

morphy richards®



Blend Express Complete Nutrition



Prosím přečtěte a ponechejte si tento návod k obsluze pro případnou budoucí potřebu.



Stáhněte si aplikaci Morphy Richards Cook & Create pro získání nápaditých receptů.



Ochrana zdraví a bezpečnost

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování obecně známých bezpečnostních pravidel. Před používáním tohoto výrobku si prosím přečtěte tento návod k obsluze.

- Tento spotřebič může být používán osobami se sníženými fyzickými, vjemovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tak činí pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou související nebezpečí.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Tento spotřebič děti nesmí používat.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Nemixujte po dobu delší než uvedenou v oddílu „Používání“ na straně 6.
- Pokud spotřebič necháváte bez dozoru, nebo před jeho sestavením, rozebráním či čištěním jej odpojte od zdroje elektrického napětí.
- Pro informace o péči o přístroj a jeho čištění viz str. 11.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí. Za provozu se nepřibližujte rukama, vlasy, oblečením a kuchyňskými potřebami k připojeným nožům, aby nedošlo k úrazu a/nebo poškození spotřebiče.
- Tento spotřebič je vybaven ochranou proti přehřátí elektromotoru. Pokud se elektromotor za provozu zastaví, vypněte a odpojte spotřebič od napájení a nechte jej alespoň 20 minut vychladnout.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti osob.

Dále uvádíme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a pro podobné účely, jako např.: na farmách; hosty v hotelech, motelech a ostatních ubytovacích zařízeních nebo penzionech. Nehodí se k použití v profesionálních kuchyňských provozech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích.
- Nepoužívejte mimo budovy nebo v koupelnách.
- Svůj spotřebič uchovávejte dostatečně daleko od okraje kuchyňské pracovní desky.

Napájecí kabel

- Napájecí kabel nenechávejte volně viset přes okraj kuchyňské pracovní desky, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel volně vést prostorem, např. mezi nízkou umístěnou elektrickou zásuvkou a stolem.
- Nenechávejte kabel volně vést přes vařič nebo jiný horký povrch, který by mohl způsobit poškození kabelu.
- Napájecí kabel by měl sahát od zásuvky k základní jednotce, aniž by byly kabelové přípojky namáhány.

Požadavky na elektrické napájení

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku vašeho spotřebiče odpovídá napětí ve vaší domácí elektrické síti, které musí být A.C. (střídavý proud). Pokud je zapotřebí vyměnit pojistku v napájení spotřebiče, musí být použita pojistka BS1362 o proudu 3A.

Osobní bezpečnost

- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování nádoby a při jejím čištění dbejte opatrnosti.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než ke kterému je určen.

Specifické bezpečnostní pokyny ve vztahu k výrobku

- VAROVÁNÍ: Nože mixéru jsou velmi ostré. Při jejich používání a čištění dbejte opatrnosti.
- VAROVÁNÍ: Nesprávný způsob použití může způsobit úraz.
- Nástavce neomývejte tekoucí vodou, pokud jsou připojeni ke spotřebiči.
- DŮLEŽITÁ INFORMACE: Před vlitím horkých tekutin do mixéru nechte tyto tekutiny vychladnout.
- Při mixování nebo vlivání horkých tekutin do mixéru buďte opatrní, neboť může dojít k jejich vystříknutí vlivem náhlého vzkypění.
- Před výměnou příslušenství mixéru nebo před zásahem do blízkosti pohyblivých provozních částí spotřebiče vypněte a odpojte od zdroje napájení.

Úvod

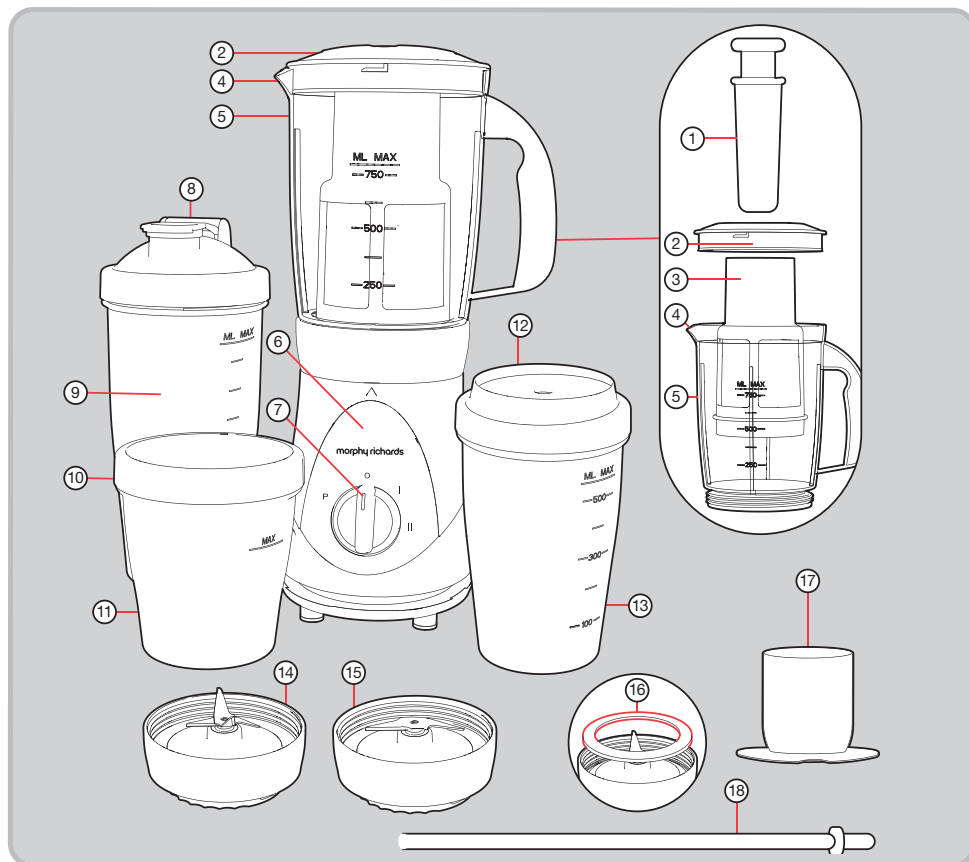
Děkujeme vám za zakoupení nového mixéru Morphy Richard Blend Express Complete Nutrition

Pomocí mixéru Blend Express Complete Nutrition můžete připravovat širokou škálu nápojů. Před jeho použitím si prosím důkladně přečtěte pokyny v tomto návodu.

