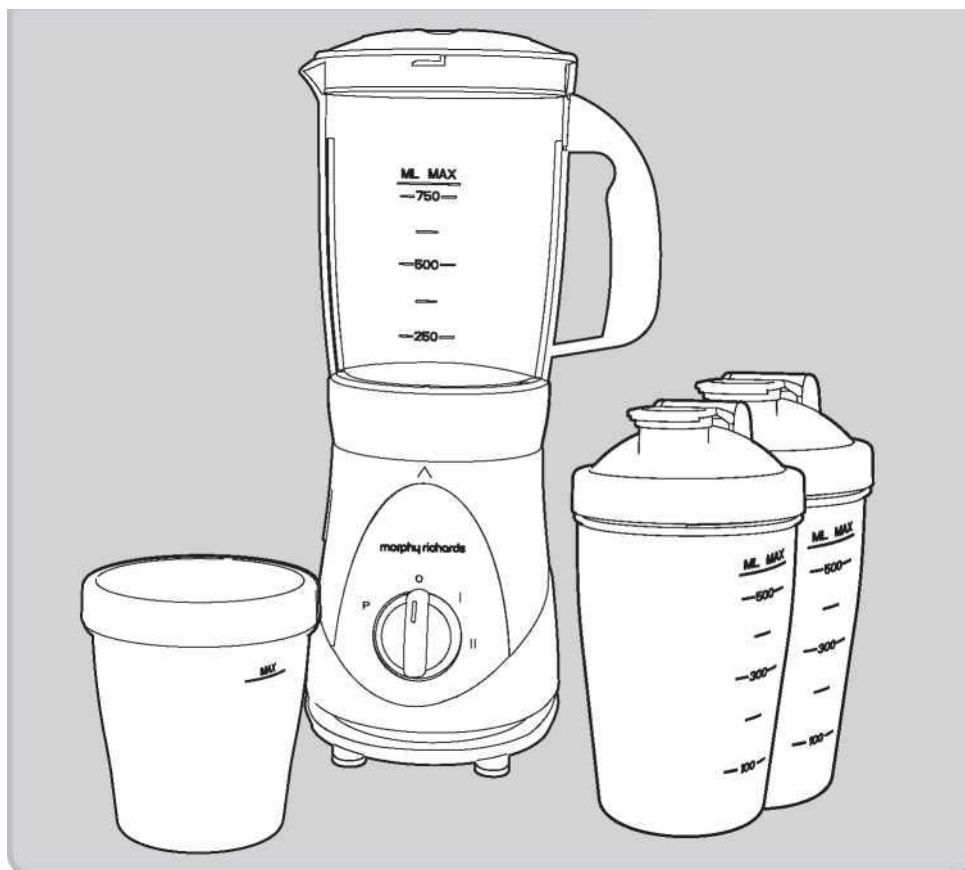


Blend Express Complete Nutrition

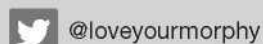
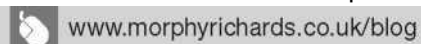
Prosím přečtěte a ponechejte si tento návod k obsluze pro případnou budoucí potřebu.



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



Pro informace o soutěžích a tipech k používání našich výrobků navštivte a sledujte nás na



www.morphyrichards.com

* Zaregistrujte se online pro získání 2-leté záruky. Podrobnosti naleznete na zadní straně tohoto návodu (pouze pro zákazníky z Velké Británie a Irska).

Ochrana zdraví a bezpečnost

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování obecně známých bezpečnostních pravidel. **Před používáním tohoto výrobku si prosím pozorně přečtete 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 pohyblivých 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, pro 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 nízko 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 sahat od zásuvky k základní jednotce, aniž by byly kabelové přípojky namáhány.

Osobní bezpečnost

- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování nádob, džbánů a při jejich čištění dbejte opatrnosti.

Další bezpečnostní opatření

- 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 připojeny ke spotřebiči.
- **DŮLEŽITÁ INFORMACE:** Před vlitím horkých tekutin do mixéru nechte tyto tekutiny vychladnout.
- Při mixování nebo vlévání 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 spotřebič vypněte a odpojte od zdroje napájení.

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.

