

**400 SERIES**

CLASS GRADE TOOLS

Návod k obsluze  
STOLNÍ MIXÉR

Návod na obsluhu  
STOLOVÝ MIXÉR

Használati útmutató  
ASZTALI TURMIXGÉP



# STOLNÍ MIXÉR

## OBSAH

- 4 Gratulujeme
- 5 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 9 Seznamte se se svým stolním mixérem BL 4010
- 10 Použití vašeho stolního mixéru BL 4010
- 11 Péče a čištění
- 12 Tipy k použití vašeho stolního mixéru BL 4010
- 14 Odstraňování problémů
- 16 Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového stolního mixéru BL 4010.

## 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 4010



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

- Před uvedením přístroje do provozu si přečtete 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.
- 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.
- Nepouštějte 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.

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

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Příklad 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.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- 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 čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku.
- 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 mlýnek přímo do vlastního elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nedoporučujeme používat rozdvojku ani prodlužovací kabel.

**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.**



**VAROVÁNÍ:**  
**BLIKAJÍCÍ TLAČÍTKA OZNAČUJÍ PŘIPRAVENOST SPOTŘEBIČE. VYVARUJTE SE JAKÉHOKOLIV KONTAKTU S NOŽI NEBO POHYBLIVÝMI ČÁSTMI.**



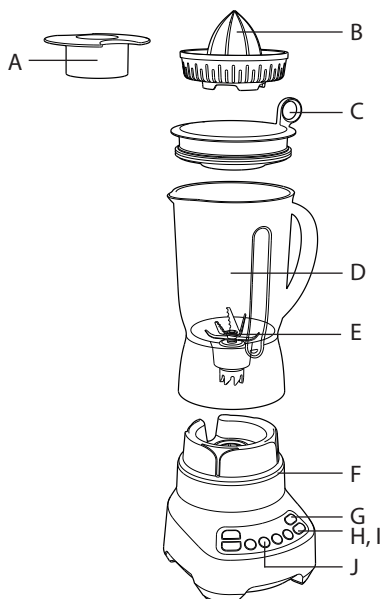
**VAROVÁNÍ:**  
**OCHRANA PROTI PŘETÍŽENÍ - VŠECHNA TLAČÍTKA JSOU ROZSVÍCENA.**



**UCHOVEJTE NÁVOD NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.**



## SEZNAMTE SE SE SVÝM STOLNÍM MIXÉREM BL 4010



### A. Vnitřní víčko s odměrkou

Můžete jej vyjmout pro přidání ingrediencí během mixování.

### B. Lisovací trn

Slouží k odšťavňování citrusových plodů přímo do nádoby mixéru.

### C. Víko

Vybaveno praktickým otevíracím mechanismem.

### D. 1.5 l nádoba na mixování z Eastman Tritan™, BPA free

Odolná proti nárazu, rozbití a vhodná pro mytí v myčce.

### E. Mini Kinetix® systém nožů a nádoby

Kopíruje tvar základny nádoby, proto žádné potraviny neuvíznou a budou vždy dobře zpracovány. Středové nože jsou zoubkované pro zajištění extra výkonu sekání a vnější nože zajišťují Kinetix pohyb.

### F. Ochrana proti přetížení

Teplná pojistka ochrany motoru s možností resetu.

### G. Tlačítko Pulse

Krátké impulzní zpracování při vysokém výkonu.

### H. Program Smoothie

Speciální program mixéru pro přípravu smoothie a nápojů.

### I. Tlačítko Auto clean

Tlačítko programu smoothie slouží rovněž jako funkce automatického čištění. Opláchnutí a vysušení okamžitě po umytí (bez namáčení).

### J. 4 elektronické rychlosti

Maximalizují ovládání pro zpracování různých ingrediencí, od pomalého mixování až po mixování s maximální rychlostí.

### Kopolyester Eastman Tritan™

Nádoba mixéru je vyrobena z kopolyesteru Eastman Tritan™; jedná se o tvrdý, BPA free polymer používaný při výrobě domácích spotřebičů, které mohou sloužit i pro extrémní použití a být umývány v myčce nádobí. Výrobky vyrobené z Tritanu™ jsou odolné proti nárazu a rozbití a zůstávají čisté a odolné i po stovkách mycích cyklů v myčce nádobí.

