



3372 - NÁVOD NA POUŽITIE A RECEPTY

Ďakujeme, že ste si kúpili krájač Multixer.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržiavajte určité základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

- Pozorne si prečítajte všetky pokyny.
- Pozorne si prečítajte celý návod na obsluhu a odložte si ho pre neskoršie použitie.
- Odstráňte všetok baliaci materiál a štítky.
- Majte na pamäti, že čepele sú veľmi

ostré.

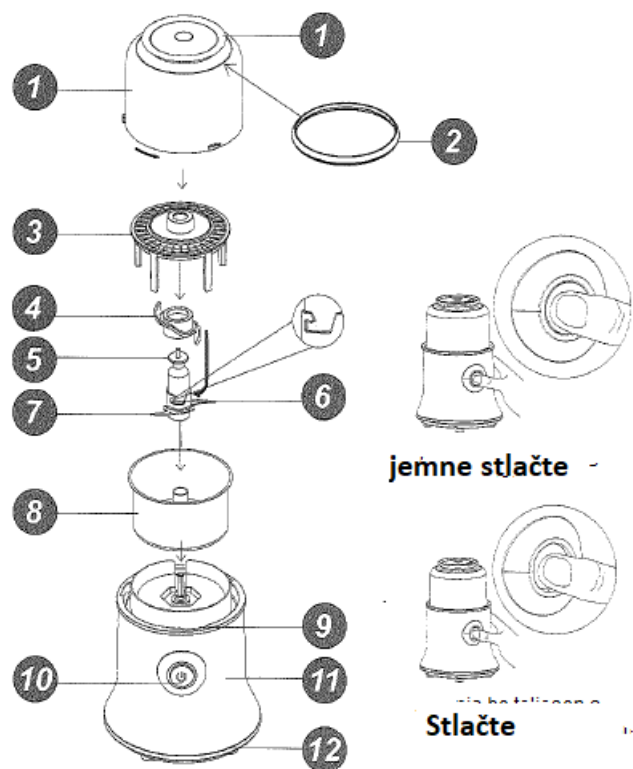


Bezpečnosť

- Pozor, čepele sú veľmi ostré. Pri vkladaní a čistení vždy držte rukoväť (5) od reznej hrany.
- Aby ste minimalizovali riziko poranenia, položte žací nôž na podstavec vždy, keď je misa správne na svojom mieste.
- Pri sekaní potravín nedávajte ruky a kuchynské vybavenie do dostatočnej vzdialenosti od sekacích nožov, čím znížite riziko vážnejších zranení a poškodení sekačky.
- Jednotka sa môže poškodiť a spôsobiť zranenie, ak na blokovací mechanizmus vyviniete nadmernú silu.
- Pred odstránením veka alebo misy z hlavnej jednotky vypnite spotrebič a počkajte, kým sa čepele úplne nezastavia.
- Nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom alebo zástrčkou, ani v prípade akejkoľvek poruchy alebo poškodenia. ak zariadenie spadlo alebo bolo akýmkoľvek spôsobom poškodené. Nechajte prístroj skontrolovať, opraviť alebo elektricky a / alebo mechanicky upraviť kvalifikovaným technikom.
- Chráňte hlavnú jednotku, kábel a zástrčku pred vlhkosťou.
- Nezvesujte kábel na okraj stola alebo pracovnej dosky a dajte pozor, aby neprišiel do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý.
- Nesprávne použitie prístroja môže viesť k zraneniu.
- Používajte iba so schváleným príslušenstvom.

- Spotřebič nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a / alebo znalostí, pokiaľ na ne nebol pod dozorom alebo inštrukciou o použití spotřebiča osoba zodpovedná za ich bezpečnosť. boli pochopené výsledné riziká.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Spotřebič používajte iba v interiéroch, nie vonku. Na škody spôsobené nesprávnym použitím a nedodržaním pokynov v tejto príručke sa nevzťahuje záruka.
- Kvôli ochrane pred úrazom elektrickým prúdom zabráňte kontaktu hlavnej jednotky s vodou alebo inými tekutinami. Pri používaní spotřebiča v blízkosti alebo u detí buďte opatrní.
- Ak prístroj nepoužívate a pri montáži a demontáži dielov ho odpojte. pred čistením.
- Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami.
- Použitie príslušenstva, ktoré nie je povolené alebo predané výrobcom alebo nie je súčasťou balenia, môže mať za následok požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Používanie škrabáka je povolené, keď je drvič vypnutý.
- Pred spustením spotřebiča sa uistite, či je kryt správne nasadený.
- Nemeňte uzamykací mechanizmus veka.
- Čepeľ je ostrá. Buďte opatrný.
- Spotřebič je vybavený polarizovanou zástrčkou (jeden kolík je širší ako druhý). Aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom, môže sa táto zástrčka zapojiť do polarizovanej zásuvky iba jedným spôsobom. Ak zástrčka nezapadá do zásuvky, otočte ju. Ak zástrčka stále nezapadá do zásuvky, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Nemeňte konektor.

