

 **Catler®**

**800 SERIES**

PREMIUM GRADE TOOLS

# ELECTRONIC BLENDER

Návod k obsluze  
STOLNÍ MIXÉR

Návod na obsluhu  
STOLNÝ MIXÉR

Használati útmutató  
KÉZIMIXER



**BL 8010**

# STOLNÍ MIXÉR

## OBSAH

- 3 Gratulujeme
- 4 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 6 Seznamte se se svým stolním mixérem BL 8010
- 9 Sestavení a použití vašeho stolního mixéru BL 8010
- 13 Péče a čištění
- 16 Tipy k použití vašeho stolního mixéru BL 8010
- 18 Odstraňování problémů
  
- R1 Recepty



# Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového stolního mixéru BL 8010.

## 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 8010

- 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.
- 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 sestavený. Viz kapitola Sestavení a použití vašeho stolního mixéru BL 8010.
- 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 30 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 nevládejte 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 Péče a čištění.

- Před použitím zcela rozviňte napájecí kabel.
- K zabránění úrazu elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani tělo přístroje do vody nebo jiné kapaliny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, nedovolte, aby se dotýkal horkého povrchu nebo aby se zamotal.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly malé děti nebo nemohoucí osoby bez odpovídajícího dozoru, který zajistí jeho bezpečné používání.
- Malé děti by měly být pod dozorem, aby si se zařízením nehrály.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zástrčku a celý přístroj, zda není poškozený. Pokud by došlo k poškození, okamžitě přístroj přestaňte používat a odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisu k prozkoumání, opravě nebo výměně poškozených částí, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než k němuž je určen.
- Nepoužívejte ho v pohyblivém se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.



PŘI ZPRACOVÁNÍ VELKÝCH DÁVEK NEPOUŽÍVEJTE MIXÉR BL 8010 PO DOBU DELŠÍ NEŽ 30 SEKUND.

## SEZNAMTE SE SE SVÝM STOLNÍM MIXÉREM BL 8010

### Vnitřní víčko

- pro přidávání přísad během mixování.

### Skleněná nádoba s objemem 1,5 l

Jedinečné dvojí žebrované zajišťuje nepřetržitě dávkování přísad na sekací nože, čímž je zaručen optimální výsledek mixování.

**Vysoce odolné a kvalitní součásti** - záruka dlouhé životnosti.

**1100 W**

**Tělo přístroje z litého kovu**

**Podsvícení tlačítek**

**Tlačítko**  - zapnutí/vypnutí

**Elektronické ovládání - 5 rychlostí a pulzní tlačítko**

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 pro drcení ledu

Extra široké nože jsou přizpůsobeny tvaru dna nádoby, kostky ledu se tak v nádobě nezablokují.

### Nožový systém KINETIX

Revoluční technologie pro 100% výsledky mixování a zpracování potravin.

### Pootočení nožovou jednotkou pouze o 1/4 pro snadné vyjmutí nožů

- stačí jedno pootočení a nožovou jednotku snadno vyjmete – rychle a snadné čištění.

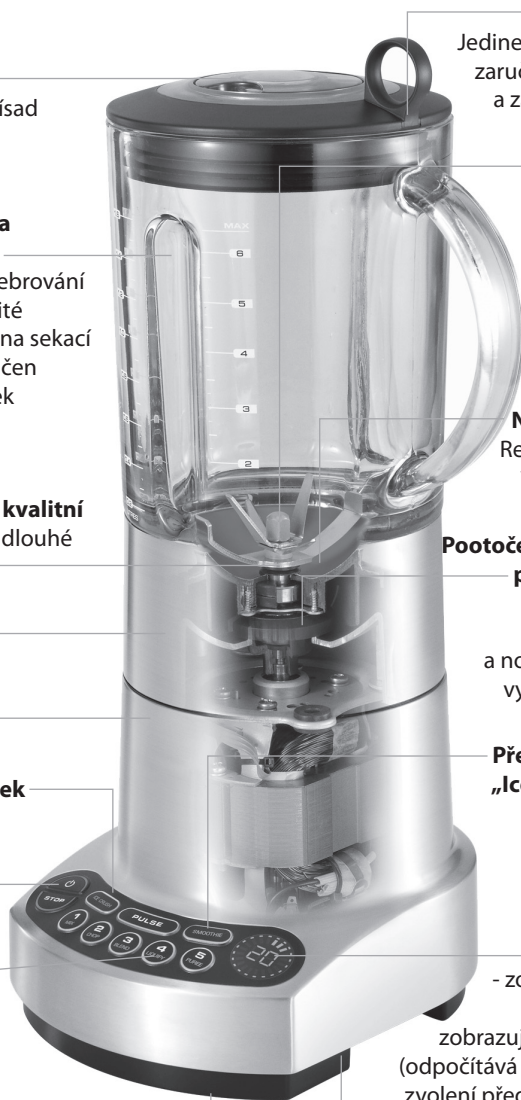
### Přednastavené programy „Ice Crush“, (Drcení ledu) a „Smoothie“, (Krém)

- automatické nastavení rychlosti pro optimální výsledek mixování a automatické vypnutí.

### 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).

**Prostor pro uložení napájecího kabelu**  
**Základna s protiskluzovým povrchem**



## ČÍM JE VÁŠ STOLNÍ MIXÉR BL 8010 VYJÍMEČNÝ



# KINETIX

## BLADE & BOWL SYSTEM

Budoucnost mixování

### Co činí váš stolní mixér výjimečným?

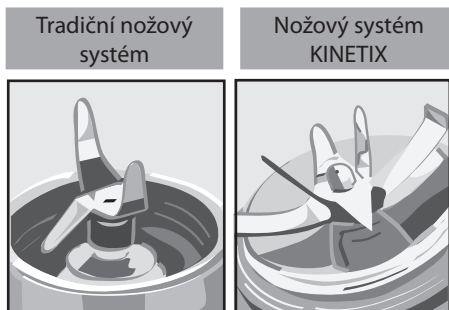
Tajemství systému sekacích nožů spočívá v tom, že ingredience jsou v průběhu mixování uvnitř nádoby v neustálém pohybu. Váš mixér BL 8010 můžete použít nejen k rozdrčení kostek ledu až do sněhové konzistence, přípravě super jemné zmrzliny a krémů, ale i k nasekání ořechů, zeleniny a bylinek na stejně velké kousky a k přípravě skvělého pyré, mletého masa a ryb. Díky kombinaci výkonného 1100 W motoru a vysoce kvalitních komponent je váš stolní mixér BL 8010 oproti běžným mixérům zárukou profesionálních výsledků mixování.

**NOŽOVÝ SYSTÉM KINETIX +  
SPECIÁLNĚ TVAROVANÁ NÁDOBA =  
DOKONALÝ VÝSLEDEK MIXOVÁNÍ**



### 1. Extra široké nože

Nerezové nože na drčení ledu jsou široké, a proto led rozdrtí od středu až ke stěnám nádoby. V kombinaci s další soustavou dvojitých nožů umožňují vždy dokonalé zpracování všech přísad.



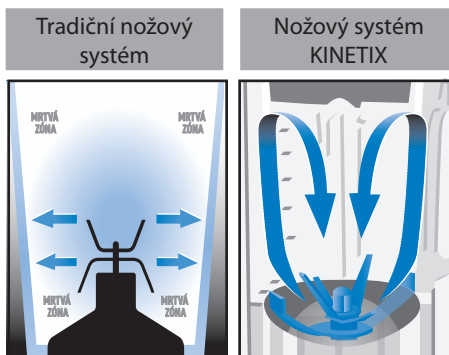
### 2. Jedinečný tvar mixovací nádoby

Jedinečný tvar mixovací nádoby s dvojitým žebrovaním a široké nerezové sekací nože v průběhu mixování zajišťují, že jsou ingredience v neustálém pohybu. Ingredience jsou hnány přes sekací nože nahoru po stěně nádoby, potom znovu mixovány při pohybu přes nože dolů, a takto neustále cirkulují, čímž je dosaženo perfektního výsledku mixování.



