

# Kuchyňské roboty ZELMER

**ZELMER BOHEMIA s.r.o.**

Horní Těrlícko 770, 735 42 Těrlícko

Tel.: 596 423 710 Fax: 596 423 713

Mobilní tel.: 602 583 958

e-mail: [zelmer@zelmer.cz](mailto:zelmer@zelmer.cz) [www.zelmer.cz](http://www.zelmer.cz)

## Vážení zákazníci!

Důkladně doprosím přečtete následující pokyny k obsluze, podmínky správného provozování a využívání kuchyňského robotu. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod k obsluze uschovejte pro další případné použití.

**Výrobce nebere odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu z jeho určením nebo v rozporu z návodem k obsluze.**

**Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizpůsobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.**

## Obsah

Bezpečnostní pokyny .....	2
Charakteristika spotřebiče .....	3
Technické údaje .....	3
Typy kuchyňských robotů ZELMER a jejich příslušenství .....	3
Popis přístroje .....	3
Typ 877 a 878 – Ovládací prvky .....	4
Typ 880 – Ovládací prvky .....	4
Typ 881 – Ovládací prvky .....	5
Příslušenství kuchyňských robotů .....	5
Použití příslušenství .....	5
Příprava kuchyňského robotu k práci, uvedení do provozu a práce .....	6
Typ 877 a 878 – Použití krouhače/strouháče .....	6
Typ 878 – Použití mixovací nádoby .....	6
Typ 880 a 881 – Použití krouhače/strouháče .....	7
– Použití ocelového nože .....	7
– Použití strouhacího kotouče .....	7
Typ 880 a 881 – Použití hnětače těsta .....	7
Typ 880 – Použití mixéru .....	8
Provozní pokyny .....	8
Po ukončení práce .....	9
Mytí čištění a údržba .....	9
Doporučené časy a rychlosti při práci s příslušenstvím .....	9
Typ 877 a 878 – Krouhač/strouháč – Mixovací nůž .....	9
Typ 877 a 878 – Krouhač/strouháč – Strouhací kotouče .....	11
Typ 878 – Mixovací nádoba .....	11
Typ 880 i 881 – Krouhač/strouháč – Ocelový nůž .....	16
Typ 880 i 881 – Šlehač/hnětač – Hnětačí háky .....	17
Typ 880 i 881 – Šlehač/hnětač – Šlehačí metličky .....	18
Typ 880 – Mixér .....	19
Ekologicky vhodná likvidace .....	19
Základní záruční podmínky .....	20

## Podmínky týkající se bezpečnosti práce a správného používání přístroje

- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky škrbnutím za přívodní kabel.
- Kuchyňský robot připojujte pouze k síti střídavého napětí 230V.
- Nezapínejte přístroj pokud poškozen nebo v případě poškození přívodní šňůry.

***Pokud dojde k poškození přívodní šňůry musí být vyměněná v specializovaném servisu nebo oprávněnou osobou s příslušnou kvalifikací.***

***Neodborně provedená oprava může způsobit poruchu přístroje, který pak může být nebezpečný pro uživatele. Práce s poškozeným přístrojem může vést k většímu poškození přístroje nebo dokonce způsobit úraz obsluhující osobě. V případě poruchy se obraťte na autorizovaný servis.***

- Dříve než uvedete přístroj do chodu, přesvědčte se, nezůstal li v nádobě nějaký tvrdý předmět, např. lžice.
- Před zapnutím přístroje zkontrolujte nastavenou rychlost, která nesmí překročit povolenou rychlost pro zvolené příslušenství (v případě robotu 880 se rychlost upravuje automaticky).
- Po ukončení práce a před sejmutím jednotlivých částí příslušenství vždy vytáhněte zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky.
- Při práci nestrkejte do násypky prsty ani jiné předměty, např. lopatku. K tomuto účelu slouží výhradně pěchovadlo.
- K vyprazdňování nádoby používejte lopatku, která je součástí příslušenství.
- Nepřetěžujte přístroj nadměrným množstvím zpracovávaných potravin ani silným pěchováním.
- Akceptujte signalizaci přehřátí motoru (typ 880).
- Nezastavujte přístroj tím způsobem, že zvednete víko nebo otočíte nádobu, toto je nouzové zastavení přístroje. V takovém případě dochází k rychlejšímu opotřebení pohonu a proto doporučujeme vyvarovat se podobným situacím.
- Nevystavujte přístroj teplotě vyšší než 60°C.
- Nepoužívejte mixovací nádobu naprázdno - bez vložených potravin.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci s robotem v přítomnosti dětí.
- Přístroj připojený k síti nenechávejte bez dozoru.
- Po ukončení práce vypněte přístroj vypínačem a vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Ocelový nůž uchovávejte vždy v pouzdře.
- Pohonnou jednotku neponořujte do vody ani ji nemýjte pod tekoucí vodou.
- Neponořujte ve vodě hlavici šlehače, hnětačí hák, ocelový nůž a mixovací nádobu ani je nemýjte pod tekoucí vodou ani v myčce nádobí.

- Mixovací nádobu nemyjte v myčce nádobí.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy uvedené na spotřebiči.
- Myjte nůž, strouhací segmenty a ostatní ostré prvky přístroje s použitím jemného kartáče.
- Budete li mýt přístroj holýma rukama můžete si způsobit poranění.
- Kovové části nemyjte v myčce nádobí, agresivní chemické prostředky způsobují černání těchto částí. Myjte je ručně s použitím klasických přípravků na mytí nádobí.

### **Charakteristika spotřebiče**

Kuchyňský robot je určen pro použití v domácnosti pro přípravu jídel. Veškeré příslušenství robotu, které přichází do styku s potravinami bylo podrobeno hygienickým zkouškám a má příslušný atest.

### **Technické údaje**

Technické údaje jsou uvedené na výrobním štítku přístroje.

### **Typy kuchyňských robotů ZELMER a jejich příslušenství**

Typ	Model	Krouhač/strouháč							Mixovací nádoba	Hnětač těsta	Mixér	Škrabač brambor
		Ocelový nůž	Kotouče na:									
			Hrubé plátky	Tenké plátky	Hrubé strouhání	Jemné strouhání	Nejjemnější tření	Hranolky				
877	877	+	+	+	+	+	+	-	O	-	-	-
878	878	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
880	880.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	O
	880.2	+	+	+	+	+	+	+	-	O	O	O
881	881.0	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	O
	881.2	+	+	+	+	+	+	+	-	O	-	O

O – volitelné příslušenství, lze dokoupit v obchodech prodávajících výrobky ZELMER nebo objednat u dovozce

### **Popis přístroje**

Typ 877 a 878 je vybaven:

- zabezpečením proti spuštění přístroje bez víka nádoby nebo s víkem nedovřeným,

Přípustná doba nepřetržitého provozu a množství zpracovávaných potravin - viz.: příslušné tabulky.

Hlučnost:	Typ 877: s krouhačem/strouháčem	85 dB/A
	Typ 878: s krouhačem/strouháčem	85 dB/A
	Typ 878: s mixovací nádobou	81 dB/A
	Typ 880: s hnětačem těsta	78 dB/A
	Typ 880: s krouhačem/strouháčem	80 dB/A
	Typ 880: s mixérem	85 dB/A
	Typ 881: s hnětačem těsta	78 dB/A
	Typ 881: s krouhačem/strouháčem	80 dB/A



Přístroj nepotřebuje zemnění.

Přístroj splňuje české a evropské normy.

