



## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI REȚETE

Vă mulțumim că ați achiziționat toculator Multixer.

### ***Reguli importante de siguranță***

Urmați întotdeauna anumite măsuri de siguranță de bază atunci când utilizați aparate electrice, inclusiv următoarele:

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile.
- Citiți cu atenție întregul ghid al utilizatorului și păstrați-l pentru referințe ulterioare.
- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Rețineți că lamele sunt foarte ascuțite.



### ***Siguranță***

- Atenție, lamele sunt foarte ascuțite. Când le introduceți și curățați, țineți-le întotdeauna de mâner (5), departe de muchia de tăiere.
- Pentru a minimiza riscul de rănire, montați întotdeauna lama de tăiere pe bază numai atunci când vasul este în poziție corectă.
- Când tăiați alimente, țineți mâinile și echipamentele de bucătărie departe de lamele de tăiere, reducând astfel riscul de răniri grave și deteriorări cauzate de tocător.
- Dispozitivul poate fi deteriorat și poate provoca răni dacă se aplică o forță excesivă asupra mecanismului de blocare.
- Înainte de a scoate capacul de pe vas sau vasul de la unitatea principală, opriți aparatul și așteptați ca lamele să se oprească complet.
- Nu utilizați dispozitivul cu cablul sau ștecherul deteriorat, precum și în cazul oricărui tip de perturbare, sau dacă dispozitivul a fost scăpat sau deteriorat în vreun fel. Returnați dispozitivul unui tehnician calificat pentru inspecție, reparație sau reglare electrică și/sau mecanică.
- Țineți unitatea principală, cablul și conectorul departe de orice fel de umiditate.

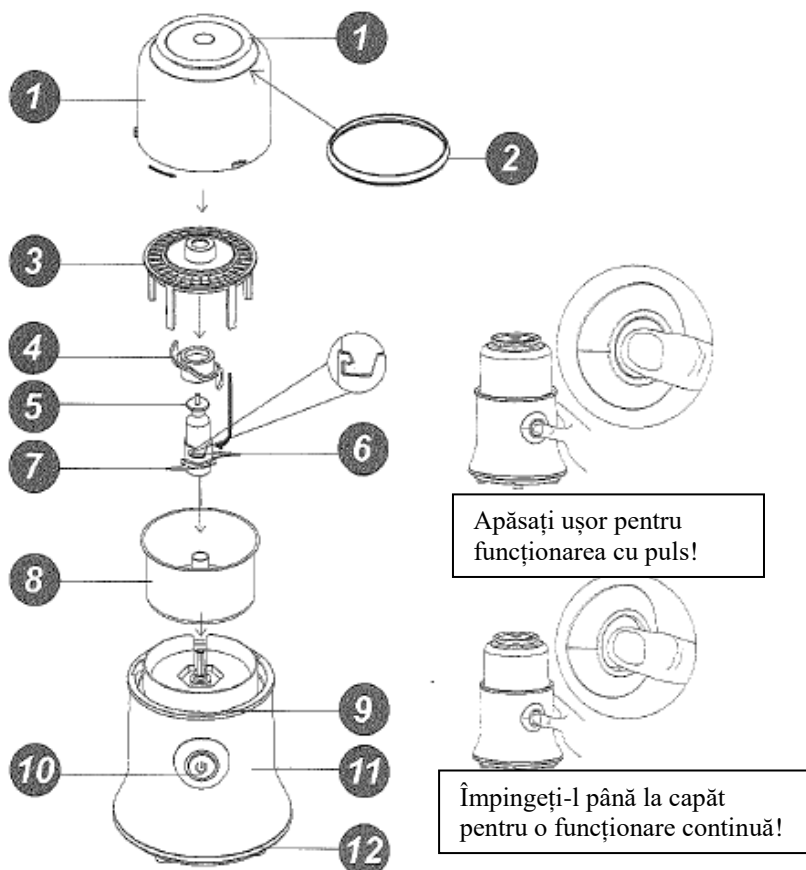
- Nu agățați cablul de marginea unei mese sau a unui blat și asigurați-vă că nu intră în contact cu o suprafață fierbinte.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul pornit fără supraveghere.
- Utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului poate duce la răniri.
- Utilizați aparatul numai cu accesorii autorizate.
- Dispozitivul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor, sau îl pot folosi dacă au învățat să folosească dispozitivul în siguranță și înțeleg pericolele care pot rezulta din folosirea dispozitivului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Folosiți dispozitivul numai în interior, nu în exterior. Daunele rezultate din utilizarea incorectă și nerespectarea instrucțiunilor din acest manual nu sunt acoperite de garanție.
- Pentru a proteja împotriva electrocutării, unitatea principală nu trebuie să intre în contact cu apa sau alte lichide. Dacă dispozitivul este folosit în apropierea copiilor sau de către copii, aveți grijă deosebită.
- Deconectați dispozitivul de la priză atunci când nu este utilizat și înainte de asamblarea și dezamblarea pieselor individuale sau înainte de curățare.
- Evitați contactul cu piesele în mișcare.
- Utilizarea accesoriilor neaprobate sau vândute de producător sau a bolurilor neincluse în pachet poate duce la incendiu, electrocutare sau rănire.
- Utilizarea unei raclote este permisă atunci când toculator este oprit.
- Înainte de a porni dispozitivul, asigurați-vă că capacul este bine fixat.
- Nu modificați mecanismul de blocare al capacului.
- Lama este ascuțită. Atenție.
- Aparatul este echipat cu conector polarizat (un contact este mai larg decât celălalt). Pentru a evita riscul de electrocutare, acest ștecher se potrivește într-o priză polarizată doar într-un singur sens. Dacă ștecherul nu se potrivește în priză, inversați ștecherul. Dacă ștecherul nu se potrivește în priză nici în continuare, contactați un electrician calificat. Nu modificați conectorul.