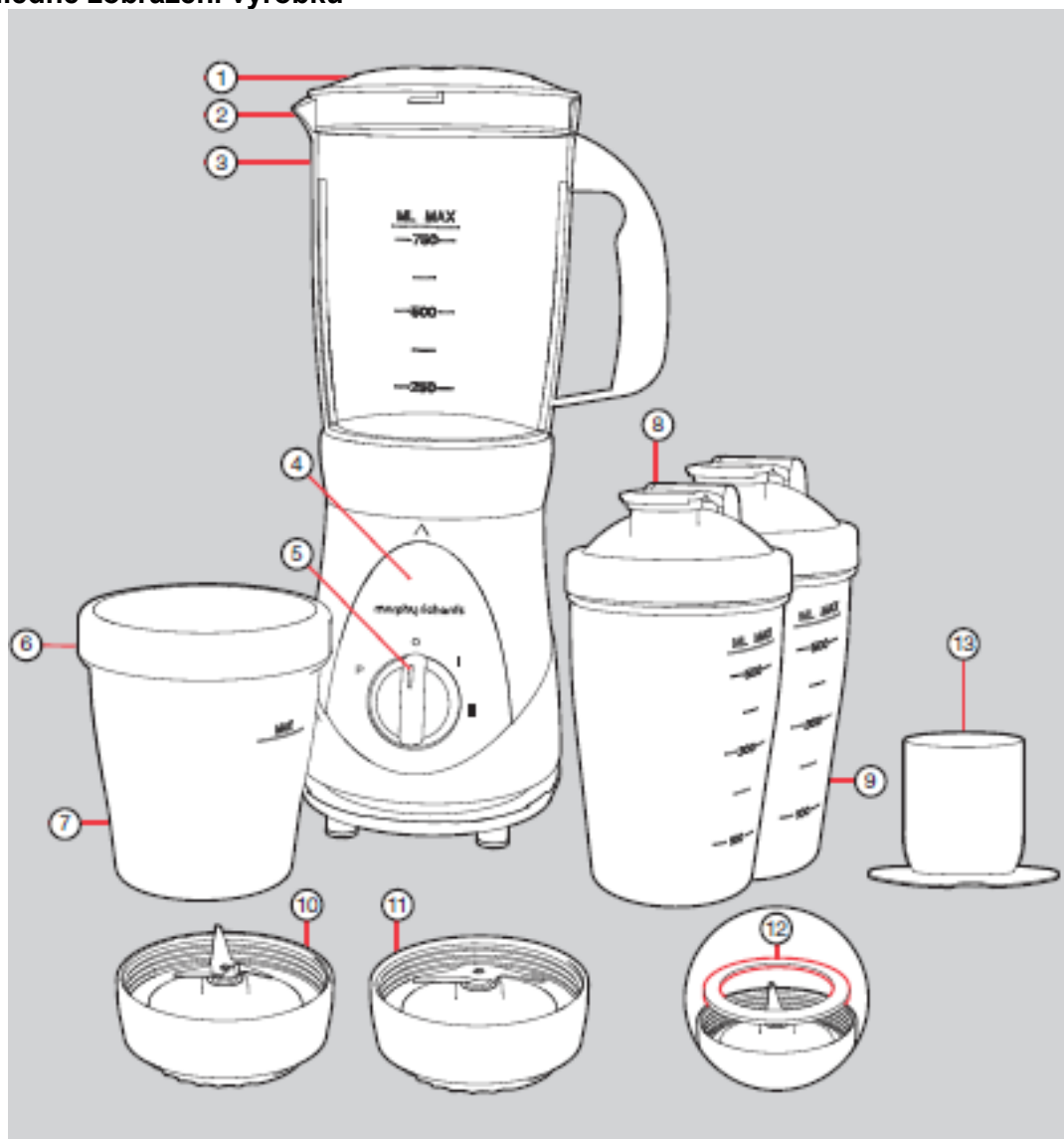
Úvod

Děkujeme vám za zakoupení nového mixéru Morphy Richard Blend Express Complete Nutrition. Pomocí mixéru Blend Express Complete Nutrition můžete připravovat širokou škálu omáček, dipů, pomazánek a nápojů. **Před jeho použitím si prosím důkladně přečtěte pokyny v tomto návodu.** Nezapomeňte si na webové stránce www.morphyrichards.co.uk zaregistrovat vaši dvouletou záruku.