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	2
Úvod	3
Součásti	4
Před prvním použitím	5
Používání mixéru Blend Express	5
Nádoby Complete Nutrition	5
Bezpečnostní těsnění	6
Používání	6
Sekání ledu	6
Mletí koření	7
Používání mixéru Blend Express	8
Odšťavňovač Complete Nutrition	8
Vhodné potraviny	10
Nádoby, víka a džbán	10
Mixování ve džbánu	10
Nože	10
Rady a tipy pro odšťavňování	11
Obecné rady a tipy	11
Péče o přístroj a jeho čištění	11
Kontaktujte nás	12
Recepty	13
Záruka	20

Přehledné zobrazení výrobku



Součásti

- (1) Pěchovač
- (2) Víko odšťavňovače
- (3) Filtr
- (4) Nálevka
- (5) Džbán
- (6) Hlavní jednotka
- (7) Regulátor rychlosti
- (8) Sportovní víko (x2)
- (9) 750 ml nádoba (x2)
- (10) Ploché víko
- (11) 300ml nádoba
- (12) Víko pro brčko (x2)
- (13) 500 ml nádoba (x2)
- (14) Čtyřnožové víko

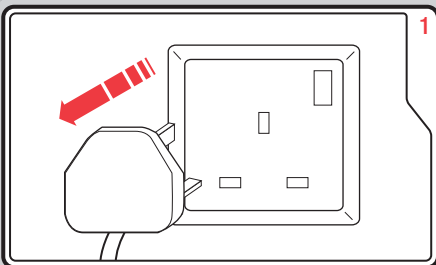
- (15) Dvojnožové víko
- (16) Bezpečnostní těsnění
- (17) Odměrný pohárek 30ml
- (18) Brčko (x2)

Před prvním použitím

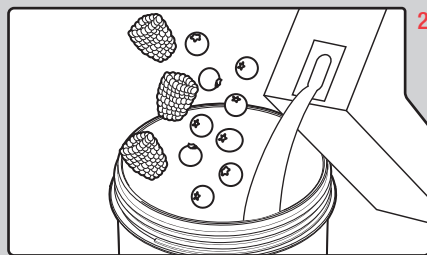
VAROVÁNÍ: Nože jsou ostré, dbejte opatrnosti. Před prvním použitím nebo před použitím po dlouhé době mixér Blend Express Complete Nutrition důkladně omyjte.

1. Odstraňte z víka s nožem bezpečnostní těsnění (16), (14), (15).
2. Omyjte všechny části kromě hlavní jednotky (6) v horké mýdlové vodě a důkladně je osušte. Nenechávejte víko s nožem stát ve vodě.

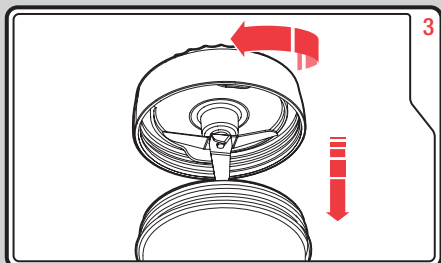
Používání mixéru Blend Complete Nutrition



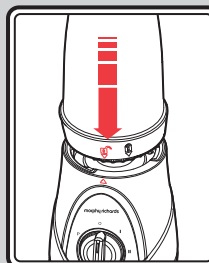
VAROVÁNÍ: Před použitím mixéru Blend Express Complete Nutrition se přesvědčte, že je přístroj odpojen od elektrické zásuvky.



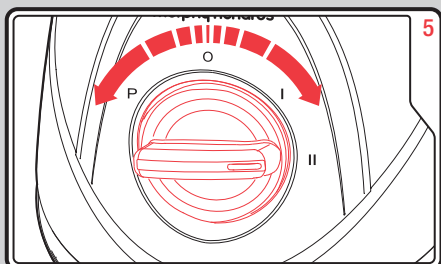
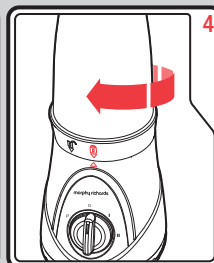
Vložte ingredience do požadované nádoby (9),(11) nebo (13). Nepřekračujte maximální hladinu plnění příslušné nádoby.



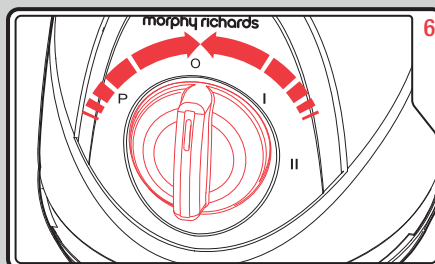
Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (16) správně vloženo do čtyřnožového víka (14). Nasadte jej na nádobu (9) a pevně jej zašroubujte.



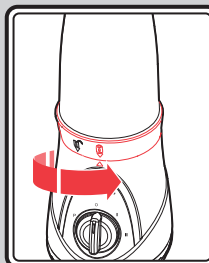
Nasadte víko s nožem (14) na hlavní jednotku (6). Nastavte otevřený zámek k šipce a otočte jím pro zablokování.



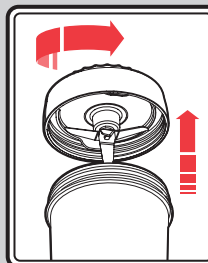
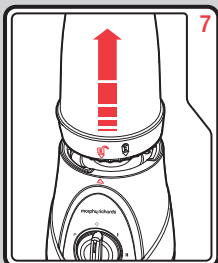
Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Nastavte regulátor rychlosti (7) na požadovanou rychlost: vysoká (II), nízká (I) nebo pulzování (P). Váš mixér Blend Express Complete Nutrition začne mixovat.



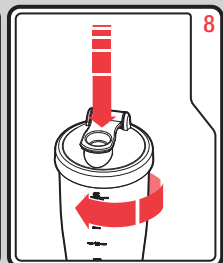
Po dokončení mixování otočte regulátorem rychlosti do polohy vypnuto (O) a odpojte mixér od zdroje napájení.



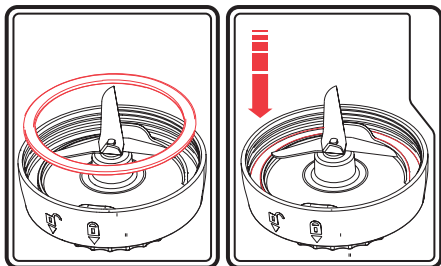
Uchopte víko s nožem (14), (15) a otočte jím pro uvolnění od hlavní jednotky. **NEDRŽTE** přitom v ruce nádobu.



Odšroubujte víko s noži (14), (15) z nádoby. Pro přípravu nápojů na cestu připojte k nádobě víko (8), (10), (12).