Înainte de a conecta la priză, asigurați-vă că tensiunea de la rețea corespunde cu datele de pe baza dispozitivului.

## **PĂSTRAȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI!**

### **Părți ale dispozitivului**

1. capac
2. inel de silicon
3. raclată
4. lamă superioară
5. mâner
6. lamă superioară a alunecată în suportul inferior pentru lamă
7. lamă inferioară
8. bol transparent
9. încuietoare de siguranță
10. comutator
11. unitate principală
12. tălpi antiderapante



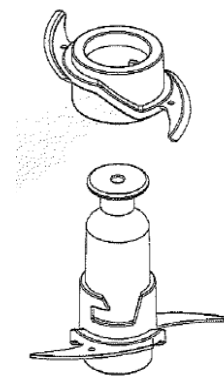
## Utilizarea Multixerului

Ansamblul lamei este format din două părți, o lamă inferioară și una superioară.

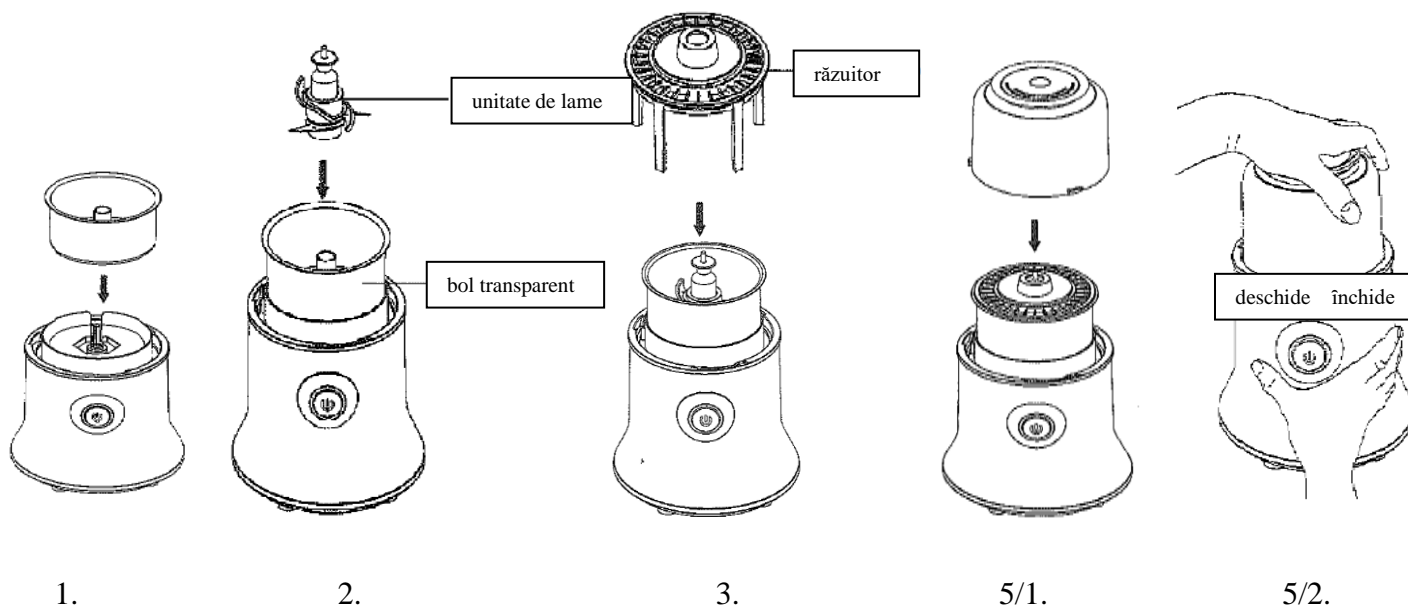
- Pentru tocat mai puțin amănunt, folosiți numai lama inferioară.
- Pentru tocare sau zdrobire mai fină, utilizați ambele lame în același timp. În acest fel, puteți obține rezultate mai rapide. Pentru a utiliza ambele lame, așezați lama superioară pe cea inferioară, astfel încât să se potrivească corect.