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	2
Úvod	3
Přehledné zobrazení výrobku	4
Před prvním použitím	5
Používání mixéru Blend Express Nádoby Complete Nutrition.....	5
Bezpečnostní těsnění.....	6
Používání.....	6
Sekání ledu	6
Mletí koření	7
Používání mixéru Blend Express Džbán Complete Nutrition.....	8
Vhodné potraviny	10
Nádoby, víka a džbán	10
Nože	10
Obecné rady a tipy.....	11
Péče o přístroj a jeho čištění	11
Recepty	12
Poznámky.....	22
Záruka.....	24
Kontaktujte nás	25

Přehledné zobrazení výrobku



Součásti

- | | | | |
|-----|--------------------|------|----------------------|
| (1) | Víko džbánu | (8) | Sportovní víko (x2) |
| (2) | Nálevka | (9) | 500ml nádoba (x2) |
| (3) | Džbán | (10) | Čtyřnožové víko |
| (4) | Hlavní jednotka | (11) | Dvojnožové víko |
| (5) | Ovládací regulátor | (12) | Bezpečnostní těsnění |
| (6) | Ploché víko | (13) | Odměrná zátka 30ml |
| (7) | 300 ml nádoba | | |

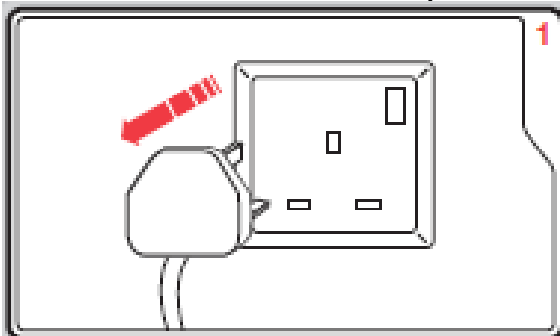
Před prvním použitím

VAROVÁNÍ: Nože jsou ostré, dbejte opatrnosti.

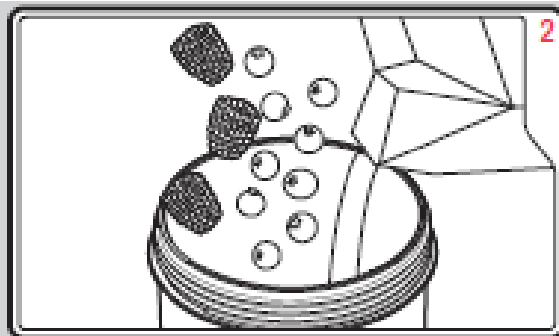
Před prvním použitím nebo před použitím po dlouhé době mixér Blend Express Complete Nutrition důkladně omyjte.

1. Odstraňte z vík s noži (10), (11) bezpečnostní těsnění (12).
2. Omyjte všechny části kromě hlavní jednotky (6) v horké mýdlové vodě a důkladně je osušte. Nenechávejte víka s noži (14), (15) stát ve vodě.

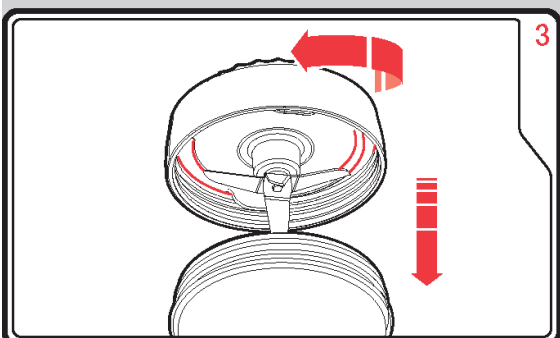
Používání nádob mixéru Blend Express Complete Nutrition



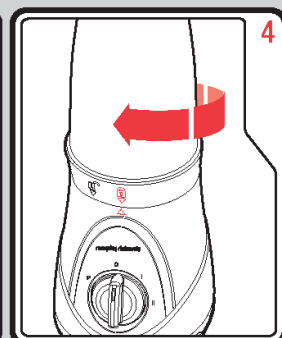
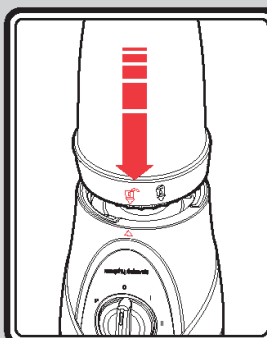
VAROVÁNÍ: Před použitím mixéru Blend Express Complete Nutrition se přesvědčte, že je přístroj odpojen od elektrické zásuvky.



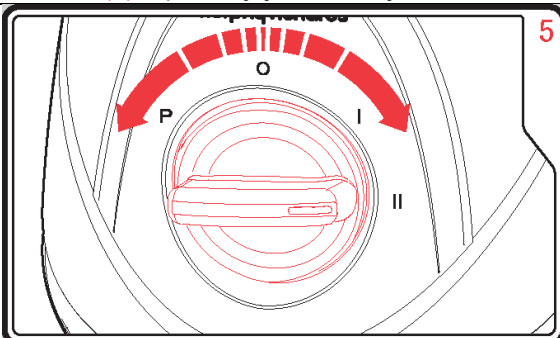
Vložte ingredience do nádoby (9).
Nepřekračujte maximální hladinu plnění nádoby.



