CZ NÁVOD K OBSLUZE

Tyčový mixér ESGE

Obj. č. 121 00 16

G350

Obj. č. 121 00 15

G200

Vážený zákazníku,

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

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 k obsluze.

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

GASTRO 200

Silný motor s výkonem 200 W a prodloužená tyč umožňuje zpracování až 20 litrů. Tento model je určen zejména pro použití v gastronomii. Šlehač musí být umístěn do nástěnného držáku mimo tepelné účinky jiných kuchyňských zařízení (pece, sporáky). Není možné umístit šlehač do držáku nad tato zařízení. Zařízení nesmí být vystaveno místům se zvýšeným množství páry. V opačném případě může pára proniknout do přístroje a způsobit jeho poškození.

GASTRO 350

Silný motor s výkonem 350 W a prodloužená tyč umožňuje zpracování až 30 litrů. Model je určen pro použití především v gastronomii. Šlehač musí být umístěn do nástěnného držáku mimo tepelné účinky jiných kuchyňských zařízení (pece, sporáky). Není možné umístit šlehač do držáku nad tato zařízení. Zařízení nesmí být vystaveno místům se zvýšeným množství páry. V opačném případě může pára proniknout do přístroje a způsobit jeho poškození.

Bezpečnostní pokyny

1. Přečtěte si pečlivě tento návod a uchovejte jej pro budoucí potřeby.
2. Zařízení není určeno pro užití osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí k používání zařízení. To neplatí, pokud takové osoby nejsou pod dozorem proškolené osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
3. Zařízení nesmí přijít do rukou dětem. Nejedná se o hračku.
4. Zařízení uchovávejte na bezpečném místě mimo dosah dětí.
5. Přístroj je napájen z elektrické sítě střídavého proudu s napětím uvedeném na typovém štítku.
6. Zařízení nelze spouštět prostřednictvím časových spínačů nebo systémů dálkového ovládání.
7. Přístroj může být ponořen do kapalin pouze po úroveň rukojeti.
8. Zařízení používejte pouze v nádobách s plochým dnem.
9. Dbejte opatrnosti při montáži dodávaného příslušenství. Veškeré části musí být bezpečně upevněny k hřídeli. Postup pro správné uchycení dílů a příslušenství najdete dále v návodu. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody v důsledku nesprávného uchycení dílů a příslušenství.
10. Za provozu nesmí dojít k uvolnění příslušenství. Pakliže k tomu dojde, okamžitě přerušte další používání zařízení.
11. V případě poškození čepele zajistěte její výměnu. Pokud tak neučiníte, může dojít k poškození zařízení a používaného kuchyňského nádobí. Z těchto důvodů je také nutné zajistit, aby příslušenství bylo pevně nasazeno na hřídeli.
12. Při rozmělňování pevných potravin nevyvíjejte shora žádný tlak. Šlehač pouze lehce umístěte na potraviny a mírně pohybujte směrem nahoru a dolů.
13. Přístroj je opatřen ověřeným bezpečnostním vypínačem. Vypínač zajišťuje zastavení chodu motoru. Po uvolnění tlačítka se šlehač okamžitě vypne.
14. **Šlehač nikdy nemyjte v myčce na nádobí.**
15. Nedotýkejte se mixéru v případě, že máte mokré ruce.
16. Mixér nepoužívejte v blízkosti plamenů.
17. Ujistěte se, že přívodní kabel není svěšen volně přes okraj pracovní desky, aby nedošlo k případnému úrazu v případě, že za kabel mohou zavadit děti.
18. Kabel musí být veden tak, aby se předešlo jeho vytažení a vypnutí přístroje.
19. Přívodní kabel odpojujte ze zásuvky pouze za zástrčku, nikoli tahem za přívodní kabel.
20. Nikdy se nedotýkejte rotující části šlehače. Nestrkejte ani žádné cizí předměty do spuštěného mixéru.
21. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiného výrobce. V opačném případě může dojít k nevratnému poškození přístroje.
22. Po použití mixéru, stejně tak před jeho čištěním, vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze zásuvky. Pokud je připojený napájecí kabel k elektrické síti, nesmí být přístroj nikdy ponechán zcela bez dohledu.
23. Kontrolujte pravidelně mixér, zástrčku a přívodní šňůru z důvodu možného opotřebení nebo poškození.