Přístroj vyhovuje nařízením:

- Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 73/23/EWG + 89/368/EWG,
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 89/336/EWG,
- Hlučnost přístroje – 86/594/EWG.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

- zabezpečením, které přístroj okamžitě zastaví v případě pokusu o otevření víka nebo sundání nádoby z pohonné jednotky,
- regulaci již jde jednoduše a rychle lze měnit otáčky,

- funkci řízení „PULS“ (**PULSE**) díky které máte plnou kontrolu nad stupněm rozmělnění potravin.

### Ovládací prvky

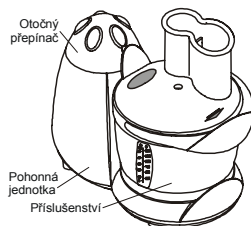
Díky otočnému přepínači můžete zvolit toto nastavení:

**0** - přístroj je vypnutý,

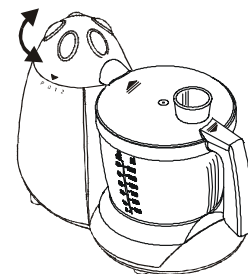
**1** - zvolené nízké otáčky,

**2** - zvolené vysoké otáčky,

**P** - pulzní otáčky (otáčky stejné jako při zvolené **2** rychlosti) – přístroj pracuje pouze když otočíte hlavici vlevo a přidržíte na požadovanou dobu. Po uvolnění hlavice se vrátí do polohy „**0**“ a přístroj přestane pracovat.



Použití krouhače/strouhače



Použití mixovací nádoby

### Typ 880 je vybaven:

- zabezpečením proti náhodnému uvedení přístroje do chodu v případě, kdy robot není připraven,
- zabezpečením proti přehřátí – signalizace červenou kontrolkou,
- zabezpečení proti poškození přístroje v případě zablokování háku nebo metliček, pohon se vypne a signalizuje zablokování červenou kontrolkou, je znázorněn symbol  $\equiv$ ,
- zabezpečením, které přístroj okamžitě zastaví v případě pokusu o otevření víka nebo sundání nádoby z pohonné jednotky,
- automatickým nastavováním rychlosti otáček podle zvoleného příslušenství, je signalizován zvolený rychlostní stupeň,
- funkcí přepínání rychlostních stupňů směrem nahoru i dolů,
- funkci stabilizace otáček na každém rychlostním stupni,
- funkci řízení – PULSE, AUTOPULSE a TURBO,
- funkce „**Měkký start**“ chrání při míchání těsta pohonnou jednotku před přetížením.

### Prvky ovládání pohonu

- Po zasunutí zástrčky do síťové zásuvky znázorňuje displej hodnotu „**0**“. Jakmile je přístroj připraven k práci, displej znázorňuje hodnotu zvoleného rychlostního stupně.
- Kontrolka svítí zelně jakmile je přístroj připraven k práci. Červená kontrolka svítí v případě, kdy je přístroj zapojen do sítě, ale není připraven k práci z důvodu:

- nedokonalého umístění nádoby,
- momentálního přehřátí pohonné jednotky,
- zablokování pohonné jednotky prvku.

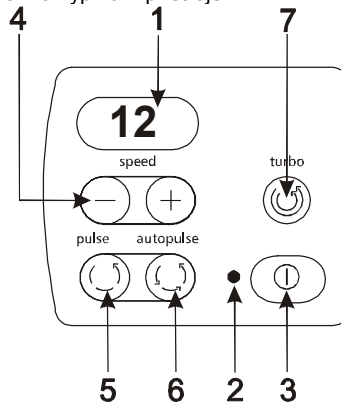
**3. Tlačítko** – je určeno pro zapínání a vypínání přístroje.

**4. Tlačítkem SPEED** „+“ a „-“ je možné zvolit vyšší (+) nebo nižší (-) rychlostní stupeň. Přidržení jednoho z tlačítek způsobí postupné zvyšování nebo snižování rychlostních stupňů.

**5. Tlačítkem PULSE** – uvedete přístroj do chodu po dobu držení tlačítka, což umožňuje jednoduché zvolení délky práce a pauzy.

**6. Tlačítkem AUTO PULSE** – zapnete funkci pulzního chodu přístroje, pohon se zapíná a vypíná a otáčí se zvolenou rychlostí.

Délka práce a pauzy je v tomto případě továrně nastavena (s výjimkou hnětače těsta).



**7. Tlačítko TURBO** – umožňují krátkodobě zvýšit maximální otáčky u cca 20%, tuto funkci je možné použít po dobu max. 25 vteřin. Rychlost otáček je závislá na druhu použitého příslušenství.

**Typ 881** je vybaven:

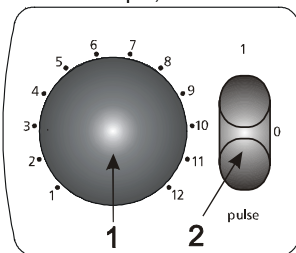
- zabezpečením proti náhodnému uvedení přístroje do chodu v případě, kdy robot není připraven,
- zabezpečením, které přístroj okamžitě zastaví v případě pokusu o otevření víka nebo sundání nádoby z pohonné jednotky,
- funkcí přepínání rychlostních stupňů směrem nahoru i dolů,
- funkci stabilizace otáček na každém rychlostním stupni,
- funkci řízení – PULSE.

**Ovládací prvky**

**1. Knoflíkem** lze měnit rychlost.

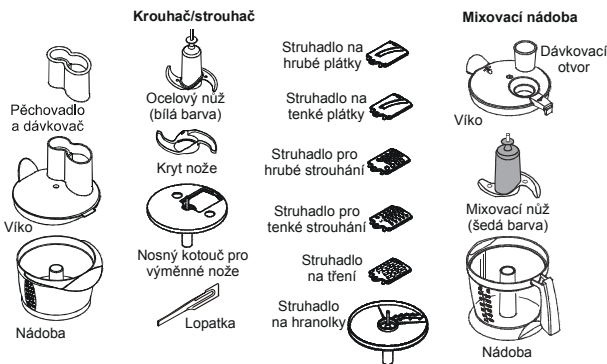
**2. Přepínač 1/0/PULSE** – slouží k zapínání a vypínání přístroje.

Použitím funkce PULSE uvedete přístroj do chodu po dobu přidržení přepínače, což umožňuje jednoduché zvolení délky práce a pauzy.



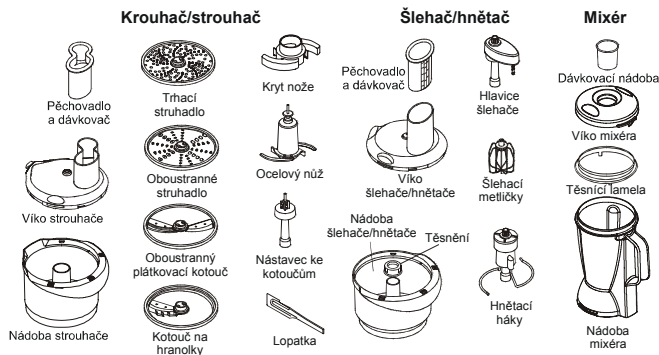
**Příslušenství kuchyňských robotů**

**Typ 877 a 878**



*Je nepřijatelné zaměňovat nože mezi jednotlivými částmi příslušenství – krouhačem/strouhačem a mixovací nádobou!!! Pro vizuální rozlišení obou nožů jsou provedené každý v jiné barvě.*

**Typ 880 a 881 (bez mixéru)**



**Použití příslušenství**

**Ocelový nůž (bílý)** – slouží k rozemílání syrového nebo vařeného masa, ovoce a zeleniny případně k výrobě těsta.

**Struhadlo na tenké a hrubé plátky** – díky těmto nožům můžete nakrouhat zeleninu na tenké nebo hrubé plátky.

**Struhadlo pro hrubé a tenké strouhání** – nastrouhá tence nebo hrubě, ovoce nebo zeleninu na saláty.

**Struhadlo na hranolky** – jednoduše nakrájí brambory na hranolky.

**Struhadlo na tření** – rozetře ovoce či zeleninu na jemnou drť.

**Nosný kotoúč pro výměnné nože** – je určen jako nosný prvek pro sadu výměnných kotoúčů.

**Mixovací nůž (šedý)** – je určen ke zpracování potravin do tekuté nebo polotekuté podoby (viz. tabulka v další části návodu).

