepper.	– Cook meat, cut in cubes (about 3 cm). – Divide eggs into fours. – Put all the ingredients in the container and mix (if the stuffing is too dry add stock and mix).	12	C	30–45 s

*** Yeast dough**

NOTE: Dough prepared according to the above recipe is very watery and cannot be formed in a ball; it sticks to the hand and the sides of the container. Its consistency does not resemble one of a typical yeast dough; it cannot be formed or rolled. While preparing a yeast pie according to the above recipe the dough should be transferred to the tin right after blending the ingredients (kneading the dough). After baking you will receive a tasty, spongy, well risen sweet yeast bun.

** Operation: P – pulse C – continuous

Table 2 LIQUIDIZER

Product	Max quantity	Preparation	Gear	Operation*	Operation time
Fruit cocktail	1 liter = 0.50–0.75l of milk + fruits	– Grind fruits. – Add milk, blend.	10–12 12	P C	5–10 times. 30 s
Pancake batter	1 liter = 1 cup of milk + 1 cup of water + 2 eggs + flour	Put all the ingredients in the container and blend.	Increase from 8–12	C	up to 30 s.
Vegetable soup	– 1 liter = 30 decagrams of cooked vegetables, – 10 decagrams of lean meat, – 2 cups of stock.	– Cook meat and vegetables, cool down and blend. – Add stock.	10–12 12	P C	5–10 times. 30–40 s

* Operation: P – pulse C – continuous

Table 3 DOUGH KNEADER

Product	Max. quantity	Preparation	Gear	Operation*	Operation time
DOUGH HOOK					
Yeast dough	– 1500 g of flour	– Put flour, eggs and sugar in the container. – Add milk with melted fat and yeast through the feed tube in the lid. – Knead	1 5–6	C C	30 s 5 min.
Shortcrust pastry	– 750 g of flour	– Put all the ingredients in the container.	5–6	C	2 min.
Noodle dough	– 1000 g of flour	– Put all the ingredients in the container.	5–6	C	5 min.
Dumpling dough	– 1000 g of flour	– Put all the ingredients in the container.	5–6	C	5 min.
MIXING WHISK					
Sponge cake	– from 8 eggs	– Whip egg whites, – Add powdered sugar, – Add 2 yolks at a time, – Add flour.	4–6 4–6 4–6 1	C C C C	2 min. 2 min. 2 min. 30 s
Creamed cake	– from 500 g	– Cut margarine at room temperature cut into about 2 cm cubes and cream with sugar. – Gradually add eggs. – Add flour.	4–6 4–6 1	C C C	4 min. 1–4 min. 30 s
Cheesecake	– 1 kg of cheese	– Cut butter at room temperature cut into about 2 cm cubes and cream with powdered sugar and yolks. – Add 1 spoon at a time of cheese grinded in the meat grinder. – Finish creaming the cheese pastry. – Transfer the cheese pastry to a different container. – Wash the container of the dough mixer and the mixing whisk. – Whip egg whites – Add whipped egg whites to the cheese pastry and gently stir with a spoon.	4–6 4–6 4–6 4–6	C C C C	4 min. 4 min. 1 min. 2 min.
Whipped egg whites	– Egg whites from 10 eggs	Put egg whites at room temperature in the container and whip.	4–6	C	Up to 2 min.
Whipped cream	– 700 ml of whipping cream (32-34% fat)	Cool cream to 8-10°C, put in the container and whip.	1–2	C	Up to 2 min.

Product	Max. quantity	Preparation	Gear	Operation*	Operation time
LIQUIDIZER					
Fruit cocktail	- 1 liter = 0.5-0.75l of milk + fruits	- Grind fruits. - Add milk, blend.	10-12 12	A C	5-10 times. 30 s
Pancake batter	- 1 liter = 1 cup of milk + 1 cup of water + 2 eggs + flour	Put all the ingredients in the container and blend.	Increase from 8-12	C	up to 30 s.
Vegetable soup	- 1 liter = 30 decagrams of cooked vegetables, - 10 decagrams of lean meat, - 2 cups of stock.	- Cook meat and vegetables, cool down and blend. - Add stock.	10-12 12	A C	5-10 times. 30-40 s
Mayonnaise	- 1 liter = 450 ml of oil + 3 yolks + lemon juice	- Whip yolks with lemon juice. - Add oil (pour into the cup in the lid) - Add salt, sugar, optionally cream and mustard.	10 10 12	C C A	1 min until oil is used up + 30 s 5 times.
Tatar sauce	- 1 liter= mayonnaise + pickled mushrooms + gherkins	Prepare mayonnaise as above, add the remaining ingredients and optionally an egg.	12	A	5 times.

* Operation: P – pulse C – continuous A – AUTOPULSE