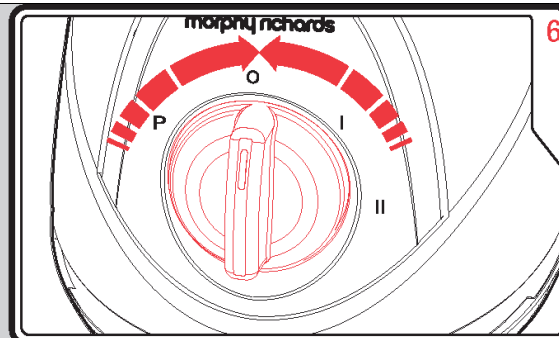
Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (12) správně vloženo do čtyřnožového víka (10). Nasadte jej na nádobu (9) a pevně jej zašroubujte.



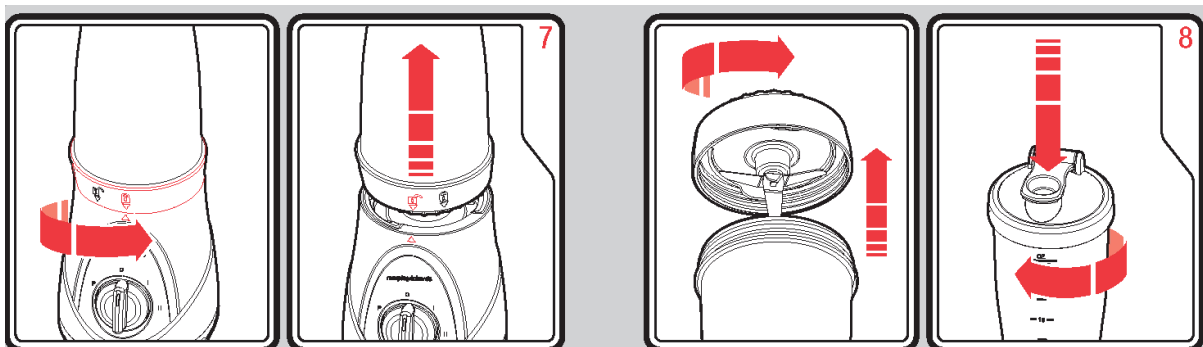
Nasadte víko s nožem (10) na hlavní jednotku (4). Nastavte otevřený zámek k šípce a otočte jím pro zablokování.



Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Nastavte ovládací regulátor (5) na požadovanou rychlost: vysoká (II), nízká (I) nebo pulzování (P). Váš mixér Blend Express Complete Nutrition začne mixovat.



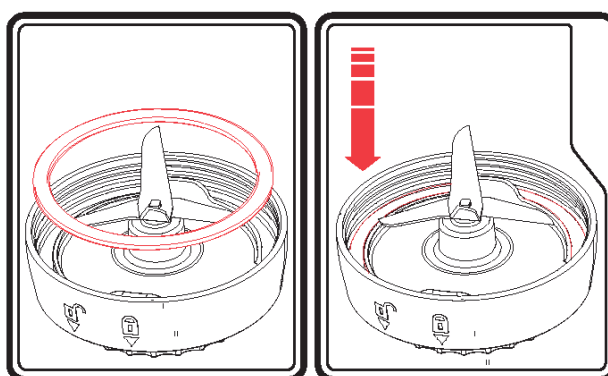
Po dokončení mixování otočte ovládacím regulátorem (5) do polohy vypnuto (0) a odpojte mixér od zdroje napájení.



Uchopte víko s nožem (10), (11) a otočte jím pro uvolnění od hlavní jednotky. **NEDRŽTE přitom v ruce nádobu.**

Odšroubujte víko s noži (10), (11) z nádoby. Pro přípravu nápojů na cestu připojte víko (6), (8) k nádobě.

Bezpečnostní těsnění



- Na obou víkách s nožem (10), (11) se nachází bezpečnostní těsnění (12). Toto těsnění má za účel bránit úniku tekutiny z vašeho mixéru Blend Express Complete Nutrition při jeho používání, a když je nádoba (7) nebo (9) otočena vzhůru nohama.
- Při vkládání bezpečnostního těsnění (12) se ujistěte, že je řádně vtlačeno do drážky ve víku s nožem. Před přišroubováním víka s nožem (10), (11) na nádobu nebo džbán (3) se přesvědčte, zda je bezpečnostní těsnění (12) správně vloženo.
- Po přišroubování víka s noži (10), (11) na nádobu (9) nebo džbán (3) pohledem dovnitř zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (12) správně usazeno. Tuto kontrolu proveďte před připojením k hlavní jednotce (4).
- Před použitím přístroje se vždy přesvědčte, zda je nasazeno bezpečnostní těsnění (12). V opačném případě by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Bezpečnostní těsnění (12) je třeba demontovat pouze při čištění. Po očištění se přesvědčte, že je bezpečnostní těsnění před dalším použitím přístroje Blend Express Complete Nutrition znovu správně vloženo.

