



Tyčový mixér

Obj. č.: 68 12 92

Obj. č.: 82 72 41

Obj. č.: 101 33 60

Obj. č.: 121 00 13



Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup tyčového mixéru ESGE M100D .

Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod.

Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Příslušenství

Multifunkční nůž č. výr. 7030

Krájí, seká, mixuje: syrovou i vařenou zeleninu, vařené maso, zmrazené ovoce při přípravě zmrzliny.



Multifunkční nůž je úplný všeučel, který krájí, seká a mele. Surovou a vařenou zeleninu nebo vařené maso jednoduše usekáte na požadovanou jemnost nebo obratem ruky rozmixujete polévky a omáčky. Dětskou stravu připravíte přímo v pánvi nebo v hrnci na sporáku, nemusíte nic složitě přemísťovat a zbytečně mýt další nádoby. Pomocí multifunkčního nože namícháte těsta na koláče, pečivo i omelety, nasekáte ovoce a bobule do exotických pokrmů a na lahodné dezerty a ze zmrazeného ovoce vyrobíte ovocnou zmrzlinu nebo sorbet. Pomocí multifunkčního nože dokonce usekáte z kostek ledu ledovou tříšť do vašich chlazených nápojů.

Hnětací kotouč č. výr. 7020

Vymíchá lehká těsta a pudink do krémové konzistence. Jednoduše ideální na všechno, co je polotekuté, např. majonézu.



Hnětací kotouč je jemný specialista na všechno, co je polotekuté a krémové. Připravíte s ním lehká těsta na palačinky, omelety nebo vaječné speciality. Obratem ruky vyrobíte bramborovou kaši, vymícháte pudink do krémové konzistence, připravíte si omáčky na saláty a dressingy, dokonce i kosmetické krémy. Obratem ruky vyrobíte majonézu, remuládu nebo bylinkové máslo (a bez umělých přísad!). Umixujete si koktejly a další nápoje jako profesionální barman. Hnětací kotouč je při vši své účinnosti jemný vůči složkám, které mají zůstat v celku – například vůči rozinkám v těstu.

Šlehačí kotouč č. výr. 7010

Šlehá vaječné bílky, šlehačku, suflé, frappé a je skvělý při přípravě bešamelové a holandské omáčky. Pozor, šlehačí kotouč má mírně šiknou polohu. Nejedná se o výrobní vadu!



Šlehačí kotouč ocení každý mistr cukrář! Našleháte s ním sníh z bílků, koktejly a pěny. Optimálně zahustí a vyšlehá omáčky. Poradí si dokonce i s přípravou lehkých koláčových těst. Tip: Šlehačka, kterou budete šlehat šlehačím kotoučem, bude pevnější než při použití jiných přístrojů, protože jsou vzduchové bublinky, vznikající během rotace, menší. Díky tomu zůstane šlehačka déle stabilní a pevná – i bez přídavku ztužovače šlehačky. Chcete-li šlehačku okamžitě servírovat, přidejte na 200 ml smetany ke šlehaní 1 až 2 polévkové lžice studeného mléka. Tím zvýšíte její objem – šlehačku pak ale musíte rychle spotřebovat.

Nůž na maso a zeleninu č. výr. 7040

Krájí a seká maso, ryby a tužší zeleninu a vytváří z nich pyré.



Nůž na maso a zeleninu je velmi ostrý. Rychle a jednoduše s ním nakrájíte tužší zeleninu a ovoce – jako mangold, chřest, rebarboru, dýni a ananas – nebo jemné maso, játra či rybu. Díky ostrosti nože na maso a zeleninu nejsou kousky potrhané, ale čisté a šetrně nakrájené. Při přípravě bramborové kaše pomocí nože na maso a zeleninu se tak neuvolňuje škrob, což způsobuje krémovější konzistenci.

Mlýnek č. výr. 5050

Seká oříšky, čokoládu nebo kávová zrna a je-li třeba, z kostkového cukru vyrobí moučkový.



Mlýnek ve skutečnosti nemá mlecí ústrojí, ale šlehačí. Jako doplněk tyčového mixéru, který se nasazuje, je mlýnek ideální k jemnému sekání malých množství čerstvých nebo sušených bylinek, koření, máku, čokolády, ořechů, semen olejnin nebo obilí (kromě kukuřice). Díky mlýnku bleskově vyrobíte z kostkového cukru moučkový a z kostek housky strouhanku. Také při vánočním pečení je mlýnek praktickým pomocníkem při krájení (zmrazené) kandované citronové a pomerančové kůry nebo kandovaného ovoce – chuť zůstane zachována, velké kusy zmizí.

