



NÁVOD NA POUŽITÍ A RECEPTY

Děkujeme, že jste si koupili kráječ Multixer.

Důležité bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických spotřebičů vždy dodržujte určité základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Pozorně si přečtete všechny pokyny.
- Pečlivě si přečtete celý návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější použití.
- Odstraňte veškerý balicí materiál a štítky.
- Mějte na paměti, že čepele jsou velmi ostré..

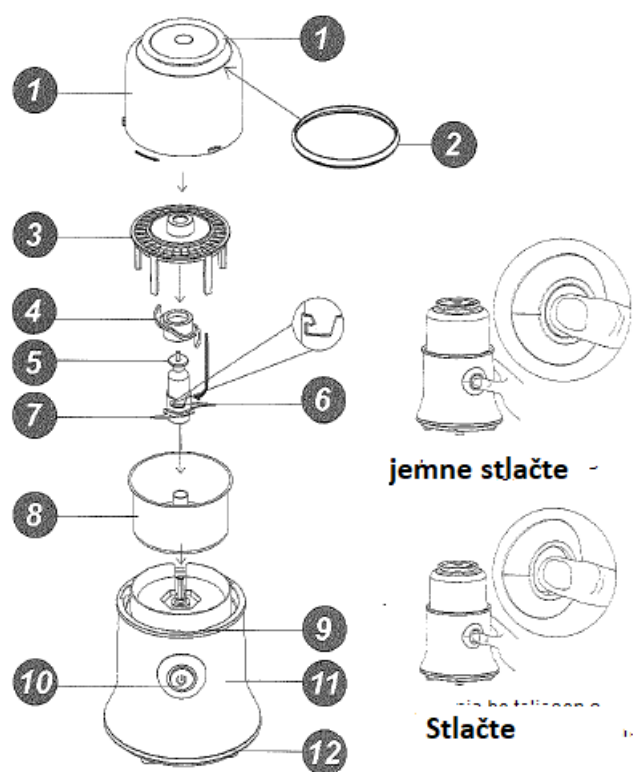


Bezpečnost

- Pozor, čepele jsou velmi ostré. Při vkládání a čištění vždy držte rukojeť (5) od řezné hrany.
- Abyste minimalizovali riziko poranění, položte žací nůž na podstavec vždy, když je mísa správně na svém místě.
- Při sekání potravin nedávejte ruce a kuchyňské vybavení do dostatečné vzdálenosti od sekacích nožů, čímž snížíte riziko vážnějších zranění a poškození sekačky.
- Jednotka se může poškodit a způsobit zranění, pokud na blokovací mechanismus vyvinete nadměrnou sílu.
- Před odstraněním víka nebo mísy z hlavní jednotky vypněte spotřebič a počkejte, dokud se čepele zcela nezastaví.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani v případě jakékoliv poruchy nebo poškození. pokud zařízení spadlo nebo bylo jakkoli poškozeno. Nechte přístroj zkontrolovat, opravit nebo elektricky a / nebo mechanicky upravit kvalifikovaným technikem.
- Chraňte hlavní jednotku, kabel a zástrčku před vlhkostí.
- Nezvesujte kabel na okraj stolu nebo pracovní desky a dejte pozor, aby nepřišel do kontaktu s horkými povrchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je zapnutý.
- Nesprávné použití přístroje může vést ke zranění.
- Používejte pouze se schváleným příslušenstvím.

- spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a / nebo znalostí, pokud na ně nebyl pod dozorem nebo instruktáží o použití spotřebiče osoba odpovědná za jejich bezpečnost. byly pochopeny výsledné rizika.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že se s přístrojem nebudou hrát.
- Spotřebič používejte pouze v interiérech, ne venku. Na škody způsobené nesprávným použitím a nedodržáním pokynů v této příručce se nevztahuje záruka.
- Kvůli ochraně před úrazem elektrickým proudem zabraňte kontaktu hlavní jednotky s vodou nebo jinými tekutinami. Při používání spotřebiče v blízkosti nebo u dětí buďte opatrní.
- Pokud přístroj nepoužíváte a při montáži a demontáži dílů ho odpojte. před čištěním.
- Zabraňte kontaktu s pohyblivými částmi.
- Použití příslušenství, které není povoleno nebo prodáno výrobcem nebo není součástí balení, může mít za následek požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Používání škrabáku je povoleno, když je drtič vypnutý.
- Před spuštěním spotřebiče se ujistěte, zda je kryt správně nasazen.
- Neměňte uzamykací mechanismus víka.
- Čepel je ostrá. Buďte opatrní.
- Spotřebič je vybaven polarizovanou zástrčkou (jeden kolík je širší než druhý). Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, může se tato zástrčka zapojit do polarizované zásuvky pouze jedním způsobem. Pokud zástrčka nezapadá do zásuvky, otočte ji. Pokud zástrčka stále nezapadá do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Neměňte konektor.

