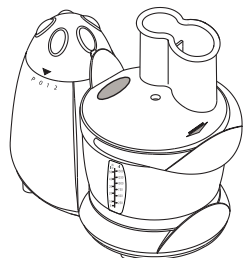
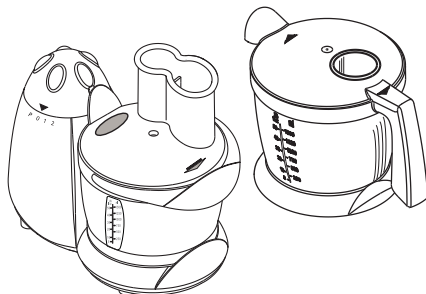


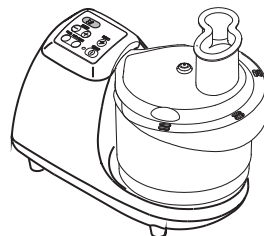
ZELMER



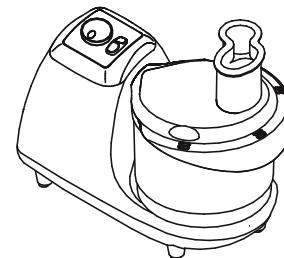
Typ 877



Typ 878



Typ 880



Typ 881

RO

2-20

**Instrucțiuni de folosire
Robot de bucătărie
ZELMER**

Zelmer Romania

Popa Savu Street No.77, Office No1,
First Floor
District 1 Bucharest Romania
Phone No / Fax: +40.21.22.22.173
Mobil Phone :+40.726.110.701

RU

21-41

**Инструкция по эксплуатации
Кухонные комбайны
ZELMER**

ООО "Зелмер Раша"

Россия, Москва
Краснопродная, 30/34
ИНН 7708619872; КПП 770801001
БИК 044525716; ИНН 7710353606

BG

42-62

**Инструкция за експлоатация
Кухненски роботи
ZELMER**

ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД

бул. "Акад. Ст. Младенов" №90
1700 София БЪЛГАРИЯ
Тел.: 02 / 960 12 01;
Факс: 02 / 960 12 47

UA

63-81

**Інструкція з експлуатації
Кухонні комбайни
ZELMER**

Zelmer Ukraine

ТОВ «Зелмер Україна»
вул. Турівська 18/20, 04080 Київ, УКРАЇНА
тел: +380 44 501 5626
факс: +380 44 501 5636
www.zelmer.ua

Cuprins

Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a robotului de bucătărie	2
Caracteristicile robotului de bucătărie	3
Datele tehnice	3
Tipuri de roboți de bucătărie și accesoriile lor	3
Descrierea aparatului	4
Tip 877 și 878 – Elemente de reglare a unității-motor	4
Tip 880 – Elemente de reglare a unității-motor	4
Tip 881 – Elemente de reglare a unității-motor	5
Accesorii ale robotului de bucătărie	5
Folosirea accesoriilor	6
Pregătirea robotului pentru utilizare, punerea sa în funcțiune și funcționarea propriu-zisă	7
Tip 877 și 878 – Utilizarea cu malaxor	7
Tip 878 – Utilizarea cu vas tocător	7
Tip 880 și 881 – Utilizarea cu malaxor	7
– Utilizarea cu cuțit de malaxare	8
– Utilizarea cu placă de răzuire	8
Tip 880 – 881 – Utilizarea cu mixer pentru aluat	8
Tip 880 – Utilizarea cu blender	9
Indicații privind exploatarea robotului	9
După încheierea utilizării	10
Spălarea, curățarea și păstrarea	10
Viteze recomandate și timpii de lucru ai robotului cu accesorii	10
Tip 877 și 878 – Malaxor – Cuțit de malaxare	10
Tip 877 și 878 – Malaxor – Plăci de răzuire	12
Tip 878 – Vas Tocător	12
Tip 880 și 881 – Malaxor – Cuțit de malaxare	17
Tip 880 și 881 – Mixer pentru aluat – Dispozitiv-cârlig pentru frământat	19
Tip 880 și 881 – Mixer pentru aluat – Tel cu arc	19
Tip 880 – Blender	20
Ecologia – să avem grijă de mediu	20

Indicații privind siguranța și folosirea corespunzătoare a robotului de bucătărie

- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Robotul de bucătărie trebuie conectat numai la rețeaua de curent alternativ de 230 V.
- Nu puneți în funcțiune robotul dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare sau ale carcasei.

În cazul în care cablul de alimentare atașat la robot a suferit deteriorări, el trebuie schimbat la un centru de reparații specializat, pentru a se evita orice pericol. Repararea aparatului se face numai de către personal calificat. Reparațiile efectuate în mod necorespunzător pot pune în mod serios în pericol utilizatorul. În cazul în care apar defecțiuni, adresați-vă punctului de servis specializat.

- Înainte de utilizare, asigurați-vă că în recipient nu se află, accidental, vreun obiect dur (de pildă o linguriță).
- Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, asigurați-vă că viteza programată nu depășește intervalul vitezelor posibile pentru ustensila aleasă (în cazul robotului de tip 880, viteza este selectată în mod automat).
- Deconectați aparatul înainte de schimbarea accesoriilor sau înainte de a vă apropia de componentele care, în timpul folosirii, se află în mișcare.
- Scoateți din priză cablul de alimentare înainte de spălare.
- Pentru a presa produsul alimentar ce urmează a fi prelucrat, folosiți numai dispozitivul de presare.
- Pentru a goli recipientul, folosiți spatula oferită în accesorii robotului.
- Nu suprasolicitați aparatul, umplându-l cu o cantitate prea mare de produs alimentar, nici nu presați prea puternic.
- Fiți atenți la semnalele de supraîncălzire ale motorului în cazul robotului de tip 800.
- Nu opriți robotul prin deschiderea capacului sau prin răsucirea recipientului (oprire de avarie). Aceste acțiuni determină o uzură mai rapidă a unității-motor, care va trebui înlocuită.
- Nu expuneți aparatul la temperaturi mai mari de 60°C.
- Nu folosiți blender-ul „pe uscat” – fără produs alimentar.
- Fiți deosebit de atenți în timpul utilizării robotului în preajma copiilor.
- Nu lăsați aparatul conectat la rețeaua electrică fără supraveghere.
- După încheierea utilizării, scoateți aparatul din funcțiune, apăsând pe butonul de închidere și scoateți ștecărul din priză electrică. Cuțitul malaxorului este foarte ascuțit – păstrați-l întotdeauna în apătoarea de protecție.
- Cuțitul de tocare (Tip 878) este foarte ascuțit – păstrați-l întotdeauna în recipientul tocătorului.
- Nu puneți unitatea-motor în apă, nu o spălați sub jet de apă.
- Nu spălați blenderul în mașina de spălat vase.
- Nu puneți în apă capul telului de bătut nici dispozitivul-cârlig de mixare, nu le spălați nici sub jet de apă sau în mașina de spălat vase.
- Pentru spălarea carcasei, nu folosiți detergenți agresivi, sub formă de emulsie, lichid, pastă etc. Acestea pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice ale specificațiilor înscrise pe carcasă, precum: standardele, marcejele, semnele de avertizare etc.

- Nu spălați direct, cu mâna, cuțitele și discurile.
- Pentru spălarea părților metalice, în special a celor ascuțite ale cuțitelor și discurilor, folosiți o periuță moale. Nu spălați părțile metalice în mașina de spălat vase. Substanțele pentru curățat agresive folosite în aceste mașini produc înnegrirea componentelor amintite mai înainte. Spălați-le manual, folosind detergenți de vase.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copii, persoane cu abilități fizice reduse sau cu deficiențe, nici de către persoanele lipsite de experiență sau de cunoștințele necesare folosirii aparatului, până nu sunt instruite de către cei răspunzători de siguranța lor. Nu lăsați niciodată aparatul fără supraveghere în timpul utilizării sale.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune, fără supraveghere. Nu permiteți accesul copiilor la acest aparat.


Caracteristicile robotului de bucătărie

Robotul de bucătărie este un aparat multi-funcțional, destinat folosirii casnice. Părțile care intră în contact cu produsele prelucrate au fost executate din materiale adecvate contactului cu produsele alimentare.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscriși pe eticheta cu specificații tehnice a aparatului. Timpul de lucru neîntrerupt permis și cantitatea de produs prelucrat – potrivit tabelului.

Zgomotul produs de aparat:	Tip 877: cu malaxor	85 dB/A
	Tip 878: cu malaxor	85 dB/A
	Tip 878: cu vas tocător	81 dB/A
	Tip 880: cu mixer pentru aluat	78 dB/A
	Tip 880: cu malaxor	80 dB/A
	Tip 880: cu blender	85 dB/A
	Tip 881: cu mixer pentru aluat	78 dB/A
	Tip 881: cu malaxor	80 dB/A

Aparatul nu are nevoie de împământare. 

Robotul de bucătărie ZELMER corespunde normelor în vigoare.

Aparatul este în conformitate cu directivele:

- Aparatură electrică de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC
 - Compatibilitatea electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC
- Produsul are marcajul CE pe eticheta cu specificații tehnice.

Tipuri de roboți de bucătărie și accesoriile lor

Tip	Model	Malaxor							Vas Tocător	Mixer pentru aluat	Blender	Dispozitiv de curățare cartofi
		Cuțit de malaxare	Plăci pentru:									
			Feliere – felii groase	Feliere – felii subțiri	Mărunțire – bucăți mai mari	Mărunțire fină	Răzuire	Pentru cartofi pai				
877	877	+	+	+	+	+	+	+	○	-	-	-
	877.1	+	+	+	+	+	+	○	○	-	-	-
878	878	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
880	880.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	○
881	881.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	○
	881.2	+	+	+	+	+	+	+	-	○	-	○

○ – accesoriile suplimentare pot fi procurate în magazine

Descrierea accesoriilor

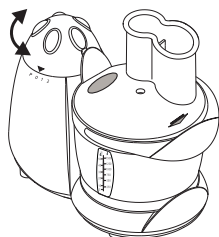
Tipurile 877 și 878 – sunt prevăzute cu:

- dispozitiv de siguranță, ce împiedică punerea în funcțiune a aparatului fără capac sau cu capacul închis în mod necorespunzător.
- sistem de oprire imediată a aparatului în cazul încercării de a deschide capacul sau de a scoate recipientul, în timpul funcționării.
- sistem de reglare a vitezei de rotație funcție de reglare **PULSE**, care permite controlul gradului de mărunțire a produsului.

Elemente de reglare a unității-motor

Pozițiile capului rotativ de reglare înseamnă:

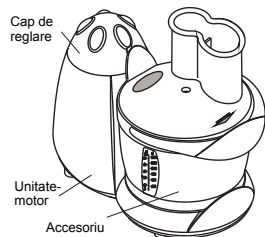
- 0** – aparatul nu este în funcțiune,
- 1** – viteză mică de rotație (rotirea capului de reglare la dreapta),
- 2** – viteză mare de rotație (rotirea capului de reglare spre dreapta),
- P** – funcționare pulsatorie (rotire ca pentru viteza **2**); aparatul funcționează doar atunci când capul de reglare este rotit spre stânga și apăsat; când nu se mai apasă, capul de reglare revine la poziția „**0**” și aparatul se oprește.



Unitate-motor cu malaxor



Unitate-motor cu blender



Tipul 880 este prevăzut cu:

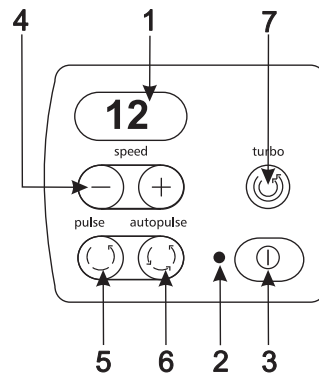
- sistem de protecție împotriva punerii în funcțiune accidentale a unității-motor când aparatul nu este gata de funcționare,
- sistem de protecție a unității-motor împotriva deteriorărilor produse de supraîncălzire – becul roșu semnalizează supraîncălzirea,
- sistem de protecție împotriva deteriorărilor produse în cazul încercării de

a pune în funcțiune aparatul cu o ustensilă blocată – robotul iese din funcțiune, apare semnalizarea cu becul roșu, iar pe *display* apare simbolul \equiv ,

- sistem de protecție în cazul încercării de a se deschide capacul sau de a scoate recipientul, în timpul funcționării – funcționarea robotului se întrerupe imediat,
- selecția automată a vitezei, în funcție de accesoriul folosit – pe *display* este dată informația despre viteza la care funcționează aparatul în acel moment,
- funcția de schimbare, în sens crescător și descrescător, a vitezei.
- stabilizarea turăției pentru fiecare viteză.
- funcțiile de reglare – **PULSE**, **AUTOPULSE**, **TURBO**,
- Funcția așa-numită „**Start Ușor**”, care asigură unitatea-motor împotriva supraîncălzirii în timpul funcționării cu mixerul pentru aluat.

Elemente de reglare a unității motor

- 1. Display** – arată „**0**” după introducerea ștecărului în priză. Când aparatul este gata de utilizare, arată numărul vitezei alese.
- 2. Bec de semnalizare** – se aprinde culoarea verde când aparatul este gata de funcționare. Culoarea roșie semnalează că aparatul nu este gata de utilizare din cauza:
 - a. fixării necorespunzătoare a recipientului accesoriului
 - b. supraîncălzirii temporare a unității-motor (lumină roșie pulsatorie)
 - c. ustensilelor blocate.
- 3. Butonul** \odot – pentru a porni/ a opri unitatea-motor.
- 4. Butonul SPEED (VITEZA) “+” i “-”** – pentru a schimba vitezele; (+), pentru mărirea vitezei și (-), pentru micșorarea ei. Apăsarea prelungită a oricăruia dintre butoane determină schimbarea treptată a vitezei, în sens crescător sau descrescător, în intervalul de viteză permis pentru fiecare tip de accesoriu.
- 5. Butonul PULSE (PULS)** – permite punerea în funcțiune a unității-motor în timpul apăsării, ceea ce creează posibilitatea funcționării pulsatorii, cu un timp liber de lucru și pauze.



6. Butonul AUTOPULSE (AUTO PULS) – permite folosirea funcției conștând în pornirea și oprirea periodică, automată a unității-motor, într-un mod programat dinainte de producător, cu viteza la care funcționează în acel moment (funcția aceasta nu se aplică mixerului pentru aluat).

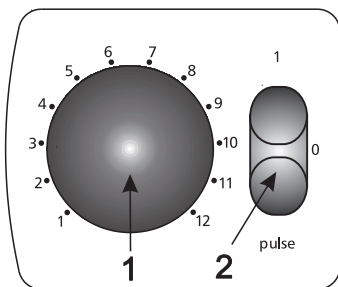
7. Butonul TURBO – permite creșterea temporară a vitezei de rotație, cu până la 20% mai mult decât viteza cea mai mare permisă tipului de accesoriu folosit, într-un interval de timp ce nu depășește 25 de secunde.

Tipul 881 este prevăzut cu:

- sistem de protecție împotriva punerii în funcțiune accidentale a unității-motor, când aparatul nu este gata de funcționare,
- sistem de protecție în cazul încălcării de a se deschide capacul sau de a scoate recipientul, în timpul funcționării,
- funcția de schimbare de viteze, în sens crescător și descrescător,
- funcția de stabilizare a rotației pentru fiecare viteză,
- funcția de reglare: **PULSE**.

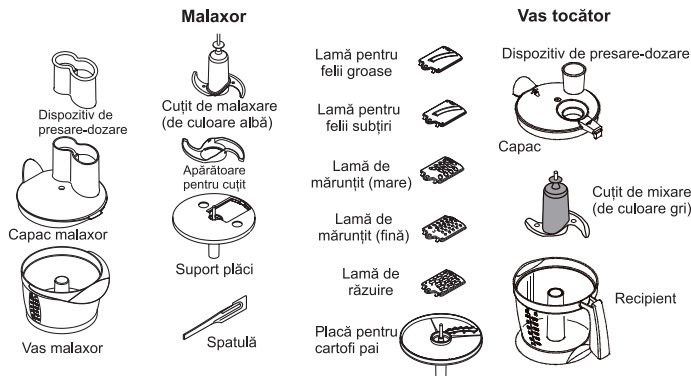
Elemente de reglare a unității-motor

- 1. Potențiometrul** pentru schimbarea vitezelor.
- 2. Comutator 1/0/PULSE** – pentru pornirea și oprirea unității-motor. Opțiunea PULSE permite punerea în funcțiune a unității-motor în timpul apăsării, ceea ce creează posibilitatea funcționării pulsatorii, cu un timp liber de lucru și pauze.



Accesorii ale robotului de bucătărie

Tip 877 și tip 878 (cu vas tocător)

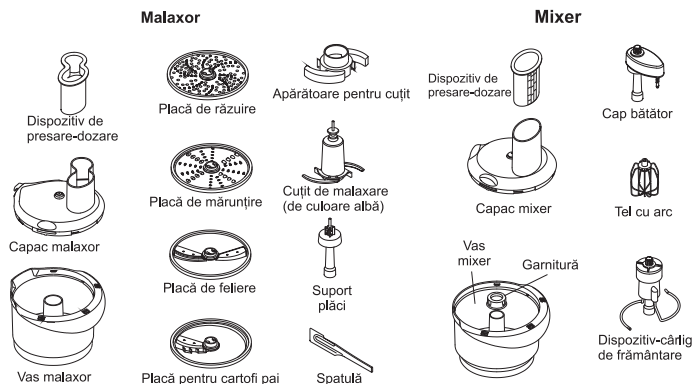


Nu este permisă schimbarea cuțitelor între următoarele accesorii – cu malaxor și cu vas tocător. Acest fapt poate conduce la deteriorarea aparatului!!! Pentru a putea fi deosebite vizual, cele două cuțite sunt fabricate în culori diferite.

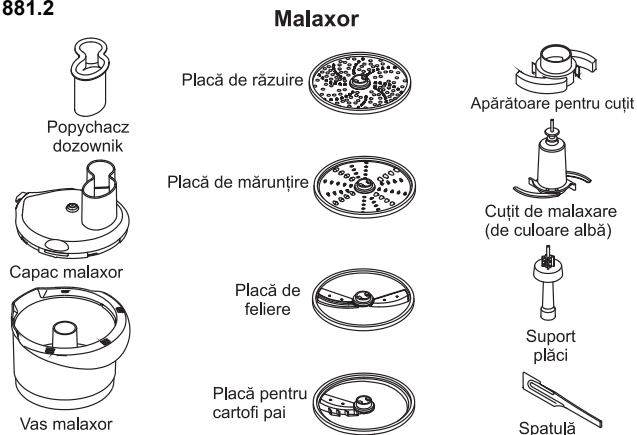
Tip 880.0



Tip 881.0



Tip 881.2



Folosirea accesoriilor

Cuțit de malaxare (alb) – servește la prelucrarea cărnii crude sau fierte. Poate fi de asemenea folosit pentru frământarea aluatului (a se vedea în continuare tabelul, în instrucțiuni).

Placă de feliere – servește la tăierea fructelor și a legumelor în felii subțiri și groase.

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

Placă pentru cartofi pai – servește la tăierea cartofilor pai.

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

Suport pentru răzătoare – servește la fixarea răzătoarelor șanjabile.

Cuțit de tocare (de culoare gri) – servește la prepararea felurilor de consistență lichidă sau semi-lichidă (a se vedea în continuare tabelul din instrucțiuni).

Dispozitivul de dozare și presare al malaxorului – servește la presarea produsului mărunțit cu ajutorul plăcilor de tăiere, la dozarea produselor praf sau a lichidelor și la închiderea pâlniei de alimentare a capacului. Micul orificiu din dispozitivul de dozare permite dozarea uniformă a lichidelor (de ex. a uleiului în timpul preparării maionezei).

Dispozitivul-cârlig pentru frământare – servește la prepararea aluaturilor frământate.

Telul cu arc – servește la prepararea cremelor și la baterea spumelor de ou și smântână.

Dispozitiv de dozare și presare al mixerului – servește la dozarea produselor praf și la închiderea pâlniei de alimentare a capacului.

Blenderul și tocătorul – servesc la prepararea felurilor de consistență lichidă sau semi-lichidă, precum: supe cremă, sosuri, cocktailuri ș.a.

Tip 877, tip 878

Plăcile de feliere, mărunțire și răzuire sunt șanjabile, au formă pătrată, ascuțite pe o parte (separat pentru tăierea fină, mai mare și pentru răzuire).

Tip 880, tip 881.0, tip 881.2

Plăcile de feliere și de mărunțire au formă circulară, sunt ascuțite pe ambele părți (una pentru tăiere fină, cea de-a doua pentru tăiere mai mare).

Pregătirea robotului de bucătărie pentru utilizare, punerea sa în funcțiune și funcționarea propriu-zisă

- Înainte de prima utilizare, spălați părțile robotului care vor intra în contact cu produsul prelucrat.
- Așezați unitatea-motor aproape de priza electrică, pe o suprafață tare, curată și uscată.
- Desfășurați lungimea necesară din cablul de alimentare; restul cablului poate fi așezat în interiorul unității-motor, prin deschizătura din peretele din spate al unității.
- În funcție de operațiunea pe care doriți să o executați, alegeți accesoriul adecvat.

Tip 877 și 878 – Utilizarea cu malaxor

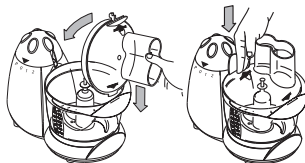
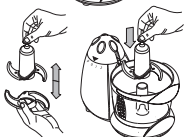
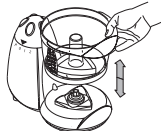
- Așezați recipientul pe unitatea-motor, astfel încât colierul triunghiular de pe fundul recipientului să fie instalat pe profilul triunghiular al unității-motor.

În funcție de necesități:

- Scoateți aparatoarea cuțitului, introduceți cuțitul malaxorului (de culoare albă) în recipient și puneți produsele în recipient.
- Fixați răzătoarea aleasă în suport.

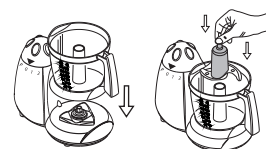
- Puneți răzătoarea pe ax, introduceți clipsurile de prindere sub marginea suportului și împingeți până când se închid.
- Puneți suportul cu răzătoarea pe axul din recipient.

- Fixați capacul. Așezați clipsul de prindere al capacului în deschizătura colierului recipientului și, mișcând balamaua, coborâți capacul peste recipient.
- Împingeți capacul până ajunge în punctul însemnat și auziți un „clic” caracteristic. Profilul capacului trebuie să ajungă în cel complementar al unității.

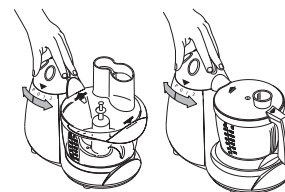


Tip 878 – Utilizarea cu vas tocător

- Așezați vasul tocător pe unitatea-motor, astfel încât colierul triunghiular de pe fundul recipientului să fie instalat pe profilul triunghiular al unității-motor.
- Introduceți cuțitul de tocare în recipient.
- Introduceți ingredientele în recipient.
- Fixați capacul. Așezați clipsul de prindere al capacului în deschizătura mânerului vasului și, mișcând balamaua, coborâți capacul peste recipient.
- Împingeți capacul până ajunge în punctul însemnat și auziți un „clic” caracteristic. Profilul capacului trebuie să ajungă în cel complementar al unității.
- Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză.
- Rotiți capul de reglare și fixați-l la viteza adecvată utilizării aparatului (a se vedea în continuare tabelul, în instrucțiuni).



În timpul utilizării, dispozitivul de presare trebuie să se stea în pâlnia malaxorului sau a tocătorului. Asigură împotriva stropirii și împrăștierii ingredientelor.






Tip 880 și 881

- Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza electrică.
- La tipul 880 se aprinde becul roșu de semnalizare. Pe display apare cifra „0”.




În cazul în care apar alte semne, scoateți ștecărul din priză și reintroduceți-l în priză (chiar de trei ori), până apare cifra „0”. Dacă, după efectuarea acestor operațiuni, în continuare nu apare cifra „0”, mergeți cu aparatul la servis.

- La tipul 880, dacă în timpul utilizării doriți să schimbați viteza, apăsați butonul „+” sau „-”, până pe display apare numărul vitezei dorite. Vitezele pot fi schimbate în timpul utilizării aparatului.


Tip 880 și 881 – Utilizarea cu malaxor

- Prindeți malaxorul pe elementele de fixare ale unității-motor astfel încât semnul  de pe recipient să fie opus semnului  de pe unitate și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți că se închid clipsurile (poziția ).





Utilizarea cu cuțit de malaxare

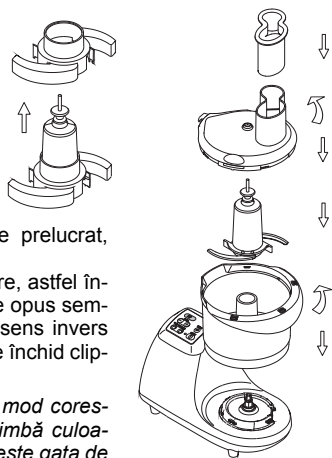
- Așezați cuțitul în apărătoare pe o suprafață tare (așezați pe apărătoare).
- Prindeți cuțitul și scoateți apărătoarea, trăgând de partea de sus.
- Așezați cuțitul în recipient, astfel încât să se prindă de cilindrul unității-motor.
- Puneți în recipient ingredientele de prelucrat, potrivit rețetei alese.
- Prindeți capacul pe clipsurile de fixare, astfel încât semnul  de pe recipient să fie opus semnului  de pe unitate și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți că se închid clipsurile (poziția ).

Tip 880 – Când capacul a fost fixat în mod corespunzător, becul de semnalizare își schimbă culoarea la verde – este semnalul că robotul este gata de utilizare. Pe display apare cifra „6” care arată viteza de plecare.

- Introduceți elementul de presare în pâlnia capacului.
- Puneți în funcțiune aparatul apăsând  (Tipul 880) sau fixând potențiometrul în poziția „1” (Tipul 881). Robotul poate fi de asemenea pus în funcțiune aducând potențiometrul în poziția „PULSE” (Tipul 881) sau apăsând butonul „PULSE” sau „AUTOPULSE” (Tipul 880).