### 3. Systém nepřetržitého mixování

Systém sekacích nožů zajišťuje, že uvnitř nádoby nevznikají mrtvé zóny, ve kterých by se zachycovaly a usazovaly ingredience. Extra široké sekací nože jsou přizpůsobeny tvaru dna nádoby, což znamená, že se ingredience nezachycují a neuniknou rychle se otáčejícím nožům. Neexistují žádné mrtvé zóny a ingredience jsou tak rozmixovány rovnoměrně.



**NOŽOVÝ SYSTÉM KINETIX + SPECIÁLNĚ TVAROVANÁ NÁDOBA = DOKONALÝ VÝSLEDEK MIXOVÁNÍ**

# SESTAVENÍ A POUŽITÍ VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU BL 8010

## 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, nádobu mixéru a nožový systém (viz Demontáž nádoby mixéru na straně 13) 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 a vyjměte z ní nožový systém. 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.
- Nože mixéru jsou velmi ostré. Vyhňte se jakémukoliv kontaktu nožů s prsty a rukama.

## Sestavení vašeho stolního mixéru

### 1. krok

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

### 2. krok

Pro sestavení nádoby mixéru znovu umístěte silikonové těsnění na nožovou jednotku (viz strana 14 – Obrázek 1). Obráťte nádobu mixéru a ke dnu nádoby připevněte nožovou jednotku (viz strana 14 – Obrázek 2). Otočte nožovou jednotkou o 1/4 proti směru hodinových ručiček, dokud není nožová jednotka pevně připevněna ke dnu nádoby.

### 3. krok

Obráťte nádobu zpět do vzpřímené polohy a připevněte ji k tělu mixéru. Nádoba může být připevněna k tělu mixéru tak, že bude držadlo buď na levé nebo pravé straně spotřebiče.

### 4. krok

Do nádoby mixéru vložte ingredience nebo nalijte tekutiny tak, aby nepřesáhly značku „MAX“. Na otvor nádoby mixéru připevněte víko. Čisté vnitřní víčko vložte do víka mixéru a otočte ve směru hodinových ručiček, aby bylo řádně připevněno (viz Obrázek 1).

Obr. 1



**POZNÁMKA:**

Víko lze pevně připevnit k nádobě mixéru tak, aby se neuvolnilo během provozu. Očko na víku slouží uživateli pro snadné sejmutí víka z nádoby. (Viz Obrázek 1.)


Obr. 1



**5. krok**

Zapojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky 230/240V.


**6. krok**

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí  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.

**7. 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 nerozmixovávejte nadměrně.




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

## 8. 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“.


### 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 jeho 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.


## 9. krok

Mixér je vybaven dvěma speciálními funkcemi, „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.

### POZNÁMKA:

- 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.


## 10. krok

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.

## 11. krok


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 stěny nádoby, stiskněte tlačítko  na ovládacím panelu a několikrát stiskněte tlačítko „PULSE“, mixér vypněte pomocí tlačítka  a napájecí kabel odpojte od zdroje energie. Sejměte víko a pomocí plastové stěrky setřete ingredience ze stěny nádoby. Před opětovným zahájením mixování připevněte 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. Kapalínu na těle mixéru ihned otřete suchým hadříkem nebo vysušte papírovým ubrouskem. Nádobu nasadte na tělo mixéru a zkontrolujte, že jste ji nasadili správně.

## PÉČE A ČIŠTĚNÍ

### 1. krok

Stisknutím tlačítka  na ovládacím panelu mixér vypněte. Následně odpojte napájecí kabel od zdroje energie.

### 2. krok

Nádobu mixéru sejmete z těla mixéru tak, že ji uchopíte za držadlo a zvednete směrem nahoru.

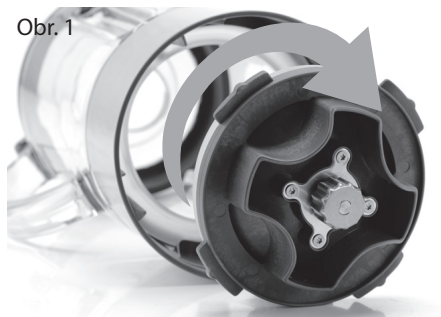
### 3. krok

Pro vyjmutí nožové jednotky obraťte nádobu mixéru a nožovou jednotku pootočte o 1/4 ve směru hodinových ručiček (viz Obrázek 1), potom ji vyjměte ze dna nádoby mixéru. Kruhovou plastovou část připevněnou ke dnu nádoby mixéru nelze oddělit.

### 4. krok

Sejměte silikonové těsnění z nožové jednotky.

Obr. 1



#### POZNÁMKA:

Mixér je vybaven systémem otočení nožové jednotky o 1/4 pro snadné sejmutí a čištění nožové jednotky.

## Opětné složení nádoby mixéru po jejím čištění

### 1. krok

Před opětovným složením nádoby se nejdříve ujistěte, že jsou všechny části čisté a zcela suché.

### 2. krok

Pro sestavení nádoby mixéru znovu umístěte silikonové těsnění na nožovou jednotku (viz Obrázek 1). Obratě nádobu mixéru a připevněte nožovou jednotku ke dnu nádoby (viz Obrázek 2) tak, aby byl symbol ukazatele (▼) na vnitřní straně nádoby srovnán se symbolem ukazatele

(▲ALIGN) vyznačeným na nožové jednotce.

Provedte otočení nožové jednotky o 1/4 proti směru hodinových ručiček ve směru symbolu ukazatele (◀TURN TO LOCK), dokud není nožová jednotka řádně připevněna.

Obr. 1



Obr. 2



PŘI MANIPULACI S NOŽOVOU JEDNOTKOU MIXÉRU BUĎTE OPATRNÍ, NEBOŽ NOŽE JSOU VELMI OSTRÉ. ŠPATNÉ ZACHÁZENÍ S NOŽI MŮŽE VÉST KE ZRANĚNÍ.

### Čištění těla mixéru

- Otřete tělo mixéru jemným vlhkým hadříkem, potom jej důkladně osušte.
- Otřete jakékoliv zbytky potravin z napájecího kabelu.

#### POZNÁMKA:

K čištění těla mixéru nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky nebo hrubé houbičky, mohlo by dojít k poškrábání povrchu.

### Čištění nádoby mixéru, víka, vnitřního víčka a nožové jednotky

- Tyto části umyjte v teplé mýdlové vodě. Na odstranění zaschlých zbytků potravin můžete použít kuchyňský kartáček. Všechny části důkladně opláchněte v čisté pitné vodě a osušte. K čištění nepoužívejte abarzivní čisticí přípravky nebo hrubé houbičky.

#### POZNÁMKA:

Nádobu mixéru lze umývat v myčce na nádobí. Než vložíte nádobu mixéru do myčky na nádobí, nezapomeňte sejmout víko a vyjmout nožovou jednotku.

### 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.



NOŽE MIXÉRU JSOU VELMI OSTRÉ. VYVARUJTE SE JAKÉMUKOLIV PŘÍMÉMU KONTAKTU S NOŽI. PŘI MANIPULACI S NIMI A ULOŽENÍ DODRŽUJTE VÝŠE UVEDENÉ POKYNY.