Před připojením k síti se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá údajům na základně spotřebiče.



TYTO POKYNY SI ULOŽTE POZORNĚ!
části zařízení

- víko 1
- 2. silikonový kroužek
- 3. škrabka
- 4. horní čepel
- rukojeť 5
- 6. horní čepel zasunuta do spodního držáku čepele
- 7. spodní čepel

- 8. průsvitná miska
- 9. bezpečnostní zámek
- přepínač 10
- 11. hlavní jednotka
- 12. protiskluzové podrážky

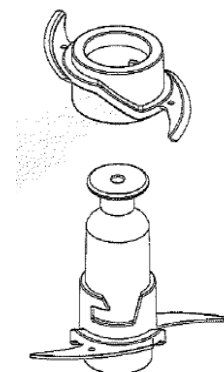
Použití Multixer

Jednotka čepele se skládá ze dvou částí, dolní čepele a horní čepele.

- Na hrubší sekání používejte pouze spodní nůž.
- Na jemnější sekání nebo dužinu používejte současně obě nože. Tímto způsobem můžete získat rychlejší výsledky. Chcete-li použít obě čepele, položte horní čepel dolů, aby do sebe správně zapadly.

Pozor, nože jsou ostré!

Poznámka: Horní čepel se po použití může odlepit od spodní čepele. Je to přirozené, protože jednotka čepele je volně složená, aby se usnadnilo oddělení po použití ..



1. Připojte misku k hlavní jednotce.

2. Vložte jednotku čepele do mísy.

3. Vložte škrabku do mísy.

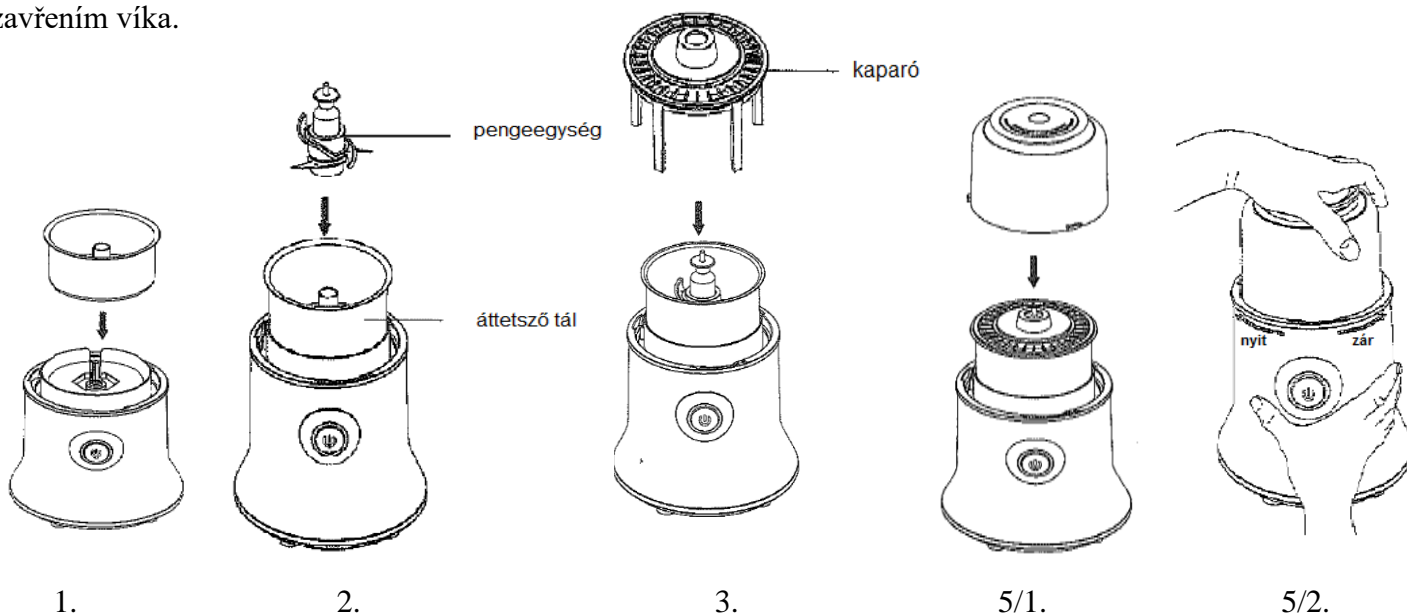
Před vložením jídla nejdříve připevněte misku a čepel k přístroji.