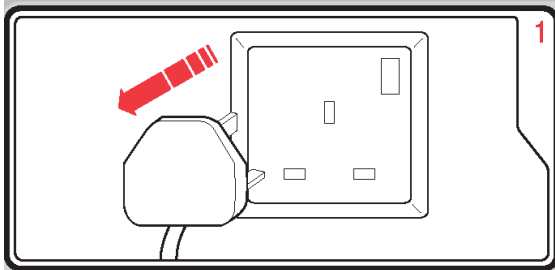
Používání

S nasazenými nádobami (7), (9) nebo džbánem (3) přístroj Blend Express Complete Nutrition nepoužívejte déle než 40 sekund. Po používání po tuto dobu jej před dalším použitím nechte vychladnout alespoň po dobu 10 minut

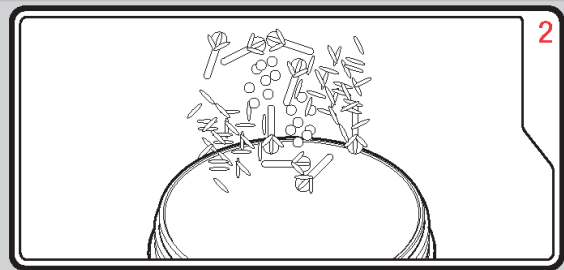
Sekání ledu

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

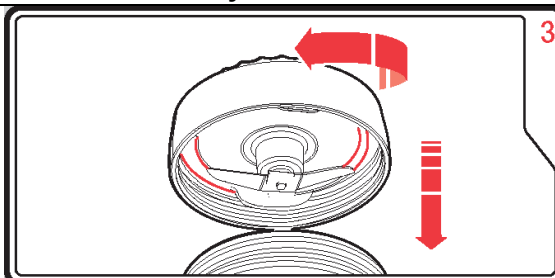
Mletí koření



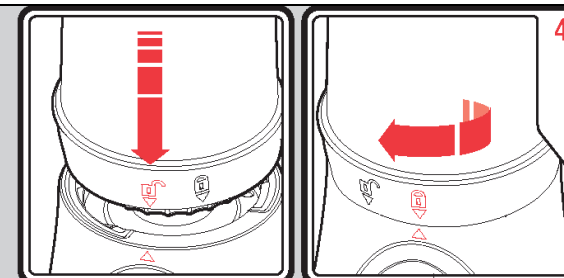
VAROVÁNÍ: Před použitím mixéru Blend Express Complete Nutrition se přesvědčte, že je přístroj odpojen od elektrické zásuvky.



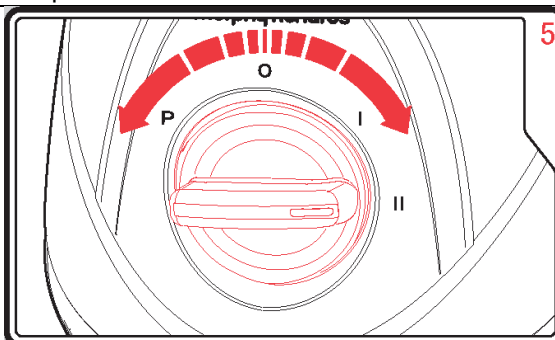
Vložte ingredience do 300ml nádoby (7). Nepřeplňujte nádobu nad maximální hladinu.



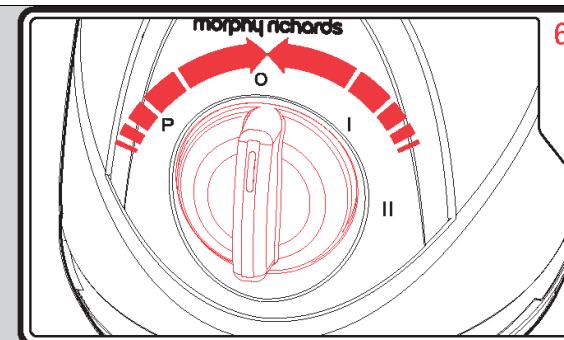
Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (12) správně vloženo do čtyřnožového nebo dvojnožového víka (10), (11). Nasadte zvolené víko s nožem na nádobu. Přišroubujte jej, aby bezpečně drželo.



