Catler®

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

ELECTRONIC
BLENDER

Návod k obsluze
STOLNÍ MIXÉR

Návod na obsluhu
STOLNÝ MIXÉR

Használati útmutató
KÉZIMIXER



BL 8011

STOLNÍ
MIXÉR

OBSAH

3 Gratulujeme

4 Vaše bezpečnost na prvním místě

7 Seznamte se se svým stolním mixérem BL 8011

8 Sestavení a použití vašeho stolního mixéru BL 8011

12 Péče a čištění

14 Tipy k použití vašeho stolního mixéru BL 8011

16 Odstraňování problémů

R1 Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového stolního mixéru BL 8011.



VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost.
Přesto vás ale prosíme, abyste při použití elektrických zařízení byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU BL 8011

PŘEČTĚTE SI VŠECHNY INSTRUKCE PŘED POUŽITÍM A ULOŽTE NÁVOD PO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ V BUDOUCNU.

- Před uvedením přístroje do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před prvním použitím odstraňte z mixéru všechny reklamní štítky/etikety.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Mixér nestavte na okraj pracovní plochy nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch pracovní desky či stolu rovný, čistý, suchý a že na něm nejsou zbytky potravin apod. Vibrace během provozu mohou způsobit pohyb přístroje.
- Nestavte mixér na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Před použitím mixéru se vždy ujistěte, že je správně sestaven. Viz kapitola Sestavení a použití vašeho stolního mixeru BL 8011.
- Používejte výhradně nádobu a víko dodávané s mixérem.
- Před uvedením mixéru do provozu se vždy ujistěte, že je víko k nádobě mixéru řádně připevněné.
- Během provozu nenechávejte mixér bez dozoru.
- Mixér vždy nejdříve vypněte pomocí tlačítka na ovládacím panelu. Následně odpojte napájecí kabel mixéru od zdroje energie. Než budete mixér přesouvat, nebo pokud ho už nebudete používat nebo než ho budete rozebírat, čistit nebo skladovat, se přesvědčte, že je vypnutý a odpojený od zdroje energie a že motor a nože jsou zcela zastaveny.
- Mixér nepoužívejte nepřetržitě při velkých dávkách po dobu delší než 10 sekund. Mezi každým použitím nechte motor alespoň 1 minutu odpočinout.
- Recepty v tomto návodu k obsluze neobsahují velké dávky.
- Pokud se potraviny zaseknou okolo nožů v mixéru, tlačítkem ⏻ na ovládacím panelu mixér vypněte. Následně odpojte napájecí kabel mixéru od zdroje energie. Než sundáte nádobu z těla přístroje, přesvědčte se, že motor a nože jsou zcela zastaveny. Než budete pokračovat v mixování, stěrkou potraviny uvolněte nebo promíchejte. Nepoužívejte prsty, protože nože jsou velmi ostré.
- Během provozu mixéru dbejte na to, aby vaše ruce, prsty, vlasy či oblečení, stejně jako stěrky a jiné kuchyňské náčiní byly v dostatečné vzdálenosti od nádoby mixéru. Nikdy nevkládejte prsty, ruce ani kuchyňské náčiní dovnitř nádoby mixéru bez toho, že byste předtím odpojili přístroj od elektrické zásuvky.
- Buďte velmi opatrní při manipulaci s nožovou jednotkou, neboť nože jsou velmi ostré. Špatné zacházení s noži může vést ke zranění.
- Během provozu nesundávejte nádobu z těla přístroje.
- Mixér používejte výhradně pro přípravu jídel a/nebo nápojů.
- Nespouštějte mixér do provozu bez potravin nebo tekutin v nádobě mixéru.

- V mixéru nezpracovávejte horké ani vřelé tekutiny. Nechte je před nalitím do nádoby mixéru vychladnout.
- Nevystavujte nádobu mixéru extrémnímu horku nebo chladu, například tím, že byste umístili studenou nádobu do horké vody nebo naopak.
- Přístroj udržujte v čistotě. Viz kapitola Peče a čištění.



- Jakmile motor mixéru vychladne, ikona ochrany proti přetížení přestane blikat a budete moci opět použít Váš mixér. Mixér bude v pohotovostním režimu, proto stiskněte tlačítko požadované rychlosti mixování. Nicméně pokud jste mixér mezitím vypnuli, je třeba mixér znovu zapnout.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Přístroj je určen jen pro domácí použití.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu ani základnu motoru do vody ani jiné tekutiny.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čistění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku.

VAROVÁNÍ:

NEPOUŽÍVEJTE MIXÉR, POKUD SE NA DISPLEJI ZOBRAZÍ „OVERLOAD PROTECTION“ (OCHRANA PROTI PŘETÍŽENÍ).

VAROVÁNÍ

MIXÉR NEPOUŽÍVEJTE NEPŘETRŽITĚ PŘI VELKÝCH DÁVKÁCH PO DOBU DELŠÍ NEŽ 10 SEKUND.

- Nepoužívejte tento spotřebič k jiným účelům, než pro které byl navržen. Neprovozujte jej ve vozidlech, na lodích ani venku.
- Z důvodů zajištění zvýšené bezpečnosti při používání elektrických spotřebičů je doporučeno nainstalovat do příslušného elektrického obvodu proudový chránič, jehož provozní svodový proud nepřesahuje 30 mA. Instalace proudového chrániče je doporučena za účelem snížení rizika opaření nebo jiného úrazu horkou vodou, která by mohla vystříknout v případě prasknutí topného článku. Pokud je vaše domácnost tímto chráničem již vybavena, považujte toto upozornění za bezpředmětné. Potřebné informace si vyžádejte u svého elektrikáře.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit Catler mixér přímo do vlastního elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nedoporučujeme používat rozdvojku ani prodlužovací kabel.

UCHOVEJTE NÁVOD NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.

VAROVÁNÍ:
SPOTŘEBIČ NEPROVOZUJTE NA NAKLONĚNÉM POVRCHU A NEPŘEMISŤUJTE HO, JE-LI ZAPNUTÝ.

VAROVÁNÍ:
ZAPOJENÁ SÍŤOVÁ ZÁSTRČKA MUSÍ ZŮSTAT SNADNO DOSTUPNÁ PRO SNADNÉ ODPOJENÍ.

VAROVÁNÍ:
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.
NEPONOŘUJTE DO VODY.
PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.