Správný způsob použití

Potravinu vložte do mlecí nádoby. Tyčový mixér (bez nástavce) nasadíte na hřídel mlýnku. Tyčový mixér zapnete na nejvyšší stupeň, a zatímco nůž rotuje, držte mlýnek v jedné ruce a tyčový mixér ve druhé ruce a při sekání jimi lehce třeste, aby se zpracovávaná potravina v mlecí nádobě dobře rozprostřela. Při mletí máku byste měli přidat 1 nebo 2 kostky cukru. Čokoláda by měla být při mletí tvrdá (nezměkklá).

Všechny části můžete mýt v myčce nádobí (v horním koši). Při příliš vysoké teplotě v myčce může dojít k zakalení plastu, proto byste měli nastavit teplotu na max. 40 °C. Při mletí hřebíčku může dojít k zabarvení mlýnku.

ESGE kuchařka č. v. 7750



Obsahuje skvělé recepty na dipy, koktejly a řadu dalších pokrmů. Tipy a triky, jak používat tyčový mixér.

Nástěnný držák č. v. 7410 (bílý) s hmoždinkami a šrouby



Praktický nástěnný držák Vám ušetří spoustu času. Nejlépe udělaté, pokud nástěnný držák připevníte na kuchyňskou stěnu nad pracovní plochou. Dbejte na to, abyste měli tyčový mixér pohodlně v dosahu, pokud možno blízko pracovní plochy, sporáku a vodovodního kohoutku.

Mixovací nádoba č. v. 7126



Ideální velikost pro malá množství, která zpracováváte každý den. Vhodná do mikrovlnné trouby i do myčky nádobí. Objem 0,5 l, se stupnicí.

Struhadlo ESGE Zauberette® č. v. 6500



Pomocí různých nástavců krájí, strouhá a krouhá parmezán, mrkev a spoustu dalších potravin. Struhadlo je všestranný pomocník pro malé až středně velké domácnosti: Plně vybavené, se 2 krájecími nástavci na okurky, brambory, ovoce a další, se 3 strouhacími nástavci na strouhání/krouhání ořechů, sýra nebo křenu a nožem pro šetrné krájení masa, ryb, bylinek nebo dětské stravy. Sestavení je snadné, čištění jednoduché a rychlé – a kromě toho lze všechny díly s výjimkou víka umývat v myčce. Struhadlo je také vysoce bezpečné – díky pěchovátce jsou vaše prsty dostatečně vzdálené od ostří. Pokud ho právě nepotřebujete, dá se úsporně složit a nezabere mnoho místa.

Vezměte prosím v úvahu, že součástí dodávky nemusejí být všechny zde uvedené díly.

Směrodatné je to, co je uvedené na obalu.

Veškeré díly příslušenství si můžete přiojednat.

Díly příslušenství – nástavce



Nasazování nástavců je velmi snadné. Nástavec nasadíte na hřídel pokud možno svle. Dbejte na to, aby kolíku unášeče pracovní hřídele zapadl přesně do výřezu nástavce, aby nemohlo dojít k poškození vaší pracovní nádoby.

Vystředění nástavce:

Uspodňuje přesné nasazování nástavců. Vystředění nástavce je už připevněné na pracovní hřídeli.

Odstranění nástavců se provádí jednoduchým stažením.

Pokud nástavce sedí příliš volně, jemně ohněte výstupek (viz níže).

Při výměně pracovních nástavců přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Některé díly příslušenství jsou velmi ostré.

Používejte pouze originální díly tyčového mixéru.

Provoz



Přístroj je z bezpečnostně-technických důvodů vybavený bezpečnostním spínačem nebo membránovým dotykovým spínačem, což znamená, že tyčový mixér může pracovat pouze při stisknutí spínače.

Přístroj zapnete až v okamžiku, kdy se ochranný kryt nachází v nádobě (stiskněte spínač). Když je práce dokončená, přístroj vypnete (uvolněte spínač). Až poté vyjměte přístroj z nádoby. Spodní část přístroje několikrát krátce udeřte proti své volné ruce, aby ulpívající potravina opadala do nádoby. Přístrojem netlučte o nádobu, aby nedošlo k poškození.

Chcete-li docílit lepšího promíchání, držte tyčový mixér v nádobě mírně šikmo (například při pasírování omáček).