Utilizarea cu placă de tăiere







- Fixați placa de tăiere aleasă în clipsurile de prindere ale suportului pentru plăci, cu partea tăioasă ce trebuie să prelucreze ingredientele în sus și răsuciți suportul în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- Așezați ustensilele în recipient astfel încât să se prindă pe cilindrul unității-motor.
- Prindeți capacul pe clipsurile de fixare, astfel încât semnul  de pe recipient să fie opus semnului  de pe unitate și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți că se închid clipsurile (poziția ).
- Puneți în funcțiune aparatul apăsând  (Tipul 880) sau aducând potențiometrul în poziția „1” (Tipul 881). Robotul poate fi de asemenea pus

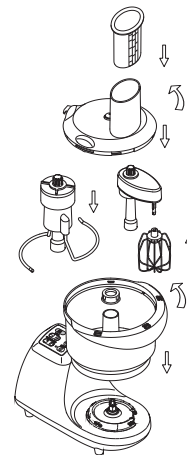


în funcțiune aducând potențiometrul în poziția „PULSE” (Tipul 881) sau apăsând butonul „PULSE” sau „AUTOPULSE” (Tipul 880).

Pâlnia capacului servește la adăugarea de ingrediente solide și lichide în recipient. Este împărțită în două compartimente, de dimensiuni diferite, unul mai larg, pentru produse de dimensiuni mai mari, altul mai îngust pentru produse mai mici. Produsele tăiate sunt introduse treptat, apăsându-le în pâlnie încet, constant, cu elementul de presare.


Tip 880 și 881 – Utilizarea cu mixer pentru aluat


- Prindeți mixerul pe clipsurile de fixare, astfel încât semnul  de pe recipient să fie opus semnului  de pe unitate și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți că se închid clipsurile (poziția ).
- Așezați garnitura la capătul pâlniei și rotiți în sensul mișcării acelor de ceasornic.
- Montați ustensilele alese ale robotului pe cilindrul unității-motor. Dacă se folosește telul cu arc, mai întâi fixați pe cilindru capul telului (până auziți clicul de prindere).
- Puneți în recipientul ingredientele de prelucrat, potrivit rețetei alese.
- Prindeți capacul pe clipsurile de fixare, astfel încât semnul  de pe recipient să fie opus semnului  de pe unitate și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți că se închid clipsurile (poziția ).



Tip 880

Când capacul a fost fixat în mod corespunzător, becul de semnalizare își schimbă culoarea la verde – este semnalul că robotul este gata de utilizare. Pe display apare cifra „1” care arată viteza de plecare.

- Introduceți elementul de presare în pâlnia capacului.
- Puneți aparatul în funcțiune apăsând butonul  sau sau butonul „PULSE”.

La început, viteza de rotație a aparatului este destul de redusă, crește pe parcursul funcționării, până la atingerea vitezei stabilite – așa numitul „Start Ușor”. În cazul unei supra-solicitări a mixerului pentru aluat, sistemul electronic oprește funcționarea aparatului și pe display apare semnul .

În această situație:




- Închideți aparatul apăsând butonul ① și, după oprirea totală a aparatului, ridicați capacul, scoateți recipientul și scoateți surplusul de produs. Reporniți apăsând butonul ① sau butonul "PULSE". Adăugați treptat produsul scos mai devreme.

Tip 881




- Introduceți dispozitivul de presare în pâlnia capacului.
- Puneți în funcțiune aparatul aducând potențiometul în poziția "1" sau "PULSE".

Nu folosiți telul pentru prepararea de amestecuri prea dense (de ex. unele aluaturi pentru turtă dulce) – există pericolul distrugerii capului telului. Când folosiți dispozitivul-cârlig pentru frământat, amintiți-vă să puneți garnitura la pâlnia bolului. Absența acesteia poate să ducă pătrunderea aluatului în cilindrul unității-motor.

Tip 880 – Utilizarea cu blender

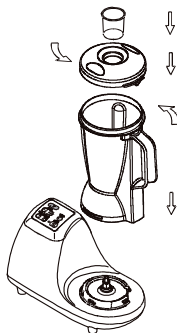
- Prindeți blenderul pe clipsurile de fixare ale unității-motor astfel încât semnul  de pe recipient să fie opus semnului  de pe unitate și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți că se închid clipsurile (poziția ).
- Puneți în recipientul ingredientele de prelucrat, potrivit rețetei alese.
- Asigurați-vă că pe marginea capacului este montată corespunzător garnitura.

Doă profile pătrate ale garniturii seversc la scoaterea ei din capac.

- Prindeți capacul blenderului pe clipsurile de fixare, astfel încât semnul  de pe recipient să fie opus semnului  de pe unitate și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți că se închid clipsurile (poziția ).

Când capacul a fost fixat în mod corespunzător, becul de semnalizare își schimbă culoarea la verde – este semnalul că robotul este gata de utilizare. Pe display apare cifra „10” care arată viteza de plecare stabilită.

- Introduceți căpăcelul-dozator în orificiul capacului.
- Wcisnij kubek – dozownik w otwór pokrywy.
- Puneți aparatul în funcțiune apăsând butonul ①. Aparatul poate fi pus în funcțiune de asemenea apăsând butonul "PULSE" sau cel "AUTO PULSE".



Instrucțiuni de exploatare a robotului

- Robotul de bucătărie mărunțește foarte repede ingredientele. Puneți-l în funcțiune pentru scurt timp. În felul acesta, ingredientele nu vor fi zdrobite în mod excesiv.
- Nu mărunțiți cu cuțitul malaxorului bucăți prea mari. Înainte de a-l introduce în recipient, tăiați produsul în bucăți de aprox. 3 cm.
- Pentru mărunțirea brânzei, untului, margarinei, nu lăsați robotul să funcționeze prea mult. Produsele mărunțite se pot încălzi și topi.
- Dacă produsele se lipeșc de cuțit sau de pereții interiori ai recipientului, opriți aparatul, ridicați capacul și desprindeți produsele de pe cuțit și pereți (cel mai bine ar fi să faceți acest lucru folosind spatula).
- Mărunțirea unor produse tari, precum cafeaua boabe sau nucșoarele, cuburile de gheață ș. a., poate conduce la deteriorarea lamei cuțitului.

Placa de tăiere

1. Pentru a obține felii uniforme și rotunde, introduceți legumele mai mari prin compartimentul mai larg al pâlniei, iar cele mai mici, câte una, în compartimentul mai îngust sau mai multe odată în cel mai larg.
2. Felii uniforme, netede se obțin atunci când, în timpul umplerii pâlniei, aparatul este oprit. Pentru aceasta, puteți folosi funcția "PULSE".
3. Legumele moi și sculele vor fi tăiate la o viteză mai mică, iar cele tari – la o viteză mai mare.

Pe a umple recipientul, puteți tăia odată 0,8-1 kg de fructe sau legume.

Placa de mărunțire

1. Pâlnia poate fi umplută cu produse în timpul funcționării aparatului.
2. Pentru mărunțirea produselor puteți folosi toate vitezele; pentru fructele și legumele moi, folosiți o viteză mai mică, pentru cele tari – una mai mare.

Pe a umple recipientul, puteți tăia odată 0,8-1 kg de fructe sau legume.

Placa de răzuire

1. Pâlnia poate fi umplută cu produse în timpul funcționării aparatului.
2. După răzuirea a aproape 0,5 kg de produs, opriți funcționarea aparatului și strângeți pasta adunată pe capac.

Placa pentru cartofi pai

1. Pâlnia se umple cu cartofi când aparatul este oprit.
2. Puneți în funcțiune aparatul folosind funcția „PULSE”.

Pe a umple recipientul, puteți tăia odată 1 kg de cartofi.

După încheierea utilizării aparatului

- Scoateți robotul din funcțiune apăsând butonul ① (Tipul 880) sau fixați potențiometrul în poziția "0" (Tip 881, Tip 877, Tip 878) și scoateți ștecă-rul cablului de alimentare din priză.
- După oprirea totală a aparatului deschideți capacul.
- Scoateți ustensilele folosite și goliți recipientul sau vasul.

Spălarea, curățarea și păstrarea robotului de bucătărie

- După fiecare utilizare a robotului, spălați cu atenție părțile accesoriilor care vin în contact cu produsul preparat, cu apă caldă și detergent lichid pentru vase, pentru a nu permite resturilor să se întărească, să se usuce.

Accesoriile pot fi, de asemenea, spălate în mașina de spălat, la temperatura de 60 grade C., cu excepția: capului bătător, a dispozitivului-cârlig, a blenderului și a altor părți metalice.

- Adăugarea de detergent lichid de vase în apa caldă ușurează spălarea blenderului.
- Unitatea-motor a robotului se șterge cu o cârpă umedă și detergent de vase.
- Murdăria din fante și colțuri va fi șteasă cu o periuță de curățat sticle sau cu o periuță de dinți.
- După spălare, lăsați toate componentele să se usuce bine.
- Păstrați întotdeauna cuțitul malaxorului în apărătoare, iar cuțitul de tocare în vasul tocătorului (Tip 878).

Viteze și timpi de lucru recomandați în utilizarea robotului cu accesorii

Timpii de lucru oferți în aceste instrucțiuni sunt orientativi. Evident, timpul de lucru depinde de calitatea și de cantitatea produselor, precum și de gradul de amestecare și de mărunțire dorit.

Tip 877și 878 – Malaxor – Cuțit de malaxare

Produs	Cantitate maximă	Preparare	Viteză	Timp de lucru
Aluat crescut, 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 lingură de zahăr și o lingură de făină, așteptați până crește, adăugați făină, ouă, grăsime și preparați aluatul; așteptați circa 30 de minute, până aluatul crește. Se coace 40 de minute, la o temperatură de 160°C.	2	60 s
Aluat bătut	250 g făină, 250 g zahăr, 250 g unt, 6 ouă	Toate ingredientele se pun în recipient și se amestecă.	2	30 s
Aluat crocant	500 g făină, 100 g zahăr, 250 g unt, 4 gălbenușuri	Puneți făina și untul tăiat cubulețe în recipient. Preparați circa 30 s., până formează particule fine. Adăugați zahărul și gălbenușurile. Amestecați până când ingredientele formează un amestec omogen.	2	30 – 45 s

* Aluat crescut, cu drojdie

Atenție: Aluatul obținut potrivit rețetei de mai sus este foarte moale, nu poate căpăta formă, nu se desprinde de pe mâni și pereții recipientului. Aluatul nu amintește consistența tipică a aluatului crescut, cu drojdie, nu poate fi întins, rulat. Pentru a pregăti o prăjitură după rețeta oferită mai înainte, trebuie ca, după amestecarea ingredientelor (prepararea aluatului), compoziția să fie turnată imediat în forma pregătită. După ce se coace, se optine o prăjitură pufoasă, crescută, gustoasă și dulce.

Tip 877ș i 878 – Malaxor – Cuțit de malaxare

Produs	Cantitatea maximă	Preparare	Viteză	Temp de lucru
Aluat de biscuiți	4 ouă, 200 g făină, 200 g zahăr,	Bateți albușurile pâne se fac spumă, adăugați zahărul, pe urmă gălbenușurile. Adăugați făina și amestecați.	2/1	3 min. +15 s
Aluat de clătite	350 g făină, 500 ml lapte, 3 ouă	Toate ingredientele se pun în recipient și se amestecă.	2	30 s
Maioneză	500 ml ulei, 2 ouă, 15 g oțet, 2 lingurițe de muștar	Puneți ouăle, muștarul, oțetul și aprox. 100 ml de ulei în recipient. Amestecați și turnați, dozat, restul de ulei (prin orificiul din dispozitivul de presare-dozare).	2	3 min. (temp de dozare a uleiului)
Cremă de unt	400 g unt, 200 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri	Toate ingredientele se pun în recipient și se amestecă.	1	3 min.
Carne	500 g	Carnea se taie în bucăți de circa 3 cm. Puneți în tocător și tocați.	2	30 s
Pate	750 g	Tăiați carnea înăbușită împreună cu legumele și răcită în bucăți de aprox. 3 cm. Se adaugă pâine muiată, ou, condimente și amestecă prin frecare.	2	60 s
Supa – cremă	500 ml supă, 150 g legume, 200 g carne	Legumele fierte, carnea și aprox. un pahar de zeamă se pun în recipient și se amestecă prin frecare până se obține consistența dorită. Se adaugă restul de sumă și se mai amestecă puțin.	2	1 – 2 min. (depinde de felul cărnii)
Verdețuri	2 legături (aprox. 70 g)	Verdeța spălată și uscată este pusă în recipient.	2	90 s
Nuci	500 g	Se pun în recipient și se toacă.	2	25 s
Unt cu ierburi	40 g unt, o legătură de verdețuri	Se pune verdeța spălată și uscată în recipient și se toacă aprox. 60 de s. Se adaugă untul și se amestecă.	2	60 s + 60 s
Pastă de pus pe pâine	500 g brânză albă, 250 g pește afumat	Ingredientele se pun în recipient și se amestecă.	2	60 s
Ciocolată	200 g	Se rupe ciocolata în bucățele de aprox. 3 cm. Se pune în recipient și să mărunțește.	2	30 – 40 s

Tip 877 și 878 – Malaxor – Placă de tăiere

Produs	Accesoriu	Cantitatea maximă	Preparare	Viteză	Timp de lucru
Castraveți, praz, morcov.	Placă de feliere	750 g	Se pun legumele, bucată după bucată, în compartimentul mai îngust al pâlniei sau mai multe odată, în cel mai larg. Se presează ușor cu dispozitivul de presare și se feliază	1 lub 2	-
Cartofi, țelină		750 g	Se taie legumele în bucăți care să încapă în pâlnie. Se introduc în pâlnie, presând ușor cu dispozitivul de presare-dozare. Se toacă.	1 lub 2	-
Brânză galbenă	Placă de mărunțire	750 g	Se taie brânza în bucăți care să încapă în pâlnie. Se introduc în pâlnie, presând ușor cu dispozitivul de presare-dozare. Se mărunțește.	2	-
Morcov, sfeclă, țelină, măr ș.a.		500 g	Se taie legumele în bucăți care să încapă în pâlnie. Se introduc în pâlnie, presând ușor cu dispozitivul de presare-dozare. Se mărunțește.	1 lub 2	-
Cartofi, sfeclă fiartă, morcov	Placă de radere	750 g	Se taie legumele în bucăți care să încapă în pâlnie. Se introduc în pâlnie, presând ușor cu dispozitivul de presare-dozare. Se rad.	2	-
Cartofi	Placă de cartofi pai	750 g		1	-

Tip 878 – Vas Tocător

Produs	Cantitatea maximă	Preparare	Viteză	Timp de lucru
Supă cremă cu dovlecei	1,25 kg dovlecei, 2 praz (partea albă), 60 g unt, 4 căței de usturoi curățați, 80 ml smântână, sare, piper, aprox 1 l bulion	<ul style="list-style-type: none"> – Dați dovleceii printr-o răzătoare mare (recomandăm malaxorul cu placă de mărunțire). – Tăiați prazul în rondele subțiri. – Topiți untul în tigaie și căliți prazul aprox. 3 minute, până se înmoaie. – Adăugați usturoiul și dovleceii și înăbușiți circa 5 minute. – Adăugați două pahare de bulion și înăbușiți aprox. 20 de minute. – Lăsați supa să se răcească. – Mixați. – Adăugați restul de bulion, smântâna, sare și piper pentru gust și încălziți. – Se poate servi cu pâine sau crutoane. 	2	30 s
Supă cremă	300 g legume fierte, 100 carne fiartă, 500 ml supă	Toate ingredientele sunt puse în recipient și mixate.	2	cca. 120 s

Tip 878 – Vas Tocător

Produs	Cantitatea maximă	Preparare	Viteză	Timp de lucru
Gazpacho	O cutie de roșii tăiate, un ardei roșu, un ardei verde, un castravete, o ceapă, doi căței de usturoi, 200 g pâine albă fără coajă, două linguri de oțet de vin, patru linguri de măsline, sare, piper, cuburi de gheață	<ul style="list-style-type: none"> – Curățați ceapa de coajă, spălați-o și tăiați-o în cuburi. – Spălați ardeii, scoateți cotorul și tăiați în bucăți ¼ din fiecare. – Muiati pâinea într-un pahar cu apă rece. – Curățați usturoiul și-l tocați. – Curățați de coajă castravetele și scoateți semințele. – Tăiați în cubulețe castravetele, restul de ardei, puneți într-un bol și la rece, în frigider. – Roșiile, ceapa, usturoiul și câte un sfert din fiecare ardei sunt mixate împreună cu oțetul, măslinele, pâinea muiată (împreună cu apa). – După mixare, treceți prin sită, acoperiți ermetic și puneți în frigider, cel puțin pentru două ore. Nu mai adăugați sare. – Înainte de servire, adăugați sare și piper după gust. – Gazpacho trebuie să fie foarte rece. Se pot adăuga cuburi de gheață sau gheață spartă în mixer. – Puneți în farfurii cubulețele de ardei și de castravete și turnați gaspaczo. 	2	60 s
Aluat de clătite	500 ml lapte, 350 g făină, 3 ouă	Se pun toate ingredientele în recipient și se mixează; după circa 15 sec., opriți aparatul și strângeți făina de pe peretele vasului.	2	30 s
Supă de măr și țelină	două cepe mici, o țelină medie, 3 mere verzi, 4 linguri de margarină pentru prăjit, 2 cuburi de bulion, ½ de cupă de nucșoare, sare, piper	<ul style="list-style-type: none"> – Se curăță ceapa, se taie bucăți și se căleşte în margarină. – Se dizolvă un cub pentru supă într-un litru de apă. – Se curăță de coajă și se spală țelina și se dă printr-o răzătoare mare (se recomandă malaxorul cu placă de răzuire) – Se spală și se curăță merele, se scot cotoarele cu semințe și se mărunțesc (se poate ca mai sus) – Se toarnă mărlul și țelina peste ceapa călită și se prăjește totul câteva minute. – Adăugați o cupă rasă de nucșoare, turnați ½ din bulion și fierbeți circa 20 de minute. – Mixați totul, adăugați sare și piper după gust. – După mixare, treceți prin sită și, dacă supa este prea groasă, adăugați restul de bulion și, eventual, apă. – Fierbeți încă o dată și lăsați să se răcească. – Se servește rece. 	2	60 s

Tip 878 – Vas Tocător

Produs	Cantitate maximă	Preparare	Viteză	Timp de lucru
Supă cremă de pește	4 felii de pește afumat (de ex. păstrăv, macrou) 1 pahar cu smântână, o ceapă, 3 pahare de bulion, 2 gălbenușuri, 1 linguriță de unt, suc de lămâie (de la o lămâie stoarsă), sare, piper	<ul style="list-style-type: none"> – Se căleşte ceapa în unt. – Se mixează peștele cu smântâna, cu verdeța și condimentele. – Turnați în oală, adăugați bulion și gătiți. – Presărați mărar. 	2	60 s
Sosuri reci (dip) – pentru carne rece sau preparată la grătar, pentru legume (taiate în bucăți sau gratinate)				
De măr și curry	3 mere, o cutie de brânză pastă, o lingură de curry, o linguriță de zahăr, sare	– Spălați merele, curățați de coajă, scoateți cotoarele cu semnițe, tăiați în patru și mixați.	2	15 s
		– Adăugați celelalte ingrediente și mixați (până se obține o pastă omogenă). – Se adaugă la carnea rece sau grătar, la legume (taiate în bucăți mici sau gratinate).	2	30 – 45 s
Brocoli	300 g brocoli, un pahar de maioneză, 2–3 căței de usturoi, sare, piper	<ul style="list-style-type: none"> – Spălați brocoli, opăriți și scurgeți în sită. – Puneți brocoli, usturoiul, jumătate de maioneză în recipient și mixați. – Adăugați restul de maioneză, sarea și piperul și mixați în continuare câteva secunde (5 s). 	2	60 s
De roșii	O cutie de roșii tăiate, ½ de pahar de maioneză, câte o lingură de boia de ardei iute și dulce, sare, piper	– Pasați și mixați roșiile.	2	30 s
		– Adăugați maioneză și condimente și mixați în continuare.	2	15 s
De castraveți (de ex., la cNOPidă prăjită)	1 castravete mare două linguri de sare mare ½ de pahar de măsline negre 45 g filé anchois, stoarceți o jumătate de lămâie, un ardei roșu mic 2 linguri de busuioc proaspăt	<ul style="list-style-type: none"> – Curățați castravetele de coajă, tăiați-l în jumătate, scoateți semințele și presurați sare. – Lăsați 5 minute, spălați-l cu apă și uscați-l. – Spălați ardeii, scoateți-i cotorul și tăiați-l în bucăți mai mici. – Puneți toate ingredientele în recipient și mixați până se ajunge la o pastă omogenă. 	2	2 min.

Tip 878 – Vas Tocător

Produs	Cantitatea maximă	Preparare	Viteză	Timp de lucru
Tapenada (pastă de în- tins pe pâine)	180 g filé de anchois, 360 g măsline negre fără sâmburi, 3 linguri de capere, ¼ lingură de ulei de măsline, suc de o jumătate de lămâie stoarsă, 4 căței de usturoi, piper	<ul style="list-style-type: none"> – Spălați filé-ul de anchois sub jet de apă, să nu fie prea sărat. – Puneți filé-ul de anchois, măslinele, caperele, usturoiul în recipient și mixați 15 secunde. – Strângeți bucățile rămase pe peretele recipientului și mixați mai departe, adăugând măsline prin dispozitivul de presare-dozare. – După ce s-a amixat porția de măsline, adăugați sucul de lămâie și piperul și mixați încă puțin. 	2	cca. 2 min.
Nuci cu vișine	120 g de nuci italienești decorticate două pahare de lapte, o lingură de zahăr, o linguriță rasă de scorțișoară, o lingură de gelatină 3 linguri vișine fără sâmburi, înăbușite	<ul style="list-style-type: none"> – Amestecați gelatina cu o cantitate mică de apă, turnați-o într-un vas mai mare, cu apă fierbinte, să se topească. – Puneți nucile în recipient și le mixați. – Adăugați zahăr, lapte, scorțișoară și mixați. – La sfârșit adăugați gelatina topită și mixați în continuare. – Turnați în pahare și lăsați să se coaguleze. – Se servește ornată cu vișine. 	2 2 2	30 s 15 s 15 s
Spumă cu cașă măcinată fin	½ l apă, 4 linguri cu vârf de cașă măcinată fin, 30 g de căpșuni congelate sau de zmeură , 4 linguri de zahăr	<ul style="list-style-type: none"> – Fierbeți cașă măcinată fin în apă. – Așezați fructele și zahărul în recipient și mixați. – Prin dozator turnați cașă, amestecând mereu. – Turnați în boluri și lăsați să se răcească – Serviți cu o linguriță de frișcă, împreună cu suc 	2 2	30 s 30 s
Prăjituri cu cremă de cafea	500 g de brânză albă, 8 linguri de zahăr pudră, 8 lingurițe de nes, 450 ml smântână grasă, 80 g ciocolată neagră, 50 g unt	<ul style="list-style-type: none"> – Pregătiți 6 cești, în fiecare puneți câte un pătrat de tifon, astfel încât marginile tifonului să rămână afară. – Puneți brânza, zahărul și cafeaua în recipient și mixați. – Turnați smântâna prin dozator, amestecând continuu. – Umpleți ceștile cu cremă (după umplere, bateți fiecare dintre ele de câteva ori de blat, pentru ca masa să se distribuie uniform și pentru a elimina bulele de aer.). – Puneți în congelator aprox. 1,5 h. – Înainte de servire, scoateți prăjiturile cu cremă pe un platou, răsturnând fiecare ceașcă. – Într-o tigaie topiți ciocolată cu patru linguri de apă și unt. – Decorați prăjiturile cu cremă turnând peste ele sirop de ciocolată. 	2 2	30 s 30 s

Tip 878 – Vas Tocător

Produce	Cantitatea maximă	Preparare	Viteză	Timp de lucru
Fructe cu spumă de fistic	Spumă: 2 linguri de zahăr, 3 gălbenușuri, 2 linguri de făină, 400 ml de lapte, 60 g de fistic măcinat fin 350 ml frișcă	– Gălbenușul, zahărul, făina, fisticul și ½ din lapte se mixează bine. – Dacă nu aveți pregătit fistic măcinat, mai întâi puneți-l în recipient și măcinați-l (n-o să obțineți, ce e drept, praf, ci boabe de fistic mărunțite – care se potrivesc pregătirii acestui desert).	2	30 – 45 s
	Fructe – amestec, de ex.: Două grape-fruit roșii, 4 kiwi, Două banane, 100 g căpșuni, 200 g vișinei (fără sâmburi) sau altele (mango, ananas), 2 plicuri de zahăr vanilat, eventual două linguri de rom	– Se fierbe laptele rămas și se toarnă fierbinte în recipient (prin dozator), amestecându-se continuu. – Turnați mixtura într-o oală și o fierbeți, amestecați până se îngroașă. – Lăsați-o să se răcească și pe urmă acoperiți-o și puneți-o în frigider. – Pregătiți fructele: decojiți grape-fruit-ul, scoateți și membrana și tăiați miezul bucăți; decojiți fructele de kiwi și bananele și tăiați-le în bucăți, rupeți cozile la căpșuni, pe cele mai mari tăiați-le în două, scoateți sâmburii fructelor cu sâmburi. – Amestecați fructele cu zahărul vanilat și, eventual, cu romul și puneți amestecul la frigider, acoperit cu o folie, pentru 2–3 ore. – Puneți fructele în boluri.	2	30 – 45 s
		– Bateți smântâna grasă în recipient – mixați. – Amestecați ușor smântâna cu spuma de fistic și turnați amestecul peste fructe.	2	45 – 60 s
Plăcintă rece cu brânză de vaci	3 cutii cu brânză de vaci pastă un pahar de zahăr pudră, 4 gălbenușuri, un pumn de alune, un pumn de stafide, 10 dg de vișine fără sâmburi, un pachet mic de biscuiți, două lingurițe de gelatină	– Turnați peste gelatină o cantitate mică de apă rece, puneți-o pe urmă într-un vas mai mare cu apă fierbinte, să se topească. – Puneți brânza, zahărul, alunele în recipient și mixați. – Adăugați gelatina topită, stafidele și fructele și mixați. – Puneți albușul într-un bol și bateți până se face spumă (spuma poate fi bătută și în vasul aparatului, după ce a fost spălat de resturile de la amestecul anterior). – Turnați în tăvi spălate cu apă rece și lăsați să se răcească. – Înainte de servire, puneți tava câteva secunde în apă fierbinte, scoateți pe un platou și garnisiți cu biscuiți.	2 2	cca. 30 s cca. 10 s
Coctail	400 g căpșuni, 600 g chefir, 2 linguri de zahăr pudră.	Se pun toate ingredientele în recipient și se mixează.	2	60 s
Cocteil lacto-fructe	100 g banane sau alte fructe 200 ml lapte proaspăt, 50 g înghețată de vanilie, zahăr pudră după gust	– Curățați bananele de coajă și tăiați-le în câteva bucăți mai mici. – Toate ingredientele se pun în recipient și se mixează.	2	30 – 60 s