SEZNAMTE SE SE SVÝM STOLNÍM MIXÉREM BL 8011

Vnitřní víčko
pro bezpečné a pohodlné přidávání ingrediencí během procesu mixování

1,5l nádoba z tritanu ™ se zabudovaným nožovým systémem Kinetix ®
Jedinečné dvojí žebrování zajišťuje nepřetržité dávkování přísad na sekací nože, čímž je zaručen optimální výsledek mixování.

Možnost mýt v myčce nádobí
Nožová jednotka z jednoho kusu je navržena tak, aby byla zajištěna maximální bezpečnost a pohodlnost při čištění. Nádobu s nožovou jednotkou je možné mýt v myčce nádobí.

Nožový systém Kinetex ® ™
Revoluční technologie pro 100% výsledky mixování a zpracování potravin.

Přednastavené programy „Ice Crush" (Drcení ledu) a „Smoothie" (Krém)
Automatické nastavení rychlosti pro optimální výsledek mixování a automatické vypnutí.

Elektronické ovládání - 5 rychlostí a tlačítko PULSE
Elektronické ovládání otáček zajišťuje optimální výsledek mixování za všech okolností.



Víko
Jedinečný design víka s očkem zaručuje snadné sejmutí víka a zároveň utěsnění nádoby během mixování.

Nerezové nože na drcení ledu
Extra široké nerezové nože přizpůsobeny tvaru dna nádoby, kostky ledu se tak v nádobě nezablokují.

Nože z chirurgické nerezové oceli
Výroba z chirurgické nerezové oceli zajišťuje dlouhotrvající ostrost nožů. Středové nože umožňují dokonalý výsledek mixování.

Tělo přístroje z litého kovu zajišťuje dlouhodobé používání a perfektní výsledky.

Podsvícená tlačítka umožňují pohodlné a jednoduché ovládání.

LCD displej
Zobrazuje dobu mixování, při nastavení rychlosti zobrazuje uplynulý čas mixování (odpočítává čas směrem nahoru), při zvolení přednastaveného programu zobrazuje zbývající čas do ukončení programu (odpočítává čas směrem dolů).

SESTAVENÍ A POUŽITÍ VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU BL 8011

Před prvním použitím
Před prvním použitím odstraňte z mixéru veškerý obalový materiál a reklamní štítky/etikety. Ujistěte se, že je mixér vypnutý a napájecí kabel je odpojený od zdroje energie.
Umyjte víko, vnitřní víčko a nádobu mixéru v teplé mýdlové vodě. Důkladně je opláchněte čistou pitnou vodou a osušte. Žádné součásti (s výjimkou nádoby mixéru) nemyjte v myčce na nádobí.
Nádobu mixéru lze umývat v myčce na nádobí. Než vložíte nádobu mixéru do myčky na nádobí, sundejte víko. Tělo mixéru můžete otřít mírně navlhčenou utěrkou. Pak jej důkladně osušte.

POZNÁMKA:
Při prvním použití vašeho mixéru můžete zaznamenat nepatrný zápach vycházející z motoru. Nejedná se o závadu, nemusíte se znepokojovat.

Sestavení vašeho stolního mixéru

1. krok
Postavte tělo mixéru na rovný a suchý povrch, např. na pracovní stůl. Ujistěte se, že je mixér vypnutý a napájecí kabel je odpojený od zdroje energie.

2. krok
Nádobu mixéru nasaďte na motorovou jednotku. Rukojeť nádoby by měla směřovat doleva nebo doprava.



3. krok
Do nádoby mixéru vložte ingredience nebo nalijte tekutiny tak, aby nepřesáhly rysku „MAX". Na otvor nádoby mixéru připevněte víko. Čisté vnitřní víčko vložte do víka mixéru a otočte ve směru hodinových ručiček, aby bylo řádně připevněno.



POZNÁMKA:
Pro přidání ingrediencí během mixování opatrně vyjměte vnitřní víčko otočením protisměru hodinových ručiček a vytáhnutím směrem vzhůru. Otvorem ve víku přidejte nebo nalijte ingredience. Vnitřní víčko pak vložte zpět.

VAROVÁNÍ:
NOŽE MIXÉRU JSOU VELMI OSTRÉ. VYHNĚTE SE JAKÉMUKOLIV KONTAKTU NOŽŮ S PRSTY A RUKAMA.

POZNÁMKA:
Stolní mixér Catler BL 8011 je vybaven víkem nádoby s jedinečným designem, které pevně přilne k vnitřní stěně nádoby a zaručuje tak, že se víko během mixování nebude samovolně uvolňovat. Očko víka umožňuje snadné a pohodlné otevírání.

4. krok
Zapojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky 230/240V.

5. krok
Stiskněte tlačítko ⏻ na levé straně ovládacího panelu pro zapnutí mixéru. Tlačítko se podsvítí a začne blikat. LCD displej se rozsvítí a bude zobrazovat hodnotu „00".

POZNÁMKA:
Neplňte nádobu mixéru nad rysku „MAX". Pokud je nádoba mixéru naplněná až po rysku „MAX" nebo těsně pod ní, během mixování přidržte víko jednou rukou, abyste zabránili jeho odklopení.

6. krok
Zvolte požadovaný stupeň rychlosti (1 až 5) stisknutím odpovídajícího tlačítka. Mixér se tím uvede do provozu a tlačítko zvoleného rychlostního stupně bude podsvíceno. Tlačítko ⏻ se podsvítí a přestane blikat. Tlačítko „STOP" se podsvítí a začne blikat. Na LCD displeji se zahájí odpočítávání času (směrem nahoru) v sekundách, dokud není dosaženo 120 sekund.

POZNÁMKA:
Používejte mixér jen po nezbytně nutnou dobu – ingredience nemixujte nadměrně.

7. krok
Po 120 sekundách se mixér automaticky zastaví a zmizí podsvícení tlačítka zvoleného rychlostního stupně a tlačítka „STOP". Tlačítko ⏻ se podsvítí a začne blikat. Po několika sekundách se na LCD displeji znovu zobrazí hodnota „00".

VAROVÁNÍ:
BĚHEM MIXOVÁNÍ NEODSTRAŇUJTE VÍKO NÁDOBY PRO PŘIDÁNÍ INGREDIENCÍ. K TOMU SLOUŽÍ VNITŘNÍ VÍČKO. POKUD JSOU INGREDIENCE PŘÍLIŠ VELIKÉ, JE TŘEBA NEJPRVE VYPNOUT MIXÉR, ODPOJIT VIDLICI PŘÍVODNÍHO KABELU ZE SÍŤOVÉ ZÁSUVKY A TEPRVE NYNÍ JE MOŽNÉ VÍKO NÁDOBY SEJMOUT.