Montáž příslušenství

Sestavení příslušenství je velmi snadné. Ujistěte se o tom, že příslušenství vkládáte v jedné ose do hřídele a zkontrolujte, zda čep příslušenství je správně zasazen.

Vložení a vystředění:

Veškeré díly lze do sebe přesně vložit. Příslušenství zasaďte do středu hřídele. Vyjmutí příslušenství je možné jeho lehkým vytažením.

Upozornění: Před vkládáním příslušenství odpojte zařízení od elektrické sítě vytažením napájecího kabelu ze zástrčky. Některé části příslušenství jsou velmi ostré.

®.

Obsluha

Mixér je z bezpečnostních důvodů vybaven tlačítkem s ochrannou membránou, která navíc umožňuje velmi snadné spuštění.
Mixér je tak díky tomuto tlačítku v provozu pouze po dobu jeho stisku.

Mixér spouštějte stisknutím tlačítka pouze v případě, kdy je nasazeno některé příslušenství. Po dokončení zpracování mixér vypnete uvolněním stejného tlačítka. Mixér vyjměte z nádoby až po úplném zastavení hřídele. Druhou volnou rukou několikrát lehce poklepejte na hřídel mixéru, aby došlo k uvolnění potravin do nádoby. Nikdy neuvolňujte potraviny ze sekací části klepáním o dno nádoby. V opačném případě může dojít k poškození celého zařízení.

Pro dosažení lepšího smíchání upravovaných potravin přidržujte mixér v mírném úhlu ke dnu nádoby (například při pasírování omáček).

Rychlost:

Mixér **ESGE Zauberstab ®** má dva stupně rychlosti. **2.** rychlostní stupeň se obvykle používá při úpravě většiny potravin (tvrdší potraviny nebo velké množství potravin).

Šlehání v nádobách

Mixér je možné používat v nádobách s hladkým a rovným dnem. Použití je možné i ve skleněných nádobách a v hrncích přímo na vařiči. Při používání mixéru v nádobách se speciálním povrchem si počínejte zvlášť opatrně tak, aby nedošlo k poškození tohoto povrchu.

Důležité: Nejvhodnější jsou úzké a vysoké nádoby. Velikost nádoby ke šlehání přiměřeně přizpůsobte množství potravin.

Tip: Pro lepší otáčení nádoby při šlehání, umístěte nádobu na kus látky (utěrku). Tím je možné lépe otáčet nádobou během provozu

Poznámka: Vždy vkládejte mixér do nádoby, nikdy ne naopak (nezdvihejte nádobu ke šlehači).

Výroba sněhu z vaječných bílků, šlehačky a dietní šlehačky

Použijte úzkou a vysokou nádobu. Nádoba musí být zcela čistá (zbavena prachu a zbytků mycích prostředků).
Vložte mixér na dno nádoby a spusťte šlehání na **1**. rychlostní stupeň. S mixérem pak pohybujte směrem ode dna nahoru a naopak dokud nebude dosaženo požadované tuhosti.

Mytí a čištění

Čištění mixéru je velmi snadné. Po každém použití proveďte jeho umytí. Přidržte pracovní hřídel pod tekoucí vodou.
N**espouštějte mixér!**

Mixér zbavte zbytků tvrdých potravin po vložení a spuštění do nádoby s horkou vodou. Mixér nikdy nemyjte v myčce nádobí.

Doporučujeme mixér pravidelně ošetřovat pomocí rostlinného oleje. Naneste několik kapek oleje na hřídel. Následně mixér zapněte po dobu asi 2 minut. Poté spusťte mixér a použité příslušenství vložte do nádoby s horkou vodou.

Řešení problémů

Hřídel se netočí dostatečně rychle

V případě, že nebyl mixér delší dobu používán, může se stát, že se hřídel nebude točit. Jako možná příčina je, že v částech hřídele došlo k usazení a zaschnutí nepatrného množství potravin a mycího prostředku. Zapněte mixér a vložte hřídel po dobu 5 minut do nádoby s horkou vodou. Uvedené opatření zpravidla postačí na odstranění zbytků potravin a jiných částic. Pokud se i nadále hřídel netočí dostatečně rychle, pomocí kleští vyjměte celou hřídel a vyhledejte servis.