Bezpečnostní těsnění



- Na obou víkách s nožem (14), (15) se nachází bezpečnostní těsnění (16). Toto těsnění má za účel bránit úniku tekutiny z vašeho mixéru Blend Express Complete Nutrition při jeho používání, a když jsou nádoby (9) a (11) otočeny vzhůru nohama.
- Při vkládání bezpečnostního těsnění (16) se ujistěte, že je řádně vtlačeno do drážky ve víku s nožem. Před přišroubováním víka s nožem (14), (15) na nádobu nebo džbán (5) se přesvědčte, zda je bezpečnostní těsnění (16) správně vloženo.
- Po přišroubování víka s noži (14), (15) na nádobu nebo džbán (5) pohledem dovnitř zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (16) správně usazeno. Tuto kontrolu proveďte před připojením k hlavní jednotce (6).
- Před použitím přístroje se vždy přesvědčte, zda je nasazeno bezpečnostní těsnění (16). V opačném případě by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Bezpečnostní těsnění (16) je třeba demontovat pouze při čištění. Po očištění se přesvědčte, že je bezpečnostní těsnění (16) před dalším použitím přístroje Blend Express Complete Nutrition znovu správně vloženo.

Používání

Přístroj Blend Express Complete Nutrition nepoužívejte nepřetržitě po dobu delší než 40 sekund. Po používání po tuto dobu jej před dalším použitím nechte vychladnout alespoň po dobu 10 minut.

Vhodné potraviny

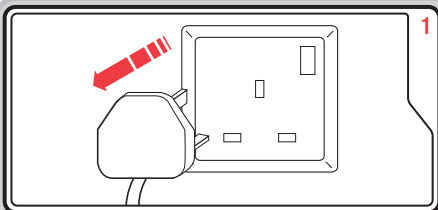
Přístroj Blend Express Complete Nutrition je ideální pro mixování široké škály potravin, a to včetně ovoce a mléčných výrobků. NENÍ však vhodný pro následující způsoby použití:

- Drcení nebo mačkání těžkých potravin (např. brambor nebo masa).
- Míchání hustých směsí (např. těsta).
- Nenalévejte do mixéru horké kapaliny. Náhlým vzkypěním by mohlo dojít k jejich vystříknutí.

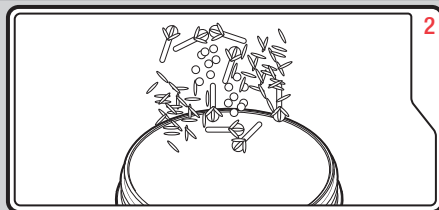
Sekání ledu

- Pokud v rámci receptu používáte led (např. při jeho mixování s jinými tekutinami), použijte současně maximálně 6 kostek ledu.
- Sekání ledu provádějte pouze v rámci přípravy nápoje, nesekejte samotný led jako takový.

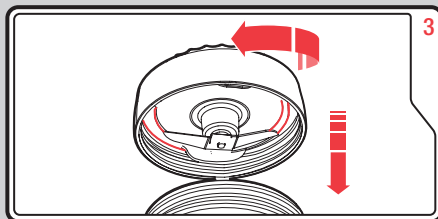
Mletí koření



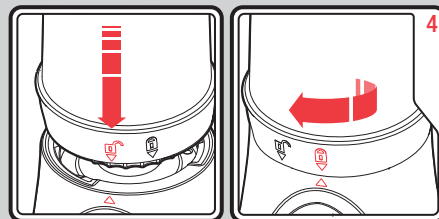
VAROVÁNÍ: Před použitím mixéru Blend Express Complete Nutrition se přesvědčte, že je přístroj odpojen od elektrické zásuvky.



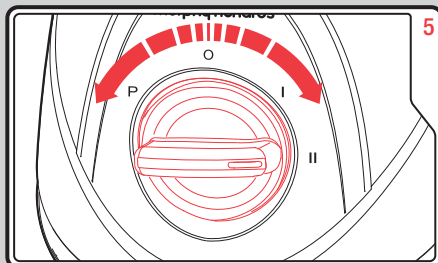
Vložte ingredience do 300ml nádoby (11).
Nepřeplňujte nádobu nad maximální hladinu



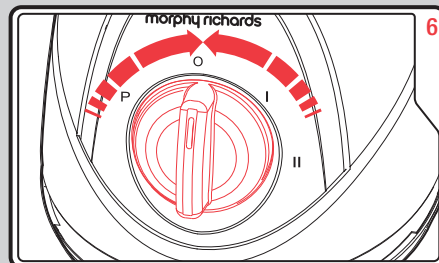
Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (16) správně vloženo do čtyřnožového nebo dvojnožového víka (14), (15). Nasadte zvolené víko s nožem na nádobu. Přišroubujte jej, aby bezpečně drželo.



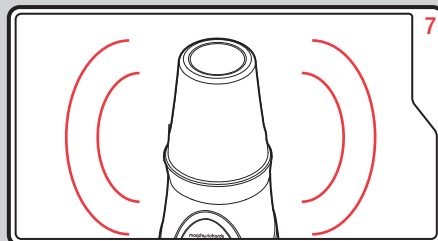
Nasadte víko s nožem na hlavní jednotku (6). Nastavte otevřený zámek k šípce a otočte jím pro zablokování.



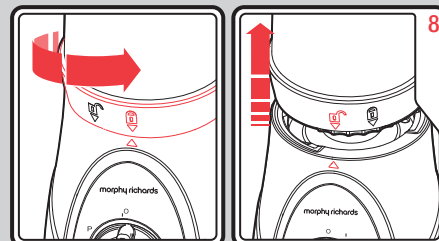
Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Nastavte regulátor rychlosti (7) na požadovanou rychlost: vysoká (II), nízká (I) nebo pulzování (P). Váš mixér Blend Express Complete Nutrition začne mixovat.



Po dokončení mixování otočte regulátorem rychlosti (7) do polohy vypnutí (0) a odpojte mixér od zdroje napájení.

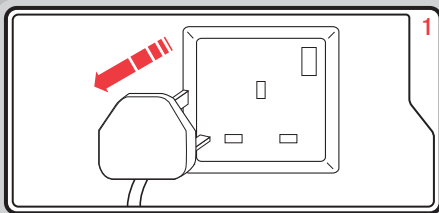


Je možné, že budete muset s mixérem Blend Express Complete Nutrition zatřepat, abyste při mletí uvolnili kousky koření.