## TIPY K POUŽITÍ VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU BL 8010

### Doporučujeme

- Nastavte nižší stupně rychlosti (1–3 – Mixování, Sekání a Míchání) pro nápoje nebo přípravu koktejlů a pro pochutiny, jako jsou majonézy, dressingy, marinády, a pro pokrmy, které vyžadují spojení mícháním, například tekutá těsta.
- Nastavte vyšší stupně rychlosti (4–5 – Pyré a Šlehání) pro výrobu pyré a pro šlehání.
- Použijte funkci „PULSE“ pro přísady vyžadující krátký interval mixování, například nasekání ořechů.
- Použijte funkci „ICE CRUSH“ pro drcení ledu. Maximální množství kostek ledu, které je mixér schopen najednou rozsekat, odpovídá 1 standardnímu tácku na led nebo 250 g.
- Použijte funkci „SMOOTHIE“ pro přípravu nápojů z tekutých i tuhých přísad.
- 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 kašovitě směsi lze účinněji promíchat, pokud je mixér naplněn z 1/4 až 1/2.
- 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

- Husté směsi nemixujte po dobu delší než 30 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 uzavřena víkem. Pro přidání dalších ingrediencí během mixování sundejte vnitřní víčko a přidejte přísady otvorem ve víku.
- Neplňte nádobu mixéru nad rysku „MAX“. Pokud je nádoba mixéru naplněná až po rysku „MAX“ nebo těsně pod ni, během mixování přidržte víko mixéru jednou rukou, abyste zabránili jeho odklopení.
- 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 nevytvoří kaši z brambor.
- Neodnímejte nádobu mixéru během provozu. Stisknutím tlačítka  vždy mixér vypnete a odpojte napájecí kabel od zdroje energie.
- Neplňte mixér nadměrným množstvím přísad, mohlo by dojít k přetížení motoru. Stisknutím tlačítka  na ovládacím panelu vypnete 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.
- Nevkládejte do mixéru horké ani vřelé přísady; nechte je před přidáním do nádoby mixéru vychladnout.

Potraviný	Příprava & Použití	Množství	Funkce	Doba
Libové maso / drůbež	Zbavte maso tuku a šlach, nakrájejte na 2 cm kostky. Použití: sekaná	250 g	Sekání – rychlostní stupeň 2	10–20 sekund
Ryby / mořské plody	Odstraňte kůži a kosti a nakrájejte na 2 cm kostky. Použití: sekaná	300 g	Sekání – rychlostní stupeň 2	10–15 sekund
Syrová zelenina	Oškrábejte nebo oloupejte a nakrájejte na 1,5–2 cm kostky. Použití: náplně, nádivky, pyré, 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	Rozmíchejte žloutek s octem. Přidejte olej. Použití: dressingy	125 g	Mixování – rychlostní stupeň 1	60 sekund
Šlehačka	Přidejte cukr nebo vanilku. Použití: zdobení dortů, zákusků	200 ml	Mixování – rychlostní stupeň 1	60 sekund
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	Krém nebo Míchání – rychlostní stupeň 3	60 sekund
Čerstvé ovoce	Celé, nasekané plody Použití: polevy na desert	250 g	Sekání – rychlostní stupeň 2	30 sekund
Sušené ovoce	Nasekané sušené ovoce Použití: sekané ovoce	300 g	Sekání – rychlostní stupeň 2	30 sekund
Led	Drcení Použití: míchané nápoje, koktejly, tříšť	Max. 1 tácek na led nebo 250 g	Drcení ledu nebo Sekání – rychlostní stupeň 2	60 sekund

Doby přípravy uvedené v této tabulce jsou pouze orientační.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Motor se neuvede do provozu nebo nože se neotáčejí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, že je napájecí kabel správně připojen k zásuvce.</li> <li>• Zkontrolujte, že je nádoba a víko mixéru řádně připevněno.</li> <li>• Zkontrolujte, že je tlačítko  a tlačítko zvolené funkce nebo rychlostního stupně podsvícené.</li> <li>• Ujistěte se, že jste naráz nestiskli více tlačítek.</li> </ul>
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.	Zpracovávali jste příliš velké množství přísad. Vypněte mixér stisknutím tlačítka  na ovládacím panelu. Následně odpojte napájecí kabel od zdroje energie. Po zastavení nožů sejměte z nádoby víko a stěrkou vyndejte část obsahu.
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 el. napětí a nechat přístroj vychladnout alespoň 30 minut. Jakmile motor zchladne, budete moci přístroj znovu používat.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto přístrojem je 80 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.



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

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

# Recepty



## OBSAH BROŽURY S RECEPTY

- R3 Dipy, omáčky, dressingsy, kari pasty
- R8 Předkrmy
- R10 Polévky
- R12 Saláty
- R14 Hlavní chody
- R19 Sladké potěšení
- R20 Koktejly
- R21 Nealkoholické nápoje
- R22 Krémy a mléčné koktejly
- R24 Pokrmy pro děti
- R25 Pokrmy pro batolata

## DIPY, OMÁČKY, DRESSINGY, KARI PASTY

### Pyré z avokáda

1 velké avokádo, oloupané, vypeckované a nasekané  
40 ml citronové šťávy  
1/2 šálku kysané smetany  
1 lžička utřeného česneku  
1 lžička chilli

1. Přísady vložte do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte.

Podávejte s crustini\* a crudité\*s\*.

TIP: Dvojnásobné množství ingrediencí vystačí na 8 porcí.

### Pesto dip

1 šálek čerstvých listů bazalky  
1 stroužek česneku, oloupaný a nasekaný  
40 ml citronové šťávy  
60 g piniových oříšků  
1/2 šálku olivového oleje  
1/2 šálku sýru cottage  
60 g strouhaného čerstvého parmezánu

1. Přísady vložte do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte.
2. Směs přesuňte do servírovací mísy. Servírujte vychlazené.

Podávejte s opečeným tureckým chlebem.

### Dip se sýrem ricotta a olivami

1 svazek čerstvého koriandru, bez stonků  
200 g sýru ricotta  
200 g sýru cottage  
125 ml smetany light  
2 lžíce citronové šťávy  
1/2 šálku strouhaného čerstvého parmezánu  
1 lžíce sušených kapary  
1/4 šálku nasekaných černých oliv  
1/2 šálku opečených piniových oříšků

1. Přísady vložte do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte.
2. Směs přesuňte do servírovací mísy. Před podáváním nechte vychladit.

Podávejte jako dip k syrové zelenině.

### \*POZNÁMKA

#### Crudités

*Je výraz převzatý z francouzštiny kterým se označují malé kousky čerstvé zeleniny, ve většině případů nakrájené na hranolky, ke kterým se podávají různé omáčky, zvané dips, do kterých se zelenina namáčí.*

#### Dip

*Z angličtiny převzatý výraz (to dip=namáčet), kterým se označují pikantní omáčky nebo řídké směsi podobné dressingům, které se podávají zpravidla ke koktejlům spolu s crudité s čipsy, které se do dipů namáčí.*

## Paštika z uzeného lososa

- 1 lžička strouhané citronové kůry
- 1 lžíce citronové šťávy
- 125 g smetanového sýru
- 100 g uzené ryby, bez kůže a vykostěné (losos, pstruh nebo makrela)
- 2 lžičky křenové pasty
- 1 lžička čerstvé petrželové natě
- bílý pepř, podle chuti

1. Citronovou kůru, šťávu a smetanový sýr vložte do nádoby mixéru a pomocí funkce pulzního mixování je nejemno rozmixujte. Pomocí stěrky setřete směs ze stěn nádoby.
2. Přidejte rybu, křenovou pastu, petržel a pepř. Mixujte při rychlosti 2 – Sekání po dobu 30 sekund. Pomocí stěrky setřete směs ze stěn nádoby. Pomocí funkce pulzního mixování nejemno rozmixujte.
3. Paštiku přesuňte do servírovací nádoby, povrch zahladte, přikryjte a důkladně nechte vychladnout v chladničce.

Podávejte s keksy nebo topinkami.

## Majonéza

- 2 vaječné žloutky
- 1 lžička sušené hořčice
- 1 lžíce octa
- sůl a bílý pepř, podle chuti
- 125 ml rostlinného oleje

1. Žloutky, hořčici, ocet, sůl a pepř vložte do nádoby mixéru a mixujte po dobu 10–15 sekund při rychlosti 1 – Mixování, až směs získá lehkou a nadýchanou konzistenci.
2. V průběhu mixování pomalu přidávejte olej otvorem ve víku. Mixujte na rychlostní stupeň 3 – míchání, dokud směs nezhoustne. To trvá asi 1 minutu.