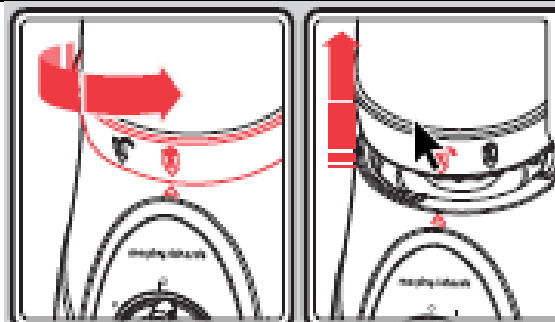
Nasadte víko s nožem na hlavní jednotku (4). Nastavte otevřený zámek k šipce a otočte jím pro zablokování.



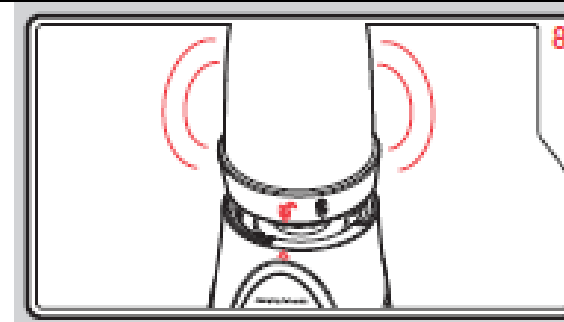
Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Nastavte ovládací regulátor (5) na požadovanou rychlost: vysoká (II), nízká (I) nebo pulzování (P). Váš mixér Blend Express Complete Nutrition začne mixovat.



Po dokončení mixování otočte regulátorem rychlosti (5) do polohy vypnuto (0) a odpojte mixér od zdroje napájení.

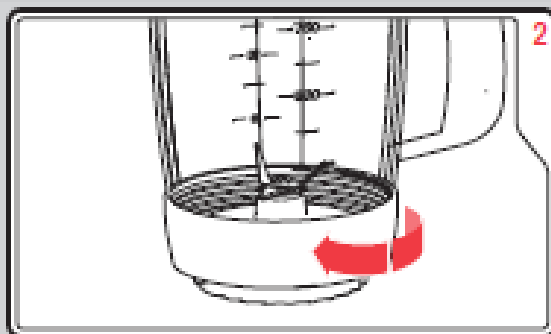
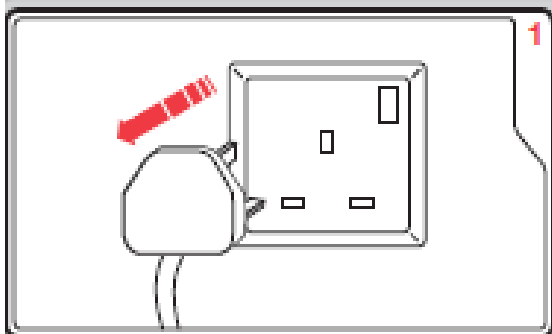


Uchopte víko s nožem a otočte jím pro uvolnění z hlavní jednotky. **NEDRŽTE přitom v ruce nádobu.**



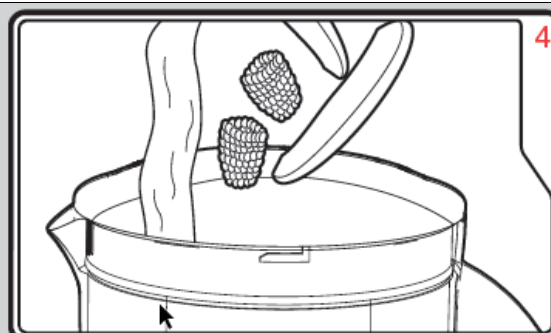
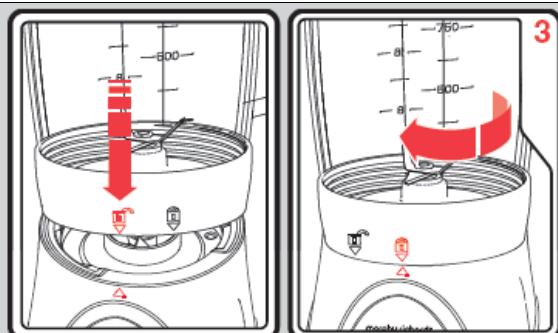
Pro uvolnění koření při mletí může být zapotřebí odstranit nádobu (7) z hlavní jednotky (4). Jednoduše pak nádobou zatřeste (7) a následně ji znovu připevníte k hlavní jednotce (4) výše uvedeným způsobem.