**Pěchovadlo a dávkovač** – slouží k bezpečnému posouvání potravin v plnicím otvoru směrem ke kotoúčům. Pěchovadlem lze rovněž zakrýt plnicí otvor. Malou dírkou na dně pěchovadla lze rovnoměrně dávkovat tekutiny (např. oleje při přípravě majonézy).

**Hnětací háky** – slouží k vymíchání těžkého těsta.

**Šlehací metličky** – slouží k přípravě krémů, šlehaní bílků a smetany.

**Pěchovadlo a dávkovač** – slouží k dávkování sypkých produktů do míchací nádoby a uzavření plnicího otvoru ve víku míchací nádoby.

**Mixer a mixovací nádoba** – slouží k přípravě tekutých mixovaných pokrmů a nápojů, jako jsou: polévky, omáčky, krémy, majonézy, koktaily, apod.

### Typ 877 a 878

**Struhadla** jsou výměnná, mají obdélníkový tvar, jednostranné ostří a jsou určená pro strouhání, krájení a tření. Každé struhadlo má jiné využití.

### Typ 880 a 881

**Struhadla** mají kulatý tvar, oboustranné ostří (jedna strana je pro hrubé a druhá strana je pro jemné krájení či strouhání).

## Příprava kuchyňského robotu k práci, uvedení do provozu a práce

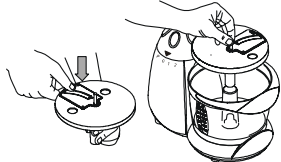
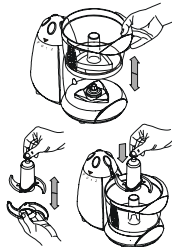
- Před prvním použitím umyjte části, které budou ve styku s potravinami.
- Postavte přístroj na rovný a stabilní povrch v blízkosti zdroje el. proudu.
- Vytáhněte přívodní kabel na potřebnou délku, pokud je kabel příliš dlouhý můžete ho zasunout do korpusu přístroje.
- Připravte si příslušenství v závislosti na tom, jakou práci hodláte vykonávat.

### Typ 877 a 878 – Použití krouhače/strouhače

- Nasadte nádobku na pohonnou jednotku tak, aby trojúhelníková příruba hladce dosedla na trojúhelníkový výstupek.

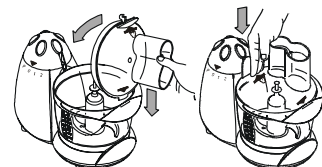
Dle potřeby:

- Sejměte ochranný kryt nože a nasadte nůž krouhače/strouhače (bílý) do nádoby.
- Vložte potraviny do nádoby.



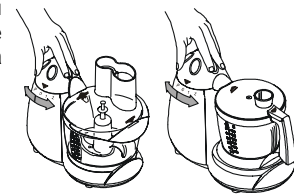
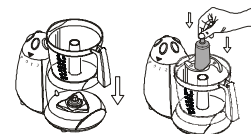
- Na nosný kotouč nasadte vybrané struhadlo.
- Struhadlo nasuňte ne třmen, zarážku zasuněte pod hranu nosného kotouče a dotlačte až na doraz.

- Nosný kotouč chyťte za střední třmen a umístěte ho na poháněcí hřídel v nádobce.
- Nasadte víko. Zarážku víka vložte do otvoru v límcí nádoby a pohybem směrem dolů položte víko na nádobu.
- V místě označeném na obrázku zatlačte víko až na doraz, což je provázáno charakteristickým cvaknutím. Výčněk víka by měl zapadnout do pouzdra na korpusu.



### Typ 878 – Použití mixovací nádoby

- Nasadte nádobku na pohonnou jednotku tak, aby trojúhelníková příruba hladce dosedla na trojúhelníkový výstupek.
- Nasadte mixovací nůž (šedý) do nádoby.
- Vložte potraviny do nádoby.
- Nasadte víko. Zarážku víka vložte do otvoru v rukojeti nádoby a sklopte víko na nádobu.
- V místě označeném na obrázku zatlačte víko až na doraz, což je provázáno charakteristickým cvaknutím. Výčněk víka by měl zapadnout do pouzdra na korpusu.
- Vložte zástrčku do zásuvky elektrického proudu.
- Uvedte přístroj do provozu pootočením přepínače a nastavte požadovanou rychlost (viz. tabulka v další části návodu).



*Za provozu musí být nacpávač umístěn v plnicím otvoru strouhače/hnětače nebo mixovací nádoby. Zamezíte tím prskání a rozlévání zpracovávaných produktů.*

### Typ 880 a 881

- Vložte zástrčku do zásuvky elektrického proudu.
- U **typu 880** se rozsvítí červená kontrolka a na displeji se objeví číslo „0“.

V případě, že displej znázorňuje jiné symboly, vyjměte a opět zasuňte zástrčku do zásuvky (dokonce i třikrát), dokud se neobjeví číslo „0“. Pokud se i po těchto úkonech neobjeví číslo „0“, je nutné odevzdat přístroj do servisu za účelem provedení odborné prohlídky.

- U typu 880 lze v průběhu práce měnit rychlostní stupeň, zmáčkněte tlačítko „+“ nebo „-“ tolikrát dokud se neobjeví požadovaný rychlostní stupeň. *Rychlosti lze měnit za provozu.*

### Typ 880 a 881 – Práce s krouhačem/strouháčem

- Nasadíte nádobu krouhače/strouháče na upevňující zářezky pohonné jednotky tak, aby značka <sup>open</sup> na nádobě byla naproti značce ▲ na korpusu. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček až do zacvaknutí zářezek v pozici <sup>close</sup>.

### Použití ocelového nože

- Položte nůž na tvrdém podkladu (na ochranný kryt).
- Zatlačte na nůž a sejmete ochranný kryt směrem nahoru.
- Vložte nůž do nádoby tak, aby byl spojen s hřídelkou pohonné jednotky.
- Do nádoby vložte potraviny určené ke zpracování.
- Položte víko na upevňovací zářezky nádoby tak, aby značka <sup>open</sup> na víku byla naproti značce ▲ na nádobě. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček až do zacvaknutí zářezek v pozici <sup>close</sup>.



**Typ 880** – když je víko správně upevněné, kontrolka změní barvu na zelenou - znamená to, že je robot připraven k práci. Na displeji se objeví číslo „6“, které udává nastavený rychlostní stupeň.

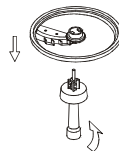
- Uzávřete plnicí otvor nádoby vložením pýchovadla/dávkovače.
- Uvedte spotřebič do chodu tlačítkem ① (Typ 880) nebo přepnutím vypínače do polohy "1" (Typ 881). Robot lze zapnout také vypínačem "PULSE" (Typ 881) nebo zmáčknutím vypínače "PULSE" nebo "AUTO PULSE" (Typ 880).

