



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ÉS RECEPTEK

Köszönjük, hogy a Multixer aprító vásárlása mellett döntött.

Fontos biztonsági előírások

Elektromos készülékek használatakor mindig tartson be bizonyos alapvető biztonsági előírásokat, többek között az alábbiakat:

- Alaposan olvasson el minden útmutatást.
- Figyelmesen olvassa el a teljes használati útmutatót, és őrizze meg, hogy később is a rendelkezésére álljon.
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét.
- Tartsa szem előtt, hogy a pengék nagyon élesek.



Biztonság

- Vigyázat, a pengék nagyon élesek. Behelyezéskor és tisztításkor mindig a fogantyúnál (5) fogja, távol a vágóéltől.
- A sérülésveszély minimalizálása érdekében mindig csak akkor illessze a vágópengét a lábazatra, ha a tál már megfelelően a helyén van.
- Étél aprításakor tartsa távol kezét és a konyhai felszerelést a vágókésektől, ezáltal csökkentve az aprító okozta komolyabb sérülések és károk veszélyét.
- A készülék megsérülhet és sérüléseket okozhat, ha túlzott erőfelfejtés éri a zármechanizmust.
- Mielőtt leveszi a tálról a fedőt vagy a tálat a főegységről, kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy a pengék teljesen megálljanak.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel vagy csatlakozóval, valamint bármilyen jellegű zavar esetén, ill. ha a készülék leesett vagy bármilyen módon megsérült. Adja át a készüléket ellenőrzésre, javításra, vagy elektromos és/vagy mechanikus beállításra egy képzett szakembernek.
- Tartsa távol a főegységet, a vezetéket és a csatlakozót mindennemű nedvességtől.
- Ne lógassa le a vezetéket az asztal vagy a munkalap peremén, és ügyeljen rá, hogy ne érintkezzen forró felülettel.

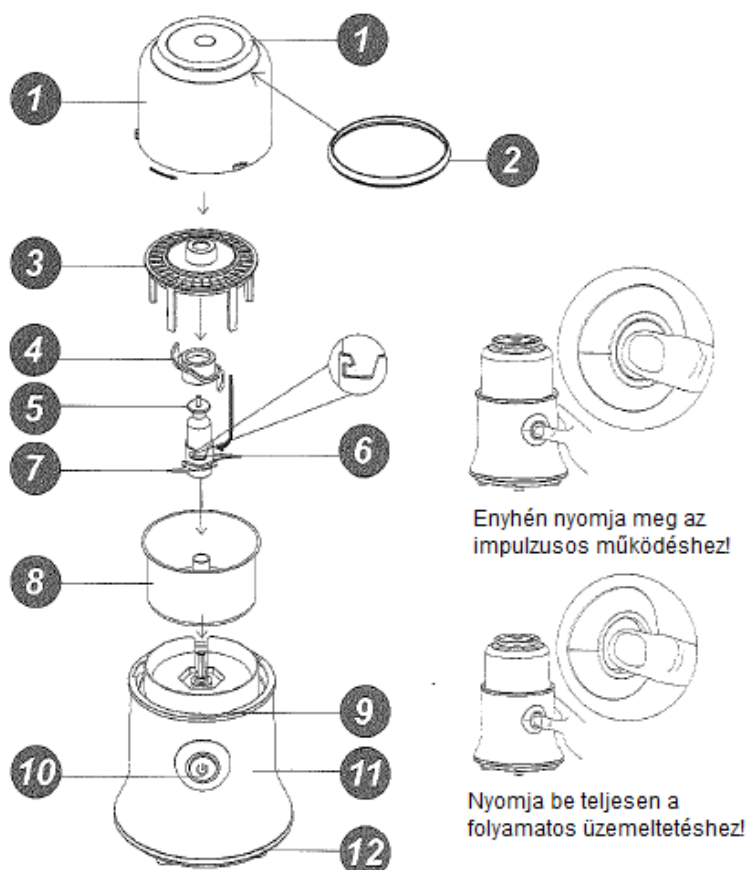
- Soha ne hagyja a készüléket bekapcsolt állapotban felügyelet nélkül.
- A készülék helytelen használata sérülésekhez vezethet.
- Kizárólag engedélyezett tartozékokkal használja.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, vagy gyakorlattal és/vagy ismerettel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatát megtanulták és az abból eredő veszélyeket megértették.
- A gyermekeket felügyelni szükséges, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a háztartásban használja, a szabadban ne. A hibás használatból és a jelen útmutatóban leírtak be nem tartásából eredő károk nem tartoznak a jótállás körébe.
- Az áramütéstől való védelem érdekében a főegység nem érintkezhet vízzel vagy más folyadékkal. Ha a készüléket gyermekek közelében, vagy gyermek használja, különös figyelemmel járjon el.
- Válassza le a készülék vezetékét az aljzatról, ha már nem használja, valamint egyes részek össze- és szétszerelése, ill. tisztítás előtt.
- Kerülje a mozgó részekkel való érintkezést.
- A gyártó által nem engedélyezett vagy nem általa értékesített tartozékok használata, vagy nem a csomag részét képező tálak, tűzhöz, áramütéshez vagy sérüléshez vezethet.
- Kaparókés használata akkor engedélyezett, ha az aprító kikapcsolt állapotban van.
- Győződjön meg róla a készülék indítása előtt, hogy a fedő megfelelően a helyén van-e.
- Ne végezzen módosítást a fedő zármechanizmusán.
- A penge éles. Legyen óvatos.
- A készülék polarizált csatlakozóval (az egyik érintkező szélesebb a másikonál) felszerelt. Az áramütések veszélyének elkerülése érdekében ez a csatlakozó csak egyféleképpen illeszkedik egy polarizált aljzatba. Ha a csatlakozó nem illik az aljzatba, fordítsa meg a csatlakozót. Ha a csatlakozó ezután sem illeszkedik az aljzatba, vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett villanyszerelővel. Ne végezzen módosítást a csatlakozón.