### OBMĚNY MAJONÉZY:

Malinová: nahraďte 1 lžící octa 1 lžící malinového octa

Česneková: přidejte 2 stroužky česneku, oloupaného a nasekaného do směsi žloutku

Bylinková: přidejte 1/2 šálku nasekané směsi čerstvých bylinek (například bazalky, pažitky, petržele, tymiánu) do hotové majonézy



## Avokádový dressing

- 1 lžice citronové šťávy
  - 1/2 šálku kysané smetany
  - 3 lžice smetany
  - 2 kapky omáčky Tabasco
  - 1 lžička medu
  - 1 avokádo, oloupané, vypeckované a nasekané
  - 1 stroužek česneku, oloupaný a nasekaný
1. Všechny přísady vložte do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte.
- Dressing podávejte se salátem z brambor.

## Bylinkový dressing

- 3/4 šálku směsi čerstvých bylinek (petržel, koriandr, máta, pažitka, rozmarýn a bazalka)
  - 1 stroužek oloupaného česneku, volitelné
  - 2 lžice olivového oleje
  - 3 lžice balzamikového octa
1. Všechny přísady vložte do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 1 – Mixování a mixujte, dokud se směs nespojí.
- Podávejte s jehněčím, kuřecím, rybami.

## Smetanová cuketová omáčka

- 2 lžičky oleje
  - 3 cukety, nakrájené na plátky
  - 2 cibule, nasekané
  - 165 ml smetany
  - čerstvě mletý černý pepř
  - 60 g rozpuštěného másla
  - 1/2 šálku strouhaného parmezánu
  - mletý muškátový oříšek
1. Rozehřejte olej na pánvi na středním ohni a smažte cukety a cibuli 4–5 minut, dokud nezměknou. Dejte stranou a nechte vychladit.
  2. Přesuňte směs do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejemno rozmixujte.
  3. Směs vraťte na pánev, přidejte zbývající ingredience. Omáčku na mírném ohni uveďte do varu a krátce povařte.

Omáčku podávejte ihned s vařenými těstovinami.

TIP: Nahradte cukety houbami, pro přípravu houbové omáčky přidejte 250 g nakrájených hub.

## Ostrá broskvová omáčka

- 410 g krájených kompotovaných broskví
  - 125 ml bílého vína
  - 2 stroužky oloupaného česneku, nasekané
  - 2 lžičky strouhaného čerstvého zázvoru
  - 1 malá červená chilli paprička, nasekaná
  - 1 lžice citronové šťávy
  - 2 lžice sladké sherry
  - 2 lžice medu
  - 2 lžičky sojové omáčky light
1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte.

Podávejte s drůbežím nebo vepřovým masem.

## Omáčka Satay

- 2 stroužky oloupaného česneku
  - 1 malá cibule, oloupaná a rozčtvrcená
  - 2 lžičky arašídového oleje
  - 1/2 šálku pražených arašídů
  - 1 malá chilli paprička, rozpuřená a bez semínek
  - 165 ml vody
  - 2 lžice citronové šťávy
  - 1 lžice tmavé sójové omáčky
  - 2 lžice kokosového mléka
  - 1 lžička hnědého cukru
1. Vložte česnek a cibuli do nádoby mixéru a nasekejte pomocí funkce „PULSE“.
  2. Rozehřejte arašídový olej na pánvi a opražte směs česneku a cibule, až lehce zhnědne.
  3. Vložte do nádoby mixéru zbývající přísady. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejmenno rozmixujte. Směs česneku a cibule přelijte rozmixovanou směsí a za stálého míchání na mírném ohni přiveďte do varu.

lhned podávejte, nebo přikryjte a skladujte v chladničce.

TIP: Omáčka Satay může po delší době zhoustnout. Pokud se tak stane, rozmíchejte ji s troškou horké vody.

## Thajská zelená kari pasta

- 4 velké zelené chilli papričky, bez stonků a nahrubo nasekané
- 1 lžička celého černého pepře
- 1 cibule, nahrubo nasekaná
- 2 stroužky oloupaného česneku
- 1 svazek koriandru včetně kořenů, umytý a nasekaný
- 1 stoněk citronové trávy, otrhaný a natenko nakrájený
- 1 lžička soli
- 2 lžičky mletého koriandru
- 1 lžička mletého kmínu
- 2 lžičky sušené krevetové pasty
- 1 lžička mleté kurkumy
- 250 ml stolního oleje

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a rozmixujte na jemnou pastu.

TIP: Stěrkou otřete stěny nádoby mixéru a v případě potřeby přidejte navíc trochu oleje nebo vody.

TIP: Skladujte kari pastu ve vzduchotěsné nádobě v chladničce.

TIP: Nahradte citronovou travu 2 lžičkami citronové kůry.

TIP: Tato kari pasta se nejlépe hodí k drůbežímu masu. Počítejte 2 lžice pasty na 500 g drůbežího masa.

## Malajská kari pasta

1/2 šálku semínek koriandru  
1 lžíce semínek kmínu  
2 lžičky semínek fenyklu  
1/4 šálku sušených chilli papriček,  
nalámaných  
6 stroužků česneku, oloupaného  
4 lžičky nasekaného čerstvého zázvoru  
5 oříšků kemiri, nasekaných  
2 lžíce sušeného kokosového mléka  
3 lžičky pasty blachan (krevetová pasta)  
2 lžičky pasty tamarind  
2 lžičky mleté kurkumy  
4 stonky čerstvé citronové trávy, natenko  
nakrájené  
400 ml oleje

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a rozmixujte na jemnou pastu.

TIP: Skladujte kari pastu ve vzduchotěsné nádobě v chladničce.

TIP: Oříšky kemiri a pasta blachan a tamarind jsou dostupné ve většině obchodů s asijským zbožím nebo v asijských obchodech s potravinami.

TIP: Pokud se vám nepodaří sehnat oříšky kemiri, použijte jiné oříšky, například arašídů či oříšky macadamia.

TIP: Tato kari pasta se nejlépe hodí k pokrmům z ryb a koryšů. Počítejte 2 lžíce pasty na 500 g mořských plodů nebo ryb.

## PŘEDKRMY

### Nachos

155 g kukuřičných lupínků  
2 rajčata, oloupaná a najemno nasekaná  
1/2 šálku strouhaného chutného sýru  
1/2 šálku strouhaného sýru romano

### Avokádová poleva

1 avokádo, oloupané, vypeckované a nasekané  
2 lžíce citronové šťávy  
1/2 šálku kysané smetany  
2 jarní cibulky, nasekané  
2 lžičky utřeného česneku  
1 lžička chilli

1. Do pečicí formy vložte vrstvu kukuřičných lupínků a vrstvu rajčat, zakončete vrstvou sýru.
2. Pečte na 200 °C po dobu 10–15 minut, dokud se nerozpustí sýr a nezezlátne.
3. Pro vytvoření polevy vložte avokádo, citronovou šťávu, kysanou smetanu, jarní cibulku, česnek a chilli do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a najemno rozmixujte.
4. Avokádovou polevu vylijte na kukuřičné lupínky a ihned podávejte.

### Sýrové tyčinky s pestem

12 plátků bílého toastového chleba bez kůrky  
2 lžičky kremžské hořčice  
4 lžíce strouhaného parmezánu  
1/2 šálku strouhaného chutného sýru  
1 lžíce najemno nasekaného čerstvého koriandru  
kajenský pepř  
1 vejce, lehce rozšlehané  
Rostlinný olej na smažení

### Pesto

1 šálek čerstvých listů bazalky  
2 stroužky česneku  
2 lžíce citronové šťávy  
60 g piniových oříšků  
1/2 šálku olivového oleje  
60 g strouhaného parmezánu

1. Rozválejte chleba válečkem tak, aby byl co možná nejtenčí.
2. Podle chuti smíchejte v míse hořčici, parmezán, koriandr a kajenský pepř.
3. Směs rozdělte mezi plátky chleba a rozetřete přes půlku každého plátku. Nenatřené strany chleba potřete rozšlehaným vejcem.
4. Všechny plátky pevně srolujte. Pomocí vejce se chleba spojí a vzniknou tak sýrové tyčinky. Naskládejte je vedle sebe na táč. Přikryjte je a vložte do chladničky.
5. Rozehřejte olej na pánvi a táč vyjměte z chladničky. Sýrové tyčinky chvilku smažte, než po celém povrchu zezlátnou. Vyjměte je z oleje a položte na savý kuchyňský papír.
6. Pro vytvoření pesta vložte všechny přísady do nádoby mixéru a mixujte na rychlostní stupeň 3 – Míchání, dokud není vše důkladně nasekáno a na jemno rozmixováno.