Rychlost

Tyčový mixér disponuje dvěma rychlostními stupni.

Stupeň 2 se používá při většině prací, speciálně u tvrdých potravin nebo větších množstvích.

Pracovní nádoba



Pracovat můžete v každé nádobě s hladkým, rovným dnem. Dokonce i ve sklenici z křišťálového skla, ale také přímo v hrnci na sporáku. U nádobí s povlakem nejprve opatrně vyzkoušejte, zda nedochází k jeho poškrábání.

Důležité: Nejvhodnější jsou vysoké, úzké nádoby. Pro malá množství použijte malé nádoby, pro velká množství velké nádoby.

Tip: Abyste zamezili protáčení nádoby během zpracování, postavte ji na vlhký hadřík. Zapamatujte si: Tyčový mixér se pohybuje směrem k nádobě (i na sporáku), a ne obráceně.

K přípravě sněhu z bílků, šlehačky, dietní šlehačky...



Vždy používejte úzkou, vysokou pracovní nádobu. Nádoba musí být čistá (odmaštěná, bez zbytků saponátu). Postavte přístroj na dno nádoby, zapněte ho na stupeň 1 a nechte přístroj několik sekund stát, poté ho pomalu vytahujte nahoru podél stěn nádoby. Směrem vytahujte pouze tak rychle, aby hmota už dále nestoupala, vraťte se zpátky ke dnu nádoby a proces opakujte tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované tuhosti.

Čištění a údržba



Čištění je velmi jednoduché a mělo by se provádět po každém použití. Pracovní část přístroje podržte pod tekoucí vodou (přístroj nezapínejte!). Těžko odstranitelné nečistoty vyčistíte nejjednodušeji tak, že přístroj necháte běžet v nádobě s horkou vodou. Tyčový mixér a ochranný kryt se nikdy nesmějí umývat v myčce.

Tyčový mixér zůstane déle naolejujete. Použijte k tomu Podržte tyčový mixér ve směru hodinových hncí hřídel. Přístroj asi na



v dobrém stavu, když ho jednou za několik měsíců olej bez obsahu kyselin, vhodný pro potravinářské použití. ochranným krytem nahoru. Uvolněte ochranný kryt otáčením ručiček (levotočivý závit) a kápněte několik kapek oleje na 2 minuty zapněte. Pak přístroj vyčistíte v horké vodě.

Řešení problémů

Když se hnací hřídel přestane otáčet?



Pokud jste tyčový mixér delší dobu nepoužívali, může se stát, že se hnací hřídel zablokuje, protože například ztvrdly sotva viditelné zbytky jídla, které zalepily spodní ložisko hřídele.

Postavte pracovní část přístroje asi na 5 minut do nádoby s horkou vodou a jemným saponátem. Poté tyčový mixér zapněte.

Když díly příslušenství již nedrží na hnací hřídeli?



Vezměte kleště a opatrně stiskněte výstupky na nastavci trochu dovnitř.

Nástavec přitom držte tak, aby výřez směřoval dopředu.

Za ním spatříte 2 malé svíslé drážky. Pouze tuto část lze mírně ohnout.

Stiskněte ji opatrně a případně opakovaně.

Netlačte příliš silně, jinak by se mohlo stát, že se Vám nástavec už nepodaří nasadit!

Když díly příslušenství nemůžete stáhnout z hřídele?



Většinou je příčina v tom, že jste zpracovávali lepkavé potraviny jako vajíčka, cukr nebo med.

Nejlepší je, když ponecháte přístroj s dílem příslušenství, se kterým jste pracovali, na chvíli běžet v teplé vodě se saponátem (viz výše). Plášť spotřebiče se smí namočit, nicméně místo, odkud vystupuje kabel, musí zůstat suché.

Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky!

Nástroj po každém použití nejlépe vyčistíte pod tekoucí vodou.

Recepty



Pro použití multifunkčního nože

Níže uvedené recepty platí vždy pro 4 osoby.