## POUŽITÍ VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU BL 4010



**UPOZORNĚNÍ:**  
**PŘED SPUŠTĚNÍM MIXÉRU SE UJISTĚTE, ŽE JE VÍKO SPRÁVNĚ NASAZENO NA NÁDOBĚ.**

**VAROVÁNÍ:**  
**NEZPRACOVÁVEJTE HORKÉ POTRAVINY.**  
**NESPOUŠTĚJTE MIXÉR BEZ ŘÁDNĚ NASAZENÉHO VÍKA.**

### ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Tlačítko ON|OFF slouží k přepnutí spotřebiče do režimu připraven.

### Tlačítko CANCEL

Slouží k vymazání jakékoliv funkce.

### RUČNÍ NASTAVENÍ

#### Regulace rychlosti

Spotřebič je vybaven 4 elektronickými rychlostmi od nejpomalejší MIX po nejrychlejší LIQUIFY.

Rychlost MIX slouží ke smíchání choulolistivých potravin s funkcí přeložení a je vhodná pro smíchání tekutých a sypkých ingrediencí.

Rychlost LIQUIFY je nejrychlejší nastavení a je ideální pro rozdrncení ingrediencí pro přípravu koktejlů a jiných nápojů o jemné struktuře.

### Tlačítko PULSE

Funkce PULSE je ideální pro zpracování potravin v krátkých intervalech při vysokém výkonu. Potraviny rovněž v nádobě rotují.

### Lisovací trn

Před nasazením lisovacího trnu vyjměte vnitřní víčko. Rysky na vnějším okraji lisovacího trnu umístěte tak, aby obě byly v úhlu 90° od oka na víku. Otočte trnem

ve směru hodinových ručiček, až se ryska dotkne „BLEND“. Pokud ryska ukazuje „BLEND“, bude vylisovaná šťáva zůstávat ve víku a lisovací trn spolu s víkem bude sloužit jako malý odšťavnovač. Pokud posunete rysku na „JUICE“, bude vylisovaná šťáva stékat přímo do nádoby mixéru. Pro sejmutí lisovacího trnu postupujte v opačném pořadí.

### PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

#### PROGRAM SMOOTHIE (60 sekund)

Tento program je speciálně navržen, aby smíchal a provzdušnil zmrzlé a tekuté ingredience. Funkce SMOOTHIE má jedinečnou techniku zpracování, které mixuje husté ingredience při nižší rychlosti, postupně rychlost zvyšuje, jak houstnou ingredience během zpracování. To se opakuje několikrát během programu SMOOTHIE. Potraviny v nádobě rovněž rotují, aby bylo dosaženo maximálního provzdušnění a krémové struktury.

#### PROGRAM AUTOMATICKÉHO ČIŠTĚNÍ (60 sekund)

Slouží k odstranění většiny ingrediencí ze stěn a nožového systému nádoby mixéru. Přidejte 2 šálky (500 ml) teplé vody s trochou saponátu, stiskněte tlačítko automatického čištění. Pro důkladnější čištění, lepivých nebo hustých ingrediencí, přidejte ½ lžičky tekutého prostředku na mytí nádobí. Nejlepších výsledků čištění dosáhnete, pokud budete nádobu čistit ihned po použití. Namáčení může poškodit povrch nádoby, zvláště pokud byly zpracovávány citrusové plody. Po omytí přípravkem, opláchněte čistou vodou a nechte zcela uschnout.

*Pokud během zpracování potravin stisknete jiné tlačítko, rychlost se automaticky změní na tu právě zvolené rychlosti.*

**POZNÁMKA**

## PÉČE A ČIŠTĚNÍ

### Nádoba a víko

Abyste udrželi nádobu čistou a zabránili jste zasychání potravin na nožovém systému a nádobě, dodržujte následující kroky co nejdříve po použití:

- Opláchněte potraviny z nádoby a víka.
- Přidejte 500 ml teplé vody a stiskněte tlačítko AUTO CLEAN. Husté nebo lepivé ingredience vyžadují extra čisticí sílu, proto přidejte několik kapek tekutého saponátu.
- Vypláchněte nádobu a víko anebo umyjte oddělení v teplé mýdlové vodě pomocí měkké houbičky nebo kartáče na lahve.
- Po čištění se ujistěte, že jste odstranili všechny ingredience z nádoby.
- Je velmi účinné čistit nádobu ihned po použití.

### Citrusy

Vystavení nádoby šťávou z citrusů může ovlivnit čistotu a živnost nádoby. Po omytí přípravkem, opláchněte čistou vodou a nechte zcela uschnout. Nenamáčejte.