**Atenție**, lamele sunt ascuțite!

Instrucțiune: După utilizare, lama superioară se poate desprinde de cea inferioară. Acest lucru este normal, deoarece ansamblul lamei este lejer îmbinat pentru a facilita separarea după utilizare.



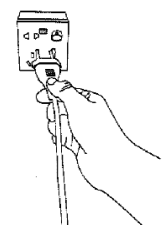
1. Montați vasul pe unitatea principală.
2. Așezați ansamblul lamei în vas.
3. Puneți racleta în vas.  
Mai întâi montați bolul și ansamblul de lamă pe aparat înainte de a încărca alimente în el.
4. Tăiați mâncarea în bucăți de mărime potrivită și adăugați-le în bol. Bucățile mai mari trebuie să fie de maxim 1-2 cm.
5. Așezați capacul pe dispozitiv și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a bloca și activa întrerupătorul de siguranță.  
Aparatul este echipat cu un întrerupător de siguranță care poate fi activat prin închiderea capacului.



## Utilizare

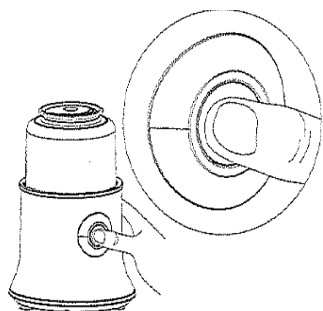
Conectați dispozitivul la priză și utilizați-l după necesitate.

**Instrucțiune:**

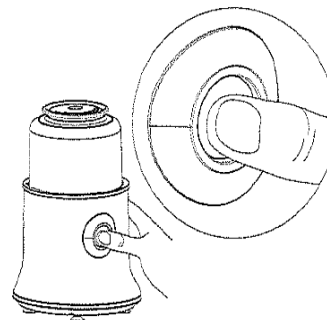


Dispozitivul este, de asemenea, capabil să funcționeze cu impulsuri. Apăsăți ușor comutatorul pentru funcția cu puls și complet pentru modul continuu până când se obține rezultatul dorit.

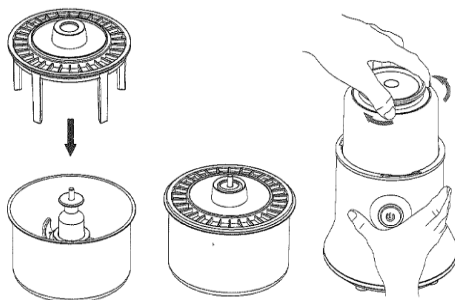
**Apăsăți ușor pentru funcționarea cu puls!**



**Apăsăți complet pentru funcționare continuă!**



Aparatul este echipat cu o racletă (3), cu care puteți obține rezultate mai bune. Răzuitorul poate fi rotit pentru a îndepărta alimentele lipite de părțile laterale ale bolului transparent în timpul funcționării, care pot fi apoi tocate mai departe în mijlocul vasului.



Deconectați întotdeauna Multixerul de la priză înainte de a scoate capacul.