Pred pripojením k sieti sa uistite, či napätie v sieti zodpovedá údajom na základni spotřebiča.



TIETO POKYNY SI ULOŽTE POZORNE!

Časti zariadenia

Veko 1

2. silikónový krúžok

3. škrabka

4. horná čepeľ

Rukoväť 5

6. horná čepeľ zasunutá do spodného držiaka čepele

7. spodná čepeľ

- 8. priesvitná miska
- 9. bezpečnostný zámok
- Prepínač 10
- 11. hlavná jednotka
- 12. protišmykové podrážky

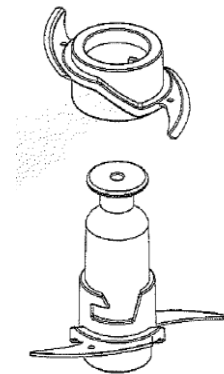
Použitie Multixer

Jednotka čepele sa skladá z dvoch častí, dolnej čepele a hornej čepele.

- Na hrubšie sekanie používajte iba spodný nôž.
- Na jemnejšie sekanie alebo dužinu používajte súčasne obidve nože. Týmto spôsobom môžete získať rýchlejšie výsledky. Ak chcete použiť obe čepele, položte hornú čepeľ dole, aby do seba správne zapadli.

Pozor, nože sú ostré!

Poznámka: Horná čepeľ sa po použití môže odlepiť od spodnej čepele. Je to prirodzené, pretože jednotka čepele je voľne zložená, aby sa uľahčilo oddelenie po použití..



1. Pripojte misku k hlavnej jednotke.

2. Vložte jednotku čepele do misy.

3. Vložte škrabku do misy.

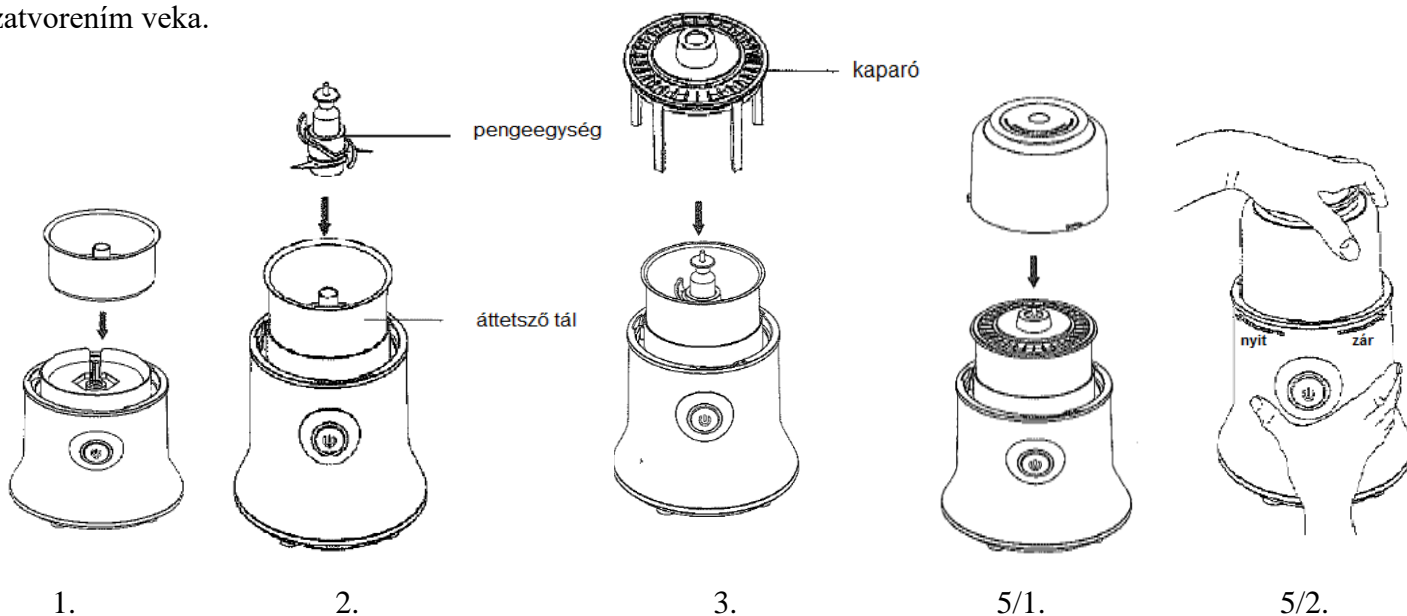
Pred vložením jedla najskôr pripevnite misku a čepeľ k prístroju.