### Motorová základna

Otřete čistou zlehka namočenou utěrkou, poté otřete dosucha. Odstraňte případné nečistoty z přívodního kabelu.

### Čisticí prostředky

Nepoužívejte drátěnky nebo hrubé čisticí prostředky na nádobu na mixování, nástavce na šlehání a hnětení, mohli byste nenávratně poškodit povrch. Používejte pouze vodu s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a měkkou utěrku.

### Myčka nádobí

Nádoba mixéru a víko mohou být myty v myčce nádobí na standardní mycí cyklus. Nádobu umístěte do dolního koše, zatímco víko s vnitřním víčkem by mělo být vloženo do horního koše.

### Skvrny od potravin a zápach

Potraviny se silným vůní, jako jsou česnek, ryby nebo některá zelenina (mrkev), mohou zanechat nepříjemný zápach nebo skvrny na nádobě mixéru nebo víku. Abyste je odstranili, namočte nádobu mixéru a víko asi na 5 minut do teplé mýdlové vody. Poté omyjte neutrálním přípravkem v teplé vodě, řádně opláchněte a vytřete dosucha. Uchovávejte nádobu s nenasazeným víkem.

### Uložení

Uložte mixér ve vodorovné poloze s nasazenou nádobou na motorové základně nebo vedle ní. Nepokládejte žádné předměty na ně. Nechte vzduch volně proudit a nenasazujte víko na nádobu.

## TIPY K POUŽITÍ VAŠEHO STOLNÍHO MIXÉRU BL 4010

### RADY A TIPY

- Pokud je objem (během zpracování) pod rychlosti maximálního množství, můžete pro přidání ingrediencí (např. olej/tekutinu) vyjmout vnitřní víčko a tyto ingredience přidat, zatímco je mixér v chodu.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je objem zpracovávaných potravin větší nebo je konzistence příliš hustá, potraviny mohou vzniklým otvorem stříkat ven.
- Spouštějte mixér pouze na požadovanou dobu - nezpracovávejte ingredience příliš dlouho.
- Použijte funkci PULSE, když jsou potraviny příliš husté nebo hrubé, abyste zajistili rovnoměrné zpracování.
- Nepřekračujte rychlosti maximálního množství potravin, zvláště při přidávání potravin a tekutin do nádoby mixéru.
- Ingredience se mohou přilepit na stěny nádoby mixéru. Vypněte mixér a odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky. Pomocí plastové stěrky otřete vnitřní stěny mixéru a poté pokračujte ve zpracování.
- Pokud během zpracování zaznamenáte vlhkosti nebo kapky vody na horní části motorové jednotky, vypněte mixér a odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky. Sundejte nádobu mixéru, otřete základnu motoru suchou utěrkou nebo papírovou utěrkou.
- Pro zastavení mixování nebo programu SMOOTHIE stiskněte tlačítko CANCEL.
- Pokud je mixér v chodu po 120 sekund (nebo 60 sekund v programu SMOOTHIE), automaticky se vypne. Jedná se o bezpečnostní prvek ochrany motoru.
- Rychlost nebo funkci můžete kdykoliv změnit, i když je mixér v chodu. Stiskněte tlačítko požadované rychlosti nebo programu a mixéru okamžitě změní své nastavení.
- Maximální množství ledových kostek, které je možné zpracovávat v mixéru je 8 - 10 ze standardního tácku na led.

### CO DĚLAT A NEDĚLAT

#### CO DĚLAT

- Používejte kombinaci rychlosti a funkce PULSE pro důkladnější zpracování potravin.
- Použijte program SMOOTHIE pro zpracování ovoce, zmrzliny a jogurtu do hustého smoothie, krému nebo mléčných koktejlů.
- Použijte funkci PULSE pro potraviny, které vyžadují krátké impulzivní zpracování při vysokém výkonu, jako je sekání ořechů nebo ledu.
- Při zpracování nápojů s kostkami ledu nebo mraženým ovocem použijte funkci PULSE.
- Zpracování hustých směsí je efektivnější, když je nádoba jen z  $\frac{1}{4}$  až  $\frac{1}{2}$  plná.