Příslušenství nelze připevnit ke hřídeli

V takovém případě použijte kleště a opatrným tlakem dovnitř stlačte koncovou část s úchytem. V koncové části se nacházejí drážky pro připevnění ke hřídeli. V případě potřeby takové opatření opakujte i v budoucnu. Při této úpravě nevyvíjejte příliš silný tlak. V opačném případě může dojít k poškození příslušenství.

Příslušenství nelze odejmout z hřídele

Příslušenství ve většině případů nelze vyjmout z důvodů předchozí úpravy lepkavých potravin jako jsou vejce, cukr, nebo med. Proveďte proto umytí příslušenství v horké vodě.

Upozornění:

Z těchto důvodů je důležité provést čištění mixéru po každém použití.

Poznámka: Pokud dojde k poškození ostří u příslušenství, ihned jej vyměňte, aby nedošlo k poškození nádob a celého mixéru. Na škody způsobené použitím závadného příslušenství se nevztahuje záruka.

Recepty

Při použití multifunkčního nože.

Následující recept je pro 4 osoby.

Pikantní bramborová polévka

50 g pórku a celeru
1 mrkev
1 cibule šalotka
2 lžíce másla
1 l bujónu
250 g brambor
sůl
drcený pepř
čerstvá majoránka (podle chuti)
čerstvý tymián (podle chuti)
2 lžíce smetany ke šlehání
1 lžíce nasekané pažitky

Očistěte a omyjte pórek, zelené části okrájejte a ponechte pouze bílé. Očistěte a omyjte celer a mrkev. Šalotku a ostatní zeleninu nakrájejte pomocí multifunkčního nože. Do hrnce vložte máslo, na kterém osmahněte zeleninu a ostatní ingredience. Vše zalijte bujónem. Přidáme oloupané a na velké kusy nakrájené brambory. Ponechte vařit na mírném ohni asi 20 minut.

Bílá omáčka

50 g másla
5 lžic mouky
½ l masového nebo zeleninového vývaru
Sůl
Citronová šťáva

Máslo rozpusťte na pánvi a společně s moukou připravte jíšku. Jíšku přidejte do vývaru a za občasného míchání vařte na mírném ohni. Multifunkčním nožem rozmícháte případné hrudky. Přidejte sůl a citrónovou šťávu podle chuti. Omáčku můžete podle chuti zpestřit přidáním 2 kousků taveného sýra, ančoviček nebo kapari.

Bramborák

Návod na přípravu asi 12 ks bramboráku:
400 g oloupaných a na větší kusy nakrájených brambor
1 menší nakrájená cibule
1 čerstvé vejce
Sůl
Pepř
Nastrouhaný muškátový oříšek
Olej na smažení

Do jedné nádoby vložte brambory, vejce, cibuli a ostatní ingredience.
Vše rozmixujeme pomocí multifunkčního nože. Rozpálíme olej, na kterém následně smažíme menší kulaté placky.

Peprmintový shake

Návod na přípravu porcí pro 6 osob:

800 ml podmáslí
3 lžíce máty peprné
8 lžic mátového sirupu
6 lžic citrónové zmrzliny

Mátu, sirup a podmáslí rozmixujte multifunkčním nožem. Přidejte citrón a krátce zamíchejte. Nápoj je možné ihned servírovat.

Kynuté těsto (základní recept)

Návod k přípravě cca 1 kg těsta:

375 ml vlažného mléka
25 g čerstvých kvasnic (½ ostky)
100 g čerstvého másla
80 g cukru
1 vejce
½ lžíce soli
cca 500 g mouky

Nalijte mléko do mísy a přidejte kvasnice, rozpuštěné máslo, cukr, vejce a sůl. Pomocí multifunkčního nože vše smícháme. Šlehač držte mírně šikmo, aby se tak do těsta dostávalo dostatečné množství vzduchu. Těsto je hotové pokud se odděluje od stěn mísy. Během míchání do těsta přidávejte mouku. Zpracované těsto ponechte na teplém místě odpočinout asi ½ hodiny. Těsto je možné použít například na výrobu chleba. Při teplotě 180 ° C těsto pečeme v troubě po dobu asi 35 minut.