Pesto podávejte se sýrovými tyčinkami.

TIP: Namísto bílého chleba použijte chléb celozrnný.

## Krevetový toast

6 plátků bílého chleba bez kůrky  
250 g krevet bez krunýře a končetin  
1 lžíce sójové omáčky  
2 lžičky kukuřičné mouky  
2 lžičky nasekané pažitky  
1 lžička najemno nasekaného čerstvého  
zázvoru  
1 vejce, lehce rozšlehané  
1 šálek sezamových semínek  
Stolní olej

1. Každý plátek chleba rozkrojte na čtyři části, na délku prstu. Odložte stranou.
2. Vložte krevety, sójovou omáčku, kukuřičnou mouku, pažitku a zázvor do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání. Najemno rozmixujte. Směsí natřete vždy jednu stranu každého kousku chleba. Potřete vejcem a posypte sezamovými semínky.
3. Rozehřejte olej na pánvi a chlebové kousky chvílku smažte do zezlátnutí. Pomocí děrované lžíce je vyjměte a dejte vysušit na savý kuchyňský papír.

Ohned podávejte se sójovou omáčkou, do které budete toasty namáčet.

## POLÉVKY

### Polévka wonton

125 g libového vepřového masa,  
vykostěného a nahrubo nasekaného  
125 g krevet bez krunýře a končetin  
2 cm kousky zázvoru, oloupaného a  
nakrájeného  
1 lžice sójové omáčky  
1/2 lžičky soli  
1 stroužek česneku  
1/4 lžičky sezamového oleje  
16 wonton čtverečků  
1 vejce, lehce rozšlehané  
1 litr kuřecího vývaru  
2 jarní cibulky, najemno nasekané

1. Vložte vepřové maso, krevety, zázvor, sójovou omáčku, sůl, česnek a sezamový olej do nádoby mixéru a pomocí funkce „PULSE“ vytvořte jemnou pastu.
2. Vložte lžičku směsi na střed čtverečků wonton a konce čtverečků potřete vejcem. Čtvereček v půli přeložte do trojúhelníku a konce slepte stisknutím tak, aby uvnitř nezůstal vzduch. Druhé dva konce trojúhelníku potřete vejcem, spojte a stisknutím slepte, aby se vytvořil uzlíček.
3. Vložte wontony do vařící osolené vody a vařte 10 minut.
4. Mezitím přiveďte kuřecí vývar v hrnci k varu, pak snižte teplotu a zvolna vařte 2–3 minuty.
5. Wontony vyjměte z vařící vody, rozdělte je po čtyřech kusech do čtyř misek a přelijte kuřecím vývarem. Ozdobte nasekanou jarní cibulkou.

### Polévka se slaninou a sladkou kukuřicí

1 lžice oleje  
1 nasekaná cibule  
4 stroužky česneku, oloupané a utřené  
2 lžičky mletého koriandru  
1 lžička kajenského koření  
2 šálky čerstvé kukuřice  
3 šálky kuřecího vývaru  
250 ml mléka  
125 ml smetany  
3 plátky slaniny, zbavené kůže a nasekané  
2 lžice nasekané pažitky

1. Rozehřejte olej ve velkém hrnci a přidejte cibuli, česnek, koriandr a kajenské koření.
2. Za stálého míchání orestujte na mírném ohni, dokud cibule nezměkne; přidejte kukuřici, vývar a mléko. Přiveďte k varu, potom snižte teplotu a přikryté vařte asi 30 minut.
3. V oddělené pánvi opečte do křupava slaninu, ze které odsajete tuk pomocí svého kuchyňského papíru.
4. Nechte vše vychladnout.
5. Směs rozdělte na dvě dávky a každou dávku rozmixujte samostatně. Nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte. Nalijte polévku zpět na pánev, přidejte smetanu, slaninu a pažitku a zlehka prohřejte.

Ihned podávejte.

## Dýňová polévka

2 lžíce stolního oleje  
1 cibule, na kostky nakrájená  
2 stroužky česneku, utřeného  
400 g dýně, oloupané a na kostky nakrájené  
1 litr kuřecího vývaru

1. Rozehřejte olej v hrnci, přidejte cibuli a česnek a orestujte – to trvá asi 5 minut.
2. Přidejte dýni a promíchejte s cibulí, potom přidejte vývar a přiveďte směs k varu.
3. Snižte teplotu a zvolna vařte 20 minut s přikrytou pokličkou do doby, než dýně změkne.
4. Nechte směs vychladnout a po dávkách přesuňte do nádoby mixéru.
5. Nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.
6. Nalijte kašovitou polévku zpět do hrnce, prohřejte a před podáváním případně dochuťte kořením.

## Sladká rajčatová polévka s pepřem

1 lžíce oleje  
2 stroužky česneku, utřeného  
2 pórký, nakrájené  
2 x 410 g konzerva sekaných rajčat  
2 lžičky kuřecího bujónu  
1 lžíce rajského protlaku  
2 lžičky hnědého cukru  
1 bobkový list  
1/4 lžičky sušeného tymiánu  
1 lžička nasekané čerstvé máty  
1 lžička nasekaného čerstvého koriandru  
1/4 lžičky mletého hřebíčku  
špetka kajenského pepře  
2 lžíce nasekané čerstvé petrželky

1. Rozehřejte olej ve velkém hrnci, přidejte česnek a pórek a orestujte na mírném ohni 2–3 minuty, dokud pórek nezměkne.
2. Smíchejte nasekaná rajčata, bujón, rajčatový protlak, hnědý cukr, bobkový list, tymián, mátu, koriandr, česnek a pepř.
3. Přidejte do pánve s pórkem, přiveďte k varu, potom snižte teplotu a vařte na mírném ohni nepřikryté asi 20 minut, dokud se voda z jedné třetiny neodpaří.
4. Nechte směs vychladnout.
5. Směs rozdělte na dvě dávky a každou dávku rozmixujte samostatně. Nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.
6. Naberte polévku na talíř, ozdobte petrželkou a ihned podávejte.

## SALÁTY

### Krevetový salát s malinovou zálivkou

500 g vařených krevet, bez krunýře a končetin  
100 g salátového mixu  
100 g výhonků hrachu (odrůda s plochými jedlými lusky)  
1 pomeranč, oloupaný a rozdělený na měsíčky  
2 kiwi, oloupaná a nakrájená

### Malinová zálivka

125 g čerstvých nebo rozmražených malin  
2 lžice balzamického octa  
2 lžice rostlinného oleje  
1 lžička najemno nasekané čerstvé máty  
1 lžička cukru

1. Naaranžujte krevety, salátový mix, výhonky, měsíčky pomeranče a kiwi na servírovací podnos a uložte do chladu.
2. Pro vytvoření zálivky vložte maliny do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a na jemno rozmixujte. Propasírováním přes síto odstraňte semínka. Promíchejte malinové pyré s octem, olejem, mátou a cukrem. Nalijte zálivku na salát a ihned podávejte.

TIP: Nahradte krevety 2 ocasy z humra, uvařenými a zbavenými šchránky. Maso z humra nakrájejte na 1 cm silné medailónky.