Pikantní bramborová polévka

50 g pórků a 50 g celeru
1 mrkev
1 šalotka
2 PL másla
1 l masového vývaru
250 g brambor salátového typu
sůl
mletý černý pepř
čerstvá majoránka podle chuti
čerstvý tymián podle chuti
2 PL ušlehané sladké smetany
1 PL nakrájené pažitky

Bílá omáčka

50 g másla
5 PL mouky
1/2 l masového nebo zeleninového vývaru
sůl
přip. trocha citronové šťávy

Bramboráky

Na asi 12 bramboráků:
400 g moučnatých brambor, oloupaných, nakrájených na kostky
1 malá nakrájená cibule
1 čerstvé vejce
sůl
pepř
strouhaný muškátový oříšek
dostatek tuku na smažení

Mátové smoothie

Na 6 porcí:
3 PL máty peprné
800 ml podmáslí
8 PL mátového sirupu
6 PL citronové zmrzliny

Pórek očistěte, omyjte a zelenou část odkrojte, použijte pouze bílou. Celer očistěte, stejně tak mrkev, a umyjte je. Šalotku oloupejte a všechnu zeleninu nahrubo nakrájejte multifunkčním nožem. V hrnci rozehejte máslo, osmažte na něm zeleninu a přilijte masový vývar. Brambory oloupejte, nakrájejte na hrubé kostky, vložte do vývaru a přikryté nechte cca 20 minut na mírném ohni povařit.

Máslo nechte rozpustit v hrnci a osmažte na něm mouku. Přilijte horký vývar, zamíchejte a nechte povařit na mírném ohni. Občas promíchejte. Pomocí univerzálního nože rozmixujte případné hrudky, dochuťte solí a citronovou šťávou. Můžete obměnit přidáním 2 trojúhelníků taveného sýra, sardelí nebo kaparů.

Kostky brambor a cibuli vložte do nádoby, přidejte vajíčko a okořeňte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Vše dobře zpracujte multifunkčním nožem. Rozehřejte tuk a usmažte v něm kulaté placičky z bramborového těsta.

Mátu, podmáslí a mátový sirup umixujte multifunkčním nožem. Přidejte citronovou zmrzlinu a krátce promixujte. Rozlijte do 6 sklenic a okamžitě podávejte.

Kynuté těsto (základní recept)

Na asi 1 kg těsta:
375 ml vlažného mléka
25 čerstvých kvasnic (1/2 kostky)
100 g čerstvého másla
80 g cukru
1 vejce
1/2 ČL soli
cca 500 g mouky

Jahodová marmeláda

Na asi 8 sklenic po 450 g:
1 kg čerstvých jahod
500 g želírovacího cukru 2:1

Pro mlsné jazýčky

Už více než 50 let si malí mlsovní vychutnávají lahodné pokrmy, vlastnoručně připravené pomocí tyčového mixéru ESGE Zauberstab®. Jde to bez námahy, jednoduše a rychle. O tom, od kterého měsíce můžete pokrmy připravené podle uvedených receptů podávat svému dítěti, se poradte s pediatrem.

Banánová krupicová kaše

200 ml mléka
1 TL celozrnné krupice
1/4 až 1/2 banánu

Zeleninovo-drůbeží kaše

1 brambor
100 g cukety
30 g kuřecích prsou
3 PL jablečné šťávy
2 ČL řepkového oleje

Mléko nalijte do mísy, přidejte kvasnice, rozpuštěné máslo, cukr, vajíčko a sůl. Vše vyšlehejte do pěny pomocí multifunkčního nože. Pomalu a postupně zašlehavejte mouku, přístroj přitom držte v míse mírně našikmo, aby se do těsta dostalo co nejvíce vzduchu. Celkem je potřeba přidávat mouku tak dlouho, dokud se těsto nezačne odlepovat od okraje mísy (příp. ještě ručně zapracovat ještě další mouku). Těsto zakryjte a nechte ho na teplém místě asi 1/2 hodiny kynout.
TIP: Z těsta můžete uplést třeba vánočku nebo věnec. Pečte asi 35 minut při 180 °C.

Jahody očistěte, omyjte a nechte dobře okapat. Pomocí multifunkčního nože polovinu z nich umixujte dohladka, druhou polovinu nasekejte nahrubo. Obojí smíchejte s cukrem a nechte asi 5 minut povařit na středním plameni. Ještě horkou marmeládu plňte do sklenic a ty dobře uzavřete.
TIP: Používáte-li sklenice se šroubovacím víčkem, můžete je během chladnutí několikrát postavit dnem vzhůru. Tím dosáhnete rovnoměrného rozložení kousků ovoce v zavařenině.

Mléko přiveďte k varu, zamíchejte do něho krupici, nechte 5 minut povařit, banán nakrájejte na kousky a spolu s krupicovou kaší umixujte.