POZNÁMKA:

- Mixér automaticky ukončí mixování po 120 sekundách (2 minutách). Jde o bezpečnostní funkci.
- Proces mixování lze kdykoli ukončit stisknutím tlačítka „STOP“ nebo tlačítka zvoleného stupně rychlosti. Proces mixování lze také ukončit stisknutím tlačítka ⏻, tím ale vypnete spotřebič úplně a zhasne veškeré podsvícení.
- Nastavení rychlosti můžete během mixování libovolně měnit. Při každém výběru nového rychlostního stupně se příslušné tlačítko podsvítí a podsvícení tlačítka předchozího rychlostního stupně zmizí. Počet sekund zobrazený na LCD displeji tím nebude ovlivněn a pokračuje odpočítávání až do 120 sekund, pokud nepřerušíte mixování jedním z výše uvedených tlačítek.

Speciální programy
Mixér je vybaven dvěma speciálními programy – „ICE CRUSH“ (Drcení ledu) a „SMOOTHIE“ (Krém). Jedná se o předprogramované cykly s automaticky nastavenou dobou a rychlostí mixování, což zaručuje optimální výsledky. Požadovanou funkci zvolte stisknutím odpovídajícího tlačítka.

Mixér se uvede do provozu a tlačítko zvolené funkce bude podsvíceno. Tlačítko ⏻ bude podsvíceno a přestane blikat. Tlačítko „STOP“ se podsvítí a začne blikat. Na LCD displeji se zahájí odpočítávání času (směrem dolů) v sekundách, dokud není dosaženo hodnoty „00“ sekund.
Po dosažení hodnoty „00“ sekund mixér automaticky ukončí proces mixování a zmizí podsvícení tlačítka zvolené funkce a tlačítka „STOP“. Tlačítko ⏻ se podsvítí a začne blikat.

Čas speciálních programů
Smoothie (Krém) – 60 sekund (1 minuta)
Ice Crush (Drcení ledu) – 60 sekund (1 minuta)

POZNÁMKA:
Program smoothie (krém) zpracovává ingredience speciální technikou, kdy husté přísady mixuje při nižší rychlosti. Čím více jsou přísady rozmixovány, tím se rychlost zvyšuje. Zvyšování rychlosti se během zpracování smoothie opakuje.

Proces mixování lze kdykoli ukončit stisknutím tlačítka „STOP“ nebo tlačítka zvolené funkce. Proces mixování lze také ukončit stisknutím tlačítka ⏻, tím ale vypnete spotřebič úplně a zhasne veškeré podsvícení. Maximální množství kostek ledu, které je mixér schopen najednou rozdrtit, odpovídá 1 standardnímu tácku na led nebo 250 g.

VAROVÁNÍ:
NIKDY BĚHEM PROVOZU NEVKLÁDEJTE DO MIXÉRU NIC JINÉHO NEŽ POTRAVINY A TEKUTINY.

Funkce PULSE
Pro ingredience vyžadující krátký interval mixování zvolte funkci „PULSE“. Tlačítko „PULSE“ se podsvítí a zůstane podsvícené, dokud je stisknuté. Po zvolení této funkce se rozsvítí LCD displej a během pulzního mixování probíhá odpočítávání času (směrem nahoru) v sekundách. Tlačítko „PULSE“ stlačujte v krátkých intervalech, dokud není mixování dokončeno.

POZNÁMKA:
Tlačítko „PULSE“ použijte v případě, že jsou ingredience příliš tvrdé, či tekutina je příliš hustá na to, aby snadno cirkulovala v nádobě mixéru.

Dokončení mixování
Poté, co ukončíte používání mixéru, vždy mixér vypněte stisknutím tlačítka ⏻ na ovládacím panelu. Následně odpojte napájecí kabel od zdroje energie. Přesvědčte se, že motor a nože jsou zcela zastaveny před tím, než budete spotřebič přenášet, rozebírat, čistit či před jeho uložením, nebo pokud ho nebudete používat.

POZNÁMKA:
- Během mixování mohou ingredience přilnout ke stěně nádoby mixéru. Abyste ingredience odstranili ze stěn nádoby, stiskněte tlačítko ⏻ pro vypnutí mixéru a napájecí kabel odpojte od zdroje energie. Sejměte víko a pomocí plastové stěrky setřete ingredience ze stěn nádoby. Před opětovným zahájením mixování nasaďte víko.
- Pokud se během mixování na těle mixéru objeví vlhkost nebo kapky, stiskněte tlačítko ⏻ na ovládacím panelu, napájecí kabel mixéru odpojte od zdroje energie. Jakmile se zastaví nožová jednotka, sejměte nádobu mixéru. Kapalinu na těle mixéru ihned otřete suchým hadříkem nebo vysušte papírovým ubrouskem. Nádobu nasaďte na tělo mixéru a zkontrolujte, že jste ji nasadili správně.
- Nevkládejte nic jiného než potravin nebo tekutiny do nádoby mixéru při zapnutém motoru.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Rozebrání mixéru

1. krok
Před rozebráním mixéru se ujistěte se, že je mixér vypnutý stisknutím tlačítka ⏻ na ovládacím panelu, vyčkejte, až se nožová jednotka zastaví. Poté odpojte vidlici přívodního kabelu ze síťové zásuvky.

2. krok
Sejměte nádobu mixéru ze základny motoru uchopením za rukojeť a zvednutím směrem vzhůru.

3. krok
Sejměte víko a omyjte ho podle instrukcí dále v návodu.

Opětovné složení nádoby mixéru po jejím čištění
Před opětovným složením nádoby se nejdříve ujistěte, že jsou všechny části čisté a zcela suché.

Čištění motorové základny
Otřete motorovou základnu měkkou a zlehka namočenou utěrkou. Poté otřete suchou a čistou utěrkou dosucha.
Z přívodního kabelu otřete zbytky potraviny.

POZNÁMKA:
Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drátěnky ani houbičky s drátěnkou pro čištění motorové jednotky, jelikož by mohly poškrábat povrch motorové jednotky.

Čištění nádoby mixéru, víka a vnitřního víčka
Tyto části umyjte v teple mýdlové vodě. Na odstranění zaschlých zbytků potravin můžete použít kuchyňský kartáček.
Doporučujeme čistit nádobu na mixování ihned po dokončení mixování, abyste zabránili usazení potravin uvnitř nádoby a zvláště okolo nožové jednotky.
Po dokončení mixování nalijte do nádoby asi 200 ml teplé vody s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a při nejnižší rychlosti mixujte 5 – 10 sekund, tím odstraníte zbytky potraviny kolem nožové jednotky a nádoby. Poté vypláchněte nádobu studenou vodou a vytřete dosucha.