Tip 880 și 881 – Malaxor – Cuțit de malaxare

Produs	Cantitate maximă	Preparare	Tip de funcționare		Viteză	Timp de funcționare
			Tip 880	Typ 881		
Carne (slabă)	750 g	Se taie în bucăți de 2 – 3 cm.	Continuă		10 – 12	30 – 45 s
Brânză galbenă	500 g	Se taie în bucăți de 2 – 3 cm.	Continuă		10 – 12	60 – 90 s
Ou fiert	10 szt.	Se pune oul decojit în recipient.	AUTOPULSE	PULSE	6 – 9	25 – 30 turajii
Ceapă	750 g	Se tair în patru.	AUTOPULSE	PULSE	12	25 – 30 turajii
Morcov	1000 g	Se taie în bucăți de circa 3 cm.	Continuă		12	do 30 s
Pătrunjel verde	4 legături	Se spală, se usucă, se dau la o parte tulpinile.	Continuă		12	30 s
Ciocolată	400 g (4 tablete a câte 100 g)	Se rup în bucăți tabletele de ciocolată.	Continuă		12	do 45 s
Nuci	1000 g	Se scoate miezul.	Continuă		12	do 60 s
Migdale	1000 g	Se poate scoate cojița subțire înainte de mărunțire.	Continuă		12	do 60 s
Băuturi cocteil	1 litru (¾ l băutură + fructe)	<ul style="list-style-type: none"> – Mixați fructele. – Adăugați băutura (lapte, chefir). 	AUTOPULSE Continuă	PULSE Continuă	10 – 12 12	De la 30 turajii 60 s
Sos tatar	600 ml maioneză, 170g ciuperci, 170 g castraveți, 2 ouă fierte	Se pun toate ingredientele în recipient și se mixează.	AUTOPULSE	PULSE	12	5 turajii PULSE cca. 15 s
Maioneză	1,5 l = (1 l ulei + 4 ouă + suc de la o lămâie stoarsă)	<ul style="list-style-type: none"> – Se bat ouălele, uleiul la temperatura camerei și sucul de lămâie. – Se adaugă ulei (se toarnă în compartimentul cel mai mic al dispozitivului de presare-dozare, dotat cu orificii). – Amestecare finală. 	Continuă		10 – 12	30 s pt. Absorbția uleiului + 30 s
Supă de legume	450 g legume fierte, 150 g carne slabă, 3 pahare de zeamă	<ul style="list-style-type: none"> – Se mărunțesc carnea și legumele. – Se adaugă treptat zeamă și se amestecă. 	Continuă Continuă		8 – 10 8 – 10	30 – 45 s 30 – 45 s

Tip 880 și 881 – Malaxor – Cuțit de malaxare

Produs	Cantitate maximă	Preparare	Tip de funcționare		Viteză	Timp de lucru
			Tip 880	Tip 881		
Aluat pentru clăite	Un pahar și jumătate de lapte Un pahar și jumătate de apă 3 pahare de făină, 3 ouă	Se pun toate ingredientele în recipient și se mixează.	Continuă		8 – 12	30 – 45 s
Plăcintă cu brânză	1 kg de brânză	<ul style="list-style-type: none"> – Se amestecă bine untul (margarina) cu zahărul și gălbenușul de ou. – Se adaugă treptat, prin pâlnie, brânza tăiată în bucăți mici. – Se amestecă bine, prin frecare, pasta de brânză. – Se bate albușul până se face spumă, cu mixerul pentru aluat. – Amestecați pasta de brânză cu spuma de albuș și ingredientele rămase și amestecați ușor cu lingura. 	Continuă	Continuă	10 10 6	cca. 1 min. cca. 2 min. cca. 1 min.
Aluat bătut, de chec	3 pahare de făină (cca. 450g), 3 pahare de zahăr pudră, dar nu umplute cu vârf (cca. 400 g), 400 g unt, 9 ouă, o linguriță de praf de copt	<ul style="list-style-type: none"> – Se amestecă bine, prin frecare, untul (la temperatura camerei) cu zahărul și gălbenușurile de ou. – În vasul mixerului se bate albușul până se face spumă. – Se toarnă făina, praful de copt și se amestecă. – Se toarnă aluatul în două forme de chec. – Se coace cca. 45 min. la o temperatură de cca. 180°C. 	Continuă	Continuă	6 6 2	4 min 1 min cca. 2 min
Aluat crescut*	500 g făină, 150 g zahăr, 125 g unt, 250 ml lapte 30 g drojdie, 3 ouă	Amestecați drojdia cu laptele cald, o lingură de zahăr și o lingură de făină, așteptați până crește; adăugați făină, ouă, grăsime și frământați; așteptați cca. 30 de min. până crește aluatul. Se coace 40 de minute, la o temperatură de cca. 180°C.	Continuă		12	2 min.
Aluat pentru colțunași	500 g făină, 1–2 ouă, 200 ml apă, 2 linguri de ulei	Toate ingredientele se pun în recipient și se amestecă.	Continuă		6	60 s
Carne tocată/ umplutură	500 g de carne de vită fiartă în supă de legume 2 ouă fierte o ceapă tăiată cubulețe și prăjită sare, piper	<ul style="list-style-type: none"> – Fierbeși carnea și tăiați-o în bucăți de aprox. 3 cm. – Tăiați ouăle în patru. – Puneți toate ingredientele în recipient și mixați (dacă pasta este prea uscată, adăugați zeamă și amestecați). 	Continuă	Continuă	12 12	30 – 45 s 5 s

Tip 880 și 881 – Mixer de aluat – Dispozitiv-cârlig de frământare

Produs	Cantitatea maximă	Pregătire	Tip de funcționare		Viteză	Timp de lucru
			Tip 880	Tip 881		
Aluat crescut	1500 g făină	<ul style="list-style-type: none"> – Se pun în recipient ingredientele: făină, ouă, zahăr. – Prin pâlnia din capac turnați laptele, grăsimea topită și drojdia. – Frământați. 	Continuă		1	30 s
Aluat crocant	750 g făină	Toate ingredientele se pun în recipient.	Continuă		5 – 6	5 min.
Aluat de macaroane	1000 g făină	Toate ingredientele se pun în recipient.	Continuă		5 – 6	2 min.
Aluat de colțunași	1000 g făină	Toate ingredientele se pun în recipient.	Continuă		5 – 6	5 min.

Tip 880 și 881 – Mixer de aluat – Tel cu arc

Produs	Cantitatea maximă	Preparare	Tip de funcționare		Viteză	Timp de lucru
			Tip 880	Tip 881		
Aluat de biscuiți	din 8 ouă	<ul style="list-style-type: none"> – Bateți albușul. – Adăugați zahăr pudră. – Adăugați câte 2 gălbenușuri. – Adăugați făina. 	Continuă		4 – 6	2 min.
Aluat bătut/ de chec	din 500 g	<ul style="list-style-type: none"> – Se taie margarina (la temperatura camerei) în cubulețe de cca. 2 cm și se amestecă, prin frecare, cu zahărul. – Se adaugă treptat ouăle. – Se adaugă făina. 	Continuă		4 – 6	2 min.
Plăcintă cu brânză	1 kg de brânză	<ul style="list-style-type: none"> – Se taie untul (la temperatura camerei) în cubulețe de cca. 2 cm și se amestecă, prin frecare, cu zahărul și gălbenușurile. – Se adaugă cu lingura brânza dată prin mașina de carne. – Se amestecă prin frecare, până se face pastă. – Turnați pasta într-un alt recipient. – Spălați mixerul și telul cu arc. – Bateți albușul până se face spumă. – Puneți spuma peste pasta de brânză, amestecați ușor cu lingura. 	Continuă		4 – 6	2 min.
Spumă de albuș de ou	Albușul de la zece ouă	Se pune albușul (la temperatura camerei) în recipient și se bate.	Continuă		4 – 6	1 – 4 min. 30 s
Frișcă	700 ml smântână grasă (32 – 34% conținut de grăsime)	Se pune smântâna la temp. de 8 – 10 și se bate.	Continuă		1 – 2	4 min. 4 min. 1 min.

Tip 880 –Blender

Produs	Cantitatea maximă	Pregătire	Tip de funcționare	Viteză	Timp de lucru
Coctail de fructe	1 litru = 0,50 – 0,75 l lapte + fructe	<ul style="list-style-type: none">– Se zdrobesc fructele.– Se adaugă laptele, se mixează.	AUTOPULSE Continuă	10 – 12 12	5 – 10 rotații 30 s
Aluat de clătite	1 litru = 1 pahar de lapte + 1 pahar de apă + două ouă + făină	Puneți toate ingredientele în recipient și mixați.	Continuă	Crește de la 8 la 12	până la 30 s
Supă de legume	1 litru = 300 g legume fierte 100 g de carne slabă două pahare de zeamă	<ul style="list-style-type: none">– Fierbeți carnea și legumele, lăsați să se răcească, mixați.– Adăugați zeama.	AUTOPULSE Continuă	10 – 12 12	5 – 10 turații 30 – 40 s
Maioneză	1 litru = 450 ml ulei + 3 gălbenușuri de ou + sucul de la o lămâie stoarsă.	<ul style="list-style-type: none">– Se bate gălbenușul cu sucul de lămâie.– Se adaugă ulei (se toarnă în vas).– Se adaugă sare, zahăr, eventual smântână și muștar.	Continuă Continuă AUTOPULSE	10 10 12	1 min. Până se îngroașă + 30 s 5 turații
Sos tatar	1 litru = maioneză + ciuperci marinate + castraveci	Se prepară maioneza ca mai sus, se adaugă ingredientele celelalte, feliate și, eventual, se adaugă ou.	AUTOPULSE	12	5 turații

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.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации	
кухонного комбайна	21
Характеристика кухонного комбайна	22
Техническая характеристика	22
Типы кухонных комбайнов ZELMER и их оснащение	22
Описание прибора	23
Тип 877 и 878 – Элементы управления приводом	23
Тип 880 – Элементы управления приводом	23
Тип 881 – Элементы управления приводом	24
Оснащение кухонного комбайна	24
Назначение насадок	25
Подготовка комбайна к работе, первый пуск и обслуживание	26
Тип 877 и 878 – Работа с малаксером	26
Тип 878 – Работа с чашей комбайна	26
Тип 880 и 881 – Работа с малаксером	26
– Работа с ножом малаксера	27
– Работа с дисковыми терками	27
Тип 880 и 881 – Работа с тестомесом	27
Тип 880 – Работа с кувшином комбайна	28
Указания по эксплуатации	28
Окончание работы	29
Мытье, очистка и консервация комбайна	29
Рекомендуемые скорости и время работы комбайна	29
Тип 877 и 878 – Малаксер – Нож малаксера	29
Тип 877 и 878 – Малаксер – Дисковые терки	31
Тип 878 – Чаша комбайна	31
Тип 880 и 881 – Малаксер – Нож малаксера	37
Тип 880 и 881 – Тестомес – Крюк для замеса теста	39
Тип 880 и 881 – Тестомес – Проволочный венчик-взбиватель	40
Тип 880 – Кувшин комбайна	41
Экология – Забота о окружающей среде	41

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации кухонного комбайна

- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Подключайте кухонный комбайн только к сети переменного тока 230 V.
- 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).
- Перед включением комбайна убедитесь, что установленная скорость не превышает предельных допустимых скоростей для используемого приспособления (в комбайне тип 880 скорость устанавливается автоматически).
- Не вынимайте рабочие элементы из чаши до тех пор, пока миксер не закончит работу. Во время работы прибора никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Перед мытьем комбайна необходимо обязательно вынуть вилку из розетки.
- 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.
- Следите за сигнализацией перегрева двигателя комбайна тип 880.
- 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.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы с комбайном в присутствии детей.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра.
- Окончив работу, выключите комбайн выключателем, а затем отключите прибор от питающей сети.
- Нож малаксера очень острый – храните его всегда в защитном чехле.
- Нож измельчителя (Тип 878) очень острый – храните его всегда в рабочей чаше комбайна.

- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Не мойте кувшин миксера в посудомоечной машине.
- Запрещается погружать в воду головку с приводом венчика или крюка для замеса теста, а также мыть их струей воды или в посудомоечной машине.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- 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.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.

Характеристика кухонного комбайна

Кухонный комбайн это многофункциональное устройство, предназначенное для домашнего пользования. Детали и узлы, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из материалов, допущенных к контакту с пищевыми продуктами.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора. Допустимое время непрерывной работы и количество перерабатываемых продуктов приведены в соответствующих таблицах.

Уровень шума:	Тип 877: с малаксером	85 dB/A
	Тип 878: с малаксером	85 dB/A
	Тип 878: с чашей комбайна	81 dB/A
	Тип 880: с тестомесом	78 dB/A
	Тип 880: с малаксером	80 dB/A
	Тип 880: с кувшином комбайна	85 dB/A
	Тип 881: с тестомесом	78 dB/A
	Тип 881: с малаксером	80 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.

Типы кухонных комбайнов и их оснащение

Тип	Модель	Малаксер							Чаша комбайна	Тестомес	Кувшин комбайна	Картофеле-чистка
		Нож малак-сера	Дисковые терки:									
			Для толстых ломтиков	Для тонких ломтиков	Для крупной шинковки	Для мелкой шинковки	Для проти-рания	Для картофеля фри				
877	877	+	+	+	+	+	+	+	○	-	-	-
	877.1	+	+	+	+	+	+	○	○	-	-	-
878	878	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
880	880.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	○
881	881.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	○
	881.2	+	+	+	+	+	+	+	-	○	-	○

○ – дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине

Описание прибора

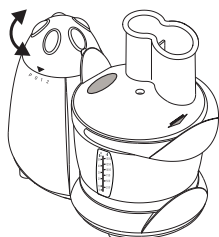
Тип 877 и 878 – имеет:

- систему автоблокировки включения комбайна, которая срабатывает при снятой или неплотно закрытой крышке,
- систему автоматического отключения, которая немедленно выключает прибор при попытке открыть или снять чашу во время работы,
- регулировку скорости вращения,
- импульсный режим **PULSE**, позволяющий контролировать степень измельчения продукта.

Элементы управления приводом

Положение, в котором находится головка привода, обозначает:

- 0 – прибор выключен,
- 1 – режим медленного вращения (вращение головки вправо),
- 2 – режим быстрого вращения (вращение головки вправо),
- P – импульсный режим (обороты как на скорости 2); прибор работает только в том случае, если Вы повернете приводную головку влево и придержите рукой; когда перестанете держать головку – она возвращается в положение «0» и прибор выключается.



Привод с малаксером



Привод с рабочей чашей

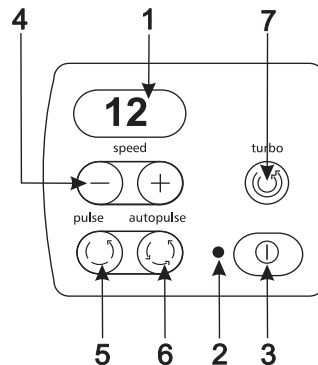
Тип 880 имеет:

- защиту от случайного включения привода, если прибор не готов к работе,

- защиту привода от повреждения в случае перегрева – перегрев сигнализирует красный индикатор,
- защиту от повреждения при попытке включения прибора в случае заклинивания рабочего элемента – происходит выключение комбайна и загорается красный индикатор, на дисплее появляется символ \equiv ,
- систему автоматического отключения, которая немедленно выключает прибор при попытке открыть или снять чашу во время работы,
- автоматический выбор скорости в зависимости от используемого приспособления – на дисплее высвечивается информация о установленной в данный момент скорости,
- функцию изменения скорости – увеличения или уменьшения,
- стабилизацию скорости вращения в каждом режиме,
- режимы – **PULSE**, **AUTOPULSE**, **TURBO**,
- режим «Мягкий старт», как защиту привода от перегрузки во время работы с тестомесом.

Элементы управления приводом

1. **Дисплей** – при вложении вилки электропровода в розетку высвечивается «0». Когда прибор будет готов к работе, на дисплее появится номер выбранного режима работы.
2. **Сигнальный индикатор** – когда прибор будет готов к работе, загорится зеленый индикатор. Красный цвет сигнализирует включение прибора в сеть и информирует, что прибор не готов к работе по причине:
 - a. неправильно установленной чаши комбайна,
 - b. временного перегрева привода (пульсирующий красный индикатор),
 - c. блокиды приспособления.
3. **Кнопка** $\text{\textcircled{1}}$ – предназначена для включения/ выключения привода.
4. **Кнопки SPEED** “+” и “-“ предназначены для увеличения (+) или уменьшения (-) скорости. Придерживая какую-либо из данных кнопок можно плавно увеличивать или уменьшать скорость в пределах, предусмотренном для данного приспособления.



5. Кнопка «PULSE» – с помощью этой кнопки можно включать привод на время, пока Вы держите кнопку. Это дает возможность работать в импульсном режиме произвольное время без перерыва в работе.

6. Кнопка «AUTOPULSE» – предназначена для работы в режиме периодического автоматического включения и выключения привода в запрограммированном изготовителем режиме, с установленной в данный момент скоростью (данная функция не относится к тестомесу).

7. Кнопка «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.

Тип 881 имеет:

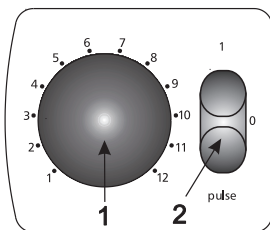
- защиту от случайного включения привода, если прибор не готов к работе,
- систему автоматического отключения, которая немедленно выключает прибор при попытке открыть или снять чашу во время работы,
- функцию изменения скорости – увеличения или уменьшения,
- стабилизацию скорости вращения в каждом режиме,
- режим работы PULSE.

Элементы управления приводом

1. Регулятор скорости.

2. Переключатель 1/0/PULSE – предназначен для включения/выключения привода.

Опция PULSE позволяет включать привод на время, пока Вы держите кнопку. Это дает возможность работать в импульсном режиме произвольное время без перерыва в работе.



Оснащение кухонного комбайна

Тип 877 и тип 878 (с чашей комбайна)



Запрещается заменять между собой ножи малаксера и рабочей чаши комбайна. Это может стать причиной повреждения прибора!!! Для визуального отличия ножи имеют разный цвет.

Тип 880.0



Тип 881.0



Тип 881.2



Назначение насадок

Нож малаксера (белый) – предназначен для переработки сырого или вареного мяса. С его помощью можно также приготовить тесто (см. таблицу далее в инструкции).

Терка для нарезки ломтиками – предназначена для нарезки овощей и фруктов толстыми и тонкими ломтиками.

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.

Нож рабочей чаши комбайна (серый) – предназначен для приготовления жидких или полужидких блюд (см. таблицу далее в инструкции).

Толкатель с мерным стаканчиком – предназначен для проталкивания продуктов, измельчаемых с помощью дисковых терок, дозировки сыпучих или полужидких ингредиентов, а также закрытия загрузочной горловины. Небольшое отверстие в доньшке толкателя позволяет равномерно дозировать жидкость (например, растительное масло при приготовлении майонеза.)

Крюк для замеса теста – предназначен для замеса крутого теста.

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

Толкатель с мерным стаканчиком – предназначен для дозировки сыпучих продуктов и закрытия загрузочной горловины.

Кувшин комбайна и рабочая чаша – предназначены для приготовления жидких и полужидких блюд, таких как: супы-крем, соусы, коктейли и т.п.

Тип 877, тип 878

Терки для ломтиков, шинковки и протирания являются сменными. Имеют прямоугольную форму и односторонние лезвия (отдельно для мелкой нарезки, отдельно для крупной и для протирания).

Тип 880.0, тип 881.0, тип 881.2

Терки для ломтиков и шинковки имеют круглую форму и двухсторонние лезвия (одна сторона для тонкой нарезки, вторая для крупной).

Подготовка кухонного комбайна к работе, первый пуск и обслуживание

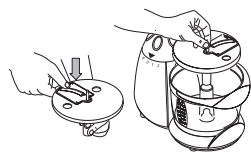
- Перед первым включением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.
- Поставьте корпус с приводом вблизи сетевой розетки на твердой, чистой и сухой поверхности.
- Отмотайте питающий провод на соответствующую длину. Лишнюю часть можно спрятать внутрь корпуса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

Тип 877 и 878 – Работа с малаксером

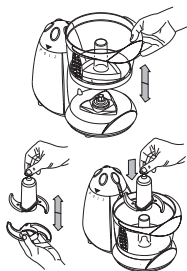
- Установите чашу малаксера на привод таким образом, чтобы треугольный фланец в доньшке чаши попал в треугольный выступ на приводе.

В зависимости от потребности:

- Снимите с ножа защитную накладку, установите нож малаксера (белый) в чашу и загрузите продукты.

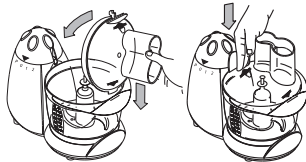


- Установите на держателе нужную терку.
- Вложите зацеп под край держателя и нажмите, чтобы зацеп защелкнулся.
- Придерживая за центральный стержень, вставьте держатель с теркой в чашу.



- Установите крышку на чашу. Зацеп крышки должен совпасть в отверстием на фланце чаши. Закройте (опустите) крышку как показано на рисунке.

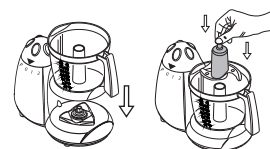
- Нажмите на крышку до упора в обозначенном месте, пока не услышите характерный щелчок. Зацеп на крышке должен попасть в гнездо на корпусе.



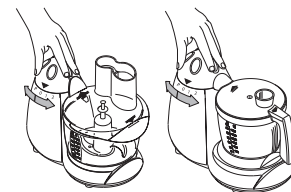
Тип 878 – Работа с рабочей чашей

- Установите рабочую чашу на привод таким образом, чтобы треугольный фланец в доньшке чаши попал в треугольный выступ на приводе.

- Установите нож (серый) на привод в чаше.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку. Зацеп крышки должен попасть в отверстие в ручке чаши. Закройте (опустите) крышку как показано на рисунке.
- Нажмите на крышку до упора в обозначенном месте, пока не услышите характерный щелчок. Зацеп на крышке должен попасть в гнездо на корпусе.
- Вложите вилку электропровода в розетку.
- Поворачивая приводную головку установите необходимый режим работы (скорость) (см. таблицу далее в инструкции).



Чтобы во время работы комбайна продукт не выплескивался и не разбрызгивался, Вы можете закрыть загрузочную горловину малаксера или рабочей чаши толкателем.






Тип 880 и 881

- Вложите вилку электропровода в розетку.
- **Тип 880** – загорится красный сигнальный индикатор. На дисплее появится цифра «0».




В случае, если появится другая информация, нужно вынуть вилку электропровода из розетки и вложить вилку еще раз (даже и 3 раза), пока не появится цифра «0». Если все-таки цифра «0» не появится, обратитесь в специализированный сервисный пункт.

- **Тип 880** – если Вам для работы необходима другая скорость, чем ранее установленная, нажимайте кнопку «+» или «-» до тех пор, пока на дисплее не появится цифра, соответствующая нужному Вам режиму работы.

Тип 880 и 881 – Работа с малаксером


- Установите чашу малаксера на приводе таким образом, чтобы знак  на чаше совпал со знаком  на корпусе, и поверните в направлении против часовой стрелки, пока не услышите характерный щелчок и зацепы не защелкнутся (положение ).

Работа с ножом малаксерера





- Не снимая с ножа малаксерера защитную накладку, поставьте нож на твердую поверхность (ставить нужно на накладку).
- Нажмите на нож и движением вверх снимите защитную накладку.
- Установите нож на ось привода в чаше.
- Загрузите в чашу нужные Вам продукты.
- Установите крышку таким образом, чтобы знак  на крышке совпал со знаком  а чаше, и поверните в направлении против часовой стрелки, пока не услышите характерный щелчок и зацепы не защелкнутся (положение .

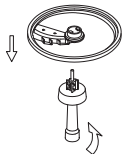


Тип 880 – В том случае, когда крышка будет установлена правильно, сигнальный индикатор начнет светиться зеленым цветом – комбайн готов к работе. На дисплее появится цифра «6», сигнализирующая ранее установленный режим работы (скорость).

- Вставьте толкатель в загрузочную горловину в крышке.
- Включите комбайн, нажимая на кнопку  (Тип 880) или с помощью переключателя в положение «1» (Тип 881). Комбайн можно также включить с помощью кнопки «PULSE» (Тип 881) или кнопки «PULSE» или «AUTOPULSE» (Тип 880).







Работа с дисковой теркой

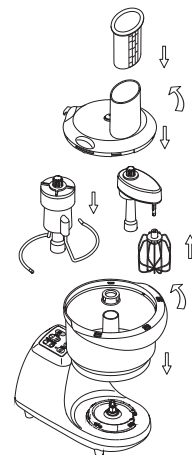
- Установите нужную Вам терку на держатель так, чтобы рабочие лезвия оказались сверху, и поверните держатель до упора в направлении против часовой стрелки.
- Установите насадку на ось привода в чаше.
- Установите крышку таким образом, чтобы знак  на крышке совпал со знаком  на чаше, и поверните в направлении против часовой стрелки, пока не услышите характерный щелчок и зацепы не защелкнутся (положение .
- Включите комбайн, нажимая на кнопку  (Тип 880) или с помощью переключателя в положение «1» (Тип 881). Комбайн можно также включить с помощью кнопки «PULSE» (Тип 881) или кнопки «PULSE» или «AUTOPULSE» (Тип 880).



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.


Тип 880 и 881 – Работа с тестомесом

- Установите чашу тестомеса на крепежные элементы привода таким образом, чтобы знак  на чаше совпал со знаком  на корпусе, и поверните в направлении против часовой стрелки, пока не услышите характерный щелчок и зацепы не защелкнутся (положение .
- Вложите уплотнение на центральную воронку чаши и поверните в направлении по часовой стрелке.
- Установите на ось привода приготовленные ранее рабочие приспособления. В случае использования проволочного венчика-взбивателя сначала закрепите (услышите щелчок) венчик на головке привода.
- Загрузите в чашу нужные Вам продукты.
- Установите крышку таким образом, чтобы знак  на крышке совпал со знаком  на чаше, и поверните в направлении против часовой стрелки, пока не услышите характерный щелчок и зацепы не защелкнутся (положение .




Тип 880

В том случае, когда крышка будет установлена правильно, сигнальный индикатор начнет светиться зеленым цветом – комбайн готов к работе. На дисплее появится цифра «1», сигнализирующая ранее установленный режим работы (скорость).