A dugaszoló aljzathoz való csatlakoztatás előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék talpán szereplő adatokkal.

GONDOSAN ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT!

A készülék részei

1. fedő
2. szilikongyűrű
3. kaparó
4. felső penge
5. fogantyú
6. felső penge az alsó pengetartóba csúsztva
7. alsó penge
8. áttetsző tál
9. biztonsági zár
10. kapcsoló
11. főegység
12. csúszásmentes talpak



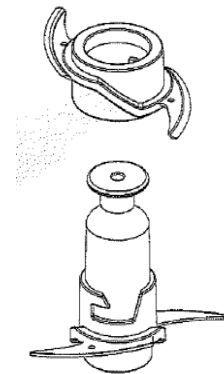
A Multixer használata

A pengeegység két részből áll, egy alsó és egy felső pengéből.

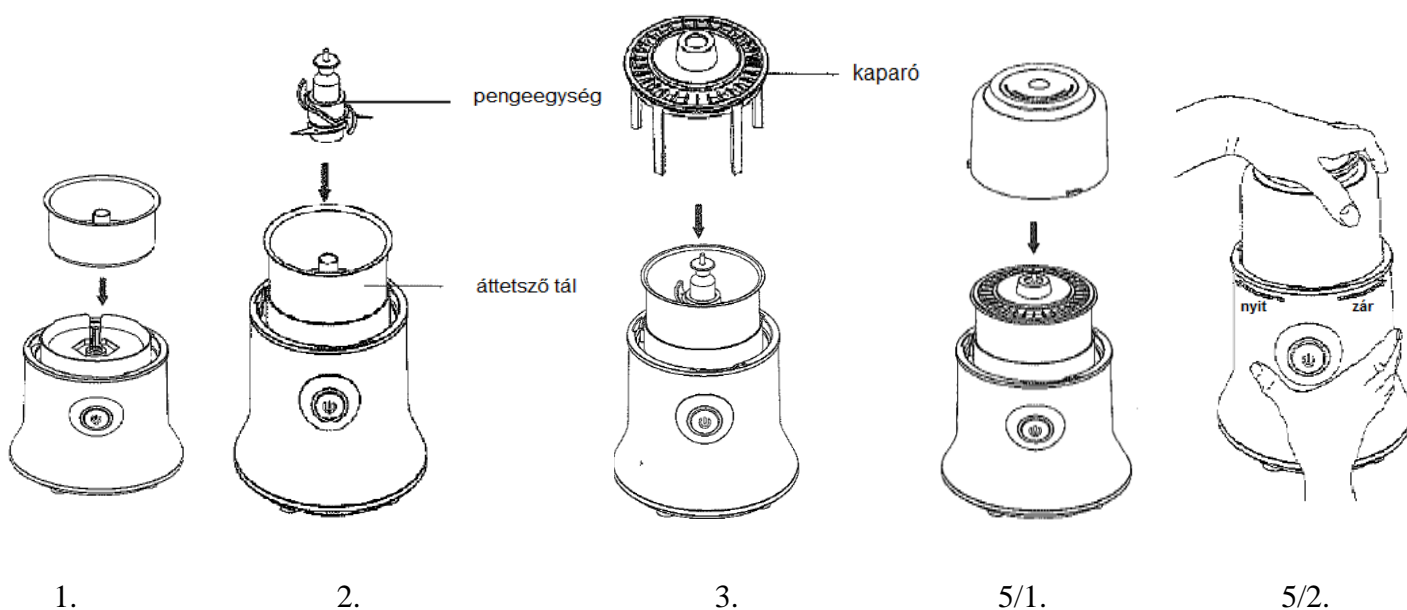
- Durvább aprításhoz csak az alsó pengét használja.
- Finomabb aprításhoz vagy pépesítéshez mindkét pengét egyszerre használja. Így gyorsabb eredményt érhet el. Mindkét penge használatához helyezze a felső pengét az alsóra, hogy megfelelően egymásba illeszkedjenek.