### Čerstvý zeleninový salát s dressingem pepita

2 mrkve, nakrájené na tenké proužky  
1 pastinák, nakrájený na tenké proužky  
125 g nakrájených zelených fazolek  
1 uvařená řepa, nakrájená na tenké proužky  
1 nasekané červené jablko  
2 lžice citronové šťávy  
1 lžice nasekaného čerstvého koriandru

### Pepita dressing

100 g opečených semínek pepita (mexická dýně)  
1 lžice citronové šťávy  
2 lžice balzamického octa  
1 stroužek česneku, nasekaný  
1 lžice dijonské hořčice

1. Smíchejte mrkev, pastinák, fazole, řepu, jablko, citronovou šťávu a koriandr. Dobře promíchejte a naaranžujte na servírovací mísu. Uložte do chladu.
2. Pro vytvoření dressingu vložte všechny přísady do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 1 – Mixování a najemno rozmixujte. Přesuňte do mísy a podávejte se zeleninovým salátem.



## **Vaječný salát s čerstvým bylinkovým dressingem**

- 1 svazek rukoly
- 6 uvařených vajec, oloupaných a rozčtvrcených
- 2 italská rajčata, nakrájená na čtvrtky
- 1 avokádo, vypeckované, oloupané a nakrájené na plátky
- 12 vypeckovaných černých oliv

### **Čerstvý bylinkový dressing**

- 1 šálek kysané smetany light
  - 2 lžice nasekané čerstvé petrželky
  - 1 lžice nasekané čerstvé bazalky
  - 1 lžice nasekaného čerstvého koriandru
  - 2 lžice jablečné šťávy
  - 1/4 lžičky mletého muškátového oříšku
  - mletý černý pepř
1. Naaranžujte rukolu, vejce, rajčata, plátky avokáda a olivy na servírovací podnos. Uložte do chladu.
  2. Pro výrobu dressingu vložte kysanou smetanu, petržel, bazalku, koriandr, jablečnou šťávu, muškátový oříšek a pepř dle chuti do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte.

Nalijte zálivku na salát a ihned podávejte.

## HLAVNÍ CHODY

### Křupavé těstíčko na ryby

1 vejce  
2/3 šálku vody  
3/4 šálku mléka  
2 lžíce octa  
1 a 1/2 šálku hladké mouky  
špetka soli

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejemno rozmixujte. Nechte odstát 15 minut a pak použijte jako obal pro ryby na smažení.

TIP: Množství stačí na obalení 1 kg rybího filé.

### Bylinková chlebová nádivka

125 g žampionů  
1 malá cibule, oloupaná a rozčtvrcená  
2 hlávky celeru, nahrubo nasekané  
100 g vyloupaných pistáciových oříšků  
4 snítky petrželky  
125 g slaniny, zbavené kůže a nahrubo nasekané  
75 g šunky  
4 krajíce chleba, nalámané na kousky  
100 g rozpuštěného másla  
2 vejce  
1/4 lžičky soli  
čerstvě mletý černý pepř

1. Vložte houby, cibuli, celer, ořechy, petrželku, slaninu a šunku do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nasekejte. Přidejte chleba, máslo, vejce, sůl a pepř. K promíchání použijte funkci „PULSE“.

TIP: Použijte jako nádivku ke kuřecímu nebo vepřovému masu.

## Thajské rybí placky

1 malá cibule, oloupaná a rozčtvrcená  
2 stroužky česneku, oloupaného  
2 silné plátky oloupaného zázvoru  
2 červené chilli papričky  
2cm kousky čerstvé citronové trávy  
6 čerstvých listů papedy  
1/4 svazku koriandru, nahrubo nasekaná  
350 g vykostěných rybích filetů, kostky  
1 vejce  
2 lžice vody  
1 lžice rybí omáčky  
8 nakrájených zelených fazolek  
olej na smažení

1. Vložte cibuli, česnek, zázvor, chilli papričky, citronovou travu, listy papedy a koriandr do nádoby mixéru a pomocí funkce „PULSE“ rozmixujte na pastu.
2. Přidejte rybu, vejce, vodu a rybí omáčku – pomocí funkce „PULSE“ nejemno rozmixujte.
3. Vyjměte směs z mísy a vmíchejte do ní nakrájené fazolky.
4. Vytvarujte směs do 24 rybích placek.
5. Rozehřejte olej ve velké pánvi na smažení a opečte rybí placky na mírném ohni dozlatova po obou stranách, aby byly řádně propečené (asi 10 minut).

Podávejte s okurkovou zálivkou vytvořenou smícháním 1/3 šálku teplého medu s 1 lžící limetkové šťávy a 1 lžice nejemno nasekané, oloupané okurky.

## Jehněčí steaky obalované v parmezánu a rozmarýnu

4 krajíce bílého chleba bez kůrky  
1/4 šálku strouhaného čerstvého parmezánu  
2 lžice čerstvých listů rozmarýnu  
4 jehněčí steaky  
hladká mouka  
1 vejce, lehce rozšlehané  
2 lžice oleje  
60 g másla  
1 lžice citronové šťávy  
2 lžice sušených kapary

1. Krajíce chleba nalámejte na kousky a vložte spolu s parmezánem a listy rozmarýnu do nádoby mixéru. Mixujte pomocí funkce „PULSE“, než se vytvoří strouhanka. Přesuňte strouhankovou směs na velký talíř.
2. Obalte maso v mouce, pak v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhankové směsi. Rozehřejte olej na pánvi, přidejte maso a pečte do zlatova na mírném ohni. Vyjměte z pánve a zbavte tuku na savém kuchyňském papíru. Dejte na stranu a udržujte teplé. Pánev vytřete do čista, rozehřejte na ní máslo, zamíchejte s citronovou šťávou a kapary a prohřejte. Jehněčí steaky podávejte s citronovou omáčkou.

## **Rybí kousky s vejcem a citronovou omáčkou**

- 500 g nasekaných rybích filetů
- 3/4 šálku chlebových krutonů
- 2 stroužky nasekaného česneku
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1 lžice papriky
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžice nasekaného čerstvého koriandru
- 1 lžička strouhaného čerstvého zázvoru
- 1 vejce, lehce rozšlehané
- 3 šálky kuřecího vývaru

### **Vejce a citronová omáčka**

- 1 vejce
  - 1 vaječný žloutek
  - 1/4 šálku citronové šťávy
1. Vložte rybu, česnek, kurkumu, papriku, kmín, koriandr a zázvor do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte. Směs vyjměte z nádoby a vytvarujte do malých kuliček asi 2–5 cm v průměru.
  2. Ve velkém hrnci přiveďte vývar k varu.
  3. Snižte teplotu a rybí kuličky pozvolna vařte po dávkách asi 5–6 minut, nebo dokud nebudou úplně uvařené. Z hrnce je vyndejte děrovanou lžicí. Dejte na stranu a udržujte teplé. Schovejte si 1/2 šálku horkého vývaru.
  4. Pro výrobu omáčky rozklepněte vejce, žloutek v malé misce našlehejte a postupně přidávejte citronovou šťávu a zbytek vývaru. Směs nalijte na pánev, přidejte rybí kuličky a mírně povařte, až bude směs prohřátá.

lhned podávejte.