- Вложите толкатель в загрузочную горловину в крышке.
- Включите прибор с помощью кнопки  или кнопки «PULSE».

Прибор начинает работать на медленных оборотах, которые постепенно увеличиваются вплоть до достижения установленной скорости – это так называемый «Мягкий старт».

При слишком высокой нагрузке тестомеса электронная система выключит прибор, а на дисплее появится символ .

В этом случае:

- Нужно выключить прибор с помощью кнопки ①, а когда прибор полностью остановится, откройте крышку и заберите из чаши лишнее количество продукта.
- Включите прибор снова с помощью кнопки ① или кнопки «PULSE».
- Забранный продукт можно добавлять постепенно.

Тип 881

- Вложите толкатель в загрузочную горловину в крышке.
- Включите прибор с помощью переключателя в положение «1» или в положение «PULSE».

Запрещается использовать венчик-взбиватель для замеса крутого теста и масс (напр. тесто для некоторых пряников) – можно повредить приводную головку венчика.

В случае использования крюка для замеса теста помните о том, что на воронку чаши необходимо вложить уплотнительную прокладку. Ее отсутствие может привести к попаданию теста на приводную ось.

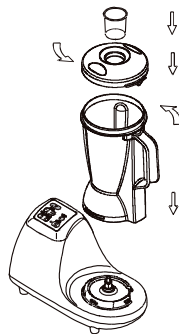
Тип 880 – Работа с кувшином миксера

- Установите кувшин миксера на крепежные элементы привода таким образом, чтобы знак ^{open} на кувшине совпал со знаком ▲ на корпусе и поверните в направлении против часовой стрелки, пока не услышите характерный щелчок и зацепы не зашелкнутся (положение ^{close}).
- Загрузите в чашу нужные Вам продукты.
- Убедитесь, что уплотнительная прокладка установлена правильно.

Два прямоугольных выступа на уплотнительной прокладке помогают вынуть ее из крышки.

- Установите крышку на кувшин миксера таким образом, чтобы знак ^{open} на крышке совпал со знаком ▲ на кувшине и поверните ее в направлении против часовой стрелки, пока не услышите характерный щелчок и зацепы не зашелкнутся (положение ^{close}).

В том случае, когда крышка будет установлена правильно, сигнальный индикатор начнет светиться зеленым цветом – комбайн готов к работе. На дисплее появится цифра «10», сигнализирующая ранее установленный режим работы (скорость).



- Надавливая на толкатель-дозатор, установите его в отверстие в крышке.
- Включите прибор с помощью кнопки ①. Комбайн можно также включить с помощью кнопки «PULSE» или «AUTOPULSE».

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 растопиться.
- 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.

Терки для ломтиков

1. 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.
2. Регулярные ломтики без срезов получаются в том случае, если во время наполнения загрузочной горловины прибор выключен. Для этой цели можно использовать функцию «PULSE».
3. 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.

Терки для шинковки

1. Можно загружать продукты в загрузочную горловину при работающем приборе.
2. 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


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

Насадка для картофеля фри

1. Загружайте продукт в чашу при выключенном приборе.
2. Включайте прибор кнопкой «PULSE».

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

Окончание работы

- Выключите комбайн, нажимая на кнопку  (Тип 880) или установите переключатель в положение «0» (Тип 881, Тип 877, Тип 878) и выньте вилку питающего провода из сетевой розетки.
- Когда прибор полностью остановится, откройте крышку.

- Извлеките используемое приспособление и опорожните рабочую емкость.

Мытье, очистка и консервация кухонного комбайна

- Чтобы остатки продуктов не засохли в чаше, каждый раз после окончания работы тщательно промойте съемные приспособления, которые имели контакт с перерабатываемыми продуктами, в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды. Приспособления можно также мыть в посудомоечной машине при темп. макс. 60°C, за исключением: головки привода венчика, крюка для замеса теста, кувшина миксера и других металлических элементов.
- Чтобы облегчить мытье кувшина, налейте в него теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды и некоторое время смешивайте.
- Корпус привода комбайна рекомендуется протирать влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Загрязнение в щелях или углах мойте щеточкой для мытья бутылок или зубной щеткой.

Рекомендуемые скорости и время работы комбайна с оснащением

Указанное в таблицах время является приблизительным. Реальное время работы зависит от качества и количества используемых продуктов, а также от необходимой степени измельчения или смешивания.

Тип 877 и 878 – Малаксер – Нож малаксера

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
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, масло и замесить; подождать еще ок. 30 мин. пока тесто поднимется снова. Печь 40 мин. при темп. ок. 160°C.	2	60 сек.
Кекс	250 г муки, 250 г сахара, 250 г масла, 6 яиц	Все ингредиенты поместить в чашу и перемешать.	2	30 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.

Тип 877 и 878 – Малаксер – Нож малаксер

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Тесто песочное	500 г муки, 100 г сахара, 250 г масла, 4 желтка	Поместить в чашу муку и порезанное на кусочки масло. Растирать ок. 30 сек. до образования мелкой крошки. Добавить сахар и желтки. Мешать до тех пор, пока все ингредиенты не соединятся.	2	30 – 45 сек.
Бисквитное тесто	4 яйца, 200 г муки, 200 г сахара,	Взбить белки, добавить сахар, а затем желтки. Добавить муку и премешать.	2/1	3 мин. +15 сек.
Тесто для блинчиков	350 г муки, 500 мл молока, 3 яйца	Все ингредиенты поместить в чашу и перемешать.	2	30 сек.
Майонез	500 мл раст. масла, 2 яйца, 15 г уксуса, 2 ложки горчицы	Поместить в чашу яйца, горчицу, уксус и ок. 100 мл раст. масла. Мешать, постепенно вливая оставшееся масло (через дозирующее отверстие в толкателе).	2	3 мин. (время дозирования раст масла)
Масляный крем	400 г масла, 200 г сахарной пудры, 2 желтка	Все ингредиенты поместить в чашу и перемешать.	1	3 мин.
Мясо	500 г	Мясо порезать на кусочки ок. 3 см. Поместить в чашу и измельчить.	2	30 сек.
Паштет	750 г	Тушеное с овощами мясо остудить, порезать на кусочки ок. 3 см. Добавить намоченную в воде булку, яйца, приправы и измельчить.	2	60 сек.
Суп-крем	500 мл бульона, 150 г овощей, 200 г мяса	Вареные овощи, мясо и ок. 1 стакана бульона поместить в чашу и измельчить до получения нужной консистенции. Добавить оставшийся бульон и быстро перемешать.	2	1 – 2 мин. (зависит от сорта мяса)
Зелень	2 пучка (ок. 70 г)	Вымытую и осушенную зелень поместить в чашу.	2	90 сек.
Орехи	500 г	Поместить в чашу и измельчить.	2	25 сек.
Масло с добавлением смеси зелени	40 г масла, 1 пучок зелени	Вымытую и осушенную зелень поместить в чашу и измельчать ок. 60 сек. Добавить масло и тщательно перемешать.	2	60 сек. + 60 сек.
Паста для хлеба	500 г творога, 250 г копченой рыбы	Ингредиенты поместить в чашу и перемешать.	2	60 сек.
Шоколад	200 г	Кусочки шоколада ок. 3 см поместить в чашу и измельчить.	2	30 – 40 сек.

Тип 877 и 878 – Малаксер – Дисковые насадки

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Блюдо	Скорость	Время работы
Огурцы, лук-порей, морковь и т.п.	Для ломтиков	750 г	Овощи можно загружать через узкую загрузочную горловину по одному или по несколько штук закладывать в широкую горловину. Проталкивать толкателем и нарезать ломтиками.	1 или 2	-
Картофель, сельдерей и т.п.		750 г	Овощи порезать на такие кусочки, чтобы поместились в горловине. Закладывать в загрузочную горловину, проталкивать толкателем и нарезать.	1 или 2	-
Сыр	Для шинковки	750 г	Сыр порезать на такие кусочки, чтобы поместились в горловине. Закладывать в загрузочную горловину, проталкивать толкателем и нарезать.	2	-
Морковь, красная свекла, сельдерей, яблоки и т.п.		500 г	Овощи порезать на такие кусочки, чтобы поместились в горловине. Закладывать в загрузочную горловину, проталкивать толкателем и нарезать.	1 или 2	-
Картофель, вареная красная свекла, морковь	Для протирания	750 г	Овощи порезать на такие кусочки, чтобы поместились в горловине. Закладывать в загрузочную горловину, проталкивать толкателем и нарезать.	2	-
Картофель	Для картофеля фри	750 г		1	-

Тип 878 – Рабочая чаша комбайна

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Суп-крем из цуккини	1,25 кг цуккиний, 2 больших лука-порея (белые части), 60 г масла, 4 очищенные дольки чеснока, 80 мл сливок, соль, перец, ок.1 л бульона	<ul style="list-style-type: none"> – Натереть цуккинию на крупной терке (рекомендуем малаксер в терке для мелкой шинковки). – Порезать лук-порей тонкими ломтиками. – Растопить в кастрюле масло, вложить лук-порей и тушить до мягкости ок. 3 мин. – Добавить чеснок, цуккинию и тушить еще ок. 5 мин. – Добавить 1 стакан бульона и тушить ок. 20 мин. – Снять с огня, дать остыть. – Перемешать. – Добавить оставшийся бульон, сливки, соль и перец по вкусу и подогреть. – Подавать с хлебом или гренками. 	2	30 сек.

Тип 878 – Рабочая чаша комбайна

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Суп-крем	300 г вареных овощей, 100 г вареного мяса, 500 мл бульона	Все ингредиенты поместить в чашу и смешать.	2	ок. 120 сек.
Гаспачо	1 банка помидоров кусочками, 1 красный перец, 1 зеленый перец, 1 огурец, 1 головка лука, 2 дольки чеснока, 200 г булки без корки, 2 ложки винного уксуса, 4 ложки оливкового масла, соль, перец, кусочки льда	<ul style="list-style-type: none"> – Лук очистить, вымыть и мелко порезать. – Перец вымыть, очистить от семян и $\frac{3}{4}$ каждого порезать кубиками. – Булку намочить в 1 стакане холодной воды. – Чеснок очистить и мелко порезать. – Огурец очистить от кожицы и семян. – Огурец и оставшиеся кусочки перца порезать мелкими кубиками, переложить в миску и поставить в холодильник. – Помидоры, лук, чеснок и $\frac{3}{4}$ каждого перца смешать в блендере с уксусом, оливковым маслом и намоченной булкой (вместе с водой). – Затем протереть через ситечко, плотно прикрыть и поставить в холодильник на ок. 2 часа. Не солить. – Перед тем как подавать к столу, добавить соль и перец по вкусу. – Гаспачо должно быть очень холодным – в суп можно добавить кусочки льда или измельченный лед. – В тарелку положить порезанный кубиками перец, огурец и налить гаспачо. 	2	60 сек.
Тесто для блинчиков	500 мл молока, 350 г муки, 3 яйца	Все ингредиенты поместить в чашу комбайна и смешивать. Через ок. 15 сек. прервать смешивание и собрать со стенок чаши муку.	2	30 сек.

Тип 878 – Рабочая чаша комбайна

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Хлодник из яблoк и сельдерея	2 небольших луковицы, 1 средний сельдерея, 3 зеленых яблока, 4 ложки маргарина для жарения, 2 бульонных кубика, ½ мускатного ореха, соль, перец	<ul style="list-style-type: none"> – Лук очистить, мелко порезать и пассеровать на маргарине. – Растворить бульонные кубики в 1 л воды. – Очистить и вымыть сельдерея и натереть на крупной терке (рекомендуем малаксер с теркой для шинковки). – Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и измельчить (можно как выше). – На сковороду, на которой пассеруется лук, добавить яблоки и сельдерея и жарить несколько минут. – Посыпать тертым мускатным орехом, влить ½ бульона и варить ок. 20 минут. – Перемешать, добавить соль и перец по вкусу. – Протереть через ситечко. Если суп слишком густой, добавить оставшийся бульон. Если бульона будет недостаточно, можно добавить воды. – Еще раз довести до кипения и дать остыть. – Подавать холодным. 	2	60 сек.
Суп-крем рыбный	4 куска копченой рыбы (форель, скумбрия), 1 стакан сметаны, 1 головка лука, 3 стакана бульона, 2 желтка, 1 ложка сливочного масла, сок из 1 лимона, соль, перец	<ul style="list-style-type: none"> – Лук пассеровать на сливочном масле. – Рыбу смешать со сметаной, желтками и специями. – Залить в кастрюлю, добавить бульон и довести до кипения. – Перед тем как подавать к столу, посыпать укропом. 	2	60 сек.
Холодные соусы (дипы) – к холодному мясу, мясу-гриль, овощам (порезанным крупной соломкой или запеченным), а также для фондю.				
Яблочный с приправой карри	3 яблока, 1 упаковка гомогенизированного сырка, 1 ложка приправы карри, 1 ложечка сахара, соль	– Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, порезать на кусочки и измельчить в миксере.	2	15 сек.
		– Добавить остальные ингредиенты и смешать (до получения гладкой массы). – Подавать к холодному мясу или мясу-гриль, или фондю с овощами (порезанным крупной соломкой или запеченных).	2	30 – 45 сек.

Тип 878 – Рабочая чаша комбайна

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Из брокколи	300 г брокколи, 1 стакан майонеза, 2–3 дольки чеснока, соль, перец	<ul style="list-style-type: none"> – Брокколи вымыть, сварить до мягкости и отцедить на ситечке. – Брокколи, чеснок и половину майонеза поместить в чашу и смешать. – Добавить оставшийся майонез, соль и перец и еще раз смешивать несколько секунд (5 сек.). 	2	60 сек.
Томатный	1 банка помидоров нарезанных кусочками, ½ стакана майонеза, по 1 ложке острого и сладкого красного перца, соль и перец	<ul style="list-style-type: none"> – Помидоры отцедить и смешать при помощи миксера. – Добавить майонез и приправы и еще раз смешать. 	2 2	30 сек. 15 сек.
Огуречный (напр. к жареной цветной капусте)	1 длинный огурец, 2 ложки крупной соли, ½ стакана маслин, 45 г анчоусов, сок из ½ лимона, 1 маленький стручок красного перца, 2 ложки свежего базилика	<ul style="list-style-type: none"> – Огурец очистить, разрезать пополам, удалить семена, посолить. – Через 5 мин. огурец ополоснуть водой и осушить. – Перец вымыть, удалить семена и порезать на небольшие кусочки. – Все ингредиенты поместить в чашу и смешивать до получения однородной массы. 	2	2 мин.
Тапенада (паста для хлеба)	180 г анчоусов, 360 г черных маслин, 3 ложки каперсов, ¾ ложки оливкового масла, сок из ½ лимона, 4 дольки чеснока, перец	<ul style="list-style-type: none"> – Ополоснуть анчоусы водой, чтобы не были солеными. – Анчоусы, маслины, каперсы, чеснок поместить в чаше и смешивать в течение 15 сек. – Собрать со стенок чаши кусочки, которые покрупнее, и снова смешивать, доливая постепенно через дозатор оливковое масло. – Когда уже все масло будет залито, добавить сок из лимона, перец и снова включить чашу на несколько секунд. 	2	ок. 2 мин.

Тип 878 – Рабочая чаша комбайна

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Десерты				
Ореховый десерт с вишнями	120 г ядер грецких орехов, 2 стакана молока, 1 ложка сахара, 1 плоская ложечка корицы, 1 ложка желатина, 3 ложки вишни без косточек (предварительно чуть-чуть потушить)	<ul style="list-style-type: none"> – Залить желатин небольшим количеством холодной воды, затем, чтобы растворился, поместить в кастрюлю с кипящей водой. – Орехи поместить в чашу и измельчить. – Добавить сахар, молоко, корицу и снова перемешать. – Добавить растворенный желатин и еще раз смешать. – Перелить в мисочки и дать застыть. – Перед тем как подавать к столу, украсить вишнями. 	2 2 2	30 сек. 15 сек. 15 сек.
Мусс из манной крупы	½ л воды, 4 ложки манной крупы с верхом, 30 г мороженой клубники или малины, 4 ложки сахара	<ul style="list-style-type: none"> – Сварить манную кашу на воде. – Фрукты с сахаром поместить в чашу и смешать. – Вливать манную кашу через дозатор, постоянно помешивая. – Перелить в мисочки и дать застыть. – Перед тем как подавать к столу, украсить ложкой сметаны, полить соком. 	2 2	30 сек. 30 сек.
Кофейный крем	500 г творога, 8 ложек сахарной пудры, 8 ложечек растворимого кофе, 450 мл сливок, 80 г горького шоколада, 50 г масла	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовить 6 чашек, каждую выложить квадратным кусочком марли так, чтобы края марли свешивались из чашки. – Творог, сахар и кофе поместить в чашу и смешать. – Вливать через дозатор сливки, не прерывая смешивания. – Наполнить чашки кремом (при наполнении рекомендуется постучать каждой чашкой о стол, чтобы масса хорошо уплотнилась и чтобы в креме не остались пузырьки воздуха). – Поставить в морозильник на ок. 1,5 часа. – Перед тем как подать к столу, выложить крем на десертные тарелки, переворачивая каждую чашку вверх дном. – В кастрюльке растворить шоколад с маслом и 4 ложками воды. – Полить крем шоколадным соусом. 	2 2	30 сек. 30 сек.

Тип 878 – Рабочая чаша комбайна

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Фрукты с фисташковым муссом	<p>Мусс: 2 ложки сахара, 3 желтка, 2 ложки муки, 400 мл молока, 60 г измельченных в порошок фисташковых орехов, 350 мл сливок Смесь фруктов, напр: 2 розовых грейпфрута, 4 киви, 2 банана, 100 г клубники, 200 г вишни (без косточек) или другие (манго, ананас), 2 пакетика ванильного сахара, можно также добавить 2 ложки рома</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Желтки, сахар, муку, фисташки и ½ молока тщательно смешать. – Если у Вас нет готовых порошковых орехов, то сначала поместите в чашу фисташки и измельчите (не удастся таким образом получить порошок, но орехи будут измельчены равномерно и очень мелко и вполне подойдут для приготовления этого десерта). – Оставшееся молоко довести до кипения и постоянно помешивая, еще горячим влить в чашу (через дозатор). – Перелить массу в кастрюлю и еще раз довести до кипения все время помешивая, пока масса не загустеет. – Дать массе остыть, а затем прикрыть крышкой и поставить в холодильник. – Приготовить фрукты: грейпфрут очистить, снять белую прослойку, мякоть нарезать на кусочки, бананы и киви очистить и порезать на кусочки, удалить с клубники зеленые черенки, крупные разрезать пополам, удалить из фруктов косточки. – Посыпать фрукты ванильным сахаром и, по желанию, можете полить ромом. Прикрыть пищевой фольгой и поставить в холодильник на ок. 2–3 часа. – Разложить фрукты в мисочки. – Взбить в чаше сливки. – Взбитые сливки деликатно перемешать с фисташковым муссом и накладывать на фрукты. 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>30 – 45 сек.</p> <p>30 – 45 сек.</p> <p>45 – 60 сек.</p>
		Мороженый пирог из творога	<p>3 упаковки гомогенизированных сырков, 1 стакан сахарной пудры, 1 пачка ванильного сахара, 4 белка, горсть орехов, горсть изюма, 100 г вишни без косточек, небольшая пачка бисквитов, 2 ложки желатина</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Залить желатин небольшим количеством холодной воды, затем, чтобы растворился, поместить в кастрюлю с кипящей водой. – Поместить в чашу творог, сахар, орехи и смешать. – Добавить растворенный желатин, изюм и фрукты и все смешать. – Переложить в миску и смешать со взбитыми белками (чашу можно вымыть и взбить в ней белки). – Массу переложить в форму для выпечки, которую предварительно нужно ополоснуть холодной водой, поставить в холодильник и дать застыть. – Перед тем как подать к столу, форму надо окунуть в горячую воду. Выложить пирог на подставку и украсить бисквитами.

Тип 878 – Рабочая чаша комбайна

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Скорость	Время работы
Коктейль	400 г клубники, 600 г кефира, 2 ложки сахарной пудры	Все ингредиенты поместить в чашу и смешать.	2	60 сек.
Молочный коктейль фруктовый	100 г бананов или других фруктов, 200 мл сырого молока, 50 г ванильного мороженого, сахарная пудра по вкусу	– Бананы очистить и порезать на несколько кусочков. – Все ингредиенты поместить в чашу и смешать.	2	30 – 60 сек.

Тип 880 и 881 – Малаксер – Нож малаксер

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Режим работы		Скорость	Время работы
			Тип 880	Тип 881		
Мясо (без жира)	750 г	Порезать на кусочки 2 – 3 см.	Непрерывный		10 – 12	30 – 45 сек.
Сыр	500 г	Порезать на кусочки 2 – 3 см.	Непрерывный		10 – 12	60 – 90 сек.
Яйца, отваренные вкрутую	10 шт.	Целые яйца поместить в чашу.	AUTOPULSE	PULSE	6 – 9	25 – 30 раз
Лук	750 г	Порезать на четыре части.	AUTOPULSE	PULSE	12	25 – 30 раз
Морковь	1000 г	Порезать на кусочки ок. 3 см.	Непрерывный		12	до 30 сек.
Зелень петрушки	4 пучка	Вымыть, осушить, оторвать черенки.	Непрерывный		12	30 сек.
Шоколад	400 г (4 плитки по 100 г)	Плитку шоколада измельчить на кусочки.	Непрерывный		12	до 45 сек.
Орехи	1000 г	Удалить скорлупу.	Непрерывный		12	до 60 сек.
Миндальные орехи	1000 г	Перед измельчением орехи можно очистить от кожицы.	Непрерывный		12	до 60 сек.
Коктейли	1 литр (3/4 литра жидкости + фрукты)	– Фрукты измельчить. – Добавить жидкие ингредиенты (молоко, кефир и т.п.).	AUTOPULSE Непер.	PULSE Непер.	10 – 12 12	до 30 раз 60 сек.

Тип 880 и 881 – Малаксер – Нож малаксер

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Режим работы		Скорость	Время работы
			Тип 880	Тип 881		
Соус «татарский»	600 мл майонеза 170 г шампиньонов, 170 г корнишонов, 2 яйца, отваренных вкрутую	Все ингредиенты поместить в чашу.	AUTOPULSE	PULSE	12	5 раз PULSE ок. 15 сек.
Майонез	1,5 литра = (1 литр раст. масла + 4 яйца + лимонный сок)	<ul style="list-style-type: none"> – Яйца и раст. масло комнатной температуры взбивать с лимонным соком. – Добавить масло (вливать через меньшее отделение в толкателе, в доньшке которого имеется отверстие). – Окончательное смешивание. 	Непрерывный		10 – 12	30 сек пока не законч. масло + 30 сек.
Овощной суп	450 г вареных овощей, 150 г мяса без жира, 3 стакана бульона	<ul style="list-style-type: none"> – Овощи и мясо измельчить. – Постепенно добавлять бульон, постоянно помешивая. 	Непрерывный		8 – 10	30 – 45 сек.
			Непрерывный		8 – 10	30 – 45 сек.
Тесто для блинчиков	1,5 стакана молока, 1,5 стакана воды, 3 стакана муки, 3 яйца	Все ингредиенты поместить в чашу.	Непрерывный		8 – 12	30 – 45 сек.
Творожный пирог (сырник)	1 кг творога	<ul style="list-style-type: none"> – Растереть масло (маргарин) с сахаром и желтками. – Через загрузочную горловину постепенно закладывать творог, предварительно измельченный на кусочки. – Растереть творожную массу. – В чаше тестомеса взбить белки. – Творожную массу соединить со взбитыми белками и остальными ингредиентами и деликатно перемешать ложкой. 	Непрерывный		10	ок. 1 мин.
			Непрерывный		10	ок. 2 мин.
			Непрерывный		6	ок. 1 мин.
				4 – 6	2 мин.	
Кекс	3 стакана муки (ок. 450 г), 3 неполных стакана сахарной пудры (ок. 400 г), 400 г масла, 9 яиц, 1 ложка разрыхлителя для теста	<ul style="list-style-type: none"> – Растереть масло (комнатной температуры) с сахаром и желтками. – В чаше тестомеса взбить белки. – Добавить муку, разрыхлитель и перемешать. – Тесто выложить в две формы для кекса. – Печь ок. 45 мин. при темп. ок. 180°С. 	Непрерывный		6	4 мин.
			Непрерывный		6	1 мин.
			Непрерывный		2	ок. 2 мин.

Тип 880 и 881 – Малаксер – Нож малаксер

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Режим работы		Скорость	Время работы
			Тип 880	Тип 881		
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, масло и замесить; подождать еще ок. 30 мин. пока тесто поднимется снова. Печь 40 мин. при темп. ок. 160°C.	Непрерывный		12	2 мин.
Тесто для пельменей	500 г муки, 1-2 яйца, 200 мл воды, 2 ложки раст. масла	– Все ингредиенты поместить в чашу малаксеры и смешать.	Непрерывный		6	60 сек.
Мясной фарш	500 г говядины, сваренной в овощном бульоне, 2 яйца, отваренных вкрутую, 1 головка измельченного и поджаренного лука, 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 перемешать).	Непрерывный		12	30 – 45 сек.
			Непрерывный		12	5 сек.

Тип 880 и 881 – Тестомес – Крюк для замеса теста

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Режим работы		Скорость	Время работы
			Тип 880	Тип 881		
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.	Непрерывный Непрерывный		1 5 – 6	30 сек. 5 мин.
Песочное тесто	750 г муки	Все продукты поместить в чашу.	Непрерывный		5 – 6	2 мин.
Тесто для лапши	1000 г муки	Все продукты поместить в чашу.	Непрерывный		5 – 6	5 мин.
Тесто для пельменей	1000 г муки	Все продукты поместить в чашу.	Непрерывный		5 – 6	5 мин.