4. Potraviny nakrájajte na kúsky správnej veľkosti a vložte do misy. Väčšie kúsky sú cca. Mali by byť 1-2 cm.

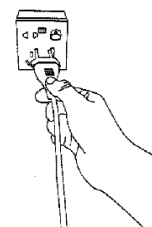
5. Nasaďte kryt na zariadenie a jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek zaistíte a aktivujete bezpečnostný spínač.

Zariadenie je vybavené bezpečnostným zatvorením veka.

spínačom, ktorý je možné aktivovať



Použitie



Prípojte spotrebič do zásuvky a podľa potreby ho používajte.

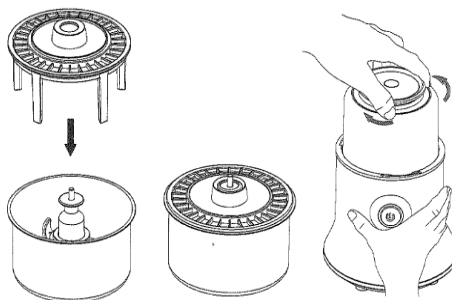
Sprievodca:

Zariadenie je tiež schopné impulznej prevádzky. Ľahko stlačte spínač pre pulznú funkciu a úplne pre nepretržitý režim, kým sa nedosiahne požadovaný výsledok.

Ľahko stlačte pre pulznú prevádzku. Stlačením úplne spustíte nepretržitú prevádzku!



Pre lepšie výsledky je prístroj vybavený škrabkou (3). Škrabkou je možné otáčať, aby sa počas prevádzky odstránilo jedlo, ktoré sa prilepilo na stranu priesvitnej misky a ktorú je možné ďalej drviť v strede misky.



Pred odstránením krytu multizér vždy odpojte zo zásuvky.

Dôležité

Ak pripravujete jedlo pre kojencov alebo deti, uistite sa, že sú ingrediencie pred jedlom dôkladne premiešané.

Nepoužívajte prístroj dlhšie ako 30 sekúnd.

Po 30 sekundách prevádzky nechajte 2 minúty vychladnúť.

Nezapínajte prístroj, keď je nádoba prázdna.

Pred spracovaním vždy nechajte teplé jedlo vychladnúť.

Tipy

Ak je ťažké so spotrebičom pracovať, vyberte z nich niektoré potraviny, ktoré sa majú spracovať, a pokračujte v ich spracovaní v niekoľkých fázach. V opačnom prípade môže dôjsť k preťaženiu motora.

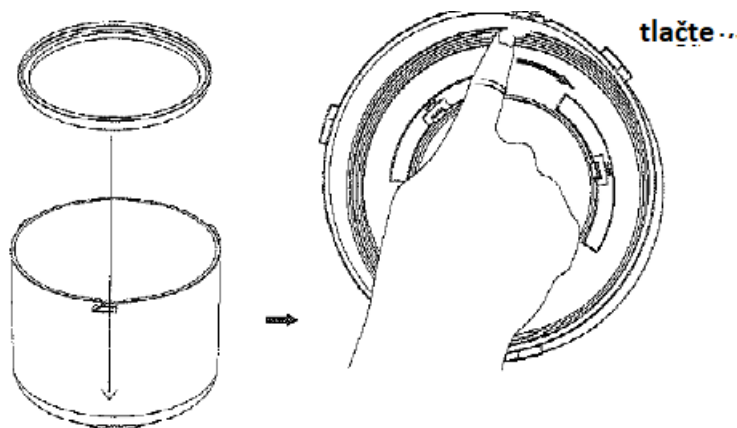
Majte na pamäti, že čepele sa rýchlejšie opotrebúvajú pri sekaní tvrdých jedál, ako sú kávové zrná, korenie, čokoláda alebo ľad.