Vigyázat, a pengék élesek!

Útmutató: Használat után a felső penge leválhat az alsóról. Ez természetes, mivel a pengeegység lazán van összeillesztve, hogy a használat utáni szétválasztást megkönnyítse.



1. Illessze a tálat a főegységre.
2. Helyezze a pengeegységet a tálba.
3. Helyezze a kaparót a tálba.
Először illessze a tálat és a pengeegységet a készülékre, mielőtt ételt töltene bele.
4. Vágja az ételt megfelelő nagyságú darabokra, és adagolja a tálba. A nagyobb darabok kb. 1-2 cm-esek legyenek.
5. Helyezze a fedőt a készülékre, majd a lezáráshoz és a biztonsági kapcsoló aktiválásához forgassa el az óramutató járásával ellentétesen.
A készülék biztonsági kapcsolóval felszerelt, amely a fedő lezárásával aktiválható.

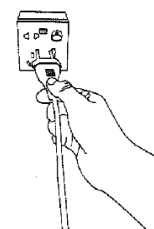


Használat

Csatlakoztassa a készüléket az aljzathoz, és használja igény szerint.

Útmutató:

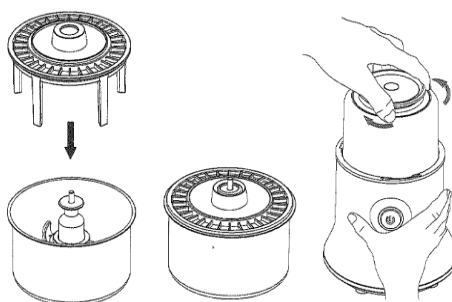
A készülék impulzusos működésre is képes. Nyomja meg a kapcsolót enyhén az impulzusos funkcióhoz, és teljesen a folyamatos üzemmóddhoz, míg el nem éri a kívánt eredményt.



Impulzusos működéshez nyomja meg enyhén! Folyamatos működtetéshez nyomja meg teljesen!



A készülék kaparóval (3) ellátott, amellyel jobb eredményeket érhet el. A kaparó forgatható, hogy a működés során az áttetsző tál oldalára tapadó élelmiszert leszedje, amely így a tál közepében tovább aprítható.



Mindig válassza le a Multixert az aljatról, mielőtt leveszi a fedőt.

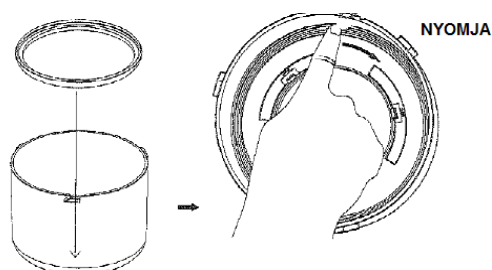
Fontos

- Ha csecsemők vagy gyermekek számára készít ételt, elfogyasztás előtt ellenőrizze, hogy a hozzávalók alaposan elvegyültek-e.
- Ne működtesse a készüléket 30 másodpercnél tovább.
30 másodpercnyi működtetés után hagyja 2 percig lehűlni.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a tál üres.
- A forró élelmiszert a feldolgozás előtt mindig hagyja lehűlni.