## Pita chléb s jehněčím a tabbouleh

500 g mletého jehněčího masa  
2 vejce, lehce rozšlehaná  
1 šálek chlebových krutonů  
1 cibule, najemno nasekaná  
2 lžičice nasekané čerstvé máty  
1/2 lžičky mleté skořice  
1/2 lžičky mletého koriandru  
1/2 lžičky mletého kmínu  
1 malá červená chilli paprička, najemno nasekaná  
2 lžičky mleté kurkumy  
1/2 lžičky koření garam masala (ostré indické koření)  
6 kusů pita chleba  
1/2 šálku bílého jogurtu

### Tabbouleh (libanonský salát)

2/3 šálku bulguru (sušená drčená pšenice)  
2 šálky nasekané čerstvé petrželky  
2 lžičice nasekané čerstvé máty  
1 rajče, zbavené semen a nasekané  
1 žlutá paprika, zbavená semen a nasekaná  
1/4 šálku oleje  
2 lžičice citronové šťávy  
2 stroužky česneku, nasekaného

1. Vložte mleté jehněčí maso, vejce, krutony, cibuli, mátu, skořici, koriandr, kmín, chilli a koření garam masala do mísy.
2. Dobře promíchejte a vytvarujte do tvaru malých párků. Grilujte nebo opečte na rožni.
3. Pro výrobu tabbouleh vložte do mísy bulgur, zalijte horkou vodou a nechte 30 minut odležet. Poté ho zbavte vody a vymačkejte.
4. Vložte bulgur, petrželku, mátu, rajče, papriku, olej, citronovou šťávu a česnek do nádoby mixéru a pomocí funkce „PULSE“ najemno nasekejte. Přesuňte směs do mísy a uložte do chladu.

5. Pomocí špičky ostrého nože vytvořte v pita chlebu otvor, aby jej bylo možné plnit jako kapsu. Vložte plnou lžičici tabbouleh do každého pita chleba, doplňte párkem z jehněčího masa a pokapejte jogurtem.

Okamžitě podávejte.

TIP: Bulgur jsou zrnka hrubě namleté pšenice, k dostání v obchodech se zdravou výživou.

## Ryba Tandoori

kůra a šťáva z 1 citronu

125 g bílého jogurtu

1 cibule, nakrájená na čtvrtky

4 stroužky oloupaného česneku

1 lžička mletého kmínu

1 lžička mletého koriandru

1/2 lžičky papriky

špetka kajenského pepře

4 plátky lososa

1. Vložte všechny přísady s výjimkou lososa do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a rozmixujte na jemnou pastu.
2. Naaranžujte plátky lososa do mělké skleněné nebo keramické mísy. Pokryjte lososa jemnou pastou, přikryjte a vložte na 2 hodiny do chladničky.
3. Plátky lososa grilujte asi 3 minuty po obou stranách, nebo dokud není losos dle chuti hotový.

Podávejte s rýží nebo s měsíčky citronu a posypané nasekaným zeleným salátem.

## Hamburger

1 lžíce čerstvé bylinkové natě (petržel, koriandr nebo rozmarýn)

1 krajíc chleba bez kůrky

1/2 malé rozčtvrcené cibule

200 g vykostěného jehněčího masa, nakrájeného na kostky

1 lžíce mátové omáčky

sůl a pepř, podle chuti

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a důkladně rozmixujte.
2. Ze směsi vytvořte 3–4 burgery, přikryjte a vložte do chladničky na 20–30 minut.
3. Burgery grilujte nebo smažte na pánvi 5 minut po obou stranách, dokud není burger dle chuti hotový.

## SLADKÉ POTĚŠENÍ

### Sýrový dort

250 g balení nalámaných sladkých sušenek  
125 g rozpuštěného másla  
250 g měkkého smetanového sýra  
400 g sladkého kondenzovaného mléka  
1/2 šálku smetany  
1 lžice strouhané citronové kůry  
1/3 šálku citronové šťávy  
1 košík malin, umytých

1. Vložte sušenky do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a důkladně rozmixujte. Přidejte rozpuštěné máslo do nádoby mixéru a pokračujte v mixování, dokud není směs dobře promíchána.
2. Rozetřete směs po dně až do stran vymazané 20 cm dortové formy. Uložte do chladu a nechte směs ztuhnout.
3. Vložte smetanový sýr, kondenzované mléko, smetanu, citronovou kůru a šťávu do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejemno rozmixujte. Nalijte do připravené dortové formy, přikryjte a před podáváním dejte alespoň na 24 hodin vychladit.
4. Vložte maliny do nádoby mixéru a vytvořte pyré. Podle chuti oslaďte malinové pyré trochou cukru.

Podávejte se šlehačkou a malinovým pyré.

TIP: Smetanový sýr nejlépe změkne při pokojové teplotě.

### Ovocné palačinky „Crepes“

2 vejce  
250 ml mléka  
1 lžice rozpuštěného másla  
1 šálek hladké mouky  
2 lžičky cukru krupice  
1/4 šálku cukru krupice, zvlášť  
1/4 šálku vody  
250 g mixovaného čerstvého ovoce (jahody, maliny, borůvky), omytého a zbaveného stopek

1. Vložte vejce, mléko, mouku a cukr do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejemno rozmixujte. Nechte hodinu odstát.
2. Rozehřejte malou pánev nebo pánev na palačinky. Nalijte 1/4 šálku těsta na pánev. Rozetřete do stran pánve a pečte na mírném ohni, dokud spodní strana nezezlátne, asi 1 minutu. Vyndejte z pánve a dejte na talíř. Upečené palačinky uložte stranou.
3. Pro vytvoření ovocné polevy rozpustěte cukr s vodou v malém hrnci. Přidejte ovoce a vařte do měkka.
4. Vložte směs do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejemno rozmixujte.
5. Přehněte palačinky na čtvrtky a naaranžujte je do vrstev na sebe do ohnivzdorné mísy. Zalijte polevou a pečte v předehřáté troubě 10–15 minut při teplotě 200 °C.

Podávejte s kopečkovou vanilkovou zmrzlinou.

TIP: Do ovocné polevy lze přidat brandy.

## KOKTEJLY

### Margarita

60 ml tequilly  
60 ml cointreau (francouzský pomerančový liker)  
80 ml limetkové šťávy  
12 kostek ledu

1. Nalijte tequillu, cointreau, limetkovou šťávu do nádoby mixéru a přidejte kostky ledu.
2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a mixujte, dokud není vše promícháno a led rozdrcený.

Podávejte ve sklenicích s okrajem ozdobeným solí.

### Daiquiri

Základní recept  
ovoce (asi 1 šálek), viz TIP  
120 ml alkoholu (bílý rum, vodka nebo griotka)  
60 ml cukrového sirupu  
1 šálek ledu

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a nejmenno rozmixujte.

TIP: Lze použít většinu čerstvého ovoce, zmrazené ovoce před použitím rozmrazte. Tvrdou slupku nebo pecky před mixováním z ovoce odstraňte. Velké ovoce nejdříve nakrájejte na kostky.

### Osvěžení při západu slunce

375 ml vína Sauternes  
2 šálky mražených hrušek, zbavených slupek a jader a nakrájených na kostky  
1 šálek mražených meruněk, vypeckovaných a nakrájených na kostky  
1 lžice citronové šťávy

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a nejmenno rozmixujte.

TIP: Sauternes je sladké bílé francouzské víno.

TIP: Vložte ovoce nakrájené na kostky do sáčku a nechte zmrazit.

### Ledová Sangria

250 ml ovocného červeného vína, chlazeného  
125 ml brusinkové šťávy nebo šťávy z červených grepů  
125 ml citronového sorbetu  
80 ml pomerančového koncentrátu  
1/2 šálku čerstvých hroznů bez jader, mražených  
1 šálek kompotovaných švestek

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a nejmenno rozmixujte.

### Pina colada

2 lžice bílého rumu  
2 lžice kokosového krému  
2 lžičky cukru  
3/4 šálku neslazené ananasové šťávy  
10 kostek ledu

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a mixujte, dokud není vše promícháno a led rozdrcený.

Okamžitě podávejte.



## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

### Nespoutaná vášeň

- 1 šálek chlazené pomerančové šťávy
  - 1 košík jahod
  - 1/2 lžice strouhané pomerančové kůry
  - 1 lžice ovesných vloček
  - 2 velké lžice ovocného jogurtu
1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
  2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a nejemno rozmixujte.
  3. Nalijte do dvou sklenic a ihned podávejte.

### Zlatý sad

- 1 šálek jablečné šťávy
  - 1/2 šálku hustého bílého jogurtu
  - 310 g měsíčků sušené mandarinky
  - 1 a 1/2 lžice sirupu
1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
  2. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejemno rozmixujte.
  3. Nalijte a ihned podávejte.
- TIP: Použijte přírodní jogurty obsahující acidofilní a bifidus kultury. Podporují trávení.