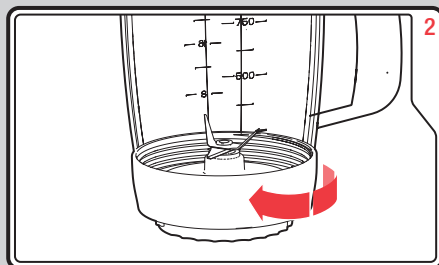


Uchopte víko s nožem a otočte jím pro uvolnění z hlavní jednotky. **NEDRŽTE** přitom v ruce nádobu.

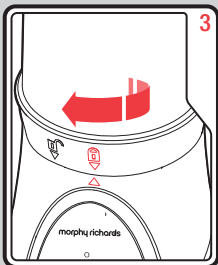
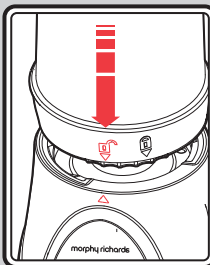
Používání odšťavňovače Blend Express Complete Nutrition



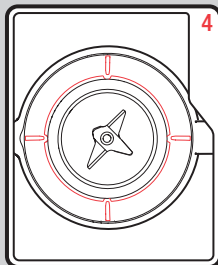
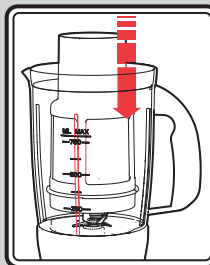
VAROVÁNÍ: Před použitím mixéru Blend Express Complete Nutrition se přesvědčte, že je přístroj odpojen od elektrické zásuvky.



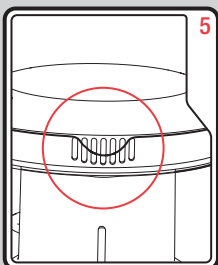
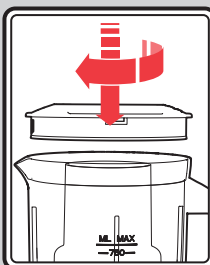
Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (16) správně vloženo do čtyřlístkového víka (14). Nasadte čtyřlístkové víko (14) na džbán (5). Přišroubujte jej, aby bezpečně drželo.



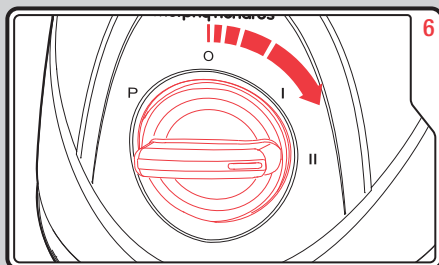
Nasadte čtyřlístkové víko (14) na hlavní jednotku (6). Nastavte otevřený zámek k šípce a otočte jím pro zablokování.



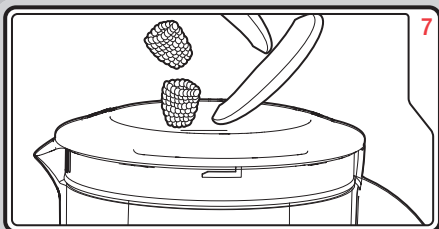
Vložte filtr (3) do džbánu. Nastavte černý rám do polohy odpovídající linkám ve džbánu (5). Čtyři linky uvnitř džbánu (5) se musí kryt se čtyřmi výřezy na spodní straně filtru (5).



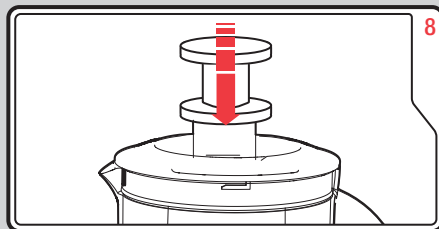
Nasadte odšťavňovací víko (2). Pro zajištění jím otočte ve směru hodinových ručiček tak, aby mřížka směřovala k nálevce (5). Odšťavňovací víko nebude přiléhat správně ke džbánu, pokud není správně vložen filtr.



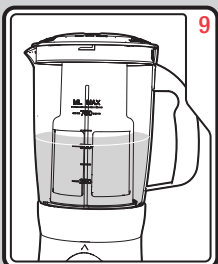
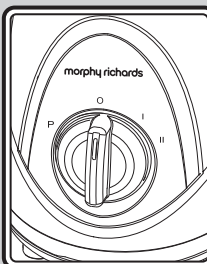
Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Nastavte regulátor rychlosti (7) na vysokou rychlost (II).



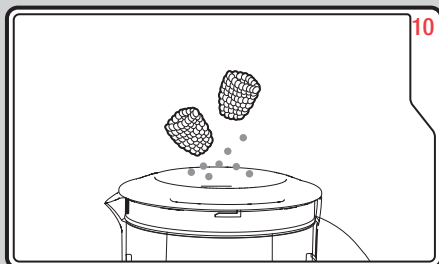
Vložte malé množství ovoce nebo zeleniny do džbánu (5), přitom jej nepřeplyhujte.



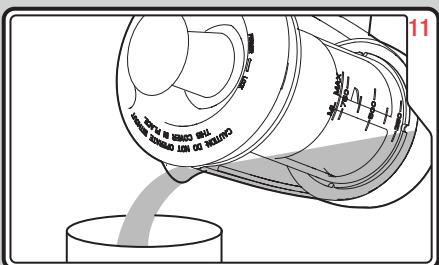
V případě potřeby jemně přitlačte na pěchovač (1) pro lepší přitlačení ovoce nebo zeleniny k nožům.



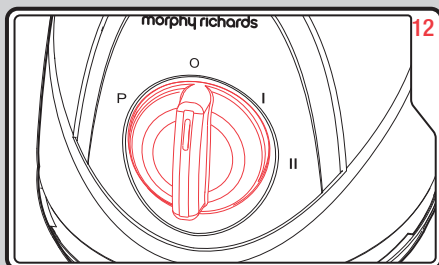
Nenechávejte mixér Blend Express Complete Nutrition běžet déle než 60 sekund. Po této době jej vypněte a před pokračováním vyčkejte po dobu 30 sekund



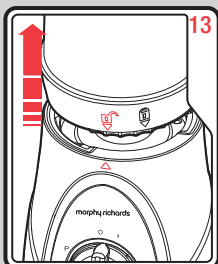
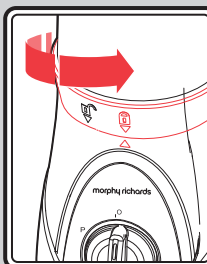
Při přidávání ovoce pro odšťavňování nehleďte přímo do víka (5) za provozu mixéru Blend Express Complete Nutrition, neboť by mohlo dojít k vystříknutí obsahu ven. Před pohledem do horní části džbánu (5) mixér vypněte.