#### CO NEDĚLAT

- Nepoužívejte kovová náčiní, neboť by mohla poničit nožový systém nebo nádobu.
- Nezpracovávejte husté směsi déle než 10 sekund. Při běžném zpracování nepoužívejte mixér déle než 1 minutu najednou. Pokud potřebujete mixér používat delší dobu, vypněte jej a zamíchejte ingredience před opětovným spuštěním. Tímto chráníte motor před poškozením a rozbitím.
- Mixér není vhodný pro hnětení těsta nebo přípravu bramborové kaše.
- Při zpracování teplých ingrediencí nekládejte do nádoby více jak 2 šálky najednou.
- Nezpracovávejte horké nebo vařící ingredience. Nechte potraviny vychladnout, než je vložíte do nádoby mixéru. Tímto se chráníte proti náhodnému opaření od páry, která může uniknout při odstraňování víka.
- Pokud zpracováváte teplé ingredience, položte přes víko malý ručník a držte jej pevně.

## TABULKA MIXOVÁNÍ

POTRAVINA	PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	ČAS
Syrová zelenina	Oloupaná a nakrájená na 1,5 - 2cm kousky.	200 g	CHOP   Rychlost 2	10 - 30 s
Ořechy	Odstraňte skořápku.	200 g	CHOP   Rychlost 2	10 - 20 s
Strouhanka	Nakrájejte na kostky o velikosti 2 cm.	100 g	Tlačítko PULSE	40 - 50 s
Sušenky	Rozpůlené.	125 g	Tlačítko PULSE	50 - 60 s
Šlehačka	Přidejte cukr nebo vanilky, pokud je třeba.	300 ml	MIX   Rychlost 1 a PULSE	30 - 40 s
Smoothie	Mléko, nakrájené ovoce, jogurt, zmrzlina	Max 800 ml	SMOOTHIE	60 s
Omáčka z čerstvého ovoce	Celé bobulové ovoce, nakrájené měkké ovoce jako broskve.	250 g	BLEND   Rychlost 3	10 - 30 s
Bylinky	Pouze lístky	1 šálek	CHOP   Rychlost 2	10 - 15 s
Rozmixovaná polévka	Pokožová teplota.	800 ml	BLEND   Rychlost 3	30 - 50 s
Dresink	Olej, ocet nebo citrónová šťáva, koření.	250 ml	BLEND   Rychlost 3	15 - 20 s
Led		Maximálně 8 - 10 kostek ledu	Tlačítko PULSE	60 s

*Tato tabulka uvádí pouze orientační údaje.*

### POZNÁMKA

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
<b>Motor se nespustil nebo nože nerotují.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je napájecí kabel zapojený do zásuvky.</li> <li>• Zkontrolujte, zda jsou tlačítka ON OFF a vybraná funkce / rychlost svítí.</li> <li>• Pokud všechna tlačítka najednou blikají, řiďte se instrukcemi o přetížení níže.</li> </ul>
<b>Potraviny jsou nerovnoměrně zpracovány.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To se může stát, pokud je potravin v nádobě mixéru příliš mnoho. Vyzkoušejte menší množství a opakujte proces, pokud je to nutné.</li> <li>• Ingredience jsou příliš velké. Vyzkoušejte nakrájet je na menší kousky. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budou ingredience nakrájeny na cca 2cm kousky.</li> </ul>
<b>Potraviny jsou nasekány na příliš jemno nebo jsou vodnaté.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyzkoušejte kratší dobu zpracovávání. Použijte tlačítko PULSE pro lepší ovládnání.</li> </ul>
<b>Potraviny se lepí na nože a nádobu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Směs je příliš hustá. Přidejte trochu vody anebo použijte nižší rychlost.</li> </ul>
<b>Mixér je přetížen (všechna tlačítka blikají).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Váš mixér je vybaven ochrannou pojistkou proti přetížení, aby nedošlo k poškození motoru. Odpojte přívodní kabel ze síťové zásuvky a nechte vychladnout asi na 15 minut. Jakmile mixér vychladl, budete jej moci znovu používat.</li> <li>• Doporučujeme zpracovávat menší množství nebo nakrájet ingredience na menší kousky.</li> </ul>

# Receipty

## NÁPOJE

### SNÍDAŇOVÉ SMOOTHIE

2 porce

#### INGREDIENCE

250 ml chlazeného pomerančového džusu  
250 g čerstvých jahod, bez stopek  
1/2 lžička nastrouhané pomerančové kůry  
1-2 polévkové lžíce ovesných vloček  
2 velké lžíce mraženého ovocného jogurtu

#### PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru a nasadte víko. Zpracovávejte na program SMOOTHIE, dokud program sám neskončí.