Nádobu na mixování vložte do dolního koše myčky nádobí na standardní mycí cyklus.

VAROVÁNÍ:
K ČIŠTĚNÍ ŽÁDNÉ ČÁSTI STOLNÍHO MIXÉRU NEPOUŽÍVEJTE BENZÍN, ŘEDIDLA, ROZPOUŠTĚDLA ANI JINÉ PODOBNÉ LÁTKY.

VAROVÁNÍ:
NOŽE MIXÉRU JSOU VELMI OSTRÉ. DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI PŘI ČIŠTĚNÍ OKOLO NOŽOVÉ JEDNOTKY. VYVARUJTE SE JAKÉMUKOLIV PŘÍMÉMU KONTAKTU S NOŽI. PŘI ČIŠTĚNÍ DODRŽUJTE VÝŠE UVEDENÉ POKYNY.

Odstranění usazenin, agresivních skvrn a pachů

Silně aromatické potraviny, jako je například česnek, ryba a některé druhy zeleniny, například mrkev, mohou zanechat nežádoucí zápach nebo zabarvit nádobu a víko mixéru. Pro odstranění zápachu nebo zabarvení ponořte nádobu a víko mixéru na 5 minut do teplé mýdlové vody. Potom je umyjte jemným kuchyňským saponátem a teplou vodou, opláchněte a důkladně osušte.

Uložení

Mixér uchovávejte ve vzpřímené poloze tak, aby bylo víko a vnitřní víčko připevněno k nádobě a nádoba připevněna k tělu mixéru nebo uložena vedle něj. Na tělo mixéru neodkládejte žádné jiné předměty.

VAROVÁNÍ:

NOŽE MIXÉRU JSOU VELMI OSTRÉ. VYVARUJTE SE JAKÉMUKOLIV PŘÍMÉMU KONTAKTU S NOŽI. DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI PŘI ZACHÁZENÍ A UKLÁDÁNÍ NOŽOVÉ JEDNOTKY. DODRŽUJTE VÝŠE UVEDENÉ POKYNY.

TIPY K POUŽITÍ VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU BL 8011

Potraviny	Příprava & Použití	Množství	Funkce	Doba
Syrová zelenina	Oškrábejte nebo oloupejte a nakrájejte na 1,5 – 2 cm kostky. Použití: náplně, nádivky, pýre, polévka	200 g	Sekání – rychlostní stupeň 2	10 – 30 sekund
Ořechy	Odstraňte skořápku. Použití: dorty, zdobení dortů, pasty	200 g	Sekání – rychlostní stupeň 2	10 – 30 sekund
Chleba nebo pečivo na strouhanku	Chleba nakrájejte na 2 cm kousky, pečivo nalámejte. Použití: tvarohové koláče	100 g	Sekání – rychlostní stupeň 2	10 – 30 sekund
Majonéza	Smíchejte vaječné žloutky a ocet. Přidejte olej. Použití: dressingy	125 g	Mixování – rychlostní stupeň 1	60 sekund
Šlehačka	Přidejte cukr nebo vanilku. Použití: zdobení dortů, zákusků	300 ml	Mixování – rychlostní stupeň 1 / funkce PULSE	10 – 20 sekund / 3 – 6krát
Bylinky/koření	Vcelku nebo rozpůlené. Použití: pasty, omáčky	1 šálek	Sekání – rychlostní stupeň 2	20 – 30 sekund
Krémy	Mléko, čerstvé ovoce vcelku, jogurt, zmrzlina. Použití: mléčné koktejly, zmrzlina	Max. 800 ml	Smoothie program	60 sekund
Čerstvé ovoce	Celé, nasekané plody Použití: polevy na desert	250 g	Sekání – rychlostní stupeň 3	20 – 30 sekund
Led	Drcení Použití: míchané nápoje, koktejly, tříšť	Max. 1 tácek na led nebo 250 g	ICE CRUSH program	60 sekund

Doby přípravy uvedené v této tabulce jsou pouze orientační.

Doporučujeme

- Nastavte stupně rychlosti 3 – 4 pro nápoje nebo přípravu koktejlů a pro pochutiny, jako jsou majonézy, dressingy, marinády, a pro pokrmy, které vyžadují spojení mícháním, například tekutá těsta, husté polévky a pro provzdušnění tekutin.
- Kombinujte mixování a funkci PULSE pro dokonalé zpracování potravin.
- Použijte funkci „SMOOTHIE“ pro zpracování ovoce, zmrzliny a jogurtů a přípravu hustých ovocných nápojů, tzv. „smoothies“, krémů a mléčných koktejlů.
- Použijte funkci „ICE CRUSH“ pro drcení potravin, které vyžadují krátké, ale silné impulzy mixování, jako jsou ořechy nebo led. Maximální množství kostek ledu, které je mixér schopen najednou rozsekat, odpovídá 1 standardnímu tácku na led nebo 250 g.
- Použijte funkci „ICE CRUSH“ pro přípravu nápojů, které obsahuje led nebo mražené ovoce.
- Nakrájejte veškeré přísady na kostky (asi 2 – 3cm kostky), pokud chcete dosáhnout výsledku rovnoměrného rozmixování.
- Před zahájením mixování nevkládejte teplé přísady do nádoby mixéru o množství větším než 2 šálky. Po zahájení procesu mixování lze pomalu přidat další 1 a 1/2 šálku přísad otvorem ve víku.
- Husté kašovité směsi lze účinněji promíchat, pokud je mixér naplněn z ¼ až ½.
- Při kombinování přísad vložte do nádoby mixéru nejdříve tekuté přísady a poté tuhé, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Při mixování hustých nebo suchých směsí je v některých případech nutné mixér zastavit, odpojit od zdroje energie a stěny otřít plastovou nebo gumovou stěrkou, jednou nebo dvakrát během mixování. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, mohli byste poškodit nože nebo nádobu mixéru.