### Ovocný koktejl

- 250 ml ananasové šťávy
  - 1 oloupaný a nasekaný banán
  - 1 pomeranč bez slupky a dužiny, rozčtvrcený
  - 250 ml sody
  - 2 lžice dužiny z marakuji
1. Vložte všechny přísady kromě sody a dužiny z marakuji do nádoby mixéru.
  2. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a důkladně promíchejte.
  3. Zamíchejte dužinu z marakuji a sodu a ihned podávejte v koktejlových sklenicích.

### Frappé z melounu (Cantaloupe) a ananasu

- 1 šálek nasekaného melounu (Cantaloupe)
  - 1 šálek kompotovaných kousků ananasu
  - 1 šálek ledu
  - lístky máty, k servírování
1. Vložte meloun (Cantaloupe), ananas a led do nádoby mixéru.
  2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a mixujte, dokud nejsou všechny přísady rozdrceny a směs jemná a hustá.
- Podávejte s nasekanými lístky máty.

### Frappé z malin, pomeranče a marakuji

- 1 košík čerstvých malin, nebo 2 šálky mražených (nechte rozmrazit)
  - šťáva ze 2 pomerančů
  - dužina z marakuji
  - 2 šálky ledu
1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
  2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání nebo funkci drcení ledu a nejemno rozmixujte.
  3. Dle chuti přidejte pro oslazení med nebo cukr.

### Mátový čaj s příchutí citrusových plodů

- 250 ml chlazeného mátového čaje
  - 1 šálek citronu nebo citronového sorbetu
  - 1 a 1/2 šálku čerstvých měsíčků pomeranče, mražených
  - 1 šálek čerstvých měsíčků grepu, mražených
1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
  2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejemno rozmixujte.
- Ihned podávejte.
- TIP: Vložte měsíčky citrusových plodů do sáčku a nechte zmrazit.

## KRÉMY A MLÉČNÉ KOKTEJLY

### Banánový krém

2 oloupané a nasekané banány

1 šálek bílého jogurtu

250 ml mléka

1/3 šálku medu

1. Vložte banán, jogurt, mléko a med do nádoby mixéru.
2. Pomocí funkce „Smoothie“ (krém) důkladně promíchejte.

Okamžitě podávejte.

### Arašídový krém

500 ml mléka

2 velké kopečky zmrzliny

2 lžice jemného arašídového másla

1 lžice proteinového doplňku v prášku

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
2. Pomocí funkce „Smoothie“ (krém) důkladně promíchejte.

Okamžitě podávejte.

### Energetický koktejl

2 lžice kakaového prášku

1 lžice rozpustné kávy

2 lžice vřelé vody

2 lžice cukru

1 vejce

1 lžička pšeničných klíčků

500 ml mléka

1. Rozpusťte kakao a kávu v horké vodě.
2. Zamíchejte cukr, vejce, pšeničné klíčky a mléko.
3. Nalijte do nádoby mixéru a nejmenno rozmixujte při rychlosti 3 – Míchání.

Okamžitě podávejte.

### Mango krém

2 oloupaná a nakrájená manga

1 a 1/2 šálku bílého jogurtu

250 ml pomerančové šťávy

1. Vložte všechny přísady do nádoby mixéru.
2. Pomocí funkce „Smoothie“ (krém) důkladně promíchejte.

Okamžitě podávejte.

### Mléčný koktejl z jahod a marakuji

1 košík jahod

dužina ze 4 ks marakuji

500 ml mléka, chlazeného

4 kopečky zmrzliny z marakuji

2 lžice jahodové polevy

1. Vložte jahody do nádoby mixéru.
2. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nejmenno rozmixujte.
3. Přidejte polovinu dužiny z marakuji, mléko a dva kopečky zmrzliny.
4. Nastavte rychlostní stupeň 3 – Míchání a nejmenno rozmixujte.
5. Nalijte do dvou sklenic a doplňte zbývající zmrzlinou, dužinou z marakuji a jahodovou polevou.

Okamžitě podávejte.

## **Čokoládový krém s karamelovou polevou**

500 ml chlazeného mléka

3 lžíce sladového mléka v prášku

4 kopečky vanilkové zmrzliny

4 kopečky čokoládové zmrzliny

4 lžíce karamelové polevy

Čokoládové hoblinky na ozdobení (volitelné)

1. Vložte mléko, sladové mléko v prášku a vanilkovou zmrzlinu do nádoby mixéru. Pomocí funkce „Smoothie“ důkladně promíchejte.
2. Rozdělte do dvou sklenic a přidejte čokoládovou zmrzlinu. Polijte karamellem a posypte čokoládovými hoblíčkami.

TIP: Čokoládové hoblinky na posypání vyrobte pomocí škrabky na brambory.

TIP: Nahradte mléčné výrobky podle potřeby: například nahradte klasické mléko sójovým nebo nízkokalorickou zmrzlinou.

## POKRMY PRO DĚTI

### Jablko a mrkev

- 1 oloupané jablko bez jader
- 1 oloupaná a nasekaná mrkev
- 1. Uvařte jablko a mrkev v mikrovlnné troubě nebo v páře do měkka. Nechte je vychladnout.
- 2. Vložte přísady do nádoby mixéru s trochou vody, nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.

### Zlaté pyré

- 1/2 malé sladké brambory, oloupané a nakrájené
- 3 rozpůlené patisony
- 1. Uvařte sladkou bramboru a patisony v mikrovlnné troubě nebo v páře do měkka. Nechte vychladnout.
- 2. Vložte přísady do nádoby mixéru s trochou vody, nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.

### Avokádo a hruška

- 1/2 zralé oloupané a rozpůlené hrušky
  - 1/2 avokádo bez pecky a slupky
  - 1. Vložte přísady do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.
- TIP: Ihned podávejte, aby ovoce nezměnilo barvu.

### Jablečný a banánový puding

- 1/2 malého jablka bez jádřince
- 1 malý oloupaný a nakrájený banán
- 1/2 šálku připraveného pudingu
- 1. Jablko do měkka uvařte. Nechte vychladnout.
- 2. Vložte jablko a banán do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.
- 3. Ovoce vylijte na puding.

TIP: Ihned podávejte, aby ovoce nezměnilo barvu.

## POKRMY PRO BATOLATA

### Ryba

100 g tuňáka nebo jiné vařené ryby bez kostí  
1 nakrájená a uvařená cuketa  
1/2 nakrájené a uvařené brambory

1. Vložte zchlazené přísady do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.

Podávejte studené, nebo teplé.

### Smetanové kuře s meruňkami

5 sušených meruněk  
75 g vykostěného nakrájeného kuřete  
200 ml kuřecího vývaru nebo vody  
1 lžice bílého jogurtu

1. Promíchejte všechny přísady v malém hrnci, kromě jogurtu. Přiveďte k varu, snižte teplotu a pozvolna vařte 10–12 minut, dokud není kuře uvařené. Nechte mírně vychladnout.
2. Vložte zchlazené přísady a jogurt do nádoby mixéru, nastavte rychlostní stupeň 5 – Pyré a najemno rozmixujte.

Před podáváním zahřejte.

### Dětské müsli

1 lžice ovesných vloček  
2 lžice dětské celozrnné rýže, uvařené  
1 lžička rozinek  
1/2 malého oloupaného a nakrájeného jablka  
4 lžice nízkotučného mléka

1. Vložte ovesné vločky, celozrnnou rýži, rozinky a jablko do nádoby mixéru. Nastavte rychlostní stupeň 2 – Sekání a nasekejte.

Před podáváním zahřejte.



**Catler®**

**800 SERIES**  
PREMIUM GRADE TOOLS

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobek mírně líšit 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 kivétel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.

# ELECTRONIC BLENDER



W W W . C A T L E R . E U

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

I N F O @ C A T L E R . E U