### MANGOVÉ SMOOTHIE S KOKOSEM A LIMETKOU

4 porce

#### INGREDIENCE

1/2 limety  
400 ml vychlazeného polotučného kokosového mléka  
130 g vanilkového jogurtu  
1 velké mango, nakrájené na kousky  
1 lžičky citrónové kůry, nasekané na jemno  
5 kostek ledu

#### PŘÍPRAVA

1. Pomocí odšťavňovače na citrusy odšťavněte limetu.
2. Přidejte zbývající ingredience a použijte program SMOOTHIE, dokud sám neskončí.

### LIMETOVÝ CRUSH S MÁTOU

2 porce (1 standardní nápoj na porci)

#### INGREDIENCE

2 limety, oloupané a nakrájené na 8 částí  
16 - 20 lístků čerstvé máty  
60 ml cukrového sirupu  
60 ml bílého rumu nebo vodky  
8 středně velkých kostek ledu  
250 ml perlivé vody

### PŘÍPRAVA

1. Pomocí funkce PULSE krátkými impulsy zpracovávejte všechny ingredience, dokud nejsou nasekány nahrubo.

### CUKROVÝ SIRUP

Asi 1 1/2 šálku (375 ml)

#### INGREDIENCE

220 g bílého cukru  
250 ml vody

#### PŘÍPRAVA

1. Do hrnce nasypete cukr a přidejte vodu, zahřívejte na mírném ohni za stálého míchání, dokud se cukr zcela nerozpustí.
2. Přiveďte k varu a poté snižte výkon a vařte ještě asi 5 minut.
3. Stáhněte z ohně a nechte zcela vychladnout. Přelijte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v chladničce do použití.

### MARGARITA

2 porce (2 standardní nápoje na porci)

#### INGREDIENCE

3 limety, rozpůlené  
60 ml tequila  
60 ml Cointreau  
60 ml cukrového sirupu  
12 kostek ledu

#### PŘÍPRAVA

1. Odšťavněte limety přímo do nádoby mixéru.
2. Přidejte zbývající ingredience a nasadte víko.
3. Použijte program LIQUIFY (rychlost 4), dokud se ingredience řádně nespojí a led není rozdrčený. Použijte funkci PULSE, pokud je třeba.
4. Podávejte ve sklenici se slaným okrajem.



## DIPY

### HUMMUS

Asi 1 šálek

#### INGREDIENCE

1 citrón  
400g konzerva cizrny, opláchnuté a osušené  
2 stroužky česneku, rozpůlené  
2 lžíce tahini  
1 lžíce teplé vody  
1 lžíce mletého kmínu  
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení  
Extra olivový olej, na ozdobu  
Sladká paprika, na ozdobu  
Čerstvý turecký chléb, na podávání

#### PŘÍPRAVA

1. Odšťavněte citrón přímo do nádoby mixéru.
2. Přidejte cizrnu, česnek, tahini, vodu a kmín do nádoby mixéru a nasadte víko.
3. Použijte program BLEND (rychlost 3), dokud nebude směs hladká. Otřete strany návody pomocí sítě, pokud je to nutné. Okořeňte dle chuti.
4. Přendejte hotový hummus do dózy. Zakápněte olivovým olejem a posypte sladkou paprikou. Podávejte s tureckým chlebem.

*Pokud je hummus příliš hustý při zpracování, přidejte trochu vody.*

#### TIP

### MRKOVÝ DIP SE SÝREM FETA

Asi 1 šálek

#### INGREDIENCE

500 g mrkve, nakrájené na asi 1,5cm kousky  
2 lžíce olivového oleje extra virgin, trocha navíc na ozdobu  
Sůl a pepř, na dochucení  
1/2 šálek přírodního řeckého jogurtu  
3 lžičky jablečného octa  
1 stroužek česneku, rozpůlený

1 lžíce čerstvě nakrájených lístků koriandru, trocha navíc na ozdobu  
1 1/4 lžičky mletého kmínu  
1/2 lžičky mletého zázvoru  
Špetka mletého chilli nebo kajenského pepře  
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení  
50 g sýru feta, nakrájeného na kostky  
Křupavý pita chléb, na podávání