### Použití struhadla

- Nasadíte ocelový kotouč do vybrání nástavce na kotouč tak, aby

pracovní ostří bylo nahoře a otočte kotoučem ve směru hodinových ručiček až na doraz.

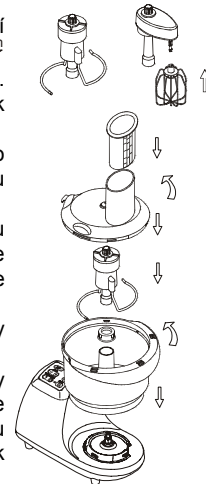
- Vložte nástavec s kotoučem do nádoby tak, aby se spojil s hřídelí pohonu.
- Položte víko na upevňovací zářezky nádoby tak, aby značka <sup>open</sup> na víku byla naproti značce ▲ na nádobě. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček až do zacvaknutí zářezek v pozici <sup>close</sup>.
- Uvedte spotřebič do chodu tlačítkem ① (Typ 880) nebo přepnutím vypínače do polohy "1" (Typ 881). Robot lze zapnout také vypínačem "PULSE" (Typ 881) nebo zmáčknutím vypínače "PULSE" nebo "AUTO PULSE" (Typ 880).



Plnicí otvor víka slouží k přidávání pevných i tekutých látek do nádoby. Je rozdělen na dvě části, úzká část pro přidávání menších produktů a široká pro produkty větší. Produkty pro zpracování vkládejte do plnicího otvoru postupně a k posouvání používejte pýchovadlo. Na pýchovadlo vyvíjejte slabý, ale rovnoměrný tlak.

### Typ 880 i 881 – Použití hnětače těsta

- Nasadíte nádobu hnětače/šlehače na upevňující zářezky pohonné jednotky tak, aby značka <sup>open</sup> na nádobě byla naproti značce ▲ na korpusu. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček až do zacvaknutí zářezek v pozici <sup>close</sup>.
- Nasadíte těsnění na koncovku středového otvoru nádoby a otočte ve směru pohybu hodinových ručiček.
- Zvolený pracovní nástroj nasadíte na pohonnou jednotku. V případě použití šlehače, nejdříve upevněte šlehačí metličky k hřídeli hlavičky šlehače.
- Dle zvoleného receptu vložte do nádoby příslušné potraviny.
- Položte víko na upevňovací zářezky nádoby tak, aby značka <sup>open</sup> na víku byla naproti značce ▲ na nádobě. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček až do zacvaknutí zářezek v pozici <sup>close</sup>.



**Typ 880** – když je víko správně upevněné, kontrolka změní barvu na zelenou - znamená to, že je robot připraven k práci. Na displeji se objeví číslo „1“, které udává nastavený rychlostní stupeň.

- Uzavřete plnicí otvor nádoby vložení přechovadla/dávkovače.
- Uvedte spotřebič do chodu tlačítkem ① nebo tlačítkem "PULSE".

**Počáteční otáčky přístroje jsou pomalé, zvyšují se během práce až do hodnoty nastavené rychlosti – tzv. „Měkký start“.**

**Při příliš velkém zatížení hnětače těsta, elektronický systém vypne přístroj a na displeji se objeví symbol  $\equiv$ .**

W takové případě:

- Vypněte přístroj tlačítkem ①, a po úplném zastavení přístroje otevřete víko a vyjměte nadměrné množství zpracovávaných produktů.
- Opětovně zapněte přístroj tlačítkem ① nebo tlačítkem "PULSE".
- Produkty přidávejte postupně zpět.




#### Typ 881

- Uzavřete plnicí otvor nádoby vložení přechovadla/dávkovače.
- Uvedte spotřebič do chodu přepnutím vypínače do polohy "1" nebo do polohy "PULSE".




**Nepoužívejte šlehače k přípravě hustých těst (např. těsta na perníky nebo koláče), mohlo by dojít k poškození hlavice šlehače.**

**Při použití hnětače a hnětacích háků, nezapomeňte pokaždé nasadit na vnitřní otvor těsnění, které zabrání možnému průniku těsta do hnací soustavy.**

#### Typ 880 – Použití mixéru

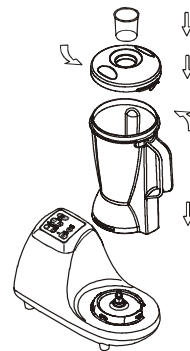
- Nasaďte nádobu mixéru na upevňující zářezky pohonné jednotky tak, aby značka  na nádobě byla naproti značce  na korpusu. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček až do zacvaknutí zářezek v pozici .
- Do nádoby vložte potraviny určené ke zpracování.
- Ujistěte se jestli v držce na kraji víka je správně nasazené těsnění.

**Dva čtvercové výstupky těsnění slouží k jejímu vyndávání z víka.**

- Položte víko na upevňovací zářezky nádoby tak, aby značka  na víku byla naproti značce  na nádobě. Otočte nádobu proti směru hodinových ručiček až do zacvaknutí zářezek v pozici .

**Když je víko správně upevněné, kontrolka změní barvu na zelenou - znamená to, že je robot připraven k práci. Na displeji se objeví číslo „10“, které udává nastavený rychlostní stupeň.**

- Vložte přechovadlo/dávkovač do plnicího otvoru ve víku.
- Uvedte spotřebič do chodu tlačítkem ①. Robot může být uveden do provozu také tlačítkem "PULSE" nebo tlačítkem "AUTO PULSE".



#### Provozní pokyny

- Kuchyňský robot zpracovává potraviny velmi rychle, proto jej zapínejte jen na krátkou dobu, předejdete tak příliš jemnému rozsekání potravin.
- Ocelový nůž není přizpůsoben k rozsekávání příliš velkých kousků potravin. Před vložením potravin do nádoby je doporučujeme pokrátet na kousky velikosti cca 3 cm.
- Při rozmělnění sýrů, másla, margarínů pamatujte na to, že po delší době provozu se tyto potraviny mohou rozehtát a roztavit.
- Pokud se potraviny lepí na nůž nebo na steny nádoby, vypněte přístroj, sejměte víko a odstraňte potraviny z nože a stěn nádoby (použijte k tomu lopatku, která je součástí příslušenství).
- Nůž nepoužívejte k rozmělnění příliš tvrdých potravin jak např.: kávová zrnka, muškátový ořech, kostky ledu apod., mohlo by dojít k předčasnému otupení nože.

#### Struhadlo na tenké a hrubé plátky

1. Aby byly nakrájené plátky jednotné a kulaté, vkládejte hrubší produkty do většího otvoru a tenčí produkty do menšího otvoru nebo najednou více kusů do většího otvoru.
2. Rovnoměrné plátky bez odřezků získáte budete-li vkládat jednotlivé potraviny do plnicího otvoru když je přístroj vypnutý. Pro tento účel lze využít funkce "PULSE".
3. Měkké a šťavnaté druhy ovoce či zeleniny krájejte při nižších otáčkách a tvrdé druhy při vysokých otáčkách.

*Zásobník pojme maximálně 0,8 kg až 1 kg ovoce nebo zeleniny.*



**Struhadlo na krouhání / strouhání**

1. Plnicí otvor lze plnit za provozu robotu.
2. Při strouhání potravin lze používat veškeré rychlostní stupně v celém rozsahu přístroje. Pro měkké a šťavnaté druhy ovoce či zeleniny však doporučujeme nižší otáčky a pro tvrdé druhy vysoké otáčky.