Dajte pozor, aby ste ingrediencie nenasekali príliš najemno. Pravidelne vypínajte spotrebič a kontrolujte stav potravín.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy skartujte iba malé množstvo.

Veľké jedlá nakrájajte na 1 - 2 cm kúsky. Mnoho veľkých kusov vedie k nerovnomerným výsledkom.

Orechy, korenie, chlieb atď. pred nakrájaním sa uistite, či sú potraviny aj čepeľ, miska a veko úplne suché.



Vloženie silikónového krúžku

Čistenie a starostlivosť

Pozor! Nebezpečenstvo poranenia! Čepele sú mimoriadne ostré! Počas čistenia sa nedotýkajte nožov, aby nedošlo k ich poškodeniu. Z bezpečnostných dôvodov nie je možné čepele vybrať.

Pozor!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením a demontážou prístroj vždy odpojte zo zásuvky. Nikdy neponárajte prístroj do tekutiny. Konektory nesmú prísť do styku s vlhkosťou. Pri kontakte elektrických častí s vlhkosťou existuje riziko úrazu elektrickým prúdom alebo skratu, ktorý môže viesť k poškodeniu.

- Na čistenie prístroja nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani ostré kovové predmety, mohlo by dôjsť k poškodeniu krytu prístroja alebo príslušenstva.***
- V prípade potreby utrite hlavnú jednotku suchou alebo vlhkou handričkou. Súčasti očistite mydlovou vodou alebo vložte do umývačky riadu.***
- Spotrebič skladujte na suchom a bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.***

RECEPTY

Často túžime po malom občerstvení, vynikajúcom dezerte, napriek tomu nechceme večne stáť v kuchyni a robiť komplikované recepty. To je miesto, kde prichádza MULTIXER! Nižšie uvádzame naše rýchle nápady na recepty ...

Čučoriedková zmrzlina (čučoriedky)

- 300 g mrazených čučoriedok (čučoriedok)
- 150 ml mlieka, smotany alebo jogurtu
- 150 g glukózy alebo medu

Roztopené čučoriedky sa pridajú do Multixeru s ostatnými ingredienciami a utesnia sa škrabkou a vekom. Zapnite prístroj a dobre ho premiešajte škrabkou. Za pár sekúnd premiešajte na požadovanú jemnosť. Lahodný dezert môžete pripraviť aj z iného mrazeného ovocia. Zmrzlina má príjemne krémovú štruktúru. Chutí prirodne a jedinečne dobre. Vyskúšajte to pomocou Multixeru a vášho obľúbeného ovocia.

Moja tuniaková paštéta

- 1 krabica tuniaka na oleji
- 150 g tvarohu

2 menšie uvarené vajcia
1 lyžica kyslej smotany
1 cibuľa
korenie
soľ
2 stopky petržlenovej vňate
pár kvapiek citrónovej šťavy

Scedený tuniak sa pridá do Multixeru s vajcami, kyslou smotanou, petržlenovou vňaťou a cibuľou a zmieša sa so škrabkou. Vyrába sa na kúsky alebo na pastu podľa chuti. Hotová paštéta je osolená a ochutená citrónovou šťavou.

Tatársky biftek
250 g hovädzieho mäsa (chvost alebo filé)
2 malé cibule
1 lyžička kapary
2 menšie nakladané uhorky
2 žĺtky
½ čajovej lyžičky sardelovej pasty
červená paprika (horká alebo sladká)
1 lyžička kečupu
1 lyžička horčice
pár kvapiek tabasca
1 lyžička petržlenovej vňate
soľ
korenie (čierne)

Cibuľu a uhorku nakrájajte na malé kúsky, riskujte mäso na malé kúsky. Pridajte petržlen, kapary a vaječný žĺtok s mäsom k ďalším ingredienciám Multixeru, vložte škrabku, zalepte viečkom a zapnite. Pomocou škrabky sa dá pohánka vyrobiť rýchlo a ľahko. Nakoniec dochutíme tabaskom, soľou a korením podľa chuti. Ozdobíme listami šalátu a kolieskami cibule. Hodí sa k toastovému bielemu chlebu.