Тип 880 и 881 – Тестомес – Проволочный венчик-взбиватель

Блюдо	Макс. кол-во перерабатываемых продуктов	Приготовление	Режим работы		Скорость	Время работы
			Тип 880	Тип 881		
Бисквитное тесто	Из 8 яиц	<ul style="list-style-type: none"> – Взбить белки. – Добавить сахарную пудру. – Добавить желтки (по 2 желтка). – Добавить муку. 	Непрерывный	Непрерывный	4 – 6	2 мин.
Кекс	Из 500 г	<ul style="list-style-type: none"> – Маргарин комнатной температуры разрезать на кусочки ок. 2 см и растереть с сахаром. – Постепенно добавить яйца. – Добавить муку. 	Непрерывный	Непрерывный	4 – 6	4 мин.
Творожный пирог (сырник)	1 кг творога	<ul style="list-style-type: none"> – Масло комнатной температуры разрезать на кусочки ок. 2 см и растереть с сахарной пудрой и желтками. – Добавлять по 1 ложке пропущенный через мясорубку творог. – Растереть творожную массу до конца. – Переложить творожную массу в другую миску. – Вымыть чашу тестомеса и проволочный венчик. – Взбить белки. – Добавить взбитые белки в творожную массу и деликатно перемешать ложкой. 	Непрерывный	Непрерывный	4 – 6	4 мин.
			Непрерывный	Непрерывный	4 – 6	4 мин.
			Непрерывный	Непрерывный	4 – 6	1 мин.
Взбитые белки	Белки с 10 яиц	Белки комнатной температуры поместить в чашу и взбивать.	Непрерывный		4 – 6	2 мин.
Взбитые сливки	700 мл сливок (32 – 34% жирности)	Сливки охладить до темп. 8 – 10°C, поместить в чашу и взбивать.	Непрерывный		1 – 2	до 2 мин.

Тип 880 – Кувшин комбайна

Продукт	Макс. кол-во	Приготовление	Режим работы	Скорость	Время работы
Фруктовый коктейль	1 литр = 0.50 – 0.75 л молока + фрукты	– Измельчить фрукты. – Добавить молоко, смешать.	AUTOPULSE Непрерывный	10 – 12 12	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.	Непрерывный	Увеличить с 8 – 12	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.	AUTOPULSE Непрерывный	10 – 12 12	5 – 10 раз 30 – 40 сек.
Майонез	1 литр = 450 мл раст. масла + 3 желтка + лимонный сок	– Желтки растереть с лимонным соком. – Добавить раст. масло (вливать через загрузочную горловину в крышке). – Добавить соль, сахар. Можно добавить сметану и горчицу.	Непрерывный Непрерывный AUTOPULSE	10 10 12	1 мин. – пока не закончится масло + 30 сек. 5 раз
Соус «татарский»	1 литр = майонез + маринованные грибочки + корнишоны	Приготовить майонез как выше, добавить остальные измельченные продукты. По желанию можно добавить отваренное вкрутую яйцо.	AUTOPULSE	12	5 раз

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.

Съдържание

Препоръки за безопасност и правилно използване на кухненския робот	42
Характеристика на кухненския робот	43
Технически данни	43
Типове кухненски роботи ZELMER и принадлежности към тях	43
Описание на уреда	44
Тип 877 и 878 – Елементи за управление на задвижващия механизъм	44
Тип 880 – Елементи за управление на задвижващия механизъм	44
Тип 881 – Елементи за управление на задвижващия механизъм	45
Принадлежности на кухненския робот	45
Приложение на принадлежностите	46
Подготовка на робота за работа, включване и работа	47
Тип 877 и 878 – Работа с пасатора	47
Тип 878 – Работа с купата за разбиване	47
Тип 880 и 881 – Работа с пасатора	48
– Работа с ножа на пасатора	48
– Работа с режещия диск	48
Тип 880 и 881 – Работа с купата за месене на тесто	48
Тип 880 – Работа с каната за разбиване	49
Упътване за използване	49
След приключване на работа	50
Миене, почистване и поддръжка	50
Препоръчителни скорости и време на работа на кухненския робот с принадлежностите му	51
Тип 877 и 878 – Пасатор – Нож на пасатора	51
Тип 877 и 878 – Пасатор – Режещи дискове	52
Тип 878 – Купа за разбиване	53
Тип 880 и 881 – Пасатор – Нож на пасатора	58
Тип 880 и 881 – Купа за месене на тесто – Кука за разбъркване	60
Тип 880 и 881 – Купа за месене на тесто – Тел за разбиване	60
Тип 880 – Кана за разбиване	61
Екология - грижа за околната среда	62

Препоръки за безопасност и правилно използване на кухненския робот

- Не изваждайте щепсела от контакта с дърпане за кабела.
- Кухненският робот може да се включи само към мрежа с променлив ток 230 V.

- Не включвайте уреда, ако хранящият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.

Ако неотделимият хранящ кабел се повреди, той трябва да бъде сменен в специализиран сервиз, за да се избегне евентуалната опасност.

Уредът може да бъде поправян 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 паднал случайно твърд предмет (напр. лъжица).
- Преди да пуснете уреда проверете дали настроената скорост не надвишава допустимата стойност за избраната приставка (при роботите тип 880 скоростта се подбира автоматично).
- Изключете уреда, преди да смените приставките или преди да докоснете частите, които се движат по време на работа.
- Преди миене изключете хранящия кабел от електрическия контакт.
- За натъпкване на продуктите използвайте само буталото.
- За изпразване 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.
- Обърнете внимание на сигнализацията за прегряване на двигателя при тип 880.
- Не прекъсвайте работата на робота с отваряне на капака на съда или завъртане на съда (аварийно спиране). Това води до по-бързо изхабяване на задвижващия механизъм и трябва да се избягва.
- Не излагайте уреда на влиянието на температура над 60°C.
- Не включвайте каната за разбиване без продукти в нея.
- Бъдете особено внимателни по време на работа с робота в присъствието на деца.
- Не оставяйте уреда без наблюдение включен към храняването.
- След приключване на работа изключете робота от превключателя, а щепсела на хранящия кабел извадете от електрическия контакт.
- Ножът на пасатора е много остър – съхранявайте го винаги в предпазната му обвивка.
- Ножът на купата за разбиване (тип 878) е много остър – съхранявайте го винаги в резервоара на съда.
- Не потапяйте задвижващия механизъм на робота във вода и не го мийте под течаща вода.

- Не мийте каната за разбиване в съдомиялна машина.
- Не потапяйте във вода корпуса на приставката за разбиване на пяна или куката за разбъркване и не ги мийте под течаща вода или в съдомиялна машина.
- 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 металните части. Мийте ги ръчно, с препарат за миене на съдове.
- Уредът не е предназначен за използване от деца или лица с ограничени физически или умствени възможности, без опит или познания, докато не бъдат запознати с начина на използване от лицата, отговорни за тяхната безопасност. В никакъв случай не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
- Не оставяйте уреда по време на работа без наблюдение. Не позволявайте на деца да се приближават до уреда.

Характеристика на кухненския робот

Кухненският робот представлява многофункционален уред, предназначен за използване в домакинството. Частите, които влизат в контакт


с преработваните продукти, са изработени от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Допустимо време на непрекъсната работа и количество преработвани продукти – виж: съответните таблици.

Ниво на шум:	Тип 877: с пасатор	85 dB/A
	Тип 878: с пасатор	85 dB/A
	Тип 878: с купата за разбиване	81 dB/A
	Тип 880: с купата за месене на тесто	78 dB/A
	Тип 880: с пасатор	80 dB/A
	Тип 880: с каната за разбиване	85 dB/A
	Тип 881: с купата за месене на тесто	78 dB/A
	Тип 881: с пасатор	80 dB/A

Уредът не се нуждае от заземяване. 

Кухненският робот ZELMER отговаря на изискванията на действащите стандарти.

Уредът е съвместим с изискванията на следните директиви:

- Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Типове кухненски работи и принадлежности към тях

Тип	Модел	Пасатор							Купа за разбиване	Купа за месене на тесто	Кана за разбиване	Приставка за белене на картофи
		Нож на пасатора	Режещ диск:				Пасиране	За пържени картофи				
			Дебели резени	Тънки резени	Дебели стърготини	Тънки стърготини						
877	877	+	+	+	+	+	+	+	○	-	-	-
	877.1	+	+	+	+	+	+	+	○	-	-	-
878	878	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
880	880.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	○
	881.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	○
881	881.2	+	+	+	+	+	+	+	-	○	-	○

○ – допълнителна принадлежност, може да се закупи в магазините

Описание на уреда

Тип 877 и 878 – притежава:

- защита от включване на работа без капак или с незатворен капак,
- система за незабавно спиране на уреда в случай на опит за отваряне на капака или сваляне на капака по време на работа,
- регулиране на скоростта на оборотите,
- функция за управление „ПУЛС“ (PULSE), която дава възможност за контролиране на степента на раздробяване на продуктите.

Елементи за управление на задвижващия механизъм

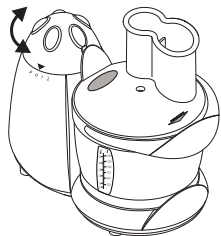
Положенията, заемани от въртящата глава за управление, означават:

0 – уредът е изключен,

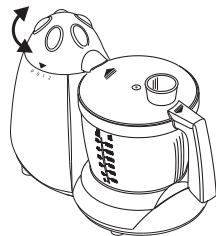
1 – бавни обороти (завъртене на главата вдясно),

2 – бързи обороти (завъртене на главата вдясно),

P – пулсираща работа (оборотите като при скорост **2**); уредът работи само когато завъртите главата за управление вляво и я задържите с ръка; след освобождаването ѝ главата се връща на степен **0** и уредът спира да работи.



Задвижващ механизъм с пасатора



Задвижващ механизъм с купата за разбиване

Тип 880 притежава:

- защита от случайно включване на задвижващия механизъм, когато уредът не е готов за работа,
- защита на задвижващия механизъм от повреда вследствие от прегряване – сигнализация на прегряването с червена лампа,


- защита от повреда при опит за включване с блокирала приставка – следва изключване на работа и светване на червената лампа; появява се символ \equiv на wyświetlaczu,
- защита в случай на опит за отваряне на капака или сваляне на капака по време на работа – следва незабавно спиране на работа,
- автоматично подбиране на скоростите в зависимост от използваните принадлежности – на дисплея се появява информация за включената в момента скорост,
- функция за превключване на скоростите нагоре и надолу,
- стабилизиране на скоростта на оборотите при всяка скорост,
- функции за управление – **PULSE, AUTOPULSE, TURBO**,
- функция т.нар. **“Мек старт”**, предпазваща задвижващия механизъм от претоварване по време на работа с купата за месене на тесто.

Елементи за управление на задвижващия механизъм

1. Дисплей – показва „0” след включване на щепсела на кабела към контакта. Когато уредът е готов за работа дисплеят показва номера на избраната скорост.

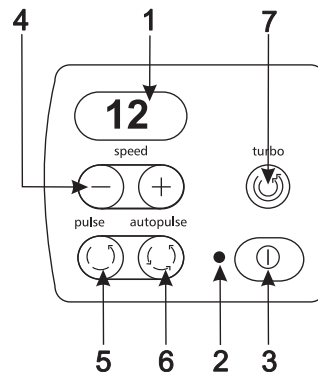
2. Сигнална лампа – свети зелено, когато уредът е готов за работа. Червеният цвят сигнализира включване на уреда към мрежата и означава, че той не е готов за работа поради:

- а. неправилно прикрепване на съда,
- б. моментно прегряване на задвижващия механизъм (пулсираща червена светлина),
- в. блокиране на приставката.

3. Бутонът  – служи за включване/ изключване на задвижващия механизъм.

4. Бутоните SPEED “+” и “-” служат за превключване на скоростта на по-висока (+) или по-ниска (-). Задържането на някой от тези бутони води до постепенното превключване на скоростта на по-висока или по-ниска в рамките на скоростите, допустими за дадения вид принадлежност.

5. Бутон PULSE – включва задвижващия механизъм за времето на



задържане на бутона, което дава възможност за пулсираща работа с произволно време на работа и почивки.

6. Бутон AUTOPULSE – дава възможност за използване на функцията за периодично автоматично включване и изключване на задвижващия механизъм по начин, програмиран от производителя, с актуално настроена скорост (тази функция не се отнася за месенето на тесто).

7. Бутон TURBO – дава възможност за временно увеличаване на скоростта на оборотите на задвижващия механизъм до стойност с около 20% по-висока от най-високата скорост за използвания вид приставки за време не повече от 25 секунди.

Тип 881 притежава:

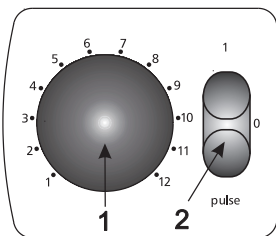
- защита от случайно включване на задвижващия механизъм, когато уредът не е готов за работа,
- защита в случай на опит за отваряне на капака или сваляне на съда по време на работа,
- функция за превключване на скоростите нагоре и надолу,
- стабилизиране на скоростта на оборотите при всяка скорост,
-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

Елементи за управление на задвижващия механизъм

1. Регулаторът служи за смяна на скоростта.

2. Превключвателят 1/0/PULSE – служи за включване и изключване на задвижващия механизъм.

С функцията **PULSE** се включва задвижващият механизъм за време-то на задържане на превключвателя, което дава възможност за пулсираща работа с произволно време на работа и почивки.



Принадлежности на кухненския робот

Тип 877 и тип 878 (с купа за разбиване)



Не бива да се разменят ножовете между отделните елементи на принадлежностите – пасатора и купата за разбиване. Това може да доведе до повреда на уред!!! За по-лесно различаване на двата ножа те са с различни цветове.

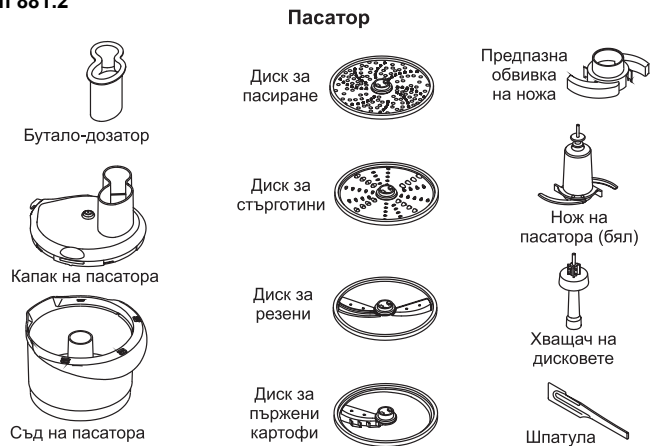
Тип 880.0



Тип 881.0



Тип 881.2



Приложение на принадлежностите

Ножът на пасатора (бял) служи за преработване на сурово или варено месо. С него може да се разбърква тесто (виж таблицата по-нататък в инструкцията).

Дискът за резени служи за рязане на плодове и зеленчуци на тънки и дебели резени.

Дискът за стърготини служи за рендосване на плодовете 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 правене на зеленчуците и плодовете на пулпа.

Хващачът на рендетата служи за прикрепване на сменяемите рендета.

Ножът за разбиване (сив) служи за приготвяне на ястия с течна или полутечна консистенция (виж таблицата по-нататък в инструкцията).

Буталото-дозатор на пасатора служи за натъпкване на продуктите, раздробявани с помощта на режешите 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).

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

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

Буталото-дозатор на купата за месене на тесто служи за дозиране на насипните продукти и затваряне на входящия отвор на капака.

Каната за разбиване и купата за разбиване служат за приготвяне на ястия с течна или полутечна консистенция като напр.: крем-супи, сосове, коктейли и др.

Тип 877, тип 878

Дисковете за резени, стърготини и пасиране са сменяеми, имат правоъгълна форма, едностранни остриета (отделни за рязане на тънко и дебло и за пасиране).

Тип 880.0, тип 881.0, тип 881.2

Дисковете за резени и стърготини имат кръгла форма, двустранни остриета (едната страна за рязане на тънко, другата страна за рязане на дебло).

Приготвяне на кухненския робот за работа, пускане и 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.
- Размотайте захранващия кабел на достатъчна дължина, излишната част можете да пхнете вътре в корпуса на задвижващия механизъм през отвора, намиращ се в задната стена на корпуса.
- В зависимост от предвидения вид работа изберете подходящи принадлежности.

Тип 877 и 878 – Работа с пасатора

- Поставете съда на задвижващия механизъм така, че триъгълният фланец на дъното на съда да попадне на триъгълната издатина на задвижващия механизъм.

В зависимост от нуждите:

- Свалете предпазната обвивка на ножа, поставете ножа на пасатора (бял) в съда и сложете продуктите в съда.

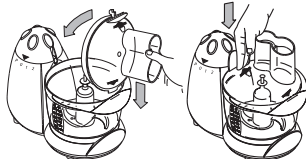
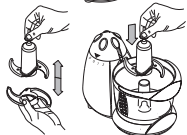
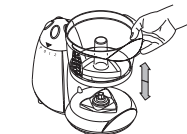
- Прикрепете на хващача избраното ренде.

- Поставете рендето на шипа, прикрепващите елементи пхнете под ръба на хващача и натиснете така, че прикрепващите елементи да щракнат.

- Държечки за средния шип, поставете хващача с рендето в съда.

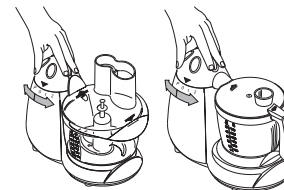
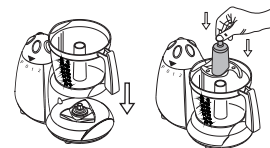
- Поставете капака. Поставете прикрепващия елемент на капака в отвора на фланеца на съда и с движение като при затваряне на панти свалете капака на съда.

- Натиснете докрай капака на обозначеното място, ще чуете характерно щракване. Издатината на капака трябва да попадне в гнездото на корпуса.



Тип 878 – Работа с купата за разбиване

- Поставете купата за разбиване на задвижващия механизъм така, че триъгълният фланец на дъното на съда да попадне на триъгълната издатина на задвижващия механизъм.
- Поставете ножа за разбиване (сив) в съда.
- Поставете продуктите в съда.
- Поставете капака. Поставете прикрепващия елемент на капака в отвора на дръжката на съда и с движение като при затваряне на панти свалете капака на съда.
- Натиснете докрай капака на обозначеното място, ще чуете характерно щракване. Издатината на капака трябва да попадне в гнездото на корпуса.
- Пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.
- Завъртете управляващата глава и я настройте на съответната скорост на работа на уреда (**виж таблицата по-нататък в инструкцията**).



По време на работа буталото трябва да се намира във входящия отвор на пасатора или купата за разбиване. Това предотвратява пръскането и разливането на продуктите.

Тип 880 и 881

- Пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.
- **При тип 880** ще светне червената сигнална лампа. На дисплея ще се появи цифрата "0".

Ако се появят други знаци, извадете щепсела на кабела от контакта и го включете отново (дори 3 пъти), докато не се появи цифрата "0". Ако след вземане на тези мерки не се появи цифрата "0", занесете уреда в сервиз.

- **При тип 880** ако по време на работа е необходима скорост, различна от предварително настроената, натискайте бутона „+“ или „-“, докато на дисплея не се появи номерът на желаната скорост. Скоростите могат да се сменят по време на работа.

Тип 880 и 881 – Работа с пасатора

- Поставете съда на пасатора на прикрепващите елементи на задвижващия механизъм така, че знакът **open** на съда да бъде срещу знака **▲** на корпуса и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато прикрепващите елементи не щракнат (положение **close**).

Работа с ножа на пасатора

- Поставете ножа с предпазната обвивка върху твърда повърхност (поставете го върху обвивката).
- Натиснете ножа и с движение нагоре свалете обвивката.
- Поставете ножа в съда така, че да се прикрепи към вала на задвижващия механизъм.
- Поставете във вътрешността на съда продуктите, предназначени за преработка съгласно избраната рецепта.
- Поставете капака на прикрепващите елементи на съда така, че знакът **open** на капака да бъде срещу знака **▲** на съда и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато прикрепващите елементи не щракнат (положение **close**).



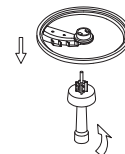
Тип 880 – Когато капакът е правилно прикрепен, сигналната лампа сменя цвета си на зелен – това означава, че роботът е готов за работа. На дисплея се появява цифрата “6”, която означава предварително настроената скорост.

- Поставете буталото във входящия отвор на капака.
- Включете уреда с помощта на бутона **1** (Тип 880) или превключвателя на степен “1” (Тип 881). Роботът може да се включи също с помощта на превключвателя на положение “PULSE” (Тип 881) или бутона “PULSE” или “AUTOPULSE” (Тип 880).

Работа с режещия диск

- Поставете избрания режещ диск на прикрепващите елементи на хващача на дисковете така, че остриетата, предвидени за работа, да се намират нагоре и завъртете хващача по посока обратна на часовниковата стрелка докрай.

- Поставете приставката в съда така, че да се прикрепи към вала на задвижващия механизъм.
- Поставете капака на прикрепващите елементи на съда така, че знакът **open** на капака да бъде срещу знака **▲** на съда и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато прикрепващите елементи не щракнат (положение **close**).

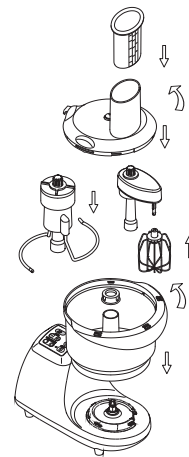


- Включете уреда с помощта на бутона **1** (Тип 880) или превключвателя на степен “1” (Тип 881). Роботът може да се включи също с помощта на превключвателя на положение “PULSE” (Тип 881) или бутона “PULSE” или “AUTOPULSE” (Тип 880).

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 вкарвате през входящия отвор бавно, с постоянен натиск с помощта на буталото.

Тип 880 и 881 – Работа с купата за месене на тесто

- Поставете купата за месене на тесто на прикрепващите елементи на задвижващия механизъм така, че знакът **open** на съда да бъде срещу знака **▲** на корпуса и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато прикрепващите елементи не щракнат (положение **close**).
- Поставете уплътнителя на краищата на централния входящ отвор на съда и го завъртете по посока на часовниковата стрелка.
- Монтирайте избраната работна приставка на вала на задвижващия механизъм. В случай че използвате телта за разбиване, първо прикрепете (така че да щракне) телта за разбиване на вала на главата на приставката за разбиване.
- Поставете във вътрешността на съда продуктите, предназначени за преработка съгласно избраната рецепта.
- Поставете капака на прикрепващите елементи на съда така, че знакът **open** на капака да бъде срещу знака **▲** на съда и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато прикрепващите елементи не щракнат (положение **close**).



Тип 880

Когато капакът е правилно прикрепен, сигналната лампа сменя цвета си на зелен – това означава, че роботът е готов за работа. На дисплея се появява цифрата “1”, която означава предварително настроената скорост.

- Поставете буталото във входящия отвор на капака.
- Включете уреда с помощта на бутона ① или бутона “PULSE”.

Първоначалните обороти на уреда са бавни, увеличават се по време на работа, за да достигнат настроената скорост – т.нар. “мек старт”.

В случай на претоварване на купата за месене на тесто електронната система ще изключи уреда, а на дисплея ще се появи символ \equiv .

В такъв случай:

- Изключете уреда с помощта на бутона ① и след като уредът спре окончателно, отворете капака и извадете от съда излишното количество продукти.
- Включете уреда с помощта на бутона ① или бутона “PULSE”.
- Извадете преди това продукти прибавяйте постепенно.

Тип 881

- Поставете буталото във входящия отвор на капака.
- Включете уреда с помощта на превключвателя на степен “1” или на положение “PULSE”.

Не използвайте приставката за разбиване за приготвяне на гъсти бъркани теста (напр. тесто за меденки) – има опасност от повреда на главата на приставката за разбиване.

Когато използвате куката за разбъркване, не забравяйте да поставите уплътнителя на входящия отвор на съда. Без него тестото може да проникне до задвижващите валове.

Тип 880 – Работа с каната за разбиване

- Поставете каната за разбиване на прикрепващите елементи на задвижващия механизъм така, че знакът open на съда да бъде срещу знака \blacktriangle на корпуса и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато прикрепващите елементи не щракнат (положение close).
- Поставете във вътрешността на съда продуктите, предназначени за преработка съгласно избраната рецепта.

- Уверете се, че в улея при ръба на капака уплътнителят е правилно поставен.

Двете правоъгълни издатини на уплътнителя служат за изваждането му от капака.

- Поставете капака на каната за разбиване на прикрепващите елементи на съда така, че знакът open на капака да бъде срещу знака \blacktriangle на съда и го завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка, докато прикрепващите елементи не щракнат (положение close).

Когато капакът е правилно прикрепен, сигналната лампа сменя цвета си на зелен – това означава, че роботът е готов за работа. На дисплея се появява цифрата “10”, която означава предварително настроената скорост.

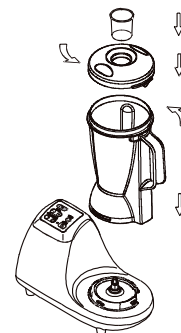
- Вкарайте каната-дозатор в отвора на капака с натискане.
- Включете уреда с помощта на бутона ①. Роботът може да се включи също с бутона “PULSE” или бутона “AUTOPULSE”.

Упътване за използване

- Кухненският робот раздробява продуктите много бързо. Включвайте го за кратко време. Така продуктите няма да бъдат прекалено раздробени.
- Не раздробявайте прекалено големи парчета с ножа на пасатора. Преди да поставите продуктите в съда, нарежете ги на парчета с големина около 3 см.
- При раздробяване на сирене, масло, маргарин не допускайте роботът да работи прекалено дълго. Раздробените продукти могат да се нагреят 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 (използвайте шпатулата).
- Раздробяването на твърди продукти като напр.: зърна кафе, индийско орехче, кубчета лед и др. може да повлияе на състоянието на острието на ножа.

Дискове за резени

1. 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.



2. 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".
3. 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

1. Входящият отвор може да се пълни с продукти при работещ уред.
2. 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


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

Диск за пържени картофи

1. Входящият отвор се пълни с продукти при изключен уред.
2. Включвайте с помощта на функцията "PULSE".

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

След приключване на работа

- Изключете работата с помощта на бутона  (Тип 880) или настройте превключвателя на степен "0" (Тип 881, Тип 877, Тип 878) и извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт.
- След окончателното спиране на уреда отворете капака.
- Извадете използваната приставка и изпразнете съда или резервоара.

Миене, почистване и поддръжка на кухненския робот

- След всяко използване на работата измийте внимателно принадлежностите, които влизат в контакт с преработвания продукт с топла вода с препарат за миене на съдове, за да не засъхнат остатъците от продукта. Принадлежностите могат да се мият и в съдомиялна

машина при макс. температура 60°C с изключение на: главата на приставката за разбиване, куката за разбъркване, каната за разбиване и другите метални части.

- Разбиването на топла вода с препарат за миене на съдове улеснява миенето на каната за разбиване.
- Изтрийте корпуса на задвижващия механизъм на работа с влажна кърпа с препарат за миене на съдове.
- Замърсяванията в улците и ъглите отстранете с четка за миене на бутилки или четка за зъби.
- След измиване внимателно изсушете всички части.
- Винаги съхранявайте ножа на пасатора в предпазната му обвивка, а ножа за разбиване (Тип 878) в резервоара на съда.