*Zásobník pojme maximálně 0,8 kg až 1 kg ovoce nebo zeleniny.*

**Struhadlo na tření**

1. Plnicí otvor lze plnit za provozu robotu.
2. Po zpracování asi 0,5 kg potravin zastavte přístroj a odstraňte dřev usazenou na víku.

**Struhadlo na hranolky**

1. Plnicí otvor naplňte když je přístroj vypnutý.
2. Spouštějte přístroj funkci "PULSE".

*Nádobu naplníte asi 1 kg brambor.*

**Po ukončení práce**

- Vypněte robot tlačítkem ① (Typ 880) nebo přepněte vypínač do polohy "0" (Typ 881, Typ 877, Typ 878) a vyjměte zástrčku ze zásuvky el. proudu.

- Po úplném zastavení přístroje sejměte víko.
- Vyjměte použité příslušenství a vyprázdněte nádobu.

**Mytí a údržba**

- Po každém použití umyjte části, které přicházejí do styku s potravinami ve vlažné vodě s přísadou prostředku na mytí nádobí. Příslušenství můžete mýt v myčce nádobí při teplot max. 60°C kromě: hlavice šlehače, hnětacího háku, ocelového nože a mixovací nádoby.
- Mixovací nádobu snadno umyjete tak, že do ní nalijete vlažnou vodu s přísadou prostředku na mytí nádobí a zapnete přístroj.
- Kryt pohonné jednotky otřete vlhkým hadříkem s přísadou prostředku na mytí nádobí.
- Nánosy ve šterbinách a nedostupných místech odstraňte kartáčem na mytí lahví nebo kartáčkem na zuby.
- Po umytí důkladně osušte všechny části robotu.
- Po umytí ocelového nože na něj nasadte ochranný kryt, mixovací nůž (typ 878) vložte do mixovací nádoby.

**Doporučené rychlostní stupně a doby provozu robotu s příslušenstvím**

*Uvedené hodnoty jsou orientační. Skutečná délka zpracování produktů závisí na zvolených ingrediencích, požadované konzistenci nebo kvalitě vymíchání.*

**Typ 877 a 878 – Krouhač/struhač – Mixovací nůž**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Droždové těsto	500 g mouky, 150 g cukru, 125 g másla, 250 ml mléka, 30 g droždí, 3 vejce	Rozmíchejte droždí s vlažným mlékem, 1 lžičkou cukru, 1 lžičkou mouky. Těsto dejte do nádoby a počkejte než vyroste. Přidejte mouku, vejce, tuk a rozmíchejte. Počkejte cca 30 minut než těsto vyroste.	2	60 s
Třené těsto	250 g mouky, 250 g cukru, 250 g másla, 6 vajec	Veškeré komponenty dejte do nádoby a rozmíchejte.	2	30 s

**Typ 877 a 878 – Krouhač/strouhač – Mixovací nůž**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Jemné těsto	500 g mouky, 100 g cukru, 250 g másla, 4 žloutky	Do nádoby dejte mouku a máslo nakrájené na kostičky, míchejte cca 30 s. Přidejte cukr a žloutky a míchejte až se vytvoří kompaktní hmota.	2	30 – 45 s
Piškotové těsto	4 vejce, 200 g mouky, 200 g cukru	Z bílků ušlehejte pěnu, přidejte cukr, potom žloutky. Přidejte mouku a rozmíchejte.	2/1	3 min. + 15 s
Těsto na palačinky	500 ml mléka, 350 g mouky, 3 vejce	Všechny komponenty dejte do nádoby a rozmíchejte.	2	30 s
Majonéza	500 ml oleje, 2 vejce, 15 g octu, 2 lžičky hořčice	Vajíčka, hořčici, ocet a cca 100 ml oleje vymíchejte v nádobce. Míchejte a přidávejte postupně zbývající část oleje otvorem v pěchovadle.	2	3 min. (doba dávkování oleje)
Máslová směs	400 g másla, 200 g cukr moučka, 2 žloutky	Všechny komponenty dejte do nádoby a rozmíchejte.	1	3 min.
Maso	500 g	Nakrájejte maso na kousky velikosti 3 cm, vložte do nádoby a rozsekejte.	2	30s
Paštika	750 g	Maso podušené na zelenině a vychlazené nakrájejte na kousky velikost cca 3 cm, přidejte namočenou housku, vajíčka a přísady, pak vše důkladně rozmíchejte.	2	60 s
Krémová polévka	500 ml vývaru, 150 g zeleniny, 200 g masa	Uvařenou zeleninu, maso, a zhruba 1 sklenku vývaru umístěte v nádobce a zpracovávejte až do doby získání vhodné konzistence. Přidejte zbývající část vývaru a krátce zamíchejte.	2	1 – 2 min. podle druhu masa
Bylinky	2 svazky (cca 70 g)	Umyté a osušené bylinky vložte do nádoby.	2	90 s
Ořechy	500 g	Vložte ořechy do nádoby a rozsekejte.	2	25 s
Bylinkové máslo	400 g másla, 1 svazek zeleniny	Umyté a osušené bylinky vložte do nádoby a sekejte cca 60 s. Přidejte máslo a rozmíchejte.	2	60 + 60 s
Sýrová pomazánka	500 g tvarohu 250 g uzených ryb	Komponenty dejte do nádoby a rozmíchejte.	2	60 s
Čokoláda	200 g	Čokoládu rozdělte na kousky cca 3 cm vložte do nádoby a rozmíchejte.	2	30 – 40 s

\* Droždové těsto

**Upozornění:** Těsto vzniklé podle výše uvedeného receptu je velmi řídké, nedá se formovat, neodlepjuje se od ruky ani od stěn nádoby. Těsto svým složením není podobné typickému droždovému těstu, ne dá se formovat ani válet. Při přípravě droždového těsta podle následujícího receptu, po promíchání všech surovin (zadělání těsta) ihned jej vložte do připravené formy. Po upečení vznikne chutná, nadýchaná, sladká droždová houska.

**Typ 877 i 878 – Krouhač/strouhač – Strouhací kotouče**

Druh potravin	Příslušenství	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Okurky, mrkev atd.	Výměnný nůž na plátky	750 g	Jednotlivé kusy vkládejte do úzkého hrdla plnicího otvoru nebo několik kusů najednou vložte do širokého hrdla plnicího otvoru, jemně posouvejte pýchovadlem.	1 nebo 2	-
Brambory, řepa atd.		750 g	Zeleninu upravte tak, aby se bez problému vešla do hrdla plnicího otvoru, naplňte hrdlo zeleninou a pýchovadlem posouvejte.	1 nebo 2	-
Tvrdý sýr	Výměnný nůž na strouhání	750 g	Nakrájejte sýr na kousky, které projdou hrdlem plnicího otvoru, vložte sýr do hrdla a přitlačte pýchovadlem.	2	-
Mrkev, řepa, jablka atd.		500 g	Zeleninu upravte tak, aby se bez problému vešla do hrdla plnicího otvoru, naplňte hrdlo zeleninou a pýchovadlem posouvejte.	1 nebo 2	-
Brambory, vařená řepa, mrkev atd.	Výměnný nůž na tření	750 g	Zeleninu upravte tak, aby se bez problému vešla do hrdla plnicího otvoru, naplňte hrdlo zeleninou a pýchovadlem posouvejte.	2	-
Brambory	Kotouč na hranolky	750 g		1	-