Jahodový džem

Návod pro přípravu množství džemu pro 8 sklenic o objemu 450 g:

1 kg čerstvých jahod
500 g želírovací cukr 2:1

Jahody omyjte a dobře osušte. Polovinu z množství jahod rozmixujte pomocí multifunkčního nože a druhou polovinu nakrájejte na menší kousky. Obě části jahod smícháme dohromady. Přidáme cukr a vše vaříme na mírném ohni asi 5 minut. Horkou směs nalijeme do připravených sklenic, které následně uzavřeme.

TIP: V případě použití sklenic se šroubovacím závitem, můžete během doby, kdy džem chladne, otáčet sklenici vzhůru dnem a naopak. Dosáhnete tím nejlepšího rozmístění kusů jahod ve sklenici.

Pro malé labužníky

Jedná se o velmi chutný nápoj pro dětské labužníky. Náklady na jeho výrobu jsou velmi nízké. Příprava je velmi snadná a rychlá. Před podáváním nápoje dětem se poraďte s dětským lékařem o tom, zda je nápoj s uvedeným složením vhodný (např. z důvodů alergie apod.)

Banánová krupicová kaše

200 ml mléka
1 vrchovatá lžíce krupičky

Za neustálého míchání přiveďte mléko do varu a přidejte krupičku. Vařte po dobu asi 5 minut. Přidejte banán a multifunkčním nožem vše dobře ušlehejte.

Kuřecí kaše se zeleninou

1 brambor
100 g cukety
30 g kuřecích prsou
3 lžíce jablečné šťávy
2 lžičky řepkového oleje

Brambor vařte ve slupce po dobu asi 15 – 20 minut. Nakrájejte maso a cuketu na malé kousky a rozmixujte v dodávaném mixovacím kelímku. Směs zalijte 3 - 4 lžícemi vody a ponechejte dusit asi 15 minut. Uvařený brambor oloupejte a společně s jablečnou šťávou a rostlinným olejem a ostatními ingrediencemi vyšlehejte do pyré.

TIP: Místo cukety je možné použít listy tuřínu, fenyklu, mrkev nebo dýni.
Drůbeží maso můžete vyměnit za telecí, jehněčí nebo libové vepřové maso.

Šlehačka

Smetana ke šlehání
Cukr

Použijte studenou, čerstvou smetanu, kterou šlehejte ve vysoké a úzké nádobě. Pohybujte šlehačem nahoru a dolů směrem ke dnu nádoby. Vzhledem k šikmé poloze šlehací části na hřídeli, dochází k vytlačování vzduchu ze smetany a tím její větší trvanlivosti. Za velmi krátkou dobu získáte pevnou šlehačku s velmi jemnou chutí. Až nyní přidejte cukr. Cukr vmíchejte do šlehačky ručně.

Dietní šlehačka

1/8 l nízkotučného mléka (s obsahem tuku 1,5%)
Umělé sladidlo nebo cukr

Nalijte vychlazené mléko do vysoké a úzké nádoby. Mléko je pomocí multifunkčního nože vyšlehané během několika sekund. Mléko šlehejte až na požadovanou tuhost. Přidejte cukr nebo umělé sladidlo. Dietní šlehačku ihned podávejte. V opačném případě dojde během chvíle k jejímu zpětnému zkapalnění. Podle chuti je možné přidat špetku soli a citrónové šťávy. Tím se mléko uchová v tuhém stavu po delší dobu.

Čokoládová pěna

150 g hořké čokolády
cca 50 ml silné kávy (Mocca)
3 čerstvé vaječné žloutky
20 g vanilkového cukru
100 g sladké smetany
3 vaječné bílky
4 lžíce cukru

Umístěte hrnec do vodní lázně, vložte kousky čokolády a ponechejte je pomalu rozpustit. Následně přidejte kávu. Ušlehejte žloutky s cukrem a poté vmíchejte do čokolády. Do čokolády následně zamíchejte ušlehané žloutky. Při míchání musí být směs stále teplá. Pěnu nalijte do mísy nebo do 4 dezertních pohárů a ponechte vychladit v ledničce nejméně 6 hodin.

TIP: Do pohárů můžete pěnu vytvarovat pomocí zdobící tuby. Do pěny je možné podle chuti přidat rum, Brandy nebo višňový likér.