Препоръчителни скорости и време на работа на кухненския робот с принадлежностите му

Посоченото време на работа е ориентировъчно. Действителното време на работа зависи от качеството и количеството на използваните продукти и от желаната степен на разбъркване или раздробяване.

Тип 877 и 878 – Пасатор – Нож на пасатора

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
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 лъжица захар и 1 лъжица брашно; изчакайте да втаса; прибавете брашно, яйца, мазнина и омесете; изчакайте около 30 минути тестото да втаса. Печете 40 мин. при температура около 160°C.	2	60 сек.
Бъркано тесто	250 г брашно, 250 г захар, 250 г масло, 6 яйца	Сложете всички съставки в съда и разбъркайте.	2	30 сек.
Ронливо тесто	500 г брашно, 100 г захар, 250 г масло, 4 жълтъка	Сложете в съда брашното и нарязаното на парчета масло. Бъркайте около 30 сек., докато не се образуват трохи. Прибавете захарта и жълтъците. Бъркайте до получаване на хомогенна смес.	2	30 – 45 сек.
Пандишпан	4 яйца, 200 г брашно, 200 г захар	Разбийте пяна от белтъци, добавете захарта, след това жълтъците. Прибавете брашното и разбъркайте.	2/1	3 мин. + 15 сек.
Палачинково тесто	350 г брашно, 500 мл мляко, 3 яйца	Сложете всички съставки в съда и разбъркайте.	2	30 сек.
Майонеза	500 мл олио, 2 яйца, 15 г оцет, 2 лъжици горчица	Яйцата, горчицата, оцета и около 100 мл олио сложете в съда. Разбъркайте и добавяйте постепенно останалата част от олиото (през отвора в буталото).	2	3 мин. (време на добавяне на олиото)
Маслен крем	400 г масло, 200 г пудра захар, 2 жълтъка	Сложете всички съставки в съда и разбъркайте.	1	3 мин.
Месо	500 г	Нарежете месото на парчета с големина около 3 см. Сложете го в съда и го раздробете.	2	30 сек.

* Тесто с мая

Внимание: Тестото по горепосочената рецепта е много рядко, не е оформено като топка, не се отлепва 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) преместете тестото веднага в пригответената форма. След изпичане се получава вкусна, пухкава, добре изпечена, сладка питка с мая.

Тип 877 и 878 – Пасатор – Нож на пасатора

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
Пастет	750 г	Изстуденото задушено със зеленчуци месо нарежете на парчета около 3 см. Добавете накисната питка, яйца и подправки и раздробете.	2	60 сек.
Крем-супа	500 мл бульон, 150 г зеленчуци, 200 г месо	Сварените зеленчуци, месо и около 1 чаша бульон сипете в съда и ги пасирайте до получаване на хомогенна консистенция. Добавете останалата част от бульона и разбъркайте за малко.	2	1 – 2 мин. (зависи от месото)
Подправки	2 връзки (около 70 г)	Измитите и подсушени подправки сложете в съда.	2	90 сек.
Орехи	500 г	Сложете ги в съда и ги раздробете.	2	25 сек.
Масло с подправки	40 г масло, 1 връзка подправки	Измитите и подсушени подправки сложете в съда и ги раздробявайте около 60 сек. Прибавете маслото и разбъркайте.	2	60 сек. + 60 сек.
Пастет	500 г извара, 250 г пушена риба	Сложете съставките в съда и разбъркайте.	2	60 сек.
Шоколад	200 г	Начупете шоколада на парчета с големина около 3 см. Сложете ги в съда и ги раздробете.	2	30 – 40 сек.

Тип 877 и 878 – Пасатор – Режещи дискове

Продукт	Принадлежности	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
Краставици, праз лук, моркови и др.	Диск за резени	750 г	Отделните зеленчуци слагайте в тесния входящ отвор или няколко броя зеленчуци – в широкия входящ отвор. Леко натискайте с буталото и режете на резени.	1 или 2	-
Картофи, корен от целина и др.		750 г	Нарежете зеленчуците на парчета така, че да могат да минат през входящия отвор. Сложете зеленчуците във входящия отвор, леко натискайте с буталото и режете.	1 или 2	-
Кашкавал	Диск за стърготини	750 г	Нарежете кашкавала на парчета така, че да могат да минат през входящия отвор. Сложете ги във входящия отвор, леко натискайте с буталото и стържете.	2	-
Моркови, червено цвекло, корен от целина, ябълки и др.		500 г	Нарежете зеленчуците на парчета така, че да могат да минат през входящия отвор. Напълнете входящия отвор със зеленчуци, леко натискайте с буталото и стържете.	1 или 2	-
Картофи, варено червено цвекло, моркови	Диск за пасиране	750 г	Нарежете зеленчуците на парчета така, че да могат да минат през входящия отвор. Напълнете входящия отвор със зеленчуци, леко натискайте с буталото и стържете.	2	-
Картофи	Диск за пържене картофи	750 г		1	-

Тип 878 – Купа за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
Крем-супа от цукини	1,25 кг цукини, 2 големи праз лука (бялата част), 60 г масло, 4 обелени скилидки чесън, 80 мл сметана, сол, пипер, около 1 л бульон	<ul style="list-style-type: none"> – Настържете цукините на ренде с големи отвори (препоръчваме Ви да използвате пасатора с диска за стърготини) – Нарезжете праз лука на тънки резени. – Разтопете маслото в тенджерата и задушете праз лука за около 3 мин., докато не омекне. – Прибавете чесъна и цукините и задушете за около 5 мин. – Добавете чашата бульон и задушете за около 20 мин. – Оставете супата да изстине. – Разбийте. – Добавете останалия бульон, сметаната, подправете със сол и пипер и претоплете. – Сервирайте с хляб или препечени филийки. 	2	30 сек.
Крем-супа	300 г варени зеленчуци, 100 г варено месо, 500 мл бульон	Сложете всички съставки в съда и пасирайте.	2	около 120 сек.
Газпачо	1 кутия нарязани домати, 1 червена чушка, 1 зелена чушка, 1 краставица, 1 глава лук, 2 скилидки чесън, 200 г бял хляб без кората, 2 лъжици винен оцет, 4 лъжици зехтин, сол, пипер, кубчета лед	<ul style="list-style-type: none"> – Обелете, измийте и нарежете на малки парченца лука. – Измийте чушките, изчистете им семките и $\frac{3}{4}$ от всяка нарежете на парчета. – Накиснете хляба в чаша студена вода. – Обелете и нарежете на малки парченца чесъна. – Обелете краставицата и махнете семките ѝ. – Краставицата и останалите парчета чушки нарежете на малки парчета и ги сложете в купичка в хладилника. – Доматите, лука, чесъна и $\frac{3}{4}$ от всяка чушка пасирайте с оцета, зехтина и накиснатия хляб (заедно с водата). – След пасиране прекарайте през цедка, покрийте плътно и приберете в хладилника за поне 2 часа. Не солете. – Преди сервиране подправете със сол и пипер. – Газпачо трябва да бъде много студено – можете да прибавите кубчета лед или натрошен лед. – Сложете в чиниите нарязаните на парченца чушки и краставица и налейте газпачо. 	2	60 сек.

Тип 878 – Купа за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
Палачинково тесто	500 мл мляко, 350 г брашно, 3 яйца	Сложете всички съставки в съда и ги разбийте, след около 15 сек. прекъснете и оберете брашното от стените на съда.	2	30 сек.
Лятна супа с ябълки и целина	2 малки глави лук, 1 среден корен от целина, 3 зелени ябълки, 4 лъжици маргарин за пържене, 2 кубчета бульон, ½ индийско орехче, сол, пипер	<ul style="list-style-type: none"> – Обелете и нарежете на парченца лука, запържете го в маргарина. – Разтворете кубчетата бульон в 1 л вода. – Обелете и измийте целината и я настържете на ренде с големи отвори (препоръчваме Ви да използвате пасатора с диска за стърготини) – Измийте, обелете и махнете семките на ябълките и ги пасирайте (можете да използвате пасатора). – Добавете ябълките и целината към запържения лук и ги пържете няколко минути. – Прибавете настърганото индийско орехче, налейте ½ от бульона и варете около 20 минути. – Разбийте всичко заедно, прибавете сол и пипер на вкус. – След разбиване прекарайте през цедка, ако супата е прекалено гъста, прибавете останалия бульон и евентуално вода. – Още веднъж кипнете и изстудете. – Сервирайте студена. 	2	60 сек.
Крем-супа от риба	4 филета от пушена риба (напр. пъстърва, скумрия), 1 чаша сметана, 1 глава лук, 3 чаши бульон, 2 жълтъка, 1 лъжица масло, сок от един лимон, сол, пипер	<ul style="list-style-type: none"> – Запържете лука в маслото. – Рибата разбийте със сметаната, жълтъците и подправките. – Налейте в тенджерата, прибавете бульона и кипнете. – Сервирайте супата посипана с копър. 	2	60 сек.
Студени сосове (дипове) – за студено месо, месо на скара или фондю, за зеленчуци (нарязани на пръчици или печени).				
Ябълков с къри	3 ябълки, 1 кутия хомогенизирана извара, 1 лъжица къри, 1 лъжичка захар, сол	– Измийте, обелете и махнете семките на ябълките, нарежете ги на четвъртини и ги разбийте.	2	15 сек.
		– Добавете останалите съставки и разбийте (до получаване на хомогенна маса). – Сервирайте със студено месо, месо на скара или фондю, със зеленчуци (нарязани на пръчици или печени).	2	30 – 45 сек.

Тип 878 – Купа за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
С броколи	300 г броколи, 1 чаша майонеза, 2-3 скилидки чесън, сол, пипер	<ul style="list-style-type: none"> – Изплакнете броколите, сварете ги, за да омекнат, и ги отцедете с цедка. – Броколите, чесъна и половината майонеза сложете в купата и разбийте. – Добавете останалата майонеза, солта и пипера и отново разбийте за няколко секунди (5 сек.). 	2	60 сек.
С домати	1 кутия нарязани домати, ½ чаша майонеза, по 1 лъжица лют и сладък червен пипер, сол и пипер	<ul style="list-style-type: none"> – Отцедете и разбийте доматиите. – Добавете майонезата и подправките и отново разбийте. 	2 2	30 сек. 15 сек.
С краставици (напр. за пържен карфиол)	1 дълга краставица, 2 едрозърнеста лъжици, ½ чаша черни маслини, 45 г филета аншоа, сок от ½ лимон, 1 малка червена чушка, 2 лъжици пресен босилек	<ul style="list-style-type: none"> – Обелете краставицата, разрежете я наполовина, махнете семките и поръсете със сол. – След 5 мин. изплакнете краставицата с вода и я подсушете. – Изплакнете чушката, махнете семките ѝ и я нарежете на малки парченца. – Сложете всички съставки в съда и разбийте до получаване на хомогенна маса. 	2	2 мин.
Тапенада (сос за топене на хляб)	180 г филета аншоа, 360 г черни маслини без костилки, 3 лъжици каперси, ¼ лъжици зехтин, сок от ½ лимон, 4 скилидки чесън, пипер	<ul style="list-style-type: none"> – Изплакнете филетата аншоа с вода, за да не са толкова солени. – Филетата аншоа, маслините, каперсите и чесъна сложете в съда и разбийте за 15 секунди. – Оберете от стената на съда по-големите парчета и отново разбийте, прибавяйки през дозатора зехтина. – След прибавяне на зехтина добавете лимоновия сок и пипера и отново разбийте за малко. 	2	около 2 мин.

Тип 878 – Купа за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
Десерти				
Орехов с вишни	120 г изчистени орехи, 2 чаши мляко, 1 лъжица захар, 1 равна лъжичка канела, 1 лъжица желатин, 3 лъжици леко задушени вишни без костилки	<ul style="list-style-type: none"> – Залейте желатина с малко студена вода и го сложете в по-голям съд с вряща вода, за да се разтвори. – Сложете орехите в съда и ги разбийте. – Добавете захарта, млякото и канелата и разбийте. – На края добавете разтворения желатин и още веднъж разбийте. – Налейте в чаши за крем и оставете да се стегне. – Сервирайте крема украсен с вишни. 	2 2 2	30 сек. 15 сек. 15 сек.
Мус от грис	½ л вода, 4 препълнени лъжици грис, 30 г замразени ягоди или малини, 4 лъжици захар	<ul style="list-style-type: none"> – Сварете гриса във вода. – Сложете в съда плодовете и захарта и ги разбийте. – Налейте през дозатора гриса, без да преставате да разбивате. – Налейте в купички и оставете да се стегне. – Сервирайте муса с лъжица бита сметана, поляна със сок. 	2 2	30 сек. 30 сек.
Кремчета с кафе	500 г извара, 8 лъжици пудра захар, 8 лъжички разтворимо кафе, 450 мл сметана за разбиване, 80 г черен шоколад, 50 г масло	<ul style="list-style-type: none"> – Пригответе 6 чаши за кафе, във всяка сложете квадратно парче тензух така, че ръбовете му да излизат навън. – Сложете в съда изварата, захарта и кафето и ги разбийте. – Наливайте сметаната през дозатора, като разбивате през цялото време. – Напълнете чашите с крем (след напълване чукнете всяка от тях няколко пъти в плота, за да може кремът добре да изпълни чашата и да излязат въздушните мехурчета) – Приберете в камерата за около 1,5 часа. – Преди сервиране извадете кремчетата върху десертни чинийки, като обърнете всяка чаша с дъното нагоре. – Разтопете в тенджерка шоколад с 4 лъжици вода и маслото. – Украсете кремчетата с разтопения шоколад. 	2 2	30 сек. 30 сек.

Тип 878 – Купа за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Скорост	Време на работа
Плодове с мус с шам-фъстък	<p>Мус:</p> <p>2 лъжици захар, 3 жълтъка, 2 лъжици брашно, 400 мл мляко, 60 г смлян на прах шам-фъстък, 350 мл сметана за разбиване</p> <p>Плодове – различни, напр.: 2 розови грейпфрута, 4 кивита, 2 банана, 100 г ягоди, 200 г вишни (без костилки) или други плодове (манго, ананас), 2 ванилии, евентуално 2 лъжици ром</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разбийте добре жълтъците, захарта, брашното, шам-фъстъка и ½ мляко. – Ако нямате готов смлян на прах шам-фъстък, първо сложете в съда ядките шам-фъстък и ги разбийте (няма да излезе брашно, обаче ядките ще бъдат равномерно ситно накълцани - много подходящи за приготвяне на този десерт). 	2	30 – 45 сек.
		<ul style="list-style-type: none"> – Другата половина мляко кипнете и горещо го налейте в съда (през дозатора), като разбивате непрекъснато. – Прелейте сместа в тенджера и кипнете, като бъркате внимателно, докато масата не се сгъсти. – Оставете масата да изстине, а след това я затворете с капак и я приберете в хладилника. – Пригответе плодовете: изрежете кората и ципата от грейпфрута и отрежете парчета от сърцевината, бананите и кивитата обелете и нарежете на парчета, изчистете дръжките на ягодиите, големите разрежете наполовина, махнете костилките от костилковите плодове. – Разбийте плодовете с ванилията и евентуално с рома и приберете сместа в хладилника за 2-3 часа (покрита с фолио). – Разпределете плодовете в купичките. – Разбийте сметаната в съда. – Разбийте внимателно сметаната с муса с шам-фъстък и налейте крема върху плодовете. 	2	30 – 45 сек.
Замразен сладкиш от извара	<p>3 кутии хомогенизирана извара, 1 чаша пудра захар, ванилия, 4 белтъка, шепа орехи, шепа стафиди, 100 г вишни без костилки, малък пакет бишкоти, 2 лъжици желатин</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Залейте желатина с малко студена вода и го сложете в по-голям съд с вряща вода, за да се разтвори. – Сложете в съда изварата, захарта и орехите и ги разбийте. – Добавете разтворения желатин, стафидите и плодовете и разбийте. – Налейте в купички и смесете с белтъците, разбити на пяна (можете да ги разбиеите в съда, след като го изплакнете). – Налейте във форма за кекс с дупка, изплакната със студена вода и оставете в хладилника да се стегне. – Преди сервиране потопете формата за няколко секунди във вряща вода, обърнете върху чиния и украсете с бишкоти. 	2 2	около 30 сек. около 10 сек.
Коктейл	<p>400 г ягоди, 600 г кефир, 2 лъжици пудра захар.</p>	Сложете всички съставки в съда и разбийте.	2	60 сек.
Плодов млечен коктейл	<p>100 г банани или други плодове, 200 мл прясно мляко, 50 г ванилов сладолед, пудра захар на вкус</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обелете бананите и ги нарежете на няколко по-малки парчета. – Сложете всички съставки в съда и разбийте. 	2	30 – 60 сек.

Тип 880 и 881 – Пасатор – Нож на пасатора

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Режим на работа		Скорост	Време на работа
			Тип 880	Тип 881		
Месо (нетлъсто)	750 г	Нарезете на парчета по 2-3 см.	Непрекъсната		10 – 12	30 – 45 сек.
Кашкавал	500 г	Нарезете на парчета по 2-3 см.	Непрекъсната		10 – 12	60 – 90 сек.
Варени яйца	10 бр.	Сложете целите яйца в съда.	AUTOPULSE	PULSE	6 – 9	25 – 30 пъти
Лук	750 г	Нарезете на четвъртини.	AUTOPULSE	PULSE	12	25 – 30 пъти
Морков	1000 г	Нарезете на парчета по около 3 см.	Непрекъсната		12	до 30 сек.
Магданоз	4 връзки	Измийте, подсушете и откъснете дръжките.	Непрекъсната		12	30 сек.
Шоколад	400 г (4 блокче по 100 г)	Начупете на парчета блокчето шоколад.	Непрекъсната		12	до 45 сек.
Орехи	1000 г	Махнете черупките.	Непрекъсната		12	до 60 сек.
Бадеми	1000 г	Можете да свалите люспата преди раздробяване.	Непрекъсната		12	до 60 сек.
Разбити напитки	1 литър (3/4 литра течност + плодове)	<ul style="list-style-type: none"> – Разбийте плодовете. – Добавете течността (мляко, кефир и др.) 	AUTOPULSE Непрекъсната	PULSE Непрекъсната	10 – 12 12	до 30 пъти 60 сек.
Татарски сос	600 мл майонеза, 170 г печурки, 170 г корнишони, 2 варени яйца	Сложете всички съставки в съда.	AUTOPULSE	PULSE	12	5 пъти PULSE около 15 сек.
Майонеза	1,5 литър = (1 литър олио + 4 яйца + лимонов сок)	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	Непрекъсната		10 – 12	30 сек. докато свърши олиото + 30 сек.
Зеленчукова супа	450 г сварени зеленчуци, 150 г нетлъсто месо, 3 чаши бульон	<ul style="list-style-type: none"> – Раздробете зеленчуците и месото. – Постепенно добавяйте бульон и пасирайте. 	Непрекъсната Непрекъсната		8 – 10 8 – 10	30 – 45 сек. 30 – 45 сек.

Тип 880 и 881 – Пасатор – Нож на пасатора

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Режим на работа		Скорост	Време на работа
			Тип 880	Тип 881		
Палачинково тесто	1,5 чаша мляко, 1,5 чаша вода, 3 чаши брашно, 3 яйца	Сложете всички съставки в съда.	Непрекъснатата		8 – 12	30 – 45 сек.
Сладкиш с извара	1 кг извара	<ul style="list-style-type: none"> – Смесете маслото (маргарина) със захарта и жълтъците. – Постепенно добавяйте през входящия отвор изварата, нарязани на малки парчета. – Разбъркайте цялата маса. – С купата за месене на тесто разбийте белтъците на пяна. – Смесете изварата с пяната и останалите съставки и внимателно разбъркайте с лъжица. 	Непрекъснатата	Непрекъснатата Непрекъснатата	10 10 6	около 1 мин. около 2 мин. около 1 мин.
Бъркано тесто	3 чаши брашно (около 450 г), 3 непълни чаши пудра захар (около 400 г), 400 г масло, 9 яйца, 1 лъжичка бакпулвер	<ul style="list-style-type: none"> – Смесете маслото (със стайна температура) със захарта и жълтъците. – В купата за месене на тесто разбийте белтъците на пяна. – Сипете брашното, бакпулвера и разбъркайте. – Прелейте тестото в две форми за кекс. – Печете 45 мин. при температура около 180°C. 	Непрекъснатата	Непрекъснатата Непрекъснатата	6 6 2	4 мин. 1 мин. 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 лъжица захар и 1 лъжица брашно; изчакайте да втаса; прибавете брашно, яйца, мазнина и омесете; изчакайте около 30 минути тестото да втаса. Печете 40 мин. при температура около 160°C.	Непрекъснатата		12	2 мин.
Тесто за пирожки	500 г брашно, 1-2 яйца, 200 мл вода, 2 лъжици олио	Сложете всички съставки в съда на пасатора и разбъркайте.	Непрекъснатата		6	60 сек.
Месна плънка	500 г говеждо месо, сварено в зеленчуков бульон, 2 варени яйца 1 нарязан на парченца и запържен лук, сол, пипер	<ul style="list-style-type: none"> – 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). 	Непрекъснатата	Непрекъснатата	12 12	30 – 45 сек. 5 сек.

Тип 880 и 881 – Купа за месене на тесто – Кука за разбъркване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Режим на работа		Скорост	Време на работа
			Тип 880	Тип 881		
Тесто с мая	1500 г брашно	<ul style="list-style-type: none"> – Сложете в съда брашното, яйцата, захарта. – През входящия отвор в капака наливайте мляко с разтопена мазнина и мая. – Месете. 	Непрекъсната	Непрекъсната	1 5 – 6	30 сек. 5 мин.
Ронливо тесто	750 г брашно	Сложете всички съставки в съда.	Непрекъсната		5 – 6	2 мин.
Тесто за макарони	1000 г брашно	Сложете всички съставки в съда.	Непрекъсната		5 – 6	5 мин.
Тесто за пирожки	1000 г брашно	Сложете всички съставки в съда.	Непрекъсната		5 – 6	5 мин.

Тип 880 и 881 – Купа за месене на тесто – Тел за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Режим на работа		Скорост	Време на работа
			Тип 880	Тип 881		
Пандишпан	от 8 яйца	<ul style="list-style-type: none"> – Разбийте белтъците. – Прибавете пудрата захар. – Добавете по 2 жълтъка. – Добавете брашното. 	Непрекъсната	Непрекъсната	4 – 6 4 – 6 4 – 6 1	2 мин. 2 мин. 2 мин. 30 сек.
Бъркано тесто	от 500 г	<ul style="list-style-type: none"> – Нарезете маргарина със стайна температура на парчета по около 2 см и го разбъркайте със захарта. – Постепенно добавяйте яйцата. – Добавете брашното. 	Непрекъсната	Непрекъсната	4 – 6 4 – 6 1	4 мин. 1 – 4 мин. 30 сек.
Сладкиш с извара	1 кг извара	<ul style="list-style-type: none"> – Нарезете маслото със стайна температура на парчета по около 2 см и го разбъркайте с пудрата захар и жълтъците. 	Непрекъсната	Непрекъсната	4 – 6 4 – 6	4 мин. 4 мин.
		<ul style="list-style-type: none"> – Добавете по една лъжица мляна извара в машинката за месо. – Разбъркайте окончателно масата с изварата. – Пресипете масата в друг съд. 	Непрекъсната	Непрекъсната	4 – 6 4 – 6	1 мин.
		<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	Непрекъсната		4 – 6	2 мин.

Тип 880 и 881 – Купа за месене на тесто – Тел за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Режим на работа		Скорост	Време на работа
			Тип 880	Тип 881		
Белтъци на пяна	белтъци от 10 яйца	Сложете белтъците със стайна температура в съда и разбийте.	Непрекъсната		4-6	до 2 мин.
Бита сметана	700 мл сметана за разбиване (32-34% мазнина)	Охладете сметаната до температура 8-10°C, сложете я в съда и я разбийте.	Непрекъсната		1 – 2	до 2 мин.

Тип 880 – Кана за разбиване

Продукт	Макс. количество	Приготвяне	Режим на работа	Скорост	Време на работа
Плодов коктейл	1 литър = 0,50 – 0,75 л мляко + плодове	<ul style="list-style-type: none"> – Раздробете плодовете. – Добавете млякото и разбийте. 	AUTOPULSE Непрекъсната	10 – 12 12	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.	Непрекъсната	Увеличавайте от 8 до 12	до 30 сек.
Зеленчукова супа	1 литър = 300 г варени зеленчуци, 100 г нетлъсто месо 2 чаши бульон	<ul style="list-style-type: none"> – Сварете месото и зеленчуците, охладете, пасирайте. – Добавете бульона. 	AUTOPULSE Непрекъсната	10 – 12 12	5 – 10 пъти 30 – 40 сек.
Майонеза	1 литър = 450 мл олио + 3 жълтъка + лимонов сок	<ul style="list-style-type: none"> – Разбийте жълтъците с лимоновия сок. – Добавете олио (наливайте в чашката в капака). – Добавете сол, захар, евентуално сметана и орчица. 	Непрекъсната Непрекъсната AUTOPULSE	10 10 12	1 мин. докато олиото свърши + 30 сек. 5 пъти
Татарски сос	1 литър = майонеза + мариновани гъби + корнишони	Пригответе майонезата по горната рецепта, добавете останалите съставки и евентуално яйце.	AUTOPULSE	12	5 пъти

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 пликосе 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.

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації кухонного комбайна	63
Характеристика кухонного комбайна	64
Технічні параметри	64
Моделі кухонних комбайнів ZELMER та їх обладнання	64
Опис приладу	65
Модель 877 і 878 – Елементи управління приводом	65
Модель 880 – Елементи управління приводом	65
Модель 881 – Елементи управління приводом	66
Обладнання кухонного комбайна	66
Застосування обладнання	67
Підготовка комбайна до роботи, вмикнення і експлуатація	67
Модель 877 і 878 – Використання змішувача	67
Модель 878 – Використання посудини-міксера	68
Модель 880 і 881 – Використання змішувача	68
– Використання ножа змішувача	68
– Використання ріжучого диска	69
Модель 880 і 881 – Використання змішувача тіста	69
Модель 880 – Використання чаші-міксера	69
Рекомендації щодо експлуатації	70
Після закінчення роботи	70
Миття, чищення і зберігання	70
Рекомендації щодо швидкості і часу використання обладнання	71
Модель 877 і 878 – Змішувач – Ніж змішувача	71
Модель 877 і 878 – Змішувач – Ріжучі диски	72
Модель 878 – Посудина-міксер	73
Модель 880 і 881 – Змішувач – Ніж змішувача	77
Модель 880 і 881 – Змішувач тіста – Гакоподібна насадка	79
Модель 880 і 881 – Змішувач тіста – Насадка для збивання	80
Модель 880 – Чаша-міксер	81
Екологія – давайте дбати про довкілля	81

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації кухонного комбайна

- Забороняється виймати штепсель з розетки, тягнучи за провід.
- Кухонний комбайн можна підключати лише до мережі змінного струму 230В.
- Забороняється вмикати прилад з пошкодженим проводом живлення або корпусом.