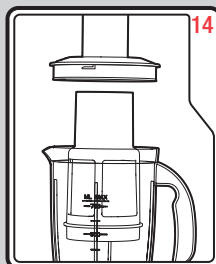
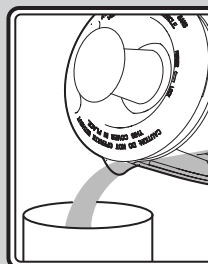
Pokud se džbán (5) naplní, odšroubujte jej od hlavní jednotky (viz krok 13) a před pokračováním slijte obsah džbánu. Pro lepší chuť vyrobenou šťávu před konzumací promíchejte.



Po dokončení mixování otočte regulátorem rychlosti do polohy vypnuto (0) a odpojte mixér od zdroje napájení.



Uchopte víko s nožem a otočte jím pro uvolnění od hlavní jednotky. **NEDRŽTE** v ruce džbán.



Vylijte šťávu ze džbánu (5) a pak džbán rozeberte pro vyčištění. Ihned po použití očistěte filtr.

Vhodné potraviny

Mixování

Přístroj Blend Express Complete Nutrition je ideální pro mixování široké škály potravin, a to včetně ovoce a mléčných výrobků. NENÍ však vhodný pro následující způsoby použití:

- Drcení nebo mačkání těžkých potravin (např. brambor nebo masa).
- Míchání hustých směsí (např. těsta).

Mletí

Nejllepší kvality směsí koření dosáhnete s použitím dvojnožového víka (15). Při mletí česneku nebo zázvoru je naopak lepší používat čtyřnožové víko (14).

Odšťavňování

- Odšťavňovat lze širokou škálu ovoce, avšak před odšťavňováním je nutné ovoce správně připravit. Váš mixér Blend Express Complete nutrition nedokáže oddělit kůru citrusů nebo jádro od ovoce, takže je před odšťavňováním zapotřebí tyto vrstvy odstranit a dužninu rozdělit na menší kusy.
- NEODŠŤAVŇUJTE tvrdou zeleninu (brukev, mrkev, brambory, nevařená řepa apod.).
- Před odšťavňováním nařežte všechno ovoce a zeleninu na dílky nebo tenké proužky.

Nádoby, víka a džbán

Přístroj Blend Express Complete Nutrition se dodává se 5 nádobami o různé kapacitě.

Mixovací nádoby (9), (11), (13)

Dodávají se mixovací nádoby 3 velikostí. 300ml (11), 500ml (13) a 750ml (9). Nádoby nepřeplyňujte. Nádoby mají 3 oddělená víka, přičemž všechna víka jsou mezi různými nádobami volně zaměnitelná. Pro mletí koření nebo kávy doporučujeme nádobu o objemu 300 ml.

Víka (8), (10), (12)

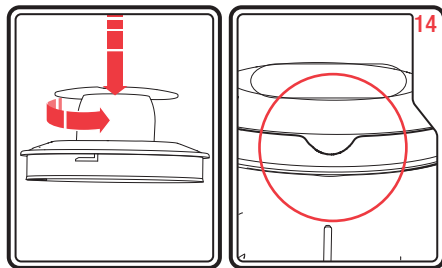
Se spotřebičem se dodávají tři druhy vík nádob. Všechna víka jsou přitom kompatibilní se všemi nádobami. Pro přípravu nápojů na cestu používejte sportovní víko (8) a víko pro brčko (12). Pro uskladnění pomazánek, marinád a omáček používejte ploché víko (10).

Džbán (5)

Dodávaný džbán slouží k použití při odšťavňování dle

obr. na str. 8-9. Jeho maximální kapacita je 750 ml. Dále můžete džbán používat k mixování smoothie a mléčných šaků podle kroků uvedených vpravo na této stránce.

Mixování ve džbánu



1. Postupujte podle pokynů uvedených v krocích 1-3 kapitoly „Používání odšťavňovače Blend Express Complete Nutrition“.
2. Vložte ingredience do džbánu (5), džbán přitom nepřeplyňujte. Maximální kapacita džbánu je 750 ml.
3. Vložte do víka (2) odšťavňovače odměrný pohárek (17) a otočte jím pro zajištění polohy. Připojte víko ke džbánu tak, aby rovná strana víka směřovala k nálevce (nikoli k mřížce). Viz výše.
4. Zkontrolujte, zda je měřicí pohárek a víko bezpečně upevněno.
5. Mixujte obvyklým způsobem (dle kroků 5-6 kapitoly „Používání odšťavňovače Blend Express Complete Nutrition“ na str. 5).
6. Před odlitím vašeho nápoje ze džbánu jej sejměte z Hlavní jednotky (6).

Nože

Přístroj Blend Express Complete Nutrition se dodává se 2 různými nožovými víky.

Čtyřnožové víko (14)

Čtyřnožové víko je navrženo pro mixování a míchání vlhkých ingrediencí, např. ovoce nebo zeleniny. Tyto nože jsou vhodné pro přípravu smoothie nebo pro odšťavňování.

Dvojnožové víko (15)

Dvojnožové víko je navrženo pro použití se suchými ingrediencemi jako např. kávovými zrny nebo bylinami a kořením.

Pozn.: žádný z nožů není vhodný pro mixování kostí, brambor, těsta nebo těžkých potravin.

Rady a tipy pro odšťavňování

- Nejprve připravte všechny ingredience a vhodné si je připravte poblíž spotřebiče, čímž zkrátíte dobu odšťavňování. Pro odšťavňování použijte maximálně 550g ovoce.
- Pokud potřebujete odšťavňovat po dobu delší než 1 minuta, vypněte mixér, nechte 30 sekund vychladnout a potom případně znovu 30 sekund mixujte. Nepřekračujte tento jednorázový časový limit mixování v délce 1 minuty, neboť by tím mohlo dojít k nevratnému poškození motoru a uložení nožů.
- Při demontáži džbánu z hlavní jednotky (6) dbejte na to, abyste neodšroubovali džbán od nožového víka. Pokud vidíte, že se nožové víko protáčí, uchopte jej. Pokud protáčení nezabráníte, vznikne netěsnost džbánu.
- Při odlévání šťávy ponechte vložený pěchovač na svém místě, neboť tím dojde zadržení dužniny ve džbánu.
- Po odlití šťávy do sklenice ponechte zbylou dužninu odstát ve džbánu po dobu 2 minut, čímž dojde k vytečení další šťávy skrz filtrační mřížku (3).