Vyvarujte se

- Nepoužívejte kovové náčiní, jelikož by mohlo poškodit nožovou jednotku nebo nádobu na mixování.
- Husté směsi nemixujte po dobu delší než 10 sekund. Při běžném mixování, například majonézy, dressingu atd., nepoužívejte mixér déle než 1 minutu v nepřetržitém chodu bez vypnutí a setření ingrediencí ze stěn.
- Nespouštějte mixér, jestliže není nádoba mixéru řádně uzavřená víkem. Pro přidání dalších ingrediencí během mixování sundejte vnitřní víčko a přidejte přísady otvorem ve víku.
- Nepřidávejte do nádoby mixéru během provozu nic jiného než potraviny a tekutiny, které mají být rozmixovány.
- Nepoužívejte nádobu mixéru pro uchovávání potravin nebo jídla.
- Mixér neuhněte kynuté těsto ani nepřipraví kaši z brambor.
- Neodnímejte nádobu mixéru během provozu. Stisknutím tlačítka ⏻ vždy mixér vypněte a odpojte napájecí kabel od zdroje energie.
- Neplňte mixér nadměrným množstvím přísad, mohlo by dojít k přetížení motoru. Stisknutím tlačítka ⏻ na ovládacím panelu vypněte mixér a odpojte napájecí kabel od zdroje energie. Ujistěte se, že se přestaly nože otáčet. Než budete pokračovat v mixování, vyjměte část směsi z nádoby mixéru.
- Neplňte nádobu mixéru nad rysku „MAX“. Pokud je nádoba mixéru naplněná až po rysku „MAX“ nebo těsně pod ní, během mixování přidržte víko mixéru jednou rukou, abyste zabránili jeho odklopení.
- Nevkládejte do mixéru horké ani vřelé přísady; nechte je před přidáním do nádoby mixéru vychladnout.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Motor se neuvede do provozu nebo nože se neotáčejí.	• Zkontrolujte, že je napájecí kabel správně připojen k zásuvce. • Zkontrolujte, že jsou nádoba a víko mixéru řádně připevněny. • Zkontrolujte, že je tlačítko ⏻ a tlačítko zvolené funkce nebo rychlostního stupně podsvícené. • Ujistěte se, že jste nestiskli více tlačítek najednou.
Potraviny nejsou rozmixovány stejnoměrně.	Buď se pokoušíte rozmixovat příliš velké množství potravin najednou, nebo nebyly kousky dostatečně malé. Zkuste přísady nakrájet na menší kousky a zpracovávat je po menších dávkách. Pro dosažení nejlepších výsledků by měly být přísady nasekány na kousky ne větší než 2 cm.
Potraviny jsou rozmixovány příliš najemno nebo jsou vodnaté.	Potraviny byly mixovány příliš dlouho. Použijte pulzního mixování nebo mixujte kratší dobu.
Potraviny se lepí na nože.	Směs je příliš hustá. Přidejte trochu vody, nebo snižte rychlost.
Přehřátí mixéru	Motor je chráněn před přehřátím pomocí tepelné pojistky, která na základě signálu teplotního senzoru motor vypne. Pokud je přístroj přetížen nebo je v nepřetržitém provozu delší dobu, může se motor přehřát. Pokud se tak stane, tlačítka na ovládacím panelu začnou blikat a bezpečnostní pojistka přeruší ovládání přístroje. Jestliže chcete přístroj opět používat, je třeba vypnout přístroj, vytáhnout přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí a nechat přístroj vychladnout alespoň 30 minut. Jakmile motor zchladne, budete moci přístroj znovu používat. Doporučujeme zpracovávat menší množství potravin, krájet potraviny na stejně veliké kostky, popř. vyjmout část zpracovaných potravin a je zpracovávat zvlášť.

Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto přístrojem je 85 dB (A).

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

CE Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikací se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Copyright © 2012, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2012

POZNÁMKY

Recepty

OBSAH BROŽURY S RECEPTY

R3 Dipy, dressingy a omáčky

R7 Polévky

R9 Moučníky

R11 Nealkoholické nápoje

R13 Koktejly

DIPY, DRESSINGY A OMÁČKY

Dip z lilků
asi 2 šálky

2 velké lilky
2 stroužky česneku
1 lžíce citrónové šťávy
2 – 3 lžíce olivového oleje
1 lžička mořské soli
½ lžičky mletého kmínu
2 lžíce čerstvě nasekané petrželky
pepř
toastový nebo arabský chléb

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Nakrájejte lilky na plátky. Pokapejte lilky zlehka olivovým olejem. Vložte do zapékací mísy nebo na plech a vložte do trouby. Nechte péct asi 40 minut, dokud slupka nezačne hnědnout.
2. Přidejte k lilku česnek a pečte, dokud nebude česnek měkký, slupka lilku tmavá a nezačnou se na ní tvořit puchýře. Vyjměte z trouby.
3. Vložte lilky do plastového sáčku a nechte stranou, dokud nevychladnou.
4. Odstraňte z lilků slupku a nakrájejte dužinu na rovnoměrné kousky. Vložte do nádoby mixéru společně s česnekem, citrónovou šťávou, olivovým olejem, solí a kmínem. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
5. Vyberte rychlost 3/BLEND a mixujte, dokud nebude směs téměř hladká. Setřete strany nádoby na mixování, pokud bude třeba.
6. Přendejte směs do misky a zamíchejte petrželku, dochuťte pepřem.
7. Podávejte chlazené s opečeným toastovým chlebem, s čerstvým nebo opečeným arabským chlebem (nejlépe libanonský chléb).

Dip z pečené řepy
asi 2 šálky

2 středně veliké řepy
1 hlavu česneku
2 lžičky citrónové šťávy
1 lžíce ředkviček
¼ šálku olivového oleje
sůl a pepř
turecký chléb

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Dobře omyjte řepu a vysušte do sucha. Odřízněte vršek hlavy česneku, vložte řepu a česnek do zapékací mísy nebo na plech a pokapejte olivovým olejem. Pečte asi 30 minut, poté vyjměte česnek a otočte řepu. Pečte dalších 15 – 20 minut, dokud řepy nezměknou. Poté vyjměte řepy z trouby a nechte stranou zcela vychladnout.
2. Jakmile řepy vychladnou, oloupejte je a nakrájejte na čtvrtiny. Vymačkejte česnek ze slupky.
3. Vložte řepu, česnek a zbývající ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko. Vyberte rychlost 2/CHOP a mixujte, dokud nebude směs hladká. Setřete strany nádoby na mixování, pokud bude třeba.
4. Podávejte chlazené s tureckým chlebem.

Hummus

asi 2 ½ šálku

2 x 400g konzervy cizrny, scezené a opláchnuté
2 stroužky česneku
⅓ šálku teplé vody
¼ šálku tahini
¼ šálku citrónové šťávy
1 lžička mletého kmínu
mořská sůl a pepř
olivový olej k podávání
turecký nebo libanonský chléb

1. Cizrnu, česnek, vodu, tahini, citrónovou šťávu a kmín vložte do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte rychlost 3/BLEND a mixujte, dokud nebude směs hladká. Setřete strany nádoby na mixování, pokud bude třeba. Okořeňte podle potřeby.