В разі пошкодження невід’ємного проводу живлення з метою уникнення небезпеки його слід замінити в спеціалізованому сервісному центрі.

Ремонт пристрою можуть здійснювати лише спеціалісти, які пройшли відповідне навчання. Неправильний ремонт створює небезпеку для користувача. У випадку появи неполадок слід звернутися в спеціалізований сервісний центр.

- Перед тим, як розпочати роботу, слід переконатися, що в посудині випадково не залишилися тверді предмети (напр. ложка).
- Перед вмикненням приладу слід перевірити, чи виставлена швидкість не перевищує значення, допустиме для даного приладу (для моделі комбайна 880 швидкість підбирається автоматично).
- Для заміни обладнання або перед тим, як торкнутися елементів, що рухаються в процесі роботи, прилад слід вимкнути.
- Перед миттям витягнути провід живлення з електророзетки.
- Дозволяється подавати продукти тільки за допомогою штовхача.
- Для спорожнення посудини слід застосовувати лопатку, яка входить в комплект обладнання комбайна.
- Забороняється перенавантажувати прилад, переробляючи надмірну кількість продуктів або занадто сильно натискаючи на штовхач.
- Звертайте увагу на сигналізацію перегрівання двигуна, якою обладнана модель 880.
- Не рекомендується зупиняти комбайн шляхом відкриття кришки або повертання посудини (аварійне гальмування). Це спричиняє швидкий знос приводу, тому таких дій слід уникати.
- Не рекомендується наражати прилад на дію температури вище 60°C.
- Забороняється вмикати пусту чашу-міксер без продуктів.
- Будьте особливо обережні, якщо комбайн використовується в присутності дітей.
- Забороняється залишати без догляду прилад, підключений до електромережі.
- Після закінчення роботи комбайн слід вимкнути за допомогою вимикача, а штепсель проводу живлення витягнути з електророзетки.
- Ніж змішувача дуже гострий – його слід обов’язково зберігати в чохлі.
- Ніж-міксер (Модель 878) дуже гострий – його слід зберігати тільки всередині посудини.
- Забороняється занурювати привід комбайна у воду або мити його під проточною водою.
- Забороняється занурювати у воду корпус голівки насадки для збивання піни або гакоподібної насадки або мити його під проточною водою та в посудомийній машині.

- Забороняється мити чашу-міксер в посудомийній машині.
- Для чищення корпусу не застосовувати їдкі миючі засоби (емульсії, креми, пасти тощо). Вони можуть пошкодити нанесені на корпус інформаційні графічні символи: шкали, позначки, застережні знаки тощо.
- Забороняється мити ножі і диски голими руками.
- Для миття металевих елементів, зокрема гострих ножів і дисків, слід застосовувати м'які щітки.
- Забороняється мити металеві елементи в посудомийній машині. Їдкі миючі засоби, що застосовуються для цього, спричиняють потемніння. Тому такі елементи слід мити вручну з рідиною для миття посуду.
- Обладнання не призначене для користування дітьми та особами з обмеженими фізичними, чуттєвими здібностями, які не мають досвіду або знання, доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особою відповідальною за їхню безпеку.
- Не залишайте працююче обладнання без нагляду.
- Не залишайте обладнання у робочому режимі без нагляду. Не дозволяйте дітям користуватися обладнанням.

Характеристика кухонного комбайна

Кухонний комбайн – це багатофункціональний прилад, призначений для домашнього господарства. Елементи, які входять в безпосередній кон-

такт з сировиною, що переробляється, виконані з матеріалів, дозволених для використання в процесі переробки продуктів харчування.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі виробу.

опустимий час безперервної роботи і кількість продуктів для переробки

– Див.: відповідні таблиці.

Гучність приладу:	Модель 877: зі змішувачем	85 дБ/А
	Модель 878: з чашею-міксером	81 дБ/А
	Модель 880: зі змішувачем тіста	78 дБ/А
	зі змішувачем	80 дБ/А
	з чашею-міксером	85 дБ/А
	Модель 881: зі змішувачем тіста	78 дБ/А
	зі змішувачем	80 дБ/А

Прилад не вимагає заземлення. □

Кухонний комбайн ZELMER відповідає вимогам державних стандартів.

Прилади відповідають вимогам директив:

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

На номінальній панелі прилад позначений символом CE.

Моделі кухонних комбайнів і їх обладнання

Тип	Модель	Змішувач							Посудина-міксер	Змішувач тіста	Чаша-міксер	Картопле-чистка
		Ніж змішувача	Ріжучий диск									
			Товсті скибки	Тонкі скибки	Груба стружка	Дрібна стружка	Протирання	Картоплія фрі				
877	877	+	+	+	+	+	+	+	○	-	-	-
	877.1	+	+	+	+	+	+	○	○	-	-	-
878	878	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
880	880.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	○
881	881.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	○
	881.2	+	+	+	+	+	+	+	-	○	-	○

○ – додаткове обладнання, яке можна придбати в магазинах господарських товарів

Опис приладу

Модель 877 і 878 – обладнана:

- запобіжником запуску комбайна без або з незакритою кришкою,
- системою негайної зупинки приладу у випадку намагання відкрити кришку або зняти посудину під час роботи,
- регулятором швидкості обертів,
- функцією управління ПУЛЬС (**PULSE**), яка дозволяє контролювати ступінь подрібнення продуктів.

Елементи управління приводом

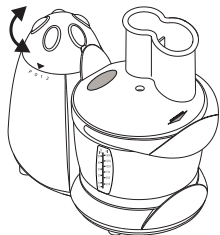
Положення обертальної голівки управління:

0 – прилад вимкнений,

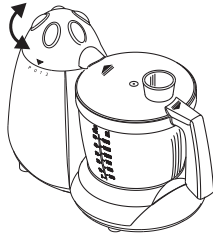
1 швидк. – повільне обертання, голівка повернена вправо,

2 швидк. – швидке обертання, голівка повернена вправо,

P – пульсація (обертання на **2 швидкості**), прилад працює лише якщо голівку управління повернути ліво і притримати рукою; якщо голівку відпустити, вона повертається в положення „**0**” і прилад зупиняється.



Привід зі змішувачем



Привід з посудиною - міксером

Модель 880 – обладнана:

- запобіжником випадкового ввімкнення приводу, якщо прилад не готовий до роботи,
- запобіжником пошкодження приводу внаслідок перегрівання – сигналізація перегрівання з червоною лампочкою,
- запобіжником пошкодження внаслідок намагання ввімкнути прилад з заблокованою насадкою – комбайн вимикається і світиться червоною лампочкою, на екрані з'являється символ \equiv ,

- запобіжником запуску приладу у випадку намагання відкрити кришку або зняти посудину під час роботи – комбайн негайно зупиняється,
- автоматичним підбором швидкості в залежності від обладнання, що застосовується – на екрані з'являється інформація про вибрану швидкість,
- функцією зміни швидкості вгору і вниз,
- фіксатором швидкості обертання на вибраному рівні,
- функціями управління: **PULSE**, **AUTOPULSE**, **TURBO**,
- функція „Плавний старт”, яка забезпечує плавний набір оборотів двигуна в випадку використання вимішувача тіста.

Елементи управління приводом

1. Екран – після підключення штепселя до електророзетки показує „**0**”. Коли прилад готовий до роботи, екран показує номер вибраної швидкості.

2. Сигнальна лампочка – коли прилад готовий до роботи, світиться зеленим. Червоний колір повідомляє про підключення приладу до електромережі або неготовність до роботи через:

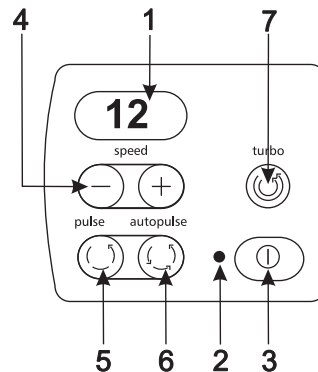
- а. погане закріплення посудини обладнання,
- б. тимчасове перегрівання приводу (червона лампочка пульсує),
- в. заблокування насадки.

3. Кнопка ① – для вмикання/вимкнення приладу.

4. Кнопки SPEED „+” і „-” для зміни швидкості на більшу (+) або меншу (-). Натискання на одну з цих кнопок дозволяє поступово змінювати швидкість в межах значення, допустимого для даного видану обладнання.

5. Кнопка PULSE – дозволяє вмикати привід на період натискання кнопки з метою застосування режиму пульсації протягом довільного часу.

6. Кнопка AUTOPULSE – дозволяє застосувати функцію тимчасового автоматичного вмикання і вимкнення приводу на фабрично запрограмований час зі швидкістю, яка встановлена на даний момент (за винятком використання вимішувача тіста).



7. Кнопка **TURBO** – дозволяє тимчасово збільшити швидкість обертання приводу на 20% від найбільшого значення, допустимого для даного виду обладнання, на період до 25 с.

Модель 881 – обладнана:

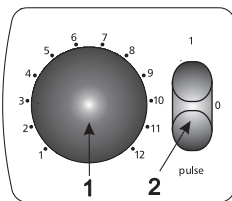
- запобіжником випадкового ввімкнення приводу, якщо прилад не готовий до роботи,
- запобіжником запуску приладу у випадку намагання відкрити кришку або зняти посудину під час роботи – комбайн негайно зупиняється,
- функцією зміни швидкості вгору і вниз,
- фіксатором швидкості обертання на вибраному рівні,
- функціями управління **PULSE**.

Елементи управління приводом

1. Ручка-коліщатко – для зміни швидкості.

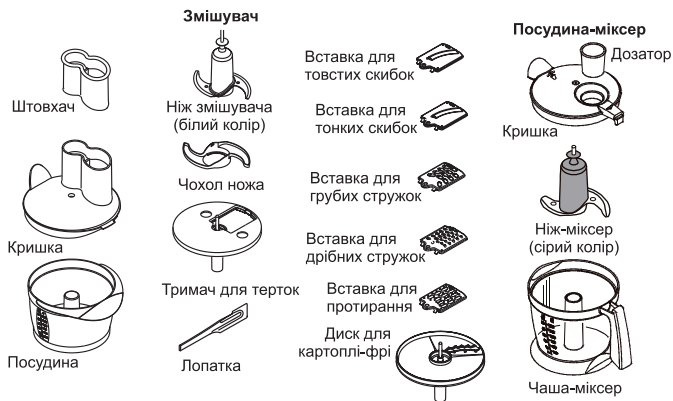
2. Перемикач 1/0/PULSE – для вмикання і вимикання приводу.

Функція PULSE дозволяє вмикати привід на період тримання перемикача з метою застосування режиму пульсації протягом довільного часу.



Обладнання кухонного комбайна

Модель 877 і 878 (с посудиною-міксером)



Забороняється замінити ножі окремих елементів обладнання – змішувача і посудини-міксера. Це може спричинити пошкодження приладу! Для візуальної відмінності ці два ножі мають різний колір.

Модель 880.0

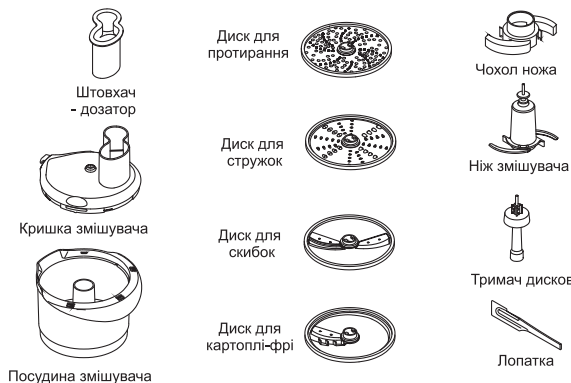


Модель 881.0



Модель 881.2

Змішувач



Застосування обладнання

Ніж змішувача (білий) – для переробки сирого або вареного м'яса. Ним також можна мішати тісто (див. таблицю).

Диск для скибок – для розрізання овочів і фруктів на товсті і тонкі скибки.

Диск для стружки – для натирання овочів і фруктів грубою або дрібною стружкою.

Диск для картоплі-фрі – для розрізання картоплі.

Диск для протирання – для приготування овочевого і фруктового пюре.

Тримач терток – для кріплення змінних терток.

Ніж-міксер (сірий) – для приготування страв рідкої або напіврідкої консистенції (див. таблицю).

Штовхач-дозатор змішувача – для подавання продуктів, що подрібнюються за допомогою ріжучих дисків, для дозування сипких або рідких продуктів, а також для закривання вхідного отвору на кришці. Маленький отвір на дні штовхача дозволяє рівномірно дозувати рідкі продукти (напр. олію під час приготування майонезу).

Гакоподібна насадка для змішування – для приготування густого тіста в спосіб замішування.

Насадка для збивання – для приготування кремів та збивання піни з яєць і сметани.

Штовхач-дозатор змішувача – для дозування сипких продуктів і закривання вхідного отвору на кришці.

Чаша-міксер і посудина-міксер – для приготування страв рідкої або напіврідкої консистенції, таких як: суп-пюре, соуси, коктейлі тощо.

Модель 877 і 878

Диски для скибок, стружки і протирання є замінними, мають прямокутну форму, односторонні леза (окремо для товстого і тонкого нарізання і для протирання).

Модель 880.0, 881.0 і 881.2

Диски для скибок і стружки мають круглу форму, двосторонні леза (одна сторона – тонке нарізання, друга сторона – товсте).

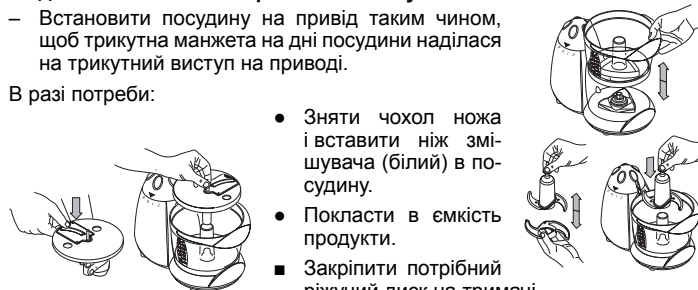
Підготовка кухонного комбайна до роботи, ввімкнення і експлуатація

- Перед першим використанням вимити елементи, які мають безпосередній контакт з продуктами.
- Привід поставити недалеко від електророзетки, на тверду, чисту і суху поверхню.
- Витягнути провід живлення на необхідну довжину; зайвий відрізок можна сховати в середину корпусу приводу через отвір на задній стінці.
- В залежності від запланованого використання вибрати відповідне обладнання.

Модель 877 і 878 – Використання змішувача

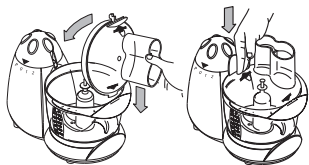
- Встановити посудину на привід таким чином, щоб трикутна манжета на дні посудини наділася на трикутний виступ на приводі.

В разі потреби:



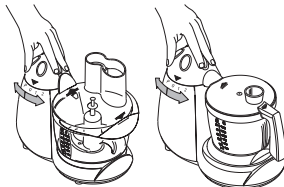
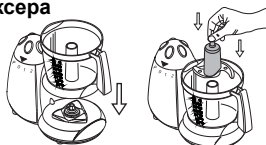
- Зняти чохол ножа і вставити ніж змішувача (білий) в посудину.
- Покласти в ємкість продукти.
- Закріпити потрібний ріжучий диск на тримачі.

- Насадити тертку на стрижень, вставити зачіпки під край тримача і натиснути, щоб вони замкнулися.
- Тримачи за центральний стрижень, вставити тримач з диском в посудину.
- Закрити кришку. Зачіпку кришки вставити в отвір на манжеті посудини і завісовим рухом опустити кришку на посудину.
- Натиснути на кришку в спеціально позначеному місці до упору – буде чути характерне клацання. Виступ кришки має опинитися в гнізді на корпусі.



Модель 878 – Використання посудини-міксера

- Встановити посудину-міксер на привід таким чином, щоб трикутна манжета на дні посудини наділася на трикутний виступ на приводі.
- Вставити ніж-міксер (сірий) в ємкість.
- Покласти в ємкість продукти.
- Закрити кришку. Зачіпку кришки вставити в отвір на ручці ємкості і завісовим рухом опустити кришку на посудину.
- Натиснути на кришку в спеціально позначеному місці до упору – буде чути характерне клацання. Виступ кришки має опинитися в гнізді на корпусі.
- Вставити штепсель проводу живлення в електророзетку.
- Повернути голівку управління і виставити її на потрібну швидкість роботи приладу (див. таблицю нижче).



Під час роботи штовхач має закривати вхідний отвір змішувача або посудини-міксера. Це попереджає розбризкування і виливання продуктів.




Модель 880 і 881

- Вставити штепсель проводу живлення в електророзетку.
- Для моделі 880 – засвітиться червона сигнальна лампочка. На екрані з'явиться цифра „0”.




У випадку появи інших символів слід витягнути і повторно вставити штепсель в електророзетку (навіть 3 рази), доки не з'явиться цифра „0”. Якщо це не допоможе і цифра „0” все ж таки не з'явиться, прилад слід віддати у сервісний центр.

- Для моделі 880 – якщо під час роботи виникне необхідність змінити раніше задану швидкість, слід натиснути на кнопку „+” або „-”, доки на екрані не з'явиться номер потрібної швидкості. В процесі роботи швидкість можна змінювати.

Модель 880 і 881 – Використання змішувача


- Надіти посудину змішувача на кріпильні зачіпки приводу таким чином, щоб знак  на посудині опинився навпроти знаку  на корпусі, і повернути її проти годинникової стрілки до закриття зачіпок (положення ).

Використання ножа змішувача

- Поставити ніж з чохлам на тверду поверхню (поставити на чохол).
- Натиснути на ніж і рухом догори зняти чохол.
- Вставити ніж в посудину таким чином, щоб він надівся на вал приводу.
- Покласти в посудину продукти для переробки за вибраним рецептом.
- Надіти кришку на кріпильні зачіпки посудини таким чином, щоб знак  на кришці опинився навпроти знаку  на посудині, і повернути її проти годинникової стрілки до закриття зачіпок (положення ).



Модель 880 – Якщо кришка буде закріплена правильно, сигнальна лампочка засвітиться зеленим – це означатиме, що прилад готовий до роботи. На екрані з'явиться цифра „6”, яка позначає попередньо встановлену швидкість.

- Вставити штовхач у вхідний отвір на кришці.
- Ввімкнути прилад за допомогою кнопки  – для моделі 880 або перемикача в положення „1” – для моделі 881. Комбайн можна також ввімкнути за допомогою перемикача в положення „PULSE” – для моделі 881 або натискаючи на кнопку „PULSE” або „AUTOPULSE” – для моделі 880.

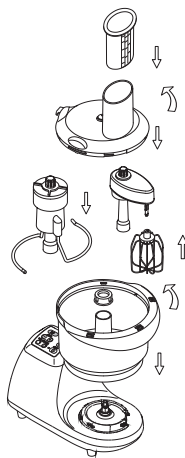
Використання ріжучого диска

- Надіти вибраний диск на зачіпки тримача дисків таким чином, щоб потрібні для роботи леза опинилися нагорі, і повернути тримач проти годинникової стрілки до упору.
- Вставити насадку в посудину і надіти її на вал приводу. Закрити кришку.
- Надіти кришку на кріпильні зачіпки посудини таким чином, щоб знак **open** на кришці опинився навпроти знаку **▲** на посудині, і повернути її проти годинникової стрілки до закриття зачіпок (положення **close**).
- Ввімкнути прилад за допомогою кнопки **1** – для моделі 880 або перемикача в положення „1” – для моделі 881. Комбайн можна також ввімкнути за допомогою перемикача в положення „PULSE” – для моделі 881 або натискаючи на кнопку „PULSE” або „AUTOPULSE” – для моделі 880.

Лійка служить для додавання в ємність твердих і рідких компонентів. Вона розділена на дві частини різного розміру, широка для більших продуктів, вузька для менших продуктів. Оброблені продукти подавати ступенево, пересуваючи їх в лійці повільно і безперервно натискаючи штовхачем.

Модель 880 і 881 – Використання змішувача тіста

- Надіти посудину змішувача на кріпильні зачіпки приводу таким чином, щоб знак **open** на посудині опинився навпроти знаку **▲** на корпусі, і повернути її проти годинникової стрілки до закриття зачіпок (положення **close**).
- Надіти прокладку на край вхідного отвору центральної ємності і повернути її за годинниковою стрілкою.
- Закріпити потрібну насадку на валі приводу. В разі застосування насадки для збивання її слід попередньо закріпити (до клацання) на валі голівки для насадки.
- Покласти в посудину продукти для переробки за вибраним рецептом.
- Надіти кришку на кріпильні зачіпки посудини таким чином, щоб знак **open** на кришці опинився навпроти знаку **▲** на посудині, і повернути її проти годинникової стрілки до закриття зачіпок (положення **close**).



Модель 880

Якщо кришка буде закріплена правильно, сигнальна лампочка засвітиться зеленим – це означає, що прилад готовий до роботи. На екрані з'явиться цифра „1”, яка позначає попередньо встановлену швидкість.

- Вставити штовхач у вхідний отвір на кришці.
- Ввімкнути прилад за допомогою кнопки **1** або „PULSE”.

Початкова швидкість насадки є повільною і збільшується під час роботи приладу аж до досягнення швидкості, зазначеної користувачем – т.зв. „М'який старт”.

При дуже великому навантаженні в вимішувачі тіста, електронна система вимкне прилад а на дисплеї висвітлиться символ \equiv .

В цьому випадку:

- Вимкнути прилад, натиснувши кнопку **1**, а при закінченні обертання насадки відкрити кришку чаші і забрати надлишок продукту.
- Ввімкнути прилад натисканням кнопки **1** або „PULSE”.
- Забраний надлишок продуктів додавати поступово.

Модель 881

- Вставити штовхач у вхідний отвір на кришці.
- Ввімкнути прилад за допомогою перемикача в положення „1” або „PULSE”.




Забароняється використовувати насадку для збивання для густих сумішей, що готуються в спосіб розтирання (напр. деяких видів медового тіста) – це може пошкодити голівку насадки для збивання.

Використовуючи гакоподібну насадку слід пам'ятати, що на вхідний отвір миски треба надіти прокладку. Якщо цього не зробити, тісто може потрапити на вал приводу.


Модель 880 – Використання чаші-міксера

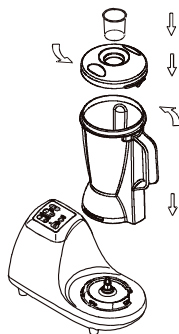
- Надіти чашу міксера на кріпильні зачіпки приводу таким чином, щоб знак **open** на чаші опинився навпроти знаку **▲** на корпусі, і повернути її проти годинникової стрілки до закриття зачіпок (положення **close**).
- Покласти в чашу продукти для переробки за вибраним рецептом.
- Переконайтеся, що у ввімці навколо краю кришки знайдеться правильно надіта прокладка.

Два прямокутні виступи на прокладці дозволяють витягнути її з кришки.

- Надіти кришку на кріпильні зачіпки чаші таким чином, щоб знак  на кришці опинився навпроти знаку  на чаші, і повернути її проти годинникової стрілки до закриття зачіпок (положення ).

Якщо кришка буде закріплена правильно, сигнальна лампочка засвітиться зеленим – це означає, що прилад готовий до роботи. На екрані з'явиться цифра „10”, яка позначає попередньо встановлену швидкість.

- Вставити чашку-дозатор в отвір на кришці.
- Ввімкнути прилад за допомогою кнопки . Комбайн можна також ввімкнути, натискаючи на кнопку „PULSE” або „AUTOPULSE”.



Рекомендації щодо експлуатації

- Кухонний комбайн подрібнює продукти дуже швидко. Його слід вмикати на короткий час. Тоді продукти не будуть надмірно подрібнені.
- Не рекомендується подрібнювати ножем змішувача дуже великі шматки. Перед тим, як покласти продукти в посудину, їх треба порізати на кубики бл.3 см.
- При переробці сиру, масла, маргарину не можна використовувати комбайн занадто довго. Продукти можуть нагрітися і розтопитися.
- Якщо продукти приклеїлися до ножа або внутрішніх стінок посудини, прилад слід вимкнути і зібрати їх з ножа і стінок (найкраще зробити це лопаткою).
- Подрібнення твердих продуктів, таких як: кавові зерна, мускатні горіхи, кубики льоду тощо, може впливати на стан леза ножа.

Диски для скибок

1. Щоб скибки були однакові і круглі, більші овочі слід подавати через ширший отвір, а маленькі – по одному через вужчий або по декілька через широкий.
2. Однакові скибки без обрізків можна отримати, якщо наповнювати вхідний отвір при вимкненому приладі. З цієї метою можна також застосовувати функцію „PULSE”.
3. М'які і соковиті овочі слід нарізати на меншій, а тверді – на більшій швидкості.

До максимального заповнення посудини за один раз можна порізати 0,8 – 1 кг овочів або фруктів.

Диски для стружки

1. Вхідний отвір можна наповнювати продуктами, не зупиняючи прилад.
2. Подрібнювати продукт можна на будь-якій швидкості, при чому для м'яких овочів і фруктів більше підходять повільні, а для твердіших – більш швидкості.

До максимального заповнення посудини за один раз можна порізати 0,8 – 1 кг овочів або фруктів.

Диск для протирання


1. Вхідний отвір можна наповнювати продуктами, не зупиняючи прилад.
2. Протерши бл.0,5 кг продуктів, прилад слід зупинити і зібрати пюре з кришки.

Диск для картоплі-фри

1. Вхідний отвір наповнювати продуктами, не зупиняючи прилад.
2. Слід застосовувати функцію „PULSE”.

До максимального заповнення посудини за один раз можна порізати 1 кг картоплі.

Після закінчення роботи

- Вимкнути прилад за допомогою кнопки  (модель 880) або перемикача в положення „0” (модель 881, модель 877, модель 878) і витягнути штепсель проводу живлення з електророзетки.
- Після повної зупинки приладу відкрити кришку.
- Витягнути використані насадки і спорозжити посудину або ємкість.