Brambor vařte ve slupce asi 15 až 20 minut. Cuketu nakrájejte na malé kousky. Maso nakrájejte na malé kousky a jemně nasekejte nožem na maso v nádobě ESGE. Nechte podusit doměkka s asi 3–4 PL vody po dobu cca 15 minut.
Do nádoby ESGE vložte cuketu a maso. Brambor oloupejte, nakrájejte na kousky, spolu s jablečnou šťávou a olejem přidejte k zelenině a masu a jemně umixujte multifunkčním nožem.
TIP: Namísto cukety můžete obměnit kedlubnou, fenyklem, mrkví nebo dýní. Namísto kuřecího masa se hodí také libové hovězí, telecí, jehněčí nebo vepřové maso.

Pro použití šlehačícího kotouče



Šlehačka

Smetana
Cukr

Dietní šlehačka

1/8 l nízkotučného mléka (UHT)
(pokud možno méně než 1,5 % tuku)
sladidlo nebo cukr

Čokoládová pěna

150 g hořké čokolády
cca 50 ml silné kávy (mokka)
3 čerstvé žlutky
20 g vanilinového cukru
100 g sladké smetany
3 bílky
4 PL cukru

Sníh z bílků

Bílky vložte do úzké, vysoké nádoby (malé množství do malé nádoby, velké množství do velké nádoby) a ponořte do nich přístroj se šlehačícím kotoučem. Zapněte a přidejte horkou vodu (1 polévková lžíce stačí i při větších množstvích), přitom přístroj v šikmé poloze velmi pomalu vytahujte směrem nahoru. Tento proces opatrně opakujte – aby se do hmoty dostal vzduch – dokud není sníh pevný. Nádoby před použitím vypláchněte čistou vodou, aby se v nich nevyskytovaly zbytky saponátu, které negativně ovlivňují tuhnutí.

Pokud možno studenou, čerstvou, nejvýše jeden den starou smetanu nalijte do vysoké, úzké, zcela suché nádoby. Na tyčový mixér nasaďte šlehačící kotouč a ponořte ho do smetany. Zapněte. Zatímco přístroj pracuje, velmi pomalu ho šikmo vytahujte směrem nahoru. Tento proces opatrně opakujte. Chvilku pracujte těsně pod povrchem. Díky šikmé poloze kotouče se při každém otočení dostává do kapaliny vzduch. Nepostupujte příliš rychle. Po krátké době získáte jemně pórovitou šlehačku, která dlouho drží. Až nyní přidejte cukr. Po vypnutí udeřte přístrojem proti ruce, aby nic nepřišlo nazmar.

Napůl zmrzlé mléko dejte do nádoby. Vložte tyčový mixér se šlehačícím kotoučem a několik sekund šlehejte u dna nádoby, aniž byste s kotoučem pohybovali. Poté společně se stoupající hmotou pomalu táhněte nahoru podél stěny nádoby. Proces (stoupání a klesání) opakujte, dokud nebude mléko pevně vyšlehané. Přidejte cukr nebo sladidlo. Okamžitě servírujte, hmota se jinak znovu rozteče.

Používejte pouze nízkotučné mléko, přidejte případně špetku soli nebo citronovou šťávu – obojí usnadní vyšlehání mléka.

Postavte hrnec do horké vodní lázně, čokoládu nalámejte na kousky, vložte do hrnce a nechte pomalu rozpustit. Poté vmíchejte kávu. Žlutky a vanilinový cukr šlehejte šlehačícím kotoučem tak dlouho, dokud se cukr úplně nerozpustí, potom vše vmíchejte do čokolády. Dbejte při tom na to, aby byla hmota ještě vlažná. Šlehačku vyšlehejte dotuha pomocí šlehačícího kotouče a opatrně ji vmíchejte do masy z čokolády a vajec. Šlehačícím kotoučem ušlehejte tuhý sníh z bílků s cukrem a rovněž vmíchejte. Pěnu naplňte do mísy nebo do čtyř dezertních skleniček, zakryté je nechte v ledničce vychladnout nejméně 6 hodin a pak okamžitě zkonsumujte.
TIP: Do skleniček nastříkejte pěnu kornoutem na zdobení. Čokoládovou pěnu lze dochutit přidáním rumu, koňaku nebo třešňovice, aniž by ztratila svou jemnou konzistenci.

Kávové frappé

1/8 l studené vody
1–2 PL rozpustné kávy
1–2 PL cukru
podle chuti:
kondenzované mléko, smetana, whisky nebo rum

Co možná nejstudenější vodu (příp. přidejte 1 až 2 kostky ledu) vlijte do nádoby společně s kávou. Tyčový mixér se šlehacím kotoučem postavte na dno nádoby a nechte několik sekund pracovat, aniž byste s ním pohybovali. Poté vytahujte masu po stěně nádoby, jak bylo popsáno výše. Když je masa tuhá, přidejte cukr a rychle ho zapracujte. Přístroj vypněte a přidejte další přísady podle přání.