Dip ze špenátu, parmezánu a oříšků kešu

asi 1 šálek

75 g špenátových lístků
1 stroužek česneku
1/3 šálku nesolených oříšku kešu
75 g parmezánu, nakrájený na 1 cm kostky
1/3 šálku olivového oleje
2 lžičky citrónové šťávy
sůl a pepř na dochucení

1. Všechny ingredience, vyjma soli a pepře, vložte do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte rychlost 3/BLEND a mixujte, dokud nebudou všechny ingredience nasekány. Setřete strany nádoby na mixování, pokud je třeba. Nemixujte příliš dlouho, směs by měla být jemně křupavá.
3. Okořeňte a podávejte se slanými sušenkami.

TIP: Dip zůstane čerstvý 1 den.

Domácí majonéza

asi 1 šálek

2 vaječné žloutky
1 lžička dijonské hořčice
1 lžička soli
1 lžíce citrónové šťávy
½ šálku olivového oleje
½ šálku hroznového oleje

1. Do nádoby mixéru vložte žloutky, hořčici, sůl a citrónovou šťávu. Na nádobu mixéru nasaďte víko. Mixujte na nejnižší rychlost, dokud se ingredience nesmíchají.
2. Během mixování vyjměte vnitřní víčko a skrz vzniklý otvor přidávejte olej. Mixujte, dokud směs nezhoustne, cca 1 minutu.
3. Přendejte do vzduchotěsné nádoby a skladujte v lednici až 1 týden.

Česnekové aioli

asi 1 šálek

1 celá hlava česneku
2 vaječné žloutky
1 lžíce citrónové šťávy
2 šálek rostlinného nebo olivového oleje
sůl a pepř na dochucení

1. Předehřejte troubu na 200 °C.
2. Odřízněte horní část česnekové hlavy a zabalte ji do alobalu. Vložte do zapékací mísy nebo na plech a pečte asi 30 minut, dokud nebude česnek měkký a křehký.
3. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout. Poté vymačkejte stroužky z hlavy.
4. Vložte žloutky a citrónovou šťávu do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
5. Zvolte rychlost 1/MIX. Během mixování vyjměte vnitřní víčko a skrz vzniklý otvor přidávejte olej. Mixujte, dokud směs nezhoustne, cca 1 minutu. Přidejte česnek a okořeňte.
6. Přendejte do vzduchotěsné nádoby a skladujte v lednici až 1 týden.

Dressing Ceasar

asi 1 ½ šálku

2 lžíce dijonské hořčice
2 stroužky česneku, rozdrcený
2 lžíce citrónové šťávy
4 – 6 ančoviček, nasekaných
2 lžíce zakysané smetany nebo šlehačky
½ šálku nastrouhaného parmazánu
½ šálku olivového oleje
sůl a pepř na dochucení
římský salát
proužky parmezánu pro podávání
kousky opečené slaniny pro podávání
opečené kousky chleba

1. Vložte hořčici, česnek, citrónovou šťávu, ančovičky, zakysanou smetanu a parmazán do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte rychlost 3/BLEND a mixujte asi 20 sekund, dokud se ingredience dobře nespojí.
3. Nyní zvolte rychlost 1/MIX, vyjměte vnitřní víčko a skrz vzniklý otvor přidávejte olej. Mixujte, dokud směs nezhoustne, cca 1 minutu.
4. Nalijte na římský salát ozdobený proužky parmezánu, kousky opečené slaniny a opečeného chleba.

Pesto

asi 1 ½ šálku

2 šálky najemno nasekaných lístků bazalky (cca 1 veliká hrst)
2 stroužky česneku
2 lžičky citrónové šťávy
⅓ šálku opečených piniových oříšků
60 g strouhaného parmazánu
½ šálku olivového oleje
sůl a pepř na dochucení

1. Vložte všechny ingredience v pořadí, které je uvedeno výše, do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko. Zvolte rychlost 2/CHOP a mixujte, dokud nebudou všechny ingredience dobře nasekané, až téměř hladké. Setřete strany nádoby na mixování, pokud bude třeba.
2. Přendejte do vzduchotěsné nádoby a nechte v chladu před podáváním řádně vychladnout.

TIP: Pesto vydrží ve vzduchotěsné nádobě v lednici i několik dní. Zakapejte pesto olivových olejem a přes okraj nádoby položte potravinou fólii. Tím zabráníte, aby pesto zhnědlo.

POLÉVKY

Bramborová polévka s pórkem

4 porce

40 g másla
1 lžíce olivového oleje
2 pórky, nasekané na jemno
750 g brambor, nakrájené na kousky
1 l kuřecího vývaru
sůl a pepř na dochucení
nasekaná pažitka k ozdobení

1. Rozehřejte máslo a olej ve velkém hrnci, přidejte pórek a opékejte za stálého míchání asi 3 – 4 minut, dokud nezměkne. Přidejte brambory a vývar. Přiveďte k varu, poté snižte teplotu, zakryjte pokličkou a nechte vařit asi 20 minut, dokud brambory nezměknou. Sejměte z plotýnky a nechte vychladnout.
2. Po dávkách rozmixujte polévku v mixéru při zvolené rychlosti 1/MIX.
3. Vraťte rozmixovanou polévku do hrnce, okořeňte a nechte prohřát.
4. Podávejte teplé, ozdobené nasekanou pažitkou.

TIP: Pokud polévka příliš zhoustne, přidejte trochu vývaru nebo teplé vody.

Kuřecí polévka s kukuřicí a zázvorem

4 porce

1 lžíce arašídového oleje
4 jarní cibulky, nasekané najemno
čerstvý zázvor, asi 5 cm, nasekaný najemno
3 šálky čerstvé nebo mražené kukuřice
1 l kuřecího vývaru
1 lžíce sojové omáčky
1 lžíce vína shao xing
½ lžičky sezamového oleje
2 malá kuřecí prsa, nakrájená tenké proužky
¼ šálku nasekaného čerstvého koriandru (volitelné)
bílý pepř

1. Ve velkém hrnci rozehřejte olej, přidejte cibulky a zázvor a opékejte za stálého míchání asi 2 minuty. Přidejte kukuřici a dál opékejte za občasného míchání asi 3 – 4 minuty.
2. Přidejte vývar a přiveďte k varu. Snižte teplotu a za občasného míchání vařte asi 10 minut. Sejměte z plotýnky a nechte vychladnout.
3. Asi polovinu směsi přendejte do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko. Zvolte rychlost 2/CHOP a mixujte asi 30 sekund. Rozmixovanou polévku vraťte zpět do hrnce a přidejte sojovou omáčku, víno, sezamový olej a kuřecí kousky. Vařte na středním ohni, dokud se nezačne vařit a kuře nebude provařené.
4. Podávejte teplé, ozdobené nasekaným koriandrem a bílým pepřem.