Bazalkové pesto
1 zväzok bazalky (cca 100 g)
1 zväzok petržlenovej vňate (asi 40 g)
1 strúčik cesnaku
150 ml olivového oleja (extra natívny)
30 g opečených píniových orieškov
2 kúsky parmezánu (cca 150 g)
soľ

Bazalka a petržlen sa opláchnu studenou vodou a namočia sa do sucha. Korenie je nahrubo nasekané a na škrabke nadrobno nakrájané na cesnaku a parmezáne v mixéri Multixer. Pridajte olivový olej, píniové oriešky a spolu prepracujte do krémovej omáčky. Dochutíme soľou. Pesto skladujte na tmavom a chladnom mieste. Vďaka rýchlemu pracovnému postupu vďaka Multixeru si pesto zachováva svoju plnú farbu a jeho chuť nebude horká. Nezabudnuteľný zážitok.

Vinaigretová omáčka
200 ml olivového oleja
80 ml mäkkého vínneho octu
soľ
mletá paprika (podľa chuti)
1 lyžička citrónovej šťavy
½ lyžice sladkej horčice

korenie podľa chuti a chuti

½ červenej cibule, na štvrtky

1 paradajka / riziková paradajka (olúpaná podľa chuti)

2 menšie uvarené vajcia

Olej a ďalšie prísady sa pridávajú do mixéra Multixer a pomocou škrabky sa pomocou krémovej škvary spracujú na omáčku, kým nie sú krémové a husté. Ideálne k akémukoľvek šalátu alebo k miešanému šalátu. Surové alebo varené zeleninové šaláty, napr. špargľa, karfiol, pór, paradajky, brokolica atď. tiež vynikajúci na dochutenie. Je vynikajúci aj k hovädziemu šalátu.

Zaziki

½ hadej uhorky

2 strúčiky očisteného cesnaku

500 g gréckeho jogurtu

2 lyžice olivového oleja

soľ a korenie

Na výrobu zaziki umyjeme, očistíme, nakrájame na hrubé kúsky a hadiu uhorku scedíme. Olúpte cesnak. Do Multixeru pridajte uhorku, cesnak, grécky jogurt a olivový olej a krátko ich nakrájajte. Namiesto gréckeho jogurtu môžeme v rovnakom množstve použiť tvaroh (40% tuku) alebo masný jogurt. Dochutíme soľou a korením. Je vynikajúci aj pre Gyros, Souvlaki alebo horúce pita.

Guacamole

Guacamole je avokádová omáčka z Mexika. Podáva sa k čipsom Taquitos, Tortilla alebo k mäsovým prílohám.

2 avokáda

1 strúčik cesnaku

trochu limetkovej šťavy

1 paradajkové mäso

1 chilli

soľ korenie

1 cibuľa

koriander (podľa chuti)

Avokádo je očistené od kôry a semien a potom roztláčené v mixéri Multixer, až kým nebude hladké a krémové. Pridajte limetkovú šťavu do polievky, aby avokádo nezhnadlo. Cibuľa, čili, cesnak a paradajky sa prístrojom krátko nakrájajú a potom zmiešajú s avokádovým krémom. Osolíme, okoreníme a podľa chuti dochutíme trochou koriandra.

Klasický humus

1 plechovka cíceru (scedeného asi 250 g)

1 strúčik cesnaku (môže byť aj viac podľa chuti)

2 lyžice Tahina (sezamový krém)

3 lyžice čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy

2 lyžice olivového oleja

2 lyžice vody

Pridajte 1/2 - 1 čajovú lyžičku soli a ďalšie korenie, ako je paprika, koriander

Cícer scedíme a opláchneme. Ostatné vybrané ingrediencie sa pridávajú do mixéra Multixer a podľa potreby sa pomocou škrabky zmiešajú na kúsky alebo pastu. Podľa textúry je možné pridať aj vodu alebo olej.



Distribútor:



MediaShop GmbH 93007,
Medvedov, Post Box 17,
Tel.: 421 220 990 800
www.mediashopsk.eu