4. Potraviny nakrájejte na kousky správné velikosti a vložte do mísy. Větší kousky jsou cca. Měly by být 1-2 cm.

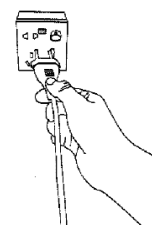
5. Nasadte kryt na zařízení a jeho otočením proti směru hodinových ručiček zajistíte a aktivujete bezpečnostní spínač.

Zařízení je vybaveno bezpečnostním zavřením víka.

spínačem, který lze aktivovat



Použití

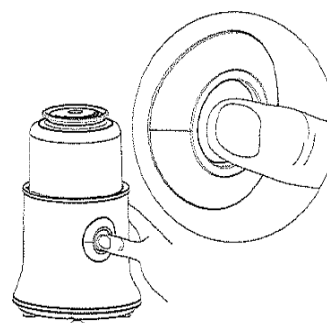
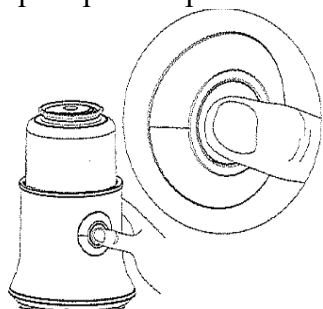


Připojte spotřebič do zásuvky a podle potřeby jej používejte.

Průvodce:

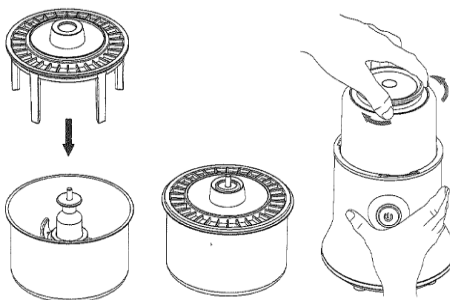
Zařízení je také schopné impulsní provozu. Lehce stiskněte spínač pro pulzní funkci a úplně pro nepřetržitý režim, dokud se nedosáhne požadovaného výsledku.

Lehce stiskněte pro pulzní provoz. Stisknutím zcela spustíte provoz!



nepřetržitý

Pro lepší výsledky je přístroj vybaven škrabkou (3). Škrabkou lze otáčet, aby se během provozu odstranilo jídlo, které se přilepilo na stranu průsvitné misky a kterou je možné dále drtit uprostřed misky.



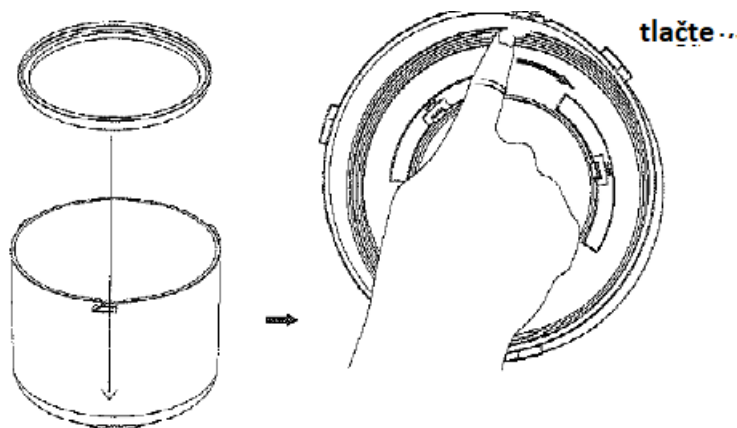
Před odstraněním krytu multizér vždy odpojte ze zásuvky.