TIP: Shao xing je čínské stolní víno a je dostupné v obchodech s čínskými specialitami, popř. i v některých supermarketech.

Polévka ze Středozemí

4 – 6 porcí

2 lžíce olivového oleje
2 červené cibule, rozčtvrcené
5 stroužků česneku
1 velký fenykl, nakrájený na kousky
3 cukety, nakrájené na kousky
2 červené papriky, bez semínek, nakrájené na čtvrtky
2 zelené papriky, bez semínek, nakrájené na čtvrtky
1 – 2 lžíce olivového oleje navíc
sůl a pepř na dochucení
1 l kuřecího nebo zeleninového vývaru
2 x 400g konzervy nasekaných rajčat
1/3 šálku nasekaných lístků bazalky

1. Předehřejte troubu na 200°C. Cibuli, česnek, fenykl, cukety a papriky vložte do zapékací mísy nebo na plech. Zakapejte olivovým olejem a osolte a opepřete. Pečte asi 30 minut, dokud zelenina nezměkne.
2. Zeleninu vložte do hrnce a přidejte vývar a rajčata. Přiveďte k varu a vařte asi 10 minut.
3. Nechte směs vychladnout a po dávkách vložte do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víčko.
4. Zvolte rychlost 2/BLEND a mixujte, dokud není směs hladká.
5. Rozmixovanou polévku vraťte zpět do hrnce. Přidejte lístky bazalky a nechte prohřát. Okořeňte podle chuti.

Thajská polévka se sladkým bramborem

4 porce

2 lžíce oleje
1 velká hnědá cibule, nasekaná
2 stroužky česneku, nasekané
1 – 2 lžíce červené kari pasty
1 kg oloupaných sladkých brambor
1 l kuřecího vývaru
270 ml konzervovaného kokosového mléka
sůl a pepř na dochucení
nasekaný koriandr

1. Ve velkém hrnci nechte rozpálit olej, přidejte cibuli, česnek a kari pastu a opékejte za stálého míchání asi 4 – 5 minut, dokud cibule nezměkne a kari pasta se nerozpustí.
2. Přidejte sladké brambory a vývar a přiveďte k varu. Snižte teplotu a dále vařte asi 25 minut, dokud brambory nezměknou. Sejměte z plotýnky a nechte vychladnout.
3. Po dávkách vložte polévku do nádoby mixéru a na nádobu mixéru nasaďte víko. Zvolte rychlost 3/BLEND a mixujte, dokud není směs hladká.
4. Vložte rozmixovanou polévku zpět do hrnce a přidejte kokosové mléko. Okořeňte a nechte prohřát. Podávejte teplé, ozdobené koriandrem.

MOUČNÍKY

Palačinky s ricottou
6 – 8 porcí

3 vejce
200 g čerstvé ricotty
½ šálku hladké mouky
½ šálku mléka
1 ½ lžičky kypřicího prášku
2 lžíce cukru krystal
máslo
čerstvé bobulové ovoce
javorový sirup

1. Vložte vejce, ricottu, mléko, mouku, kypřicí prášek a cukr do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte rychlost 1/MIX a mixujte asi 10 sekund. Setřete strany nádoby na mixování, pokud bude třeba, a mixujte ještě asi 5 sekund. Nemixujte příliš dlouho.
3. Na veliké pánvičce nebo na speciální pánvičce pro přípravu palačinek rozehřejte kousek másla.
4. Na pánev nalijte asi 2 lžíce směsi a opékejte dohněda nejprve na jedné a poté na druhé straně.
5. Podávejte s čerstvým ovocem a javorovým sirupem.

Rychlý koláč se skořicovou polevou
8 porcí

Těsto
2 žloutky
2/3 šálku mléka
1 lžička vanilkového extraktu
125 g másla, rozpuštěného
1 hrnek cukru krystal
2 hrnky hladké mouky

Skořicová poleva
20 g másla, rozpuštěného
1 lžíce cukru krystal
1 ½ lžičky mleté skořice

1. Předehřejte troubu na 160°C. Formu o průměru 20 cm vyložte pečicím papírem.
2. Vložte ingredience na těsto do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
3. Zvolte rychlost 1/MIX a mixujte, dokud se ingredience nespojí. Setřete strany nádoby na mixování, pokud bude třeba.
4. Nalijte těsto do formy a pečte v předehřáté troubě asi 50 – 60 minut. Jestli je koláč upečený, poznáte tak, že do těsta píchnete špejlí. Pokud se těsto nelepí na špejli, je koláč upečený.
5. Nechte koláč asi na 5 minut vychladnout a poté přendejte na podložku k vychladnutí. Potřete rozpuštěným máslem a posypte skořicí a cukrem. Nechte vychladnout.

Citrónový cheesecake

8 – 10 porcí

250 g máslových sušenek bez příchuti
125 másla, rozpuštěného
300 ml zakysané smetany
1 šálek cukru krystal
½ lžičky vanilkové extrakce
1 lžíce nasekané citrónové kůry
4 vejce
750 g krémového sýra, pokojová teplota, nakrájený na kostky

1. Předehřejte troubu na 160°C. Formu o průměru 23 cm vyložte pečícím papírem. Sušenky vložte do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program ICE CRUCH nebo PULSE a mixujte, dokud nebudou sušenky nasekány najemno. Vložte do formy a přidejte máslo. Řádně smíchejte. Vytvarujte směs sušenek a másla tak, aby kopírovala tvar formy. K řádnému upěchování můžete použít i sklenici. Je třeba, aby byla směs sušenek a másla řádně upěchována a rovnoměrně rozprostřena po celé ploše i stranách formy. Od horního okraje nechte asi 1 cm volný. Vložte formu do lednice a nechte vyhladnout asi na 10 minut.
3. Mezitím vložte do nádoby mixéru zakysanou smetanu, cukr, vanilku, citrónovou kůru a vejce. Na nádobu mixéru nasaďte víko. Zvolte rychlost 5/PUREE a mixujte, dokud se ingredience nespojí. Vypněte mixér a přidejte polovinu krémového sýra. Nasaďte víko a mixujte při rychlosti 5/PUREE asi 30 sekund. Znovu vypněte mixér a přidejte druhou polovinu sýra. Opět nasaďte víko a mixujte také asi 30 sekund, dokud není směs hladká. Nemixujte však příliš dlouho.
4. Směs nalijte do formy. Formu vložte do předehřáté trouby a pečte asi 1 ¼ až 1 ½, nebo dokud není směs ve středu propečená. Vypněte troubu a nechte koláč v ní. Dvířka trouby trochu pootevřete. Nechte v troubě koláč dojít asi tak 2 hodiny. Tím zabráníte popraskání sýrové vrstvy. Nechte v lednici vychladnout.