Používání džbánu Blend Express Complete Nutrition



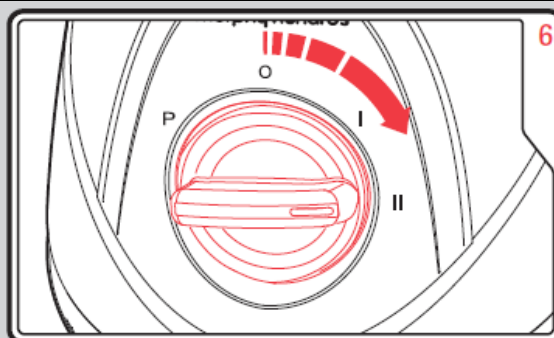
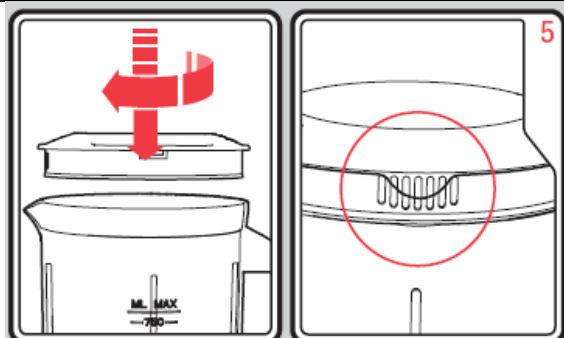
VAROVÁNÍ: Před použitím mixéru Blend Express Complete Nutrition se přesvědčte, že je přístroj odpojen od elektrické zásuvky.

Zkontrolujte, zda je bezpečnostní těsnění (12) správně vloženo do čtyřnožového víka (10). Nasadte čtyřnožové víko (10) na džbán (3). Přišroubujte jej, aby bezpečně drželo.



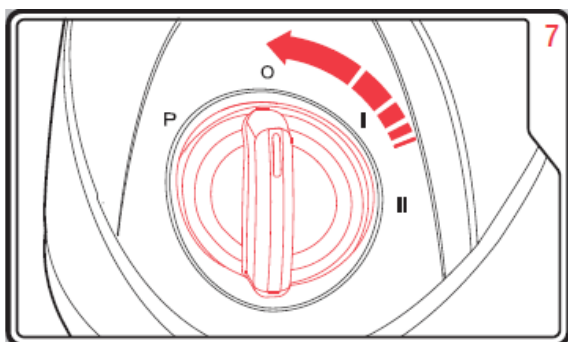
Nasadte čtyřnožové víko (10) na hlavní jednotku (4). Nastavte otevřený zámek k šipce a otočte jím pro zablokování.

Vložte malé množství ovoce nebo zeleniny do džbánu (3), přitom jej nepřepĺňujte. Přidejte mléko, vodu nebo jiné tekutiny podle vašeho receptu.

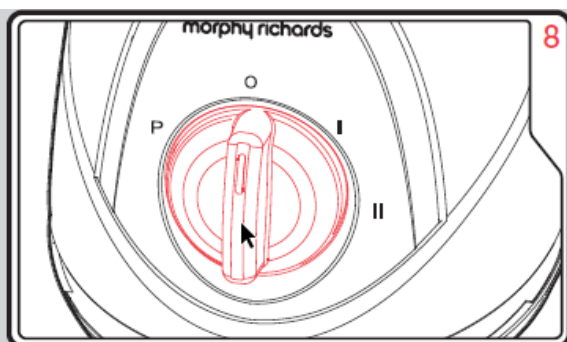


Nasadte víko džbánu (1). Pro zajištění jím otočte ve směru hodinových ručiček tak, aby mřížka směřovala k nálevce džbánu (3).

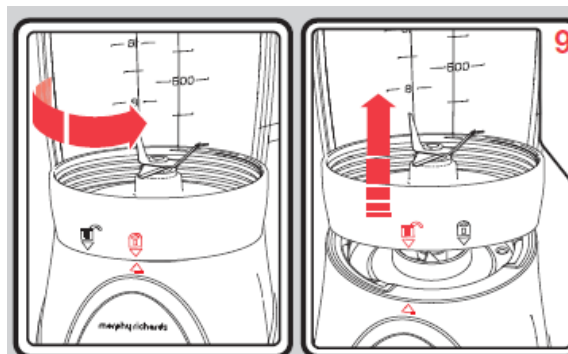
Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Nastavte regulátor rychlosti (5) na vysokou rychlost (II).