důležité

- Pokud připravujete jídlo pro kojence nebo děti, ujistěte se, že jsou ingredience před jídlem důkladně promíchány.
 - Nepoužívejte přístroj déle než 30 sekund.
- Po 30 sekundách provozu nechte 2 minuty vychladnout.
- Nezapínejte přístroj, když je nádoba prázdná.
 - Před zpracováním vždy nechte teplé jídlo vychladnout.

tipy

- Pokud je obtížné se spotřebičem pracovat, vyberte z nich některé potraviny, které se mají zpracovat, a pokračujte v jejich zpracování v několika fázích. V opačném případě může dojít k přetížení motoru.
- Mějte na paměti, že čepele se rychleji opotřebovávají při sekání tvrdých jídel, jako jsou kávová zrna, koření, čokoláda nebo led.
- Dejte pozor, abyste ingredience nenasekali příliš najemno. Pravidelně vypínejte spotřebič a kontrolujte stav potravin.
- Pro dosažení nejlepších výsledků vždy skartujte jen malé množství.
- Velké jídla nakrájejte na 1 - 2 cm kousky. Mnoho velkých kusů vede k nerovnoměrným výsledkům.
- Ořechy, koření, chléb atd. před nakrájením se ujistěte, zda jsou potraviny i čepele, miska a víko úplně suché.



Vložení silikonového kroužku

Čištění a péče

Pozor! Nebezpečí poranění! Čepel jsou mimořádně ostré! Během čištění se nedotýkejte nožů, aby nedošlo k jejich poškození. Z bezpečnostních důvodů není možné čepel vybrat.

Pozor!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před čištěním a demontáží přístroj vždy odpojte ze zásuvky. Nikdy neponořujte přístroj do tekutiny. Konektory nesmějí přijít do styku s vlhkostí. Při kontaktu elektrických částí s vlhkostí existuje riziko úrazu elektrickým proudem nebo zkratu, který může vést k poškození.

Na čištění přístroje nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani ostré kovové předměty, mohlo by dojít k poškození krytu přístroje nebo příslušenství.

V případě potřeby otřete hlavní jednotku suchým nebo vlhkým hadříkem. Součásti očistěte mýdlovou vodou nebo vložte do myčky nádobí.

Spotřebič skladujte na suchém a bezpečném místě, mimo dosah dětí.

RECEPTY

Často toužíme po malém občerstvení, vynikajícím dezertu, přesto nechceme věčně stát v kuchyni a dělat komplikované recepty. To je místo, kde přichází MULTIXER! Níže uvádíme naše rychlé nápady na recepty ...

Borůvková zmrzlina (borůvky)

300 g mražených borůvek (borůvek)

150 ml mléka, smetany nebo jogurtu

150 g glukózy nebo medu

Rozpuštěné borůvky se přidají do Multixeru s ostatními ingrediencemi a utěsní se škrabkou a věkem. Zapněte přístroj a dobře ho promíchejte škrabkou. Za pár vteřin promíchejte na požadovanou jemnost. Lahodný dezert můžete připravit i z jiného mraženého ovoce. Zmrzlina má příjemně krémovou strukturu. Chutná přírodně a jedinečně dobře. Vyzkoušejte to pomocí Multixeru a vašeho oblíbeného ovoce.

Moje lov tuňáků paštika

1 krabice tuňáka na oleji

150 g tvarohu

2 menší uvařená vejce

1 lžice zakysané smetany

1 cibule

koření
sůl
2 stopky petrželky
pár kapek citrónové šťávy

Scezený tuňák se přidá do Multixeru s vejci, zakysanou smetanou, petrželkou a cibulí a smísí se se škrabkou. Vyrábí se na kousky nebo na pastu podle chuti. Hotová paštika je osolená a ochucená citrónovou šťávou.

tatarský biftek
250 g hovězího masa (ocas nebo filé)
2 malé cibule
1 lžička kapary
2 menší nakládané okurky
2 žloutky
½ čajové lžičky sardelové pasty
červená paprika (hořká nebo sladká)
1 lžička kečupu
1 lžička hořčice
pár kapek tabasca
1 lžička petrželky
sůl
koření (černé)