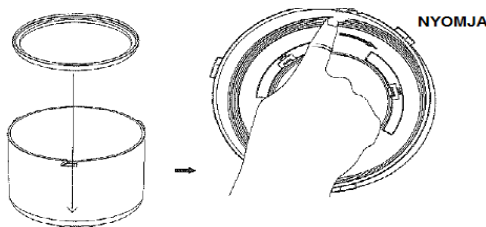
### **Important**

- Dacă pregătiți mâncare pentru bebeluși sau copii, verificați dacă ingredientele sunt bine amestecate înainte de a consuma mâncarea.
- Nu utilizați dispozitivul mai mult de 30 de secunde.  
După 30 de secunde de funcționare, se lasă să se răcească timp de 2 minute.
- Nu porniți aparatul când vasul este gol.
- Lăsați întotdeauna alimentele fierbinți să se răcească înainte de procesare.

### **Sfaturi**

- În cazul în care dispozitivul funcționează cu dificultate, îndepărtați o parte din alimentele de prelucrat și continuați procesarea în mai multe etape. În caz contrar, motorul poate fi supraîncărcat.
- Rețineți că lamele se uzează mai repede atunci când tăiați alimente dure, cum ar fi boabele de cafea, condimentele, ciocolată sau gheață.
- Aveți grijă să nu tăiați ingredientele prea mărunț. Opritiți aparatul în mod regulat și verificați consistența alimentelor.
- Cele mai bune rezultate se obțin dacă mărunți doar o cantitate mică la un moment dat.
- Tăiați alimentele mari în bucăți de 1-2 cm. Multe piese mari duc la rezultate neuniforme.
- Înainte de a tăia nuci, condimente, pâine, asigurați-vă că alimentele, lama, bolul și capacul sunt complet uscate.

### **Introducerea inelului de silicon**



## ***Curățenie și mentenanță***

Prudență! Risc de rănire! Lamele sunt extrem de ascuțite! Nu atingeți lamele în timpul curățării pentru a evita deteriorarea. Din motive de siguranță, lamele nu pot fi îndepărtate.

### ***Atenție!***

Pericol de electrocutare! Deconectați întotdeauna dispozitivul de la priză înainte de curățare și dezasamblare. Nu scufundați niciodată dispozitivul în lichid. Conectorii nu trebuie să intre în contact cu umezeala. Dacă piesele electrice intră în contact cu umezeala, există riscul de electrocutare sau scurtcircuit, care poate duce la deteriorare.

- Nu utilizați agenți de curățare agresivi sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța dispozitivul, deoarece carcasa dispozitivului sau accesoriile pot fi deteriorate.
- Dacă este necesar, ștergeți unitatea principală cu o cârpă uscată sau umedă. Curățați piesele cu apă cu săpun sau puneți-le în mașina de spălat vase.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat, sigur, departe de la îndemâna copiilor.

## ***REȚETE***

De multe ori avem poftă de o gustare sau de un desert delicios, dar nu vrem să stăm mereu în bucătărie pregătind rețete complicate. Pentru asta este MULTIXER! Mai jos sunt ideile noastre rapide de rețete ...

### **Inghetață de afine (merișor negru)**

300 g afine congelate (merișoare negre)  
150 ml lapte, smântână sau iaurt  
150 g dextroză sau miere

Adăugați afinele dezghețate în Multixer cu celelalte ingrediente și închideți dispozitivul cu racleta și capacul. Porniți dispozitivul și amestecați bine folosind racleta. În câteva secunde, amestecați-le până la finețea dorită. De asemenea, puteți folosi orice alt fruct congelat pentru a face acest desert delicios. Inghetața va avea o textură placut cremoasă. Gustul este natural și deosebit de bun. Încercă-l cu Multixerul și cu fructul tău preferat.

### **Pate de ton**

1 conservă de ton în ulei  
150 g brânză  
2 ouă mici fierți  
1 lingură de smântână  
1 ceapă  
piper  
sare  
2 crenguțe de pătrunjel  
câteva picături de suc de lămâie

Adăugați conținutul conservei de ton scurs în Multixer cu oul, smântâna, pătrunjelul și ceapa și amestecați-le cu racleta. După plac se amestecă până ce pasta devine moale sau cu bucăți mici. Condimentați pateul cu sare și suc de lămâie.