Tipppek

- Ha a készülék nehézkesen dolgozik, vegye ki a feldolgozandó étel egy részét, és a feldolgozást több ütemben folytassa. Egyéb esetben a motor túlterhelődhet.
- Tartsa szem előtt, hogy a pengék a kemény ételek, mint kávébab, fűszer, csokoládé vagy jég aprításakor gyorsabban elkopnak.
- Ügyeljen rá, hogy a hozzávalókat ne aprítsa túl apróra. Rendszeresen állítsa le a készüléket, és ellenőrizze az étel állagát.
- A legjobb eredmények akkor érhetőek el, ha mindig csak kis mennyiséget aprít fel.
- A nagyméretű élelmiszereket vágja 1-2 cm-es darabokra. A sok nagyméretű darab egyenetlen eredményhez vezet.
- Dió, fűszer, kenyér, stb. aprítása előtt győződjön meg arról, hogy mind az étel, mind a penge, a tál és a fedő teljesen száraz.

A szilikongyűrű beillesztése



Tisztítás és ápolás

Vigyázat! Sérülésveszély! A pengék rendkívül élesek! Ne érintse a pengéket tisztítás során, nehogy megsérüljön. Biztonsági okokból a pengék nem vehetők le.

Vigyázat!

Áramütés veszélye! Tisztítás és szétszerelés előtt mindig válassza le a készülék csatlakozóját az aljzatról. Soha ne merítse a készüléket folyadékba. A csatlakozók nem érintkezhetnek nedvességgel. Az elektromos részek nedvességgel való érintkezése esetén fennáll az áramütés vagy a rövidzárlat veszélye, ami károkhoz vezethet.

- Ne használjon agresszív tisztítószeret vagy éles fémtárgyat a készülék tisztításához, mert a készülék burkolata vagy a tartozékok megsérülhetnek.
- Törölje le szükség esetén a főegységet száraz vagy nedves kendővel. Tisztítsa meg a részeket szappanos vízzel, vagy tegye mosogatógépbe.
- A készüléket száraz, biztonságos helyen, gyermekek elől elzárva tárolja.

RECEPTEK

Gyakran vágyunk egy kis nassolnivalóra, egy finom desszertre, mégsem szeretnénk örökké a konyhában állni és bonyolult recepteket elkészíteni. Erre van a MULTIXER! Alább gyors receptötleleteink...

Áfonya fagylalt (fekete áfonya)

300 g mélyfagyasztott áfonya (fekete áfonya)
150 ml tej, tejszín vagy joghurt
150 g szőlőcukor vagy méz

A kiolvasztott áfonyát a többi hozzávalóval a Multixerbe adagoljuk, és a kaparóval és fedővel lezárjuk. Bekapcsoljuk a készüléket és a kaparó segítségével jól összevegyítjük. Néhány másodperc alatt a kívánt finomságúra keverjük. Bármilyen más mélyfagyasztott gyümölcs felhasználásával is elkészítheti a finom desszertet. A fagylalt kellemesen krémes állagot kap. Íze természetes és egyedülállóan jó. Próbálja ki a Multixer segítségével és kedvenc gyümölcsével.

Tonhalpástétom

1 doboz tonhal olajban
150 g túró
2 kisebb főtt tojás
1 evőkanál tejföl
1 hagyma
bors
só
2 szár petrezselyem
pár csepp citromlé

A lecsepegtetett tonhalat a tojással, a tejföllel, a petrezselyemmel és a hagymával a Multixerbe adjuk, és a kaparó segítségével összevegyítjük. Ízlés szerint darabosra vagy pépesre készítjük. A kész pástétomot sózzuk és citromlével ízesítjük.

Tatar beefsteak

250 g marhahús (fartó vagy filé)
2 kisebb hagyma
1 teáskanál kapribogyó
2 kisebb ecetes uborka
2 tojássárgája

½ teáskanál szardellapaszta
pirospaprika (csípős vagy édes)
1 teáskanál ketchup
1 teáskanál mustár
pár csepp tabasco
1 teáskanál petrezselyem
só
bors (fekete)

A hagymát és az uborkát kis darabokra vágjuk, a húst apróra kockázzuk. A petrezselymet, a kapribogyót és a tojássárgáját a hússal a többi hozzávalóhoz adjuk a Multixerbe, behelyezzük a kaparót, a fedővel lezárjuk, és bekapcsoljuk. A kaparó segítségével a tatar gyorsan és egyszerűen elkészíthető. Végül ízlés szerint tabascoval, sóval és borssal ízesítjük. Salátalevéllal és hagymakarikával díszítjük. Jól illik a pirított fehér kenyérhez.