Миття, чищення і зберігання кухонного комбайна

- Щоразу після використання комбайна елементи обладнання, які безпосередньо контактували з продуктами, слід вимити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду, щоб не допустити засихання залишків. Обладнання можна також мити в посудомийній машині при максимальній температурі 60°C за винятком: голівки насадки для збивання, гакподібної насадки, чаші-міксера та інших металевих елементів.
- Щоб полегшити миття чаші-міксера, можна збити в ньому воду з рідиною для миття посуду.
- Корпус приводу комбайна слід протерти вологою серветкою з додаванням рідини для миття посуду.
- Забруднення в щілинах або кутах можна усунути за допомогою щітки для миття пляшок або зубної щітки.
- Після миття всі елементи слід ретельно висушити.
- Ніж змішувача слід обов'язково зберігати в чохлах, а ніж-міксер (модель 878) – всередині посудини.

Рекомендації щодо швидкості і часу використання обладнання

Наведений час роботи є орієнтовним. Реальний період використання залежить від якості і кількості продуктів та від бажаного ступеня змішування або подрібнення.

Модель 877 і 878 – Змішувач – Ніж змішувача

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Швидк.	Час
Дріжджове тісто*	500 г борошна, 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 борошна; зачекати, доки підросне; додати борошно, яйця, жир і перемішати; зачекати бл. 30 хв., доки виросте.	2	60 с
Тісто, що розтирається	250 г борошна, 250 г цукру, 250 г масла, 6 яєць	Всі складники покласти в посудину і вимішати.	2	30 с
Пісочне тісто	500 г борошна, 100 г цукру, 250 г масла, 4 жовтка	В посудину покласти муку і порізане кубиками масло. Місити бл. 30 с до отримання дрібної крихти. Додати цукор і жовтки. Мішати до поєднання всіх складників.	2	30 – 45с
Бісквітне тісто	200 г борошна, 200 г цукру, 4 яйця	Збити піну з білків, додати цукор, потім жовтки. Додати борошно і перемішати.	2/1	3 хв. +15 с
Тісто для налисників	350 г борошна, 500 мл молока, 3 яйця	Всі складники покласти в посудину і змішати.	2	30 с
Майонез	500 мл олії, 2 яйця, 15 г оцту, 2 ложки гірчиці	Яйця, гірчицю, оцет і бл. 100 мл олії налити в посудину. Змішати, поступово додаючи решту олії (через отвір в штовхачі)	2	3 хв. (час додавання олії)
Масляна суміш	400 г масла, 2 жовтка, 200 г цукрової пудри	Всі складники покласти в посудину і перемішати.	1	3 хв.
М'ясо	500 г	М'ясо порізати на шматки завбільшки бл. 3 см. Покласти в посудину і подрібнити.	2	30 с
Паштет	750 г	Тушковане з овочами і охолоджене м'ясо порізати на шматки бл. 3 см. Додати розмочену булку, яйця, приправи і подрібнити.	2	60 с

*Дріжджове тісто

Увага: Тісто, приготоване за наведеним рецептом, є дуже рідке, не тримає форму, липне до рук і стінок посудини. За консистенцією воно неподібне на традиційне дріжджове тісто, його не можна розкатати. Готуючи дріжджовий пиріг за даним рецептом, відразу після змішання складників (приготування тіста), їх слід негайно викласти у форму. Після випікання ви отримаєте смачну, легку, солодку дріжджову булку, що добре піднялася.

Модель 877 і 878 – Змішувач – Ніж змішувача

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Швидк.	Час
Суп-пюре	500 мл бульйону, 150 г овочів, 200 г м'яса	Готові овочі, м'ясо і бл. 1 склянки бульйону подрібнювати в посудині до отримання бажаної консистенції. Додати решту бульйону і швидко перемішати.	2	1 – 2 хв. (в залежності від м'яса)
Зелень	2 пучки (бл. 70 г)	Вимиту і висушену зелень покласти в посудину.	2	90 с
Горіхи	500 г	Покласти в посудину і порізати.	2	25 с
Зелене масло	40 г масла, 1 пучок зелені	Вимиту і висушену зелень покласти в посудину і подрібнювати бл. 60 с. Додати масло і замісити.	2	60 с + 60 с
Паста на хліб	500 г м'якого сиру, 250 г копченої риби	Складники покласти в посудину і перемішати.	2	60 с
Шоколад	200 г	Шоколад поламати на шматки завбільшки бл. 3 см. Покласти в посудину і подрібнити.	2	30 – 40 с

Модель 877 і 878 – Змішувач – Ріжучі диски

Продукт	Обладнання	Макс. к-сть	Приготування	Швидк.	Час
Огірки, цибуля, морква тощо	Диск для скибок	750 г	Окремі овочі покласти у вузький отвір або декілька штук – в широкий. Легко тиснути на штовхач і шаткувати.	1 або 2	-
Картопля, селера тощо		750 г	Овочі порізати на шматки, що поміщаються в отвір. Легко тиснути на штовхач і різати.	1 або 2	-
Твердий сир	Диск для стружки	750 г	Сир порізати на шматки, що поміщаються в отвір. Вставити в отвір, легко тиснути на штовхач і терти.	2	-
Морква, буряки, селера, яблука тощо		750 г	Овочі порізати на шматки, що поміщаються в отвір. Наповнити отвір овочами і шаткувати, легко натискаючи на штовхач.	1 або 2	-
Картопля, варені буряки, морква	Диск для проти- рання	500 г	Овочі порізати на шматки, що поміщаються в отвір. Наповнити отвір овочами і шаткувати, легко натискаючи на штовхач.	2	-
Картопля	Диск для картоплі- фрі	750 г		1	-

Модель 878 – Посудина–міксер

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Швидк.	Час
Суп-пюре з цукіні	1,25 кг цукіні, 2 великі цибулини (білі головки), 60 г масла, 4 зубчика часнику, 80 мл вершків, сіль, перець, бл. 1л бульйону	<ul style="list-style-type: none"> – Потерти цукіні на диску з великими отворами (рекомендуємо змішувач з диском для стружки). – Порізати цибулю на тонкі скибки. – Розтопити масло в каструлі і тушкувати цибулю бл. 3 хв. до розм'якнення. – Додати часник і цукіні і тушкувати бл. 5 хв. – Додати склянку бульйону і тушкувати бл. 20 хв. – Зняти суп з вогню і дати вистигнути. – Перемішати. – Додати решту бульйону, вершки, заправити сіллю і перцем, підігріти. – Подавати з хлібом або грінками. 	2	30 с
Суп-пюре	300 г варених овочів, 100 г вареного м'яса, 500 мл бульйону	Всі складники покласти в ємкість і перемішати.	2	бл. 120 с
Гаспачо	1 банка консервованих нарізаних помідорів, 1 червоний перець, 1 зелений перець, 1 огірок, 1 цибулина, 2 зубчики часнику, 200 г білого хліба без корки, 2 ложки винного оцту, 4 ложки оливкового масла, сіль, перець, кубики льоду	<ul style="list-style-type: none"> – Цибулю очистити, сполоснути і порізати на шматки (кубиками). – Перець вимити, очистити від насіння і по ¼ кожного порізати на шматки. – Хліб намочити в склянці холодної води. – Часник почистити і дрібно порізати. – Почистити огірок і вибрати насіння. – Огірок і решту перцю порізати дрібними кубиками, покласти в миску і поставити в холодильник. – Помідори, цибулю, часник і ¼ перцю змішати з оцтом, оливковою олією і намоченим хлібом (разом з водою). – Після перемішування протерти крізь сито, добре закрити і вставити в холодильник принаймні на 2 години. Не солити. – Перед подаванням на стіл додати сіль і перець. – Гаспачо подається дуже холодним – можна додати кубики льоду або покрити лід в посудині. – На тарілку покласти порізані кубиками перець і огірок та налити гаспачо. 	2	60 с
Тісто для налисників	500 мл молока, 350 г борошна, 3 яйця	Всі складники покласти в ємкість і змішати; приблизно через 15 с зробити перерву і зібрати борошно зі стінок.	2	30 с

Модель 878 – Посудина–міксер

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Швидк.	Час
Суп-пюре рибний	4 філе копченої риби (напр. форель, скумбрія), 1 склянка сметани, 1 цибулина, 3 склянки бульйону, 2 жовтка, 1 ложка масла, сік 1 лимона, сіль, перець	<ul style="list-style-type: none"> – Цибулю стушкувати на маслі. – Рибу змішати зі сметаною, жовтками і приправами. – Вилити в каструлю, додати бульйон і закип'ятити. – Подавати, посипавши кропом. 	2	60 с
Холодний яблучно-селеровий суп	2 маленькі цибулини, 1 середня селера, 3 зелені яблука, 4 ложки маргарину для смаження, 2 бульйонних кубика, ½ мускатного горіха, сіль, перець	<ul style="list-style-type: none"> – Цибулю почистити, порізати і стушкувати на маргарині. – Розчинити бульйонні кубики в 1л води. – Почистити і помити селеру, потерти на крупній терці (рекомендуємо змішувач 877 з диском для стружки). – Яблука помити, почистити, вибрати насіння і подрібнити (можна як селеру). – Додати яблука і селеру до цибулі і смажити декілька хвилин. – Додати натертий мускатний горіх, влити ½ бульйону і варити бл. 20 хв. – Все змішати, додати сіль і перець за смаком. – Після перемішування протерти крізь сито, якщо суп занадто густий – додати решту бульйону і, якщо треба, воду. – Ще раз закип'ятити і остудити. – Подавати холодним 	2	60 с
Холодні соуси для холодного, смаженого на грилі або фондю м'яса та овочів (порізаних соломкою або запечених).				
Яблучний з каррі	3 яблука, 1 пачка гомогенізованого сиру, 1 ложка каррі, 1 ложка цукру, сіль	<ul style="list-style-type: none"> – Яблука помити, почистити, вибрати насіння, порізати на четвертинки і подрібнити. – Додати решту складників і змішати (до отримання однорідної маси). – Подавати до холодного, смаженого на грилі або фондю м'яса та овочів (порізаних соломкою або запечених). 	2 2	15 с 30 – 45 с
Брокколи	300 г брокколи, склянка майонезу, 2 – 3 зубчика часнику, сіль, перець	<ul style="list-style-type: none"> – Брокколи помити, відварити і висушити на ситі. – Брокколи, часник і половину майонезу покласти в ємкість і змішати. – Додати решту майонезу, сіль і перець і знову перемішати протягом декількох секунд (5 с). 	2	60 с

Модель 878 – Посудина–міксер

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Швидк.	Час
Томатний	1 банка консервованих нарізаних помідорів, ½ склянки майонезу, по 1 ложці меленого гострого і солодкого перцю, сіль і перець	<ul style="list-style-type: none"> – Помідори відцідити і змішати. – Додати майонез і приправи та знову змішати. 	2 2	30 с 15 с
Огірковий (напр. до смаженої цвітної капусти)	1 довгий огірок, 2 ложки крупної солі, ½ склянки чорних маслин, 45 г філе анчоуса, сік ½ лимона, 1 маленький червоний перець, 2 ложки свіжого базиліка	<ul style="list-style-type: none"> – Огірок почистити, розрізати навпіл, витягнути насіння і посипати сіллю. – Через 5 хв. огірок сполоснути водою і висушити. – Перець помити, почистити і порізати. – Всі складники покласти в ємкість і змішувати до отримання однорідної маси. 	2	2 хв.
Тапенада (паста-соус для хліба)	180 г філе анчоуса, 360 г маслин без кісточок, 3 ложки каперсів, ¾ ложки оливкового масла, сік ½ лимона, 4 зубчика часнику, перець	<ul style="list-style-type: none"> – Промити анчоуси під водою, щоб не були солені. – Анчоуси, маслини, каперси, часник покласти в ємкість і мішати 15 с. – Зібрати зі стінок цілі шматки і знову перемішати, поступово додаючи олію через дозатор. – Після олії додати сік лимона, перець і ще раз перемішати. 	2	бл. 2 хв.
Десерти				
Горіховий з вишнями	120 г чищених грецьких горіхів, 2 склянки молока, 1 ложка цукру, 1 ложка (без гірки) кориці, 1 ложка желатину, 3 ложки злегка проварених вишень без кісточок	<ul style="list-style-type: none"> – Розмочити желатин в невеликій кількості холодної води та влити в більшу посудину з киплячою водою, щоб розчинився. – Горіхи покласти в ємкість і перемішати. – Додати цукор, молоко, корицю і мішати. – В кінці додати розчинений желатин і ще раз перемішати. – Перелити в порційні чашки і дати згустнути. – Подавати з вишнями. 	2 2 2	30 с 15 с 15 с
Мус з манної каші	1/2 л води, 4 ложки манної крупи з вершечком, 30 г мороженої полуниці або малини, 4 ложки цукру	<ul style="list-style-type: none"> – Зварити манну кашу на воді. – Фрукти і цукор змішати в ємкості. – Постійно мішаючи, додавати манну кашу через дозатор. – Перелити в мисочки і дати згустнути. – Подавати зі збитими вершками, полити соком. 	2 2	30 с 30 с

Модель 878 – Посудина–міксер

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Швидк.	Час
Фрукти з фісташковим мусом	Мус: 2 ложки цукру, 3 жовтка, 2 ложки борошна, 400мл молока, 60 г мелених фісташок, 350 мл густої сметани Овочі – суміш, напр.: 2 рожевих грейпфрути, 4 ківі, 2 банани, 100 г полуниці, 200 г вишні (без кісточок) або інші (манго, ананаси), 3 пакетика ванільного цукру, за смаком – 2 ложки рому	– Жовтки, цукор, муку, фісташки та ½ молока добре перемішати. – Якщо немає мелених фісташок, то спочатку покласти в ємкість фісташкові горіхи і подрібнити їх (їх не вдасться перетворити на порошок, однак рівномірно дрібно порізані горішки дуже добре підходять для цього десерту). – Решту молока закип'ятити і гарячим влити в ємність (через дозатор), постійно мішаючи. – Перелити суміш в каструлю і закип'ятити, мішаючи, доки маса не згусне. – Дати вистигнути, накрити і поставити в холодильник. – Приготувати фрукти: з грейпфрутів зняти шкірку і внутрішні плівки, банани і ківі почистити і порізати, почистити полуницю (велику порізати навпіл), вибрати кісточки з фруктів, в яких вони є. – Додати до фруктів ванільний цукор і, за бажанням, ром та поставити в холодильник на 2 – 3 години (накрити плівкою). – Розкласти фрукти по тарілках. – Збити в ємкості густу сметану. – Обережно змішати сметану з фісташковим мусом і покласти крем на фрукти.	2	30 – 45 с
		2	30 – 45 с	
Кавові крем-тістечка	500 г м'якого сиру, 8 ложок цукрової пудри, 8 ложок розчинної кави, 450 г густої сметани, 80 г чорного шоколаду, 50 г масла	– Підготувати 6 чашок, в кожену покласти квадратний аркуш тонкої тканини (марлі) так, щоби виставали краї. – Сир, цукор і каву покласти в ємкість і перемішати. – Через дозатор додати сметану, не припиняючи змішування. – Налити крем в чашки (після наповнення кожену потрусити, щоб суміш добре вклалася і вийшли пухирці повітря). – Поставити в морозильник прибіл. на 1,5 г. – Витягнути готові крем-тістечка на десертні тарілки, перевертаючи кожену чашку догори дном. – Розтопити шоколад з 4 ложками води і маслом. – Полити крем-тістечка шоколадним соусом.	2 2	30 с 30 с
Фруктовий молочний коктейль	100 г бананів або інших фруктів, 200 мл свіжого молока, 50 г ванільного морозива, цукрова пудра за смаком	– Почистити банани і порізати на декілька менших шматків. – Всі продукти покласти в ємкість і перемішати.	2	30 – 60 с

Модель 878 – Посудина–міксер

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Швидк.	Час
Холодна сир-на бабка	3 пакки гомогенізованого сиру, 1 склянка цукрової пудри, ванільний цукор, 4 білка, жменя горіхів, жменя родзинок, 100 г вишень без кісточок, маленька упаковка бісквітів, 2 ложки желатину	<ul style="list-style-type: none"> – Розмочити желатин в невеликій кількості холодної води та влити в більшу посудину з киплячою водою, щоб розчинився. – В ємкість покласти сир, цукор і горіхи та змішати. – Додати желатин, родзинки і фрукти та перемішати. – Перекласти в миску і змішати з білковою піною (піну можна збити у вимитій після сиру ємкості). – Викласти масу в форму для кексів з отвором, попередньо зволожену холодною водою. Поставити в холодильник, що згусла. – Перед тим, як подати на стіл, форму слід на декілька хвилин опустити в киплячу воду, викласти бабку на тарілку і прикрасити бісквітним печивом. 	2 2	бл. 30 с бл. 10 с
Коктейль	400 г полуниці, 600 г кефіру, 2 ложки цукрової пудри	Всі продукти покласти в ємкість і перемішати.	2	60 с

Модель 880 і 881 – Змішувач – Ніж змішувача

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Режим		Шв.	Час
			Мод. 880	Мод. 881		
М'ясо (нежирне)	750 г	Порізати на 2 – 3 см шматки.	Безперервний		10 – 12	до 30 с
Твердий сир	500 г	Порізати на 2 – 3 см шматки.	Безперервний		10 – 12	до 60 с
Варені яйця	10 шт.	Покласти в посудину цілими.	AUTOPULSE	PULSE	6 – 9	25 – 30 разів
Цибуля	750 г	Порізати на четвертинки.	AUTOPULSE	PULSE	12	25 – 30 разів
Морква	1000 г	Порізати на шматки бл. 3 см.	Безперервний		12	до 30 с
Зелень петрушки	4 пучки	Вимити, висушити, обірвати корінці.	Безперервний		12	30 с
Шоколад	400 г (4 по 100 г)	Плитки шоколаду поламати.	Безперервний		12	до 45 с
Горіхи	1000 г	Вибрати тверді корки.	Безперервний		12	до 60 с
Мигдаль	1000 г	Можна зняти шкірку.	Безперервний		12	до 60 с
Коктейлі	1 літр (¾ л рідини + фрукти)	<ul style="list-style-type: none"> – Змішати фрукти. – Додати рідину (молоко, кефір тощо). 	AUTOPULSE	PULSE	10 – 12	до 30 р.
			Безперервн.	Безперервн.	12	60 с

Модель 880 і 881 – Змішувач – Ніж змішувача

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Режим		Шв.	Час
			Мод. 880	Мод. 881		
Майонез	1,5 л = 1 л олії + 4 яйця + лимонний сік	<ul style="list-style-type: none"> – Яйця і олія кімнатної температури. Яйця збити з лимонним соком. – Додати олію (вливати через меншу частину штовхача, в дні якої є отвір). – Перемішати. 	Безперервний		10 – 12	30 с до закінчення олії + 30 с
Татарський соус	600 мл майонезу, 170 г печериць, 170 г корнішонів, 2 варені яйця	Всі продукти покласти в посудину.	AUTOPULSE	PULSE	12	5 x PULSE бл. 15 с
Овочевий суп	450 г варених овочів, 150 г нежирного м'яса, 3 склянки бульйону	<ul style="list-style-type: none"> – Подрібнити овочі і м'ясо. – Поступово додавати бульйон і мішати. 	Безперервний Безперервний		8 – 10 8 – 10	30 – 45 с 30 – 45 с
Тісто для налісників	1,5 склянки молока, 1,5 склянки води, 3 склянки борошна і 3 яйця	Всі продукти покласти в посудину.	Безперервний		8 – 12	30 – 45 с
Сирник	1 кг сиру	<ul style="list-style-type: none"> – Розтерти масло (маргарин) з цукром і жовтками. – Через отвір поступово додавати порізаній шматками сир. Розтерти сирну масу. – Змішувачем тіста збити білкову піну. – Поєднати сирну масу з піною та рештою складників і обережно перемішати ложкою. 	Безперервний	Безперервний Безперервний	10 10 6	бл. 1 хв. бл. 2 хв. бл. 1 хв.
Пісочне тісто	500 г борошна	Всі продукти покласти в посудину.	Безперервний		6	2 хв. бл. 2 хв.
Тісто, що розтирається	3 склянки борошна (бл. 450 г), 3 неповні склянки цукрової пудри (бл. 400 г), 400 г масла, 9 яєць, 1 ложка порошку для печива	<ul style="list-style-type: none"> – Розтерти масло з цукром і жовтками. – В мисці змішувача тіста збити білкову піну. – Всыпать борошно, порошок і змішати. – Тісто вилити в дві форми для кексів. – Випікати 45 хв. при темп. бл. 180°C. 	Безперервний Безперервний Безперервний		6 6 6	4 хв. 1 хв. бл. 2 хв.
Тісто на вареники	500 г борошна, 1 – 2 яйця, 200 мл води, 2 ложки олії	Всі складники покласти в посудину змішувача і мішати.	Безперервний		6	60 с

Модель 880 і 881 – Змішувач – Ніж змішувача

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Режим		Шв.	Час
			Мод. 880	Мод. 881		
Дріжджове тісто*	500 г борошна, 150 г цукру, 125 г масла, 3 яйця, 250 мл молока, 30 г дріжджів	<ul style="list-style-type: none"> – Ложкою змішати дріжджі з теплим молоком, цукром і 4 ложками борошна. – Викласти суміш в посудину змішувача і почекати 15 хв. доки виросте. – Додати борошно, яйця і розтоплений жир. – Змішати в посудині. – Вилити тісто у форму, зачекати бл. 40 хв. доки виросте. – Випікати 40 хв. при 160°C. 	Безперервний		12	2 хв.
М'ясний фарш	500 г яловичини, звареної в овочевому бульйоні, 2 варені яйця, 1 поріzana і підсмажена цибулина, сіль, перець	<ul style="list-style-type: none"> – Зварити м'ясо, порізати кубиками (бл. 3 см). – Яйця порізати на четвертинки. – Всі складники покласти в посудину змішувача і мішати. – (Якщо фарш надто сухий, додати бульйон і змішати). 	Безперервний		12	30 – 45 с
			Безперервний		12	5 с

*Дріжджове тісто

Увага: Тісто, приготоване за наведеним рецептом, є дуже рідке, не тримає форму, липне до рук і стінок посудини. За консистенцією воно неподібне на традиційне дріжджове тісто, його не можна розкатати. Готуючи дріжджовий пиріг за даним рецептом, відразу після змішання складників (приготування тіста), їх слід негайно викласти у форму. Після випікання ви отримаєте смачну, легку, солодку дріжджову булку, що добре піднялася.

Модель 880 і 881 – Змішувач – Гакоподібна насадкa

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Режим		Шв.	Час
			Мод. 880	Мод. 881		
Дріжджове тісто	1500 г борошна	<ul style="list-style-type: none"> – Покласти в посудину борошна, яйця, цукор. – Через отвір в кришці влити молоко з розтопленим жиром і дріжджами. – Замісити. 	Безперервний Безперервний		1 5 – 6	30 с 5 хв.
Пісочне тісто	750 г борошна	Всі продукти покласти в посудину	Безперервний		5 – 6	2хв.
Тісто на макарони	1000 г борошна	Всі продукти покласти в посудину.	Безперервний		5 – 6	5хв.
Тісто на вареники	1000 г борошна	Всі продукти покласти в посудину.	Безперервний		5 – 6	5хв.

Модель 880 і 881 – Змішувач тіста – Насадка для збивання

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Режим		Шв.	Час
			Мод. 880	Мод. 881		
Білкова піна	білки 10 яєць	<ul style="list-style-type: none"> – Білки довести до кімнатної температури. – Вилити в посудину і збити. 	Безперервий		4 – 6	до 2 хв.
Збиті вершки	700 мл вершків (32 – 34% жирності)	<ul style="list-style-type: none"> – Охолодити вершки до 8 – 10°C. – Вилити в посудину і збити. 	Безперервий		1 – 2	до 2 хв.
Бісквітне тісто	з 8 яєць	<ul style="list-style-type: none"> – Збити білки. – Додати цукрову пудру. – Поступово додати по 2 жовтка. – Додати борошно. 	Безперервий	Безперервий	4 – 6	2 хв.
			Безперервий	Безперервий	4 – 6	2 хв.
			Безперервий	Безперервий	4 – 6	2 хв.
			Безперервий	Безперервий	1	30 с
Тісто, що розтирається	з 500 г	<ul style="list-style-type: none"> – Маргарин, нагрітий до кімнатної температури, порізати на часточки завбільшки 2 см і перетерти з цукром. – Поступово додати яйця. – Додати борошно. 	Безперервий	Безперервий	4 – 6	4 хв.
			Безперервий	Безперервий	4 – 6	1 – 4 хв.
			Безперервий	Безперервий	1	30 с
Сирник	1 кг сиру	<ul style="list-style-type: none"> – Масло, нагріте до кімнатної температури, порізати на часточки завбільшки 2 см і перетерти з цукром-пудрою і жовтками. – По ложці додавати сир, перемелений на м'ясорубці. – Розтерти сирну суміш. – Перекласти сирну суміш в інший посуд. – Вимити посудину змішувача і насадку для збивання. – Збити білкову піну. – Додати піну до сиру і обережно розмішати ложкою. 	Безперервий	Безперервий	4 – 6	4 хв.
			Безперервий	Безперервий	4 – 6	4 хв.
			Безперервий	Безперервий	4 – 6	1 хв.
			Безперервий	Безперервий	4 – 6	2 хв.

Модель 880 – Чаша–міксер

Продукт	Макс. кількість	Приготування	Режим	Шв.	Час
Фруктовий коктейль	1 літр = 0,50 – 0,75 л молока + фрукти	– Подрібнити фрукти. – Додати молоко, збити.	AUTOPULSE Безперервий	10 – 12 12	5 – 10 р. 30 с
Тісто для налісників	1 літр = 1 склянка молока + 1 склянка води + 2 яйця + борошно	Всі продукти за один раз покласти в посудину і розмішати.	Безперервий	Збільшувати від 8 –12	до 30 с
Овочевий суп	1 літр = 300 г варених овочів, 100 г нежирного м'яса, 2 склянки бульйону	– Зварити м'ясо і овочі, остудити, змішати. – Додати бульйон.	AUTOPULSE Безперервий	10 – 12 12	5 – 10 р. 30 – 40 с
Майонез	1 літр = 450 мл олії + 3 яйця + сік 1 лимона	– Яйця збити з лимонним соком. – Додати олію (вливати в чашку на кришці). – Додати сіль, цукор, за смаком – сметану і ірчицю.	Безперервий Безперервий AUTOPULSE	10 10 12	1 хв. до закін. олії + 30 с 5 разів
Татарський соус	1 літр = майонез + мариновані гриби + корнішони	Приготувати майонез (див.вище) і додати решту порізаних складників та, за смаком, яйце.	AUTOPULSE	12	5 разів

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.