#### PŘÍPRAVA

1. Předehřejte troubu na 170°C bez horkovzduchu (150°C s horkovzduchem). Na plech rozložte pečicí papír.
2. Kousky mrkve rozložte na plech. Zakapejte olivovým olejem a řádně promíchejte. Okořeňte solí a pepřem. Pečte asi 50 minut do změknutí, asi v polovině doby pečení obraťte. Nechte stranou asi 10 minut vychladnout. Přendejte mrkve do nádoby mixéru.
3. Přidejte olivový olej, jogurt, ocet, česnek, koriandr, kmín a zázvor do nádoby mixéru a nasadte víko.
4. Použijte program BLEND (rychlost 3), dokud nebude směs hladká. Otřete strany návody pomocí sítě, pokud je to nutné. Okořeňte dle chuti.
5. Přendejte hotový dip do dózy. Zakryjte potravinovou fólií a nechte vychladnout asi na 1 hodinu.
6. Těsně před podáváním přimíchejte do dipu polovinu množství sýru feta. Posypte druhou polovinou sýru feta, zakapejte olivovým olejem a ozdobte koriandrem. Podávejte s křupavým pita chlebem.

## DRESINKY/OMÁČKY

### MAJONÉZA

Asi 1 šálek

#### INGREDIENCE

- 1/2 citrónu
- 2 žloutky
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička soli
- 1 šálek oleje z hroznů nebo jemného olivového oleje

#### PŘÍPRAVA

1. Odšťavněte citrón přímo do nádoby mixéru.
2. Přidejte žloutky, hořčici a sůl do nádoby mixéru a nasadte víko.
3. Použijte program MIX (rychlost 1) asi na 30 sekund nebo do úplného smíchání.
4. Zatímco je spuštěn program MIX (rychlost 1), pomalu přidávejte olej skrz otvor ve víku po vyjmutí vnitřního víčka, dokud směs nezhoustne, bude to trvat asi 1 minutu.
5. Přendejte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v chladničce asi 1 týden.

#### Variace

##### Cesar dresink:

- Použijte celý citrón.
- Nepoužívejte sůl.
- Přidejte 1 lžíci Worcesterové omáčky, 3-4 ančovičky a 2 stroužky česneku spolu se žloutky a hořčicí.
- Dále pokračujte podle receptu. Okořeňte solí a pepřem.

##### Aioli z restovaného česneku:

- Odkrojte horní část z 1 hlavy česneku a zabalte do alobalu. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 30 minut, nebo dokud česnek nezměkne.
- Zatímco česnek chladne, připravte si majonézu, ale bez hořčice.
- Stroužky česneku vyjměte z hlavy a přidejte do majonézy při použití programu MIX (rychlost 1).

### PESTO OMÁČKA

Asi 1 1/2 šálku

#### INGREDIENCE

- 2 šálky pevně svázaných lístků bazalky (asi 1 velký svazek)
- 2 stroužky česneku, rozpůlené
- 2 lžičky citrónové šťávy
- 40 g piniových oříšků, opražených
- 60 g nastrouhaného sýru parmezán
- 125 ml olivového oleje
- Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

#### PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny ingredience v pořadí, jak je uvedeno výše, do nádoby mixéru a nasadte víko.
2. Zvolte program CHOP (rychlost 2), dokud nejsou ingredience na jemno nasekány a směs není téměř hladká. Otřete strany nádoby pomocí stěrky, pokud je to nutné. Okořeňte dle chuti.
3. Přelijte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v chladničce do použití.

---

*Nalijte extra olivový olej na pesto a skladujte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce až 3 dny. Olej chrání pesto před zhnědnutím.*

**TIP**

## POLÉVKY

### BRAMBOROVÁ POLÉVKA S PÓRKEM

4 porce

#### INGREDIENCE

40 g másla  
1 lžice olivového oleje  
2 pórky, omyté a nakrájené na jemno  
750 g brambor, nakrájených nahrubo  
1 l kuřecího vývaru  
Sůl a pepř, na dochucení  
Čerstvě nasekaná pažitka, na podávání

#### PŘÍPRAVA

1. Ve velkém hrnci ohřejte máslo a olej, přidejte pórek a opékejte za stálého míchání asi 3 - 4 minuty, dokud nezměkne. Přidejte brambory a vývar. Přiveďte k varu, poté snižte rychlosti a vařte zakryté pokličkou asi 20 minut, dokud brambory nezměknou. Sejměte z plotny a nechte polévku vychladnout na pokojovou teplotu.
2. V menších dávkách rozmixujte polévku v nádobě na program MIX (rychlost 1), až bude hladká.
3. Nalijte zpět do hrnce. Okořeňte a zahřívejte na mírném ohni, až bude polévka teplá.
4. Podávejte s nasekanou pažitkou.