Obecné rady a tipy

- Chcete-li zředit hustotu nápoje smoothie, použijte pulzační režim.
- Pulzovací nastavení rychlosti (P) používejte po krátkou dobu max. do 10 sekund. V případě delší doby mixování používejte rychlost stupně II.
- Při snímání nádoby z hlavní jednotky (6) přidržte okraj víka s nožem a otočte jím. NEDRŽTE přitom v ruce nádobu.
- Pokud používáte bobule s jádrem, můžete před podáváním nápoj přecedit, aby měl jemnější konzistenci.
- Zralé banány mají mnohem lepší, sladší chuť než zelené.
- Ananas by měl být čerstvý se zcela odstraněnou slupkou.
- Mango by mělo být zralé, oloupané a vypeckované.
- Odstraňte z citrusových plodů slupku a jádro, aby vzniklá šťáva nechutnala hořce a nedošlo k poškození přístroje Blend Express Complete Nutrition.
- Čerstvý zázvor nechte před použitím po několika minut odmočit ve studené vodě, aby měl jemnější chuť.
- Z ingrediencí o pokojové teplotě získáte více šťávy než z ingrediencí právě vyjmutých z chladničky.
- Z rajčat lze získat hustou šťávu a pokud přidáte trochu hroznového vína, zředit ji a získáte sladší chuť.

- Abyste docílili pestřejší škály ovocných šťáv, používejte sezónní ovoce.
- Přidejte několik bylin pro obohacení příchuti nebo přidejte trochu kapusty pro zdravější šťávu.
- Pro zmírnění hořké chuti oloupejte z okurek slupku.

Péče o přístroj a jeho čištění

Je důležité mixér Blend Express Complete Nutrition čistit ihned po použití.

1. Vypněte Blend Express Complete Nutrition a odpojte jej od elektrické zásuvky.
2. Odstraňte z vík s noži (14), (15) bezpečnostní těsnění (16).

VAROVÁNÍ: Při omývání kovových nožů buďte obzvlášť opatrní, protože jsou ostré.

3. Omyjte všechny části kromě hlavní jednotky (6) v horké mýdlové vodě a důkladně je osušte. Nenechávejte víko nožem stát ve vodě. Pro snazší odstranění potravin z prostoru pod noži na nožovém víku a z filtru (3) můžete použít malý kartáč.
 4. Před dalším použitím mixéru znovu vložte bezpečnostní těsnění do nožových vík. Před přišroubováním víka s nožem na nádobu se přesvědčte, zda je bezpečnostní těsnění správně vloženo.
 5. Hlavní jednotku čistěte vlhkým kusem látky. Neponořujte ji do vody.
- Nádobu (9), (11), (13) a kryty (8), (10), (12) jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Umístěte je na horní polici a myjte pouze chladnou vodou.

VAROVÁNÍ: Před čištěním mixér vždy odpojte od elektrické zásuvky.

Kontaktujte nás

e-mail: servis@solight.cz
tel.: 491 512 080

Solight Holding, s.r.o.,
Svatoplukova 47
796 01 Prostějov

www.solight.cz

Recepty



Následující recepty jsme vytvořili pro použití ve vašem Blend Express Complete Nutrition od smoothies, přes zdravotní nápoje, cappuccina nebo koktejly. Uspokojí tak všechny chutě.

Ingredience a délky přípravy uvedené v následujících receptech jsou pouhým vodítkem a mohou být upravovány tak, aby vyhovovaly vaší osobní chuti.

Snídaně

Jahodovo-banánové smoothie

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		
65 g	100 g	jahody, odstopkované a nakrájené na plátky	
1/4	1/2	banán, oloupaný a nakrájený na plátky	
135 ml	200 ml	jablečný džus	
200 g	300 g	nízkotučný vanilkový jogurt	
2	3	ledové kostky	

Smoothie Sweet Berry Kiss

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		
200 g	300 g	nízkotučný vanilkový jogurt	
135ml	200 ml	odstředěné mléko	
50 g	70 g	mražené třešně	
2	3	ledové kostky	

Nápoje pro vitalitu

Letní ovocná slast

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		
40 g	60 g	maliny	
70 g	105 g	jahody, odstopkované a nakrájené na plátky	
70 g	105 g	borůvky	
40 g	60g	třešně, vypeckované	
200 ml	300 ml	jablečný džus	

1. Vložte do nádoby všechny ingredience.
 2. Mixujte při rychlosti II po dobu 20 sekund.
- Poznámka: Případně smoothie pro odstranění jadérek přecedte.

Citrusový požitek

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1 Vložte do nádoby všechny ingredience. 2 Nechte pulzovat po dobu 15 sekund. Poznámka: z citrusů mohou v nápoji zůstat kusy dužniny. Před konzumací je případně můžete odstranit přeceděním.
200 g	300 g	nízkotučný vanilkový jogurt	
135 ml	200ml	pomerančový džus	
50 g	70 g	pomeranč, oloupaný a nakrájený na kostky	
50 g	70 g	grapefruit, oloupaný a nakrájený na kostky	
4	6	ledové kostky	

Denní osvěžení

Melounová drť

Ingredience:		Způsob přípravy:
300 g	vodního melounu, bez slupky	1. Omyjte a připravte ovoce, nakrájejte meloun na kousky. 2. Připojte džbán k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. Vložte filtr do džbánu a připněte odšťavňovací víko. 3. Pomocí péhočovače proveďte společně odšťavnění vodního melounu a hroznového vína při rychlostním stupni II. 4. Vlijte šťávu do sklenice, promíchejte a vychutnejte. Tip: Je možné, že během odšťavňování bude nutné ze džbánu částečně odlít šťávu. Pro lepší chuť před podáváním šťávu zamíchejte.
250 g	červeného hroznového vína bez jadérek	

Rajčatová šťáva

Ingredience:		Způsob přípravy:
9 ks	středně velkých rajčat	1. Umytá rajčata nakrájejte na čtvrtiny a zbavte semínek 2. Připojte džbán k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. Vložte filtr do džbánu a připněte odšťavňovací víko. 3. Pomocí péhočovače proveďte odšťavnění rajčat při rychlostním stupni II. 4. Vlijte šťávu do sklenice, promíchejte a vychutnejte. Tip: Přidejte kapku tabsaca nebo worchesterové omáčky pro zvýraznění chuti.