### **Tartar de vită**

250 g carne de vită (crupă sau file)

2 cepe mici  
1 linguriță de capere  
2 castraveți mici murați  
2 gălbenușuri de ou  
½ linguriță de pastă de hamsii  
ardei roșu (iute sau dulce)  
1 linguriță de ketchup  
1 linguriță de muștar  
câteva picături de tabasco  
1 linguriță de pătrunjel  
sare  
piper (negru)

Tăiați ceapa și castravetele în bucăți mici și carnea în cubulețe. Adăugați pătrunjelul, caperele și gălbenușul de ou la carne și celelalte ingrediente în Multixer, introduceți racleta, închideți-o cu capacul și porniți-o. Cu ajutorul racletei, tartrul poate fi preparat rapid și ușor. În final se condimentează cu tabasco, cu sare și cu piper. Decorați cu frunze de salată verde și rondele de ceapă. Se asortează bine cu pâine albă prăjită.

#### Pesto de busuioc

1 buchet de busuioc (cca. 100 g)  
1 legătură de pătrunjel (cca. 40 g)  
1 cățel de usturoi  
150 ml ulei de măsline (extra nativ)  
30 g nuci de pin prăjite  
2 bucăți de parmezan (cca. 150 g)  
sare

Clătiți busuiocul și pătrunjelul cu apă rece și uscați-le. Tăiați în bucăți mai mari condimentele și tocați-le mărunt cu usturoiul și parmezanul în Multixer folosind racleta. Adăugați uleiul de măsline și nucile de pin și amestecați-le într-un sos cremos. Condimentați cu sare. Păstrați pesto-ul într-un loc întunecat și răcoros. Datorită procesului de lucru rapid datorită Multixerului, pesto-ul își păstrează culoarea completă și nu are gust amar. O experiență de neuitat.

#### Sos vinaigreta

200 ml ulei de măsline  
80 ml oțet de vin moale  
sare  
piper măcinat (după gust)  
1 linguriță suc de lămâie  
½ lingură de muștar dulce  
condimente după gust și plac  
½ ceapă roșie, tăiată în sferturi  
1 roșie/roșii tăiate cubulețe (curățate după gust)  
2 ouă mici fierți

Adăugați uleiul și alte ingrediente în Multixer, folosiți racleta pentru a forma un sos cremos și gros. Ideal pentru orice salată cu frunze sau mixte. Ideal și pentru condimentarea salatelor crude sau fierțe, ca de exemplu sparanghel, conopidă, praz, roșii, broccoli. Este delicios și cu salată de vită.

#### Zaziki

½ castravete  
2 căței de usturoi curățați  
500 g iaurt grecesc  
2 linguri de ulei de măsline

sare și piper

Pentru a face zaziki, spălați, curățați, tăiați în bucăți aspre și scurgeți castravetele șarpe. Curățați usturoiul. Adăugați castravetele, usturoiul, iaurtul grecesc și uleiul de măsline în Multixer și tocați-le un timp scurt. În loc de iaurt grecesc (conținut de 40% grăsime), puteți folosi și brânză de vaci sau iaurt gras în aceeași cantitate. Se condimentează cu sare și piper. De asemenea, este excelent pentru gyros, souvlaki sau pită fierbinte.

### Guacamole

Guacamole este o cremă de avocado din Mexic. Taquitoșoz, Se servește cu chipsuri tortilla sau ca garnitură la carne.

2 avocado  
1 cățel de usturoi  
puțin suc de lamaie  
pulpă de roșie  
1 ardei iute  
sare, piper  
1 ceapă  
coriandru (după gust)

Curățați un avocado de pcoajă și semință și tăieți-l până ce devine cremă în Multixer. Pentru a asigura o culoare deschisă pentru cremă, adăugați sucul de lime la cremă. Se toacă ceapa, chiliul, usturoiul și roșiile scurt cu aparatul, apoi se amestecă cu cremă de avocado. Se condimentează cu sare și piper și puțin coriandru după gust.

### Hummus clasic

1 conservă de năut (scurs cca. 250 g)  
1 cățel de usturoi (se poate adăuga și mai mult după plac)  
2 linguri de Tahina (cremă de susan)  
3 linguri de suc de lămâie proaspăt stors  
2 linguri de ulei de măsline  
2 linguri de apă  
Adăugați ½ până la 1 linguriță de sare și alte condimente, cum ar fi boia de ardei și coriandru

Scurgeți și clătiți năutul. Adăugați-le în Multixer cu restul ingredientelor selectate și ameseteți-le în bucăți sau pastă după gust folosind racleta. În funcție de consistență, puteți adăuga și apă sau ulei.

Comercializat de:



**MediaShop GmbH**  
**RO: 32948394**  
OP 2 Oradea, CP 2  
Jud Bihor, Cod poștal 410670  
Telefon 318.114.000  
informatii@mediashop.tv