**Typ 878 – Mixovací nádoba**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Krémová polévka z cukety	1,25 kg cukety, 2 velké pórký (bílé části), 60 g másla, 4 stroužky česneku, 80 ml smetany, sůl, pepř, ok. 1 l vývaru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nastrouhejte cuketu na hrubém struhadle (doporučujeme krouhač/strouhač se struhadlem na pro hrubé strouhání).</li> <li>- Nakrájejte pórký na tenké plátky.</li> <li>- Roztopte máslo v hrníčku a vařte pórký kolem 3 min., až změknu.</li> <li>- Přidejte česnek a cuketu vařte kolem 5 min.</li> <li>- Přidejte sklenici s vývarem a duste kolem 20 min.</li> <li>- Nechte polívku vychladnout.</li> <li>- Rozmixujte.</li> <li>- Přidejte zbytek vývaru, smetanu, dochuťte soli a pepřem a podhřejte.</li> <li>- Podávejte s chlebem nebo s opékaným pečivem.</li> </ul>	2	30 s
Krémová polévka	300 g vařené zeleniny, 100 g vařeného masa, 500 ml vývaru	Všechny suroviny vložte do nádoby mixéru a mixujte.	2	cca 120 s

## Typ 878 – Mixovací nádoba

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Gaspacho	1 plechovka nakrájených rajčat, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, 1 okurek, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 200 g bílé housky bez kůrky, 2 lžičce vinného octa, 4 lžičce oleje, sůl, pepř, kostky ledu	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cibuli oloupejte, opláchněte a nakrájejte na kostičky.</li> <li>– Papriky umyjte, očistěte ze semínek a ¼ každé nakrájejte na malé kousky.</li> <li>– Housku namočte ve sklenici studené vody.</li> <li>– Česnek oloupejte a nakrájejte na malé kousky.</li> <li>– Okurek oloupejte a odstraňte pecky.</li> <li>– Okurek a zbylé kousky papriky nakrájejte na malé kostičky, dejte do misky a nechte v ledničce.</li> <li>– Rajčata, cibuli, česnek a ¼ každé papriky rozmixujte s octem, olejem a namočenou houskou (i s vodou).</li> <li>– Po ukončení mixování, protlačte všechno sítem, přikryjte a dejte na nejméně 2 hodiny do ledničky. Nesolte.</li> <li>– Před podáváním dochuťte soli a pepřem.</li> <li>– Gaspacho by mělo být hodně studené – můžete přidat kostky ledu nebo rozfřížený led.</li> <li>– Na talíře dejte nakrájené kostky papriky a okurek a nalijte gaspacho.</li> </ul>	2	60 s
Těsto na palačinky	500 ml mléka, 350 g mouky, 3 vejce	Všechny suroviny vložte do nádoby a mixujte asi 15 vteřin, vypněte mixér a setřete mouku ze stěn nádoby.	2	30 s
Jablečno-tvarohový koláč	2 malé cibule, 1 střední celer, 3 zelená jablka, 4 lžičce tuku na smažení, 2 kostky bujónu, ½ muškátového oříšku, sůl, pepř	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cibuli oloupejte, nakrájejte na malé kousky a osmáhněte na tuku.</li> <li>– V 1 l vody nechte rozpustit kostky bujónu.</li> <li>– Oloupejte a umyjte celer a nastrouhejte na hrubým struhadle (doporučujeme krouhač/strouhač se struhadlem pro hrubé strouhání).</li> <li>– Jablka umyjte, oloupejte, odstraňte ohryzky a rozčtvřte.</li> <li>– Přidejte jablka a celer do osmáhnuté cibule a několik minut smažte.</li> <li>– Přidejte nastrouhaný muškátový oříšek, nalijte ½ bujónu a vařte cca 20 minut.</li> <li>– Rozmixujte všechno, přidejte sůl a pepř.</li> <li>– Po ukončení mixování protlačte sítem, jestli je polévka moc hustá přidejte zbytek bujónu nebo vodu.</li> <li>– Ještě jednou všechno uvařte a nechte vychladnout.</li> <li>– Podávejte studené.</li> </ul>	2	60 s

## Typ 878 – Mixovací nádoba

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Krémová rybí polévka	4 pláty uzené ryby (např. pstruh, makrela), 1 sklenice smetany, 1 cibule, 3 sklenice vývaru, 2 žloutky, 1 lžice másla, šťáva z jednoho citrónu, sůl, pepř	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cibuli osmahněte do zlatová na másle.</li> <li>– Ryby mixujte se smetanou, žloutkem a ostatními surovinami.</li> <li>– Vlijte do hrnku, přidejte vývar a vařte.</li> <li>– Podávejte s koprem</li> </ul>	2	60 s
<b>Studené omáčky – k studenému nebo grilovanému masu nebo k zelenině (nakrájené na plátky nebo zapékané).</b>				
Jablečný s kari	3 jablka, 1 tavený sýr, 1 lžice kari, 1 lžička cukru, sůl	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jablka umyjte, oškrábejte, odstraňte ohryzky, nakrájejte na čtvrtky a mixujte.</li> <li>– Přidejte ostatní složky a mixujte dokud nevznikne hladká hmota.</li> <li>– Podávejte k studenému nebo grilovanému masu, k zapékané zelenině.</li> </ul>	2 2	15 s 30-45 s
Brokolicový	30 dkg brokolice, 1 majonéza, 2-3 stroužky česneku, sůl, pepř	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brokolici opláchněte, povařte do měkká.</li> <li>– Brokolici, česnek a polovinu majonézy dejte do nádoby a rozmixujte.</li> <li>– Přidejte zbytek majonézy, sůl a pepř a opět mixujte několik sekund (5 s).</li> </ul>	2	60 s
Rajský	1 plechovka nakrájených rajčat, ½ sklenice majonézy, 1 lžice ostré papriky 1 lžice sladké papriky, sůl a pepř	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rajčata scedit a rozmixovat..</li> <li>– Přidejte majonézu a koření a sůl a opět mixujte.</li> </ul>	2 2	30 s 15 s
Okurkový (např. smažený květák)	1 dlouhý okurek, 2 lžice hrubé soli, ½ sklenice černých oliv, 45 g filé ančoviček, šťáva z ½ citrónu, 1 malá červená paprika, 2 lžice čerstvé bazalky	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Okurek oloupejte, překrojte na půl, odstraňte semínka a posolte.</li> <li>– Po 5 min. okurek opláchněte a vysušte.</li> <li>– Papriku opláchněte, vypeckujte a nakrájejte na menší kousky.</li> <li>– Všechny suroviny dejte do nádoby a mixujte dokud nevznikne jednotná masa.</li> </ul>	2	2 min.