---

*Pokud je polévka příliš hustá, přidejte trochu vody nebo vývaru při zahřívání nebo během mixování.*

**TIP**

### THAJSKÁ POLÉVKA SE SLADKÝMI BRAMBORAMI

4 porce

#### INGREDIENCE

2 lžice oleje  
1 velká cibule, nasekaná  
2 stroužky česneku, nasekané  
1-2 lžice červené kari pasty  
1 kg oloupaných a nakrájených sladkých brambor  
1 l kuřecího vývaru  
270 ml kokosového mléka  
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení  
Čerstvě nasekaný koriandr, na podávání

#### PŘÍPRAVA

1. Ve velkém hrnci zahřejte olej, přidejte cibuli, česnek a kari pastu a opékejte za stálého míchání asi 4 až 5 minut, dokud cibule nezměkne a kari pasta se nerozvoní.
2. Přidejte sladké brambory a vývar a přiveďte k varu. Snižte teplotu a za občasného míchání vařte asi 25 minut, dokud nebudou brambory měkké. Sejměte z plotny a nechte polévku vychladnout na pokojovou teplotu.
3. V menších dávkách rozmixujte polévku v nádobě na program MIX (rychlost 3), až bude hladká.
4. Vraťte rozmixovanou polévku zpět do hrnce a přidejte kokosové mléko. Okořeňte a zahřívejte na mírném ohni, až bude polévka teplá. Podávejte s nasekaným koriandrem.

---

*Pokud je polévka příliš hustá, přidejte trochu vody nebo vývaru při zahřívání nebo během mixování.*

**TIP**

## DEZERTY

### MALINOVÝ CHEESECAKE

8 porce

#### INGREDIENCE

250 g máslových sušenek bez příchuti  
125 g nesoleného másla, rozpuštěné  
200 ml zakysané smetany, má mít pokojovou teplotu  
150 g krupicového cukru  
1 lžička vanilkového extraktu  
3 vejce  
500 g krémového sýra, má mít pokojovou teplotu, nakrájený na kousky  
125 g čerstvých nebo mražených malin

#### PŘÍPRAVA

1. Předehřejte troubu na 160 °C bez horkovzduchu. 20cm dortovou formu vyložte pečícím papírem.
2. Vložte polovinu množství sušenek do nádoby mixéru a nasadte víko. Pomocí funkce PULSE rozdrťte sušenky a přendejte do mísy. Opakujte ten samý proces s ostatním množstvím sušenek.
3. Přidejte rozpuštěné máslo a dobře rozmíchejte. Směs másla a sušenek rozprostřete po dně a stranách dortové formy. Použijte sklenici pro snadnější upěchování směsi po dně a po stranách dortové formy.  
Nechte v chladničce asi 10 minut.
4. Do nádoby vložte zakysanou smetanu, cukr a vejce a nasadte víko. Použijte program LIQUIFY (rychlost 4) asi na 30 sekund nebo do úplného smíchání.
5. Přidejte polovinu krémového sýru a nasadte víko. Použijte program LIQUIFY (rychlost 4) asi na 30 sekund nebo do úplného smíchání.
6. Přidejte zbývající krémového sýru a nasadte víko. Použijte program LIQUIFY (rychlost 4) asi na 30 sekund, dokud nebude směs hladká, nepracovávajíte však příliš dlouho.
7. Sýrovou směs nalijte do dortové formy a posypte malinami. Vložte dortovou formu na pečící plech a pečte v předehřáté troubě asi 50 - 60 minut. Střed cheesecakeu by se měl zlehka třást, ten pak ztuhne ve chladničce.
8. Vypněte troubu. Nechte cheesecake v troubě s dvířky mírně otevřenými asi 2 hodiny, nebo dokud zcela nevychladne (tím zabráníte možnému popraskání). Přeneste vychladlý cheesecake přendejte do chladničky.

## 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 směrnice EU, které se na něj vztahují.

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

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, Říčany CZ-251 01.





**400 SERIES**  
CLASS GRADE TOOLS

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návode.

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

A folyamatos fejlesztések következtében az Ön által megvásárolt készülék kivitele vagy műszaki jellemzői kis mértékben eltérhetnek a használati útmutatóban leírtaktól.



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