Cibuli a okurku nakrájejte na malé kousky, riskujte maso na malé kousky. Přidejte petržel, kapary a vaječný žloutek s masem k dalším ingrediencím Multixeru, vložte škrabku, zalepte víčkem a zapněte. Pomocí škrabky se dá pohanka vyrobit rychle a snadno. Nakonec dochutíme tabaskem, solí a pepřem podle chuti. Ozdobíme listy salátu a kolečky cibule. Hodí se k toastový bílému chlebu.

bazalkové pesto
1 svazek bazalky (cca 100 g)
1 svazek petrželky (asi 40 g)
1 stroužek česneku
150 ml olivového oleje (extra nativní)
30 g opečených piniových oříšků
2 kousky parmezánu (cca 150 g)
sůl

Bazalka a petržel se opláchnou studenou vodou a namočí se do sucha. Koření je nahrubo nasekané a na škrabce nadrobno nakrájené na česneku a parmezánu v mixéru Multixer. Přidejte olivový olej, piniové oříšky a spolu propracujte do krémové omáčky. Dochutíme solí. Pesto skladujte na tmavém a chladném místě. Díky rychlému pracovnímu postupu díky Multixeru si pesto zachovává svou plnou barvu a jeho chuť nebude hořká. Nezapomenutelný zážitek.

Vinaigretová omáčka
200 ml olivového oleje
80 ml měkkého vinného octa
sůl
mletá paprika (dle chuti)
1 lžička citrónové šťávy
½ lžíce sladké hořčice
pepř podle chuti a chuti
½ červené cibule, na čtvrtky
1 rajče / riziková rajče (oloupaná dle chuti)
2 menší uvařená vejce

Olej a další přísady se přidávají do mixéru Multixer a pomocí škrabky se pomocí krémové škváry zpracují na omáčku, dokud nejsou krémové a husté. Ideální k jakémukoliv salátu nebo k míchanému salátu. Syrové nebo vařené zeleninové saláty, např. chřest, květák, pórek, rajčata, brokolice atd. také vynikající na dochucení. Je vynikající i k hovězímu salátu.

Zaziky

½ hadí okurky
2 stroužky očištěného česneku
500 g řeckého jogurtu
2 lžice olivového oleje
sůl a pepř

Na výrobu Zaziky omyjeme, očistíme, nakrájíme na hrubé kousky a hadí okurku scedíme. Oloupejte česnek. Do Multixeru přidejte okurku, česnek, řecký jogurt a olivový olej a krátce je nakrájejte. Namísto řeckého jogurtu můžeme ve stejném množství použít tvaroh (40% tuku) nebo mastný jogurt. Dochutíme solí a pepřem. Je vynikající i pro Gyros, Souvlaki nebo horké pita.

guacamole

Guacamole je avokádová omáčka z Mexika. Podává se k chipsům Taquitos, Tortilla nebo k masovým přílohám.

2 avokáda
1 stroužek česneku
trochu limetkové šťávy
1 rajčatové maso
1 chilli
sůl pepř
1 cibule
koriandr (dle chuti)

Avokádo je očištěné od kůry a semen a potom rozmačkané v mixéru Multixer, dokud nebude hladké a krémové. Přidejte limetkovou šťávu do polévky, aby avokádo nezhnědly. Cibule, chilli, česnek a rajčata se přístrojem krátce nakrájí a potom smíchají s avokádovým krémem. Osolíme, opeříme a podle chuti dochutíme trochou koriandru.

klasický humus

1 plechovka cizrny (scezeného asi 250 g)
1 stroužek česneku (může být i více podle chuti)
2 lžice tahini (sezamový krém)
3 lžice čerstvě vylisované citronové šťávy
2 lžice olivového oleje
2 lžice vody
Přidejte 1/2 - 1 čajovou lžičku soli a další koření, jako je paprika, koriandr

Cizrnu scedíme a opláchneme. Ostatní vybrané ingredience se přidají do mixéru Multixer a podle potřeby se pomocí škrabky smíchají na kousky nebo pastu. Podle textury je možné přidat i vodu nebo olej.