## Typ 878 – Mixovací nádoba

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Tapenada (pasta na chleba)	180 g filé ančoviček, 360 g černých oliv bez pecek, 3 lžice kapary, ¾ lžice olivového oleje, šťáva z ½ citrónu, 4 stroužky česneku, pepř	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Opláchněte ančovičky pod vodou , aby nebyly slané.</li> <li>– Ančovičky, olivy, kapary a česnek dejte do nádoby a mixujte po dobu 15 s.</li> <li>– Shrňte přilepené kousky ze stěn nádoby a opět mixujte a přidejte olej.</li> <li>– Po zpracování olivy přidejte šťávu z citrónu a pepř a opět chvíli mixujte.</li> </ul>	2	cca 2 min.
<b>Dezerty</b>				
Ořechový s višněmi	12 dkg loupáných vlašských ořechů , 2 sklenice mléka, 1 lžice cukru, 1 malá lžička skořice, 1 lžice želatiny, 3 lžice dušených vypeckovaných višní	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Namočte želatinu v trošce studené vody, vložte do větší nádoby z vařící vodou , aby se rozpustila.</li> <li>– Ořechy dejte do nádoby a rozmixujte.</li> <li>– Přidejte cukr, mléko, skořice a mixujte.</li> <li>– Na konec přidejte rozpuštěnou želatinu a zase mixujte.</li> <li>– Přelijte do pohárků a nechte ztuhnout.</li> <li>– Podávejte ozdobené višněmi.</li> </ul>	2 2 2	30 s 15 s 15 s
Pyré z krupičky	½ l vody, 4 vrchovaté lžice krupičky , 30 g mražených jahod nebo malin, 4 lžice cukru	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Uvařte krupičku ve vodě.</li> <li>– Ovoce a cukr dejte do nádoby a mixujte.</li> <li>– Přidávejte dávkovačem krupičku za stálého mixování.</li> <li>– Přelijte do misek a nechte ztuhnout.</li> <li>– Podávejte z lžící ušlehané smetany, polité šťávou.</li> </ul>	2 2	30 s 30 s
Kávové zmrzliny	500 g tvarohu, 8 lžic cukru moučky, 8 lžiček rozpustné kávy, 450 ml krémové smetany, 80 g hořké čokolády, 50 g másla	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Připravte 6 skleniček, každou vyplňte čtverečkem gázy, tak aby okraje gázy vyčnívaly ven.</li> <li>– Tvaroh, cukr a kávu vložte do nádoby a mixujte.</li> <li>– Smetanu nalívejte dávkovacím otvorem bez přerušení mixování.</li> <li>– Skleničky naplňte krémem (po naplnění ťukněte s každou skleničkou párkrát o kuchyňskou desku , aby se krém vyrovnal a pro odstranění vzduchových bublin).</li> <li>– Dejte do mrazáku na cca 1,5 hod.</li> <li>– Před podáváním obraťte každou sklenici dnem nahoru a vyklopte zmrzlinu na dezertní talířky.</li> <li>– V hrníčku rozpusťte čokoládu se 4 lžicemi vody a máslem.</li> <li>– Pro dekoraci polijte zmrzlinu čokoládovou polevou.</li> </ul>	2 2	30 s 30 s

## Typ 878 – Mixovací nádoba

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Ovoce s pistáciovým pyrém	<b>Pyré:</b> 2 lžíce cukru, 3 žlutky, 2 lžíce mouky, 400 ml mléka, 60 g pomletých pistácií, 350 ml krémové smetany <b>Ovoce - např.:</b> 2 růžové grepy, 4 kivi, 2 banány, 100 g jahod, 200 g višni (bez pecek) nebo jiné (mango, ananas), 2 vanilkové cukry , eventuálně 2 lžíce rumu	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Žloutek, cukr, mouku, pistácie, a ½ mléka důkladně mixujte.</li> <li>– Jestliže nemáte hotovou pistáciovou mouku, tak nejdříve dejte do nádoby pistácie a mixujte je (nebudete sice mít moučku ale rovnoměrně a nadrobno nakrájené pistácie – jsou vhodné pro tento druh dezertu).</li> <li>– Druhou část mléka uvařte a horké vlijte do nádoby za stálého mixování.</li> <li>– Přelijte všechno do hrnka a uvařte, důkladně míchejte až hmota zhoustne.</li> <li>– Nechte vystydnout, přikryjte a dejte do lednice.</li> <li>– Připravte ovoce: oloupejte a nakrájejte grep, banány a kivi, očistěte jahody a velké překrojte na půl, z peckovitého ovoce odstraňte pecky.</li> <li>– Promíchejte ovoce s vanilkovým cukrem a eventuálně s rumem a dejte do ledničky na 2-3 hodiny (přikryjte folii).</li> <li>– Ovoce vložte do malých misek.</li> <li>– Ušlehejte krémovou šlehačku – mixujte.</li> <li>– Promíchejte šlehačku s pistáciovým pyrém a jemně nakládejte krém na ovoce.</li> </ul>	2	30-45 s
		2	30-45 s	
Mražená bábovka z tvarohu	3 kostky měkkého tvarohu, 1 sklenice moučkového cukru, vanilkový cukr, 4 bílky, hrst ořechů, hrst rozinek, 10 dag vypeckovaných višní, 1 balíček piškotů, 2 lžíce želatiny	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Namočte želatinu w malém množství studené vody, vložte do větší nádoby s vařící vodou, aby se rozpustila.</li> <li>– Do nádoby dejte tvaroh, cukr, ořechy a mixujte.</li> <li>– Přidejte rozpuštěnou želatinu, rozinky a ovoce a mixujte.</li> <li>– Přeložte do misky a promíchejte s pěnou z bílků.</li> <li>– Přeložte do formy na bábovku, kterou nejdříve opláchnete ve studené vodě a potom dejte do ledničky.</li> <li>– Před podáváním ponořte formu na několik vteřin do vařící vody, vyklopte na talíř a ozdobte piškoty.</li> </ul>	2 2	cca 30 s cca 10 s
Koktejl	400 g jahod, 600 g kefiru, 2 lžíce moučkového cukru	Všechny suroviny dát do nádoby a mixovat.	2	60 s

**Typ 878 – Mixovací nádoba**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Doporučená rychlost	Doba provozu
Ovocný koktejl mléčný	100 g banánů nebo jiné ovoce, 200 ml čerstvého mléka 50 g vanilkové zmrzliny moučkový cukr pro chuť	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Oloupejte banány a nakrájejte na několik menších kusů.</li> <li>– Všechny suroviny dejte do nádoby a mixujte.</li> </ul>	2	30-60 s

**Typ 880 a 881 – Krouhač/strouháč – Ocelový nůž**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Druh provozu		Rychlost	Doba provozu
			Typ 880	Typ 881		
Maso (libové)	750 g	Nakrájejte na 2-3 cm kousky.	Nepřetržitý		10-12	30-45 s
Tvrdý sýr	500 g	nakrájejte na 2-3 cm kousky.	Nepřetržitý		10-12	60-90 s
Vařená vejce	10 ks.	Oloupaná vajíčka umístěte v nádobě.	AUTOPULSE	PULSE	6-9	25-30 krát
Cibule	750 g	Rozkrájejte na čtvrtky.	AUTOPULSE	PULSE	12	25-30 krát
Mrkev	1 000 g	Nakrájejte na cca 3 cm kousky.	Nepřetržitý		12	do 30 s
Petrželová nať	4 svazky	Umyjte, osušte, odstraňte stonky.	Nepřetržitý		12	30 s
Čokoláda	400 g (4 100 g tabulky)	Nalame na kousky.	Nepřetržitý		12	do 45 s
Ořechy	1 000 g	Odstraňte tvrdé slupky.	Nepřetržitý		12	do 60 s
Mandle	1 000 g	Můžete před rozdrčením stáhnout kůrku.	Nepřetržitý		12	do 60 s
Mixované nápoje	1 l (0,75 l tekutiny + 0,25 l ovoce)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozmixujte ovoce.</li> <li>- Přidejte tekutiny (mléko, kefír).</li> </ul>	AUTOPULSE Nepřetržitý	PULSE Nepřetržitý	10-12 12	do 30 krat 60 s
Tatarka	600 ml majonézy, 170 g žampionů, 170 g nakládaných okurek, 2 vařená vejce	Všechny potraviny umístěte v nádobě.	AUTOPULSE	PULSE	12	5 krat PULSE cca 15 s