Sníh z bílků

Vložte vaječné bílky do úzké a vysokého nádoby. Spusťte šlehání, přidejte horkou vodu (1 polévkovou lžíci na větší množství bílků). Pohybujte šlehačem nahoru a dolů tak, aby se do sněhu dostalo dostatečné množství vzduchu. Spusťte mixování a přidejte horkou vodu (1 polévková lžíce je dost i na větší množství). Držte mixér v mírném úhlu a pomalu pohybujte směrem nahoru a dolů. Před šleháním bílků musí být nádoba zcela čistá, veškeré nečistoty výrazně ovlivňují kvalitu sněhu.

Frappé

1/8 litru studené vody
1 - 2 lžíce instantní kávy
1 - 2 lžíce cukru

Kondenzované mléko, smetana, Whiskey nebo Rum (podle vlastní chuti)
Do studené vody přidejte 1 – 2 kostky ledu. Přidejte kávu a vše rozmixujte. Frappé poté zvýší celkový objem. Přidejte cukr a případně další přísady.

Příslušenství – nože: na maso, zeleninu a šlehačku.

Majonéza

Recept pro přípravu cca ¼ litru majonézy:
1 celé čerstvé vejce
1 lžička citronové šťávy
Bylinný ocet, 1 lžička hořčice, sůl
mletý bílý pepř
200 ml kvalitního oleje

Vejce vyklepněte do mixovací nádoby a přidejte citronovou šťávou, bylinkový ocet a hořčici. Dobře ušlehejte. Následně přidejte sůl a pepř. Následně za stálého mixování postupně přidávejte olej. Šlehejte až do požadované tuhosti majonézy. Čerstvou majonézu bez dalších přísad ihned spotřebujte.

Varianta rychlejší přípravy: Použijte stejné ingredience jako v předchozím případě výroby majonézy, použijte však jen vaječný žloutek. Vše mixujte najednou ve vysoké a úzké nádobě. Šlehací disk mixéru (na zeleninu) držte v mírném úhlu ke dnu mixovací nádoby.

Francouzský salátový dressing

Návod na přípravu cca 1/8 litru:
1 celé čerstvé vejce
1 lžička dijonské hořčice
2 polévkové lžíce bílého vína nebo višňový ocet
špetka soli
4 žloutky

Ušlehejte vejce, žloutky, hořčici a ocet v jedné nádobě. Za neustálého šlehání pomalu přidávejte olej. Dressing vyšlehejte do jemného krému.

Bylinky

Mixérem můžete nasekat petržel, kopr, bazalka a další koření na velmi jemné kousky. Takto upravené bylinky jsou vhodné k dlouhodobému uskladnění, například zamražení. K nasekání bylinek je nejvhodnější drtič (není součástí dodávky).

Mangold – špenát

500 g čerstvého mangoldu
500 g čerstvého špenátu
3 šalotky, nakrájené
2. oloupané stroužky česneku
sůl
50 g másla
mletý černý pepř
strouhaný muškátový oříšek

Očistěte a omyjte listy mangoldu a špenátu. Odstraňte bílé stonky a ponechte je stranou. Listy povařte v osolené vodě. Uvařené listy přeceďte, opláchněte pod studenou vodou a dejte stranou. Listy vařte v osolené vodě asi 2 minuty, bílé stonky asi 10 minut. Šalotku a česnek osmahněte na másle, přidejte listy mangoldu a špenátu, zalijte smetanou a dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Vše na závěr povařte asi 5 minut. Vše rozmixujte nožem na maso a zeleninu. Nakonec přidáme uvařené stonky mangoldu.

Technické údaje

	Gastro 200 **Obj. č._ 121 00 15**	**Gastro 350** **Obj. č._ 121 00 16**
Počet otáček	1. stupeň 12.000 ot/min. 2. stupeň 17.000 ot/min.	1. stupeň 18.000 ot/min. 2. stupeň 22.000 ot/min.
Výkon / Napětí / Frekvence	200 W, 230 V ~ 50 Hz krátkodobý provoz – 5 min	350 W, 230 V ~ 50 Hz krátkodobý provoz – 5 min
Kabel	cca 60 cm (max. délka prodloužení 150 cm)	cca 90 cm (max. délka prodloužení 350 cm)
Délka	39,8 cm	49,5 cm
Hloubka ponoru	cca 29 cm	cca 39 cm
Hmotnost	cca 1000 g	cca 1200 g

Recyklace

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

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Překlad 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. **REI/12/2014**