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Banánové smoothie
2 porce

2 zralé banány, rozpůlené
2 šálky chlazeného mléka
2 kopečky vanilkové zmrzliny
1 šálek vanilkového jogurtu
6 kostek ledu
1 lžíce mléka
muškátový oříšek na ozdobu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program SMOOTHIE. Okamžitě podávejte.

Snídaňové smoothie
2 porce

1 šálek pomerančového džusu, chlazený
250 g čerstvých jahod, bez stopky
½ lžičky nastrouhané pomerančové kůry (volitelné)
1 – 2 lžíce ovesných vloček
2 kopečky mraženého ovocného jogurtu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program SMOOTHIE. Okamžitě podávejte.

Ovocná smršť
2 porce

1 šálek / 250 ml ananasového džusu
1 banán, nakrájený na kousky
1 pomeranč, oloupaný a rozčtvrcený
2 lžíce dužiny z mučenky
1 šálek / 250 ml sodové vody

1. Vložte ananasový džus, banán a pomeranč do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte rychlost 3/BLEND a mixujte, dokud se ingredience nespojí.
3. Přidejte dužinu z mučenky a sodovou vodu. Okamžitě podávejte.

Ledová káva
2 porce

¼ šálku / 60 ml studeného espressa
2 kopečky čokoládové zmrzliny
1 ½ šálku chlazeného mléka
6 kostek ledu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte rychlost 4/LIQUIFY a mixujte asi 20 – 30 sekund, dokud se ingredience nespojí.

Vanilkový mléčný koktejl
2 porce

2 šálky chlazeného mléka
3 kopečky vanilkové zmrzliny
½ lžičky vanilkové esence

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program SMOOTHIE. Okamžitě podávejte.

Čokoládový mléčný koktejl
2 porce

2 šálky chlazeného mléka
3 kopečky čokoládové zmrzliny
1 lžíce čokoládového sirupu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program SMOOTHIE. Okamžitě podávejte.

Jahodový mléčný koktejl
2 porce

2 šálky chlazeného mléka
3 kopečky jahodové zmrzliny nebo
3 kopečky vanilkové zmrzliny a 10 jahod

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program SMOOTHIE. Okamžitě podávejte.

KOKTEJLY

Cukrový sirup
asi 1 ½ šálku

1 šálek bílého cukru
1 šálek / 250 ml vody

1. Cukr a vodu vložte do hrnce a za stálého míchání vařte na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí.
2. Přiveďte k varu a poté snižte teplotu a vařte ještě asi 5 minut.
3. Sejměte z plotýnky a nechte zcela vychladnout. Vložte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v lednici.

Jahodové daiquiri
2 porce

6 – 8 jahod, bez stopek a rozčtvrcených
60 ml chlazeného bílého rumu
¼ šálku / 60 ml čerstvé šťávy z limetky
¼ šálku / 60 ml cukrového sirupu
12 kostek ledu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program ICE CRUSH nebo rychlost 4/LIQUIFY a mixujte, dokud se led nerozmixuje.
3. Nalijte do dvou skleniček na koktejl a okamžitě podávejte.

Limetko-mátové osvěžení
2 porce

2 limetky, oloupané a nakrájené na osminky
16 – 20 lístků máty
¼ šálku / 60 ml cukrového sirupu
60 ml chlazeného bílého rumu nebo vodky
8 kostek ledu
1 šálek / 250 ml sodové vody

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program ICE CRUSH nebo PULSE a mixujte, dokud nejsou ingredience řádně namixované.
3. Nalijte do dvou skleniček na koktejl a okamžitě podávejte.

Margarita
4 porce

60 ml chlazené tequilly
60 ml chlazeného cointreau
1/3 šálku / 80 ml limetkové šťávy
¼ šálku / 60 ml cukrového sirupu
12 kostek ledu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program ICE CRUSH nebo rychlost 4/LIQUIFY a mixujte, dokud se led nerozmixuje.
3. Podávejte ve skleničkách na koktejl s osoleným okrajem.

Pina Colada
2 porce

60 ml chlazeného bílého rumu
¼ šálku / 60 ml kokosového mléka
¾ šálku / 180 ml ananasového džusu
1 ½ lžičky / 30 ml cukrového sirupu
10 kostek ledu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program ICE CRUSH nebo rychlost 4/LIQUIFY a mixujte, dokud se led nerozmixuje.
3. Okamžitě podávejte.

Cuba Libre
2 porce

60 ml chlazeného starého zlatého rumu
1 limetka, oloupená a nakrájená na čtvrtky
12 kostek ledu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko.
2. Zvolte program ICE CRUSH nebo rychlost 4/LIQUIFY a mixujte, dokud se led nerozmixuje.
3. Okamžitě podávejte.

Sea Breeze
12 – 14 kostek ledu
60 ml chlazené vody
½ šálku /125 ml pomerančové šťávy
½ šálku /125 ml brusinkové šťávy
½ šálku /125 ml šťávy z červeného grapu

1. Vložte kostky ledu do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko. Zvolte program ICE CRUSH a nesekejte led najemno.
2. Pomocí lžíce přendejte nasekaný led do velkých sklenic na koktejl. Nalijte do sklenic zbylé ingredience v pořadí uvedeném výše. Okamžitě podávejte.

Mango Tango
2 porce

¾ šálku / 180 ml šťávy z manga
½ šálku / 125 ml pomerančové šťávy
30 ml chlazeného bílého rumu
30 ml chlazeného likéru z manga
¼ šálku / 60 ml šťávy z limetky
12 kostek ledu
Minerální voda k podávání

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru. Na nádobu mixéru nasaďte víko. Zvolte program ICE CRUSH nebo rychlost 4/LIQUIFY a mixujte, dokud se led nerozmixuje.
2. Nalijte do velkých sklenic na koktejl a dolijte minerální vodou.

Catler®

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

ELECTRONIC BLENDER

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.



WWW.CATLER.EU

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT
INFO@CATLER.EU