**Typ 880 a 881 – Krouhač/strouháč – Ocelový nůž**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Druh provozu		Rychlost	Doba provozu
			Typ 880	Typ 881		
Majonéza	1,5 l (1 l oleje + 4 vejce + citrónová šťáva)	- Vejce a olej v pokojové teplotě. - Ušlehejte vejce s citrónovou šťávou. - Přidávejte olej (do menší komory násypky s dírkou na dně). - Závěrečné míchání.	Nepřetržitý		10-12	30 s do vyčerpání oleje + 30 s
Zeleninová polévka	45 dkg vařené zeleniny 15 dkg libového masa 3 sklenice vývaru	- Rozsekejte zeleninu a maso. - Postupně přidávejte vývar a míchejte.	Nepřetržitý Nepřetržitý		8-10 8-10	30-45 s 30-45 s
Lívančové těsto	1,5 sklenice mléka, 1,5 sklenice vody, 3 sklenice mouky, 3 vejce	Všechny potraviny umístěte v nádobě	Nepřetržitý		8-12	30-45 s
Tvarohové těsto	1 kg tvarohu	- Utřete máslo (rostlinné máslo) s cukrem a žloutky. - Přes násypku postupně přidávejte tvaroh nakrájený na malé kousky. - Utřete tvarohovou hmotu. - V šlehací nádobě ušlehejte pěnu z bílků. - Přidejte pěnu a zbytek ingrediencí k tvarohové hmotě a jemně promíchejte lžící.	Nepřetržitý		10	cca 1 min.
			Nepřetržitý		10	cca 2 min.
			Nepřetržitý		6	cca 1 min.
			Nepřetržitý		4-6	2 min.
Křehké těsto	500 g mouky	Všechny potraviny umístěte v nádobě.	Nepřetržitý		6	cca 2 min.

**Typ 880 i 881 – Šlehač/hnětač – Hnětací háky**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Druh provozu		Rychlost	Doba provozu
			Typ 880	Typ 881		
Drožďové těsto	1 500 g mouky	- Vložte do nádoby mouku, vejce a cukr. - Do násypky víka postupně přidávejte mléko s rozpuštěným tukem a droždím. - Hněťte.	Nepřetržitý		1	30 s
			Nepřetržitý		5-6	5 min.
Křehké těsto	750 g mouky	- Všechny potraviny umístěte v nádobě.	Nepřetržitý		5-6	2 min.

**Typ 880 i 881 – Šlehač/hnětač – Hnětací háky**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Druh provozu		Rychlost	Doba provozu
			Typ 880	Typ 881		
Nudlové těsto	1 000 g mouky	- Všechny potraviny umístěte v nádobě.	Nepřetržitý		5-6	5 min.
Pirožkové těsto	1 000 g mouky	- Všechny potraviny umístěte v nádobě.	Nepřetržitý		5-6	5 min.

**Typ 880 i 881 – Šlehač/hnětač – Šlehací metličky**

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Druh provozu		Rychlost	Doba provozu
			Typ 880	Typ 881		
Šlehání pěny z bílků	bílky z 10 vajec	Bílky ohřejte do pokojové teploty a umístěte v nádobě.	Nepřetržitý		4-6	do 2 min.
Šlehání šlehačky	70 ml	Šlehačku vychladte na teplotu 8-10°C a nalijte do nádoby.	Nepřetržitý		1-2	do 2 min.
Piškotové těsto	z 8 vajec	- Šlehejte bílky. - Přidejte moučkový cukr. - Přidávejte po 2 žloutky. - Přidávejte mouku.	Nepřetržitý	Nepřetržitý	4-6 4-6	2 min. 2 min.
			Nepřetržitý	Nepřetržitý	4-6 1	2 min. 30 s
Třené těsto	z 500 g rostlinného másla	- Rostlinné máslo v pokojové teplotě utřete s cukrem. - Postupně přidávejte vejce. - Přidejte mouku.	Nepřetržitý		4-6 1	4 min. 1-4 min. 30 s
			Nepřetržitý		4-6 4-6	4 min. 4 min.
Tvarohové těsto	1 kg tvarohu	- Máslo v pokojové teplotě utřete s cukrem. - Přidávejte po 1 lžici tvaroh pomletý na mlecím stroju. - Dokončete utírání tvarohu. - Přeložte tvarohovou hmotu do jiné nádoby. - Umyjte nádobu a drátěný šlehač. - Ušlehejte pěnu z bílků. - Přidejte pěnu do tvarohové hmoty a jemně promíchejte lžící.	Nepřetržitý		4-6 4-6	1 min. 2 min.

## Typ 880 – Mixér

Druh potravin	Max. množství	Příprava	Druh provozu	Rychlost	Doba provozu
Ovocný koktejl	1 litr = 0,5 až 0,75 l mléka + ovoce	- Rozmixujte ovoce. - Přidejte mléko, mixujte.	AUTOPULSE Nepřetržitý	10-12 12	5-10 krát 30 s
Lívančové těsto	1 litr = 1 sklenice mléka+ 1 sklenice vody + 2 vajíčka + mouka	Všechny potraviny umístěte v nádobě a rozmixujte.	Nepřetržitý	Zvyšovat od 8-12	do 30 s
Majonéza	1 litr = 450 ml oleje + 3 vajíčka + citrónová šťáva	- Vejce a rozmixujte s citrónovou šťávou. - Přidejte olej (nalijte do pěchovače). - Přidávejte olej, sůl, cukr případně smetanu a hořčici.	Nepřetržitý Nepřetržitý AUTOPULSE	10 10 12	1 minuta až se spotřebuje olej + 30 s pětkrát
Tatarská omáčka	1 litr = majonéza + nakládané houby + nakládané okurky	Udělejte majonézu (jak je výše popsáno), přidejte nakrájené ingredience, případně ještě vajíčko.	AUTOPULSE	12	pětkrát
Zeleninová polévka	1 litr = 30 dkg vařené zeleniny, 10 dkg libového masa, 2 sklenice vývaru z masa	- Uvařte maso a zeleninu, nechte vychladnout a rozmixujte. - Přidejte vývar z masa.	AUTOPULSE Nepřetržitý	10-12 12	5-10 krát 30-40 s

### Ekologicky vhodná likvidace

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

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

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. Zelmer Bohemia s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).



## **Základní záruční podmínky**

1. ZELMER BOHEMIA s.r.o. ručí za to, že výrobek, na který se vztahuje tento záruční list, je kvalitní a bude mít po celou dobu záruční lhůty vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za předpokladu, že bude užíván dle návodu.
2. V případě oprávněné reklamace bude výrobek spotřebiteli bezplatně opraven do 30 dnů od obdržení reklamovaného výrobku. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku (zák. č. 509/91 sb.).
3. Na výrobek se vztahuje 24 měsíční záruční lhůta ode dne prodeje spotřebiteli. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě.  
Na výrobek se vztahuje 12-měsíční záruka, pokud je kupující podnikatel a výrobek kupuje pro podnikatelskou činnost (§ 429 obchodního zákoníku).
4. Při reklamaci výrobku v záruční době je nutno spotřebič řádně očistit, zabalit do původního obalu s příslušnými vložkami, přiložit platný záruční list a průvodní dopis s udáním důvodu reklamece a s Vaší přesnou adresou (popř. i číslem telefonu).
5. Záruka se nevztahuje na:
  - závady způsobené nesprávným používáním v rozporu s návodem,
  - mechanická poškození zaviněná uživatelem,
  - opravy prováděné neoprávněnou osobou.