Fresh & Fruity

Ingredience:		Způsob přípravy:
3 ks	červené grapefruity, oloupané a jadérek	- Omyjte mátu a připravte ovoce, nakrájejte grapefruit na kousky. - Připojte džbán k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. Vložte filtr do džbánu a připněte odšťavňovací víko. - Pomocí pýchovače proveďte společně odšťavnění grapefruitu při rychlostním stupni II. - Vlijte šťávu do sklenice, promíchejte a vychutnejte. Tip: Je možné, že během odšťavňování bude nutné ze džbánu částečně odlít šťávu. Mátová chuť se plně rozvine až po přípravě nápoje.
5-10	lístků máty	

Totally Tropical

Ingredience:		Způsob přípravy:
2 ks	kiwi, oloupaná a rozdělená na polovinu	- Nakrájejte pomeranče na dílky a ananas na malé kousky. - Připojte džbán k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. Vložte filtr do džbánu a připněte odšťavňovací víko. - Pomocí pýchovače odšťavněte kiwi, potom pomeranče a ananas při rychlosti II. Tip: Je možné, že během odšťavňování bude nutné ze džbánu částečně odlít šťávu.
2 ks	pomeranče, oloupané, bez jadérek	
2 ks	hranoly ananasu (cca 140 g)	

Slunečné prázdniny

Ingredience:		Způsob přípravy:
1 ks	mango	- Odstraňte kůru a pecky z pomerančů a limety. Nakrájejte ovoce na dílky. - Oloupejte mango, odstraňte pecku a nakrájejte jej na kousky. - Připojte džbán k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. Vložte filtr do džbánu a připněte odšťavňovací víko. - Pomocí pýchovače odšťavněte ovoce v uvedeném pořadí při rychlosti II. - Nalijte nápoj do sklenice, zamíchejte a vychutnejte. Tip: Je možné, že během odšťavňování bude nutné ze džbánu částečně odlít šťávu. Pro lepší chuť před podáváním nápoj zamíchejte.
3 ks	pomeranče	
1/2	limety	

Ananasová šťáva

Ingredience:		Způsob přípravy:
1 ks	středně velký ananas	1. Odřežte vnější slupku ananasu a nakrájejte ho na malé kousky. 2. Připojte džbán k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. Vložte filtr do džbánu a připněte odšťavněvací víko. 3. Pomocí pěchovače proveďte odšťavnění ananasu při rychlostním stupni II. 4. Vlijte šťávu do sklenice, promíchejte a vychutnejte. Tip: Zbylá ananasová dužnina chutná skvěle. Přidejte ji do řeckého nebo přírodního jogurtu.

Káva

Káva Frappé

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1. Vložte do nádoby všechny ingredience. 2. Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund.
200 ml	275 ml	silná káva, vychlazená	
190 g	250 g	nízkotučný mražený jogurt	
4	6	ledových kostek	

Mléčné shaky

Čokoládovo-banánový mléčný shake

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1. Nejprve nechte mixér pulzovat jen s čokoládou pro její rozmělnění na menší úlomky. 2. Pak přidejte do nádoby ostatní ingredience. 3. Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund. Poznámka: Banán musí být nakrájen na velmi jemné plátky, aby se řádně rozmíchal v nápoji.
40 g	60 g	tmavá čokoláda, nalámaná na malé kousky	
250 g	350 g	nízkotučný vanilkový jogurt	
100 ml	200 ml	odstředěné mléko	
1/2	1	ledových kostek	

Mléčné shaky

Mléčné shaky a proteinové prášky

Ingredience:	Způsob přípravy:
Dodržujte množství uvedená na obalu Nepřekračujte příslušnou maximální kapacitu nádoby (500 ml nebo 750 ml)	1. Vložte do nádoby všechny ingredience. 2. Mixujte až do dosažení jemné konzistence.

Mléčné koktejly

Sladkokyselá Colada

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1. Vložte do nádoby všechny ingredience v uvedeném pořadí. 2. Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund. 3. Nalijte do sklenice.
90 g	135 g	jahody, odstopkované a nakrájené na plátky	
70 g	100 g	citronový sorbet	
55 ml	80 ml	bezová šťáva	
175 ml	260 ml	jablečný džus	
3	4	ledové kostky	

Malinovo-brusinkové Cosmo

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1. Vložte do nádoby všechny ingredience kromě ledových kostek. 2. Mixujte při rychlosti II po dobu 10 sekund. 3. Přecedte pro odstranění jader. 4. Přidejte do směsi ledové kostky a mixujte rychlostí II po dobu dalších cca 5 sekund
70 g	100 g	maliny	
200 ml	275 ml	brusinková šťáva	
100 ml	125 ml	limonáda	
3	5	ledové kostky	

Pina Colada

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1. Vložte do nádoby všechny ingredience kromě ledových kostek. 2. Mixujte při rychlosti I po dobu 20 sekund. 3. Servírujte nalitím přes kostky ledu.
270 ml	400 ml	ananasový džus	
100 ml	150 ml	kokosové mléko	
130 ml	200 ml	mangovo-kokosová perlivá voda	
2	3	ledové kostky	

Šampaňské

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1. Vložte do nádoby všechny ingredience. Nepřekračujte uvedená množství. 2. Nechte pulzovat POUZE 2 sekundy.
300 ml	400 ml	ledově vychlazená soda	
50 ml	100 ml	limetový sirup	
50 ml	100 ml	bezová šťáva	

Perlivý Pine Lime

Ingredience:			Způsob přípravy:
500 ml	750ml		1. Vložte do nádoby všechny ingredience. 2. Nechte pulzovat 5 sekund pro rozmixování. 3. Podávejte ihned.
280 ml	400 ml	ananasový džus, chlazený	
20 ml	30 ml	citronový džus	
80 ml	150 ml	limetový sirup	
80 ml	150 ml	nápoj bitter lemon	

Recepty - Směsi koření a marinády

Směs Cajun

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml • 2 pol. lžíce papriky • 1 pol. lžíce kuliček černého pepře • 1 pol. lžíce kmínových semen • 1 pol. lžíce třtinového cukru • 1 pol. lžíce soli • 2 čaj. lžičky semene koriandru • 1 čaj. lžička sušeného tymiánu • 1 čaj. lžička kajenského pepře • 1/2 čaj. lžičky česnekového prášku • 1/2 čaj. lžičky nového koření	1. Vložte do nádoby všechny ingredience do 300 ml nádoby. 2. Připojte nádobu k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí dvounožového víka. 3. Nechte koření pulzovat po dobu 20 sekund, pak mixérem zatřepete, abyste koření uvolnili. 4. Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund. 5. Použijte směs pro ochucení kuřecího masa a nechte jej ve směsi naložený několik hodin nebo jednu noc před vařením. Tip: Pro lepší chuť používejte spíše semena namísto mletých ingrediencí. Zbývající prášek uchovejte ve vzduchotěsné nádobě až po dobu 4 měsíců.