Bazsalikomos pesto

1 köteg bazsalikom (kb.100 g)
1 köteg petrezselyem (kb. 40 g)
1 gerezd fokhagyma
150 ml olívaolaj (extra natív)
30 g pirított fenyőmag
2 db parmezán (kb. 150 g)
só

A bazsalikomot és a petrezselymet hideg vízzel leöblítjük és szárazra itatjuk. A fűszereket durvára aprítjuk, és a fokhagymával és a parmezánnal a Multixerben a kaparó segítségével finomra aprítjuk. Hozzáadjuk az olívaolajat, a fenyőmagot, és krémes szósszá dolgozzuk össze. Sóval ízesítjük. A pestot sötét, hűvös helyen tároljuk. A Multixernek köszönhető gyors munkafolyamat által a pesto megtartja telt színét és íze nem lesz keserű. Feledhetetlen élmény.

Vinaigrette szósz

200 ml olívaolaj
80 ml lágy borecet
só
őrölt bors (ízlés szerint)
1 teáskanál citromlé
½ evőkanál édes mustár
fűszerek kedv és ízlés szerint
½ lilahagyma, negyedelve
1 paradicsom / kockázott paradicsom (ízlés szerint hámozott)
2 kisebb, főtt tojás

Az olajat és a többi hozzávalót a Multixerbe adagoljuk, a kaparó segítségével szósszá dolgozzuk, míg krémes és sűrű lesz. Ideális bármilyen leveles vagy kevert salátához. Nyers vagy főtt zöldségsaláta, mint pl. spárga, karfiol, póréhagyma, paradicsom, brokkoli, stb. ízesítéséhez is kiváló. Marhahúsos salátához is finom.

Zaziki

½ kígyóuborka
2 gerezd tisztított fokhagyma
500 g görög joghurt
2 evőkanál olívaolaj
só és bors

A zaziki elkészítéséhez megmossuk, megtisztítjuk, durva darabokra vágjuk és lecsepegtetjük a kígyóuborkát. A fokhagymát megtisztítjuk. Az uborkát, a fokhagymát, a görög joghurtot és az olívaolajat a Multixerbe adjuk, és

röviden apróra aprítjuk. Görög joghurt helyett (40 %-os zsírtartalmú) túrót vagy zsíros joghurtot is használhatunk azonos mennyiségben. Sóval és borssal ízesítjük. Gyroshoz, Souvlakihoz vagy forró pitához is kiváló.

Guacamole

A guacamole egy avokádómártás Mexikóból. Taquitoshoz, Tortilla chipszhez vagy húsok köretéhez tálalják.

2 avokádó
1 gerezd fokhagyma
kevés lime lé
1 paradicsom húsa
1 chilipaprika
só, bors
1 hagyma
koriander (ízlés szerint)

Az avokádót megtisztítjuk a héjától és a magjától, majd a Multixerben simára és krémesre pépesítjük. Rácsepegtetjük a lime levet, hogy az avokádó ne barnuljon meg. A hagymát, a chilit, a fokhagymát és a paradicsomot a készülékkel röviden összeaprítjuk, majd az avokádókrémhez keverjük. Sózzuk, borsozzuk, és ízlés szerint kevés korianderrel ízesítjük.

Klasszikus hummusz

1 konzerv csicseriborsó (lecsepegtetve kb. 250 g)
1 gerezd fokhagyma (ízlés szerint több is lehet)
2 evőkanál Tahina (szezámkrém)
3 evőkanál frissen facsart citromlé
2 evőkanál olívaolaj
2 evőkanál víz
½-1 teáskanál sót és egyéb fűszert adunk hozzá, mint paprika, koriander

A csicseriborsót lecsepegtetjük, leöblítjük. A többi kiválasztott hozzávalóval a Multixerbe adagoljuk, és a kaparó segítségével ízlés szerint darabosra vagy pépesre vegyítjük. Az állagtól függően még adhatunk hozzá vizet vagy olajat.