Pro použití nože na maso a zeleninu, hnětacího a šlehacího kotouče



Majonéza

Na asi 1/4 litru:
1 čerstvé vejce
po 1 ČL citronové šťávy a bylinkového octa
1 PL hořčice
sůl
mletý bílý pepř
cca 200 ml kvalitního oleje z klíčků

Vejce našlehejte v nádobě, přidejte citronovou šťávu, bylinkový ocet a hořčici, dochuťte solí a pepřem a dobře promíchejte hnětacím nebo multifunkčním nožem. Během míchání postupně a pomalu přilévajte olej a dejte přitom pozor, abyste ho vždy všechen dobře vmíchali – jinak přísun oleje přerušte. Pokračujte tak dlouho, dokud nebude mít majonéza požadovanou konzistenci. Majonézu okamžitě spotřebujte. Rychlá varianta přípravy: Potřebujete stejné přísady, které byly uvedeny výše, ale nejméně 250 ml oleje z klíčků. Všechny přísady vložte do odměrky, resp. do pokud možno úzké, vysoké nádoby, tyčový mixér s hnětacím kotoučem nebo multifunkčním nožem postavte na dno nádoby, ponechte ho v této poloze a pracujte tímto způsobem asi 5 sekund. Poté, co masa pojala všechen olej, podržte nádobku ještě během šlehání v šikmé poloze a majonézu pomalu vytahujte směrem nahoru po stěně nádoby.

Francouzská salátová omáčka

Pro cca 1/8 litru:
1 čerstvé vejce
1 ČL dijonské hořčice
2 PL bílého vinného octa nebo sherry octa
1 špetka soli
cca 4 PL oleje z klíčků

Vejce našlehejte v odměrce, přidejte hořčici a ocet, dochuťte solí a dobře promíchejte hnětacím nebo multifunkčním nožem. Následně za stálého míchání multifunkčním nožem postupně přilévajte olej, dokud Vám nevznikne hladká, krémová omáčka. Tu okamžitě spotřebujte.

Bylinky

Petrželku, kopr, bazalku apod. lze nasekat obzvláště snadno a můžete si je připravit i do zásoby, pokud je nejprve necháte zmrazit a pak je ve zmrazeném stavu posekáte multifunkčním nožem. Nejlepší je, když si necháte bylinky zmrazit v kulaté krabičce, ve které je pak můžete přímo zpracovat tyčovým mixérem. Tímto způsobem si můžete vždy zmrazit a posekat další porce, aniž byste museli nádobku vymývat.

Mangold se špenátem

500 čerstvého mangoldu
500 čerstvého špenátu
sůl
3 nasekané šalotky
2 prolisované stroužky česneku
50 g másla
100 g sladké smetany
mletý černý pepř
strouhaný muškátový oříšek

Listy mangoldu a špenátu přeberte, operte, odstraňte bílé stonky a odložte si je stranou. Listy blanšírujte cca 2 minuty ve vařící osolené vodě, slijte, přelijte ledovou vodou a nechte dobře okapat. Bílé stonky nakrájejte a nechte asi 10 minut povařit v osolené vodě, slijte a nechte okapat. Šalotku a česnek osmažte na másle, přidejte listy mangoldu a špenátu, přelijte smetanou a okořeňte solí, pepřem a muškátem. Vše nechte asi 5 minut povařit, poté v hrnci rozmixujte nožem na maso a nakonec přidejte mangoldové stonky.

Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do tyčového mixéru. Případné opravy svěďte odbornému servisu. Nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti, nenamáčejte jej do vody, nevystavujte jej vibracím, otřesům a přímému slunečnímu záření. Tento výrobek a jeho příslušenství nejsou žádné dětské hračky a nepatří do rukou malých dětí! Nenechávejte volně ležet obalový materiál. Fólie z umělých hmot představují veliké nebezpečí pro děti, neboť by je mohly spolknout.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

K čištění pouzdra používejte pouze měkký, mírně vodou navlčený hadřík. Nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí nebo chemická rozpouštědla (ředidla barev a laků), neboť by tyto prostředky mohly poškodit povrch a součásti výrobku.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vhažovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!



Příklad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

MIH/04/2019