Suchá směs na drůbež

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml • 60g světle hnědého jemného cukru • 2 pol. lžíce chilli prášku • 2 pol. lžíce papriky • 1 pol. lžíce kmínu • 1/2 čaj. lžičky kajenského pepře (nebo více – dle chuti) • 1 pol. lžíce česnekového prášku • 3 čaj. lžičky hořčičného prášku • 2 čaj. lžičky soli • 2 čaj. lžičky černého pepře	1. Vsypete do nádoby všechny ingredience do 300 ml nádoby. 2. Připojte nádobu k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí dvounožového víka. 3. Nechte koření pulzovat po dobu 10 sekund, pak mixérem zatřepete, abyste koření uvolnili. 4. Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund. 5. Použijte směs pro ochucení kuřecího nebo krůtího masa a nechte jej ve směsi naložený několik hodin nebo jednu noc před vařením. Tip: Zbylou směs můžete uchovat pro další použití ve vzduchotěsné nádobě po dobu až čtyř měsíců. Tato směs je jemnější, mírně sladší, ideální pro letní grilování.

Grilovací směs

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml • 4 pol. lžice celerové soli • 4 pol. lžice pikantní papriky • 1 pol. lžice světle hnědého jemného cukru • 1 pol. lžice hořčičného prášku • 1 pol. lžice mletého koriandru • 1 pol. lžice čerstvé mletého černého pepře • 1/2 pol. lžice česnekového prášku • 1/2 pol. lžice cibulového prášku • 1/2 pol. lžice sušeného tymiánu • 1/2 pol. lžice kajenského pepře	1. Vsypete do nádoby všechny ingredience do 300 ml nádoby. 2. Připojte nádobu k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí dvounožového víka. 3. Nechte několik sekund pulzovat a pro uvolnění koření nádobou zatřepete. 4. Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund. 5. Použijte jako suchou směs koření pro grilování. Tip: Smíchejte s trochou oleje pro vytvoření jednoduché marinády. Chutná skvěle na hovězím a ještě lépe na jehněčím! Zbylou směs můžete uchovat ve vzduchotěsné nádobě po dobu až čtyř měsíců.

Kuřecí Satay

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml • Půl špetky koriandru • 1 červená chilli paprička rozřezaná na 8 kousků • 1/2 stroužku česneku, rozříznutý napůl • 3 vrchovaté pol. lžice arašídového másla • Kapka sojové omáčky • 2cm zázvoru, oloupaného a rozřezaného na 8 kousků • Vymačkaná šťáva ze 2 limet • Šťáva z 1 limety • Kapka vody • Sůl a pepř pro dochucení	1. Vsypete do nádoby všechny ingredience do 300 ml nádoby. 2. Připojte nádobu k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí dvounožového víka. 3. Nechte pulzovat několik sekund. 4. Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund. Podle potřeby částečně seškrábejte směs ze stěn džbánu dolů. 5. Použijte marinádu Satay pro ochucení kuřecích špízů a nechte je naložené několik hodin nebo jednu noc před grilováním Tip: Marináda Satay se výborně hodí ke grilování. Pokud máte raději jemnější chuť, odstraňte z chilli papriček před mixováním zrna.

Rajčatová salsa

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml • 1/2 až 1 chilli paprička rozřezaná na 8 kousků • 20g čerstvého koriandru, nazezaného tak, aby se vešel do nádoby • 145g zralých cherry rajčátek, rozřezaných na poloviny • Šťáva z 1 limety • Mořská sůl a pepř na dochucení	1. Vsypete do nádoby všechny ingredience do 300 ml nádoby. 2. Připojte nádobu k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. 3. Nechte pulzovat po dobu 40 sekund, během mixování podle potřeby částečně seškrábejte nánosy ze stěny nádoby směrem dolů, aby se ingredience správně promíchaly. 4. Nalijte do servírovací misky a nechte hodinu odstát. 5. Podávejte s tortillovými chipsy. Tip: Necháte-li salsu odstát, chutě se plně rozvinou. Používejte k ochucení rybích tacos k lehké večeři.

Pesto

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml • 30g listů čerstvé bazalky • 25g sýru parmezán, strouhaného • 50ml extra panenského olivového oleje • Šťáva z poloviny citrónu • 50g piniových oříšků • 1/2 stroužku česneku • Sůl a pepř pro dochucení	1. Vsypete do nádoby všechny ingredience do 300 ml nádoby. 2. Připojte nádobu k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí dvounožového víka. 3. Mixujte při rychlosti I po dobu 30 sekund. 4. Je možné, že bude zapotřebí částečně směs seškrábat ze stěn džbánu směrem dolů. Tip: Pokud je pesto příliš husté pro správné promíchání a přidejte ještě trochu citrónové šťávy a oleje. Pesto chutná výborně vmíchané do čerstvě uvařených těstovin, natřené na pizzu před pečením nebo v salátu.

Pasta Jalfrezi pro kuřecí curry

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml • 1 čaj. lžička koriandru • 1 čaj. lžička hnědého hořčičného semínka • 1 čaj. lžička prášku z pískavice řeckého sena • 2 čaj. lžičky semen kmínu • 1 čaj. lžička kurkumy • 1/2 čaj. lžičky soli • 2 pol. lžíce podzemnicového oleje • 2 pol. lžíce rajčatového protlaku • 6 pol. lžic vody • 12 g čerstvého koriandru • 2 stroužky česneku, rozfíznuté napůl • 3 cm zázvoru, oloupaného a rozřezaného na 8 kousků • 1 zelená chilli paprička, bez jader a rozřezaná na 6 kousků • 2 pol. lžíce papriky	1. Vsypete do nádoby všechny ingredience do 300 ml nádoby. 2. Připojte nádobu k přístroji Blend Express Complete Nutrition pomocí čtyřnožového víka. 3. Mixujte rychlostí II po dobu 15 sekund, protřepejte a pokračujte dalších 15 sekund. 4. Použijte směs pro přípravu kuřete na curry - viz níže. Kuřecí curry 1. Zahřejte 2 pol. lžíce oleje na pánvi střední velikosti. Přidejte 2 cibule nakrájené na plátky, zakryjte pokličkou a nechte 10 minut smažit dozlatova. 2. Přidejte 500 g syrových kuřecích prsou nakrájených na kostky a nechte smažit. 3. Promíchejte v pastě Jalfrezi a za míchání vařte po dobu 3 minut. 4. Přidejte 400g sekaných konzervovaných rajčat, 200ml vody a červené papričky nakrájené na plátky. Povařte pod pokličkou 1 hodinu. Pro menší obsah vody pokličku sejměte.

Poznámky

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

Pro uznání reklamace je zákazník povinen předložit vyplněný záruční list, který obdržel při koupi produktu. Prosím ujistěte se, že při koupi produktu Vám prodejce Váš záruční list vyplnil. Pokud ne, obraťte se na svého prodejce.

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Spotřebič je z druhé ruky.

6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

- Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství. Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.

Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.

Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.



morphy richards