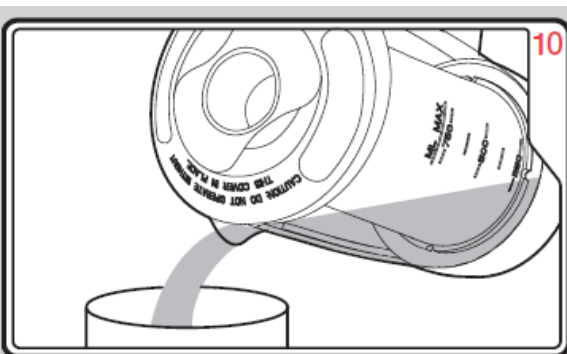
Nenechávejte mixér Blend Express Complete Nutrition běžet déle než 40 sekund. Po této době jej vypněte a před pokračováním vyčkejte po dobu 10 minut.



Po dokončení mixování otočte ovládacím regulátorem (5) 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 (3) a pak jej rozeberte pro vyčištění.

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

Nejlepší kvality směsí koření dosáhnete s použitím dvojnožového víka (11). Při mletí česneku nebo zázvoru je naopak lepší používat čtyřnožové víko (10).

Nádoby, víka a džbán

Přístroj Blend Express Complete Nutrition se dodává se 3 nádobami o různé kapacitě.

Mixovací nádoby (7), (9)

Dodávají se mixovací nádoby 2 velikostí. 300ml (7), 500ml (9). Nádoby nepřepřlňujte. 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 (6), (8)

Se spotřebičem se dodávají dva druhy vík nádob. Všechna víka jsou přitom kompatibilní se všemi nádobami. Pro přípravu nápojů na cestu použijte sportovní víko (8). Pro uskladnění pomazánek, marinád a omáček použijte ploché víko (6).

Džbán (3)

Maximální kapacita džbánu je 750 ml. Dále můžete džbán používat k mixování smoothie a mléčných shakeů podle kroků uvedených na straně 8.

Nože

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

Čtyřnožové víko (10)

Čtyřnožové víko je navrženo pro mixování a míchání ingrediencí, např. ovoce nebo zeleniny s tekutinou. Tento nůž je vhodné používat pro přípravu smoothie nebo jiných nápojů ve džbánu nebo nádobách.

Dvojnožové víko (11)

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

Doporučujeme používat tento nůž s 300ml nádobou (7).

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

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 delšího míchání použijte vysokou rychlost (II).
- Při snímání nádoby z hlavní jednotky (4) přidržte okraj víka s nožem a otočte jím. **NEDRŽTE** přitom v ruce nádobu.
- Pokud používáte bobule s jádry, můžete před podáváním nápoj přecedit, aby měl jemnější konzistenci.
- Všechno ovoce by mělo být zralé, nakrájené na tenké plátky a nasekané na malé kousky.
- Zralé banány mají mnohem lepší, sladší chuť než zelené.
- Odstraňte z citrusových plodů slupku a jádro, aby vzniklá šťáva nechutnala hořce a nedošlo k poškození vašeho přístroje Blend Express Complete Nutrition.
- Čerstvý zázvor nechte před použitím po několik minut odmočit ve studené vodě, aby měl jemnější chuť.
- Z ingrediencí o pokojové teplotě získáte více šťávy než z ingrediencí právě vyjmutých z chladničky.
- Abyste docílili pestřejší škály vašich nápojů, používejte sezónní ovoce.
- Přidejte několik bylin pro obohacení příchuti nebo přidejte trochu listů kapusty pro zdravější šťávu.
- Pro zmírnění hořké chuti oloupejte z okurek slupku.
- **Některé práškové proteinové přípravy reagují (kvasí) s jinými složkami. Proto při jejich používání dbejte opatrnosti a dodržujte pokyny výrobce. Tyto míchané nápoje neponechávejte ve vzduchotěsných nádobách, protože kvašení může způsobit rozpínání směsi a poškození těsnění víka. Pokud si nejste jisti, uskladněte nádobu se sejmutým víkem.**

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 víka s nožem (10), (11) bezpečnostní těsnění (12).

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

3. Omyjte všechny části kromě hlavní jednotky (4) v horké mýdlové vodě a důkladně je osušte. Nenechávejte víko s nožem stát ve vodě.
 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.
- Nádoby (7),(9) a víka (6),(8) 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.

Recepty



Připravili jsme pro vás následující recepty pro přípravu ve vašem mixéru Blend Express Complete Nutrition, od smoothie po zdravotní nápoje, šťávy, frappuccina, nealkoholické koktejly, drcené směsi a marinády. Každý si přijde na své.

Ingredience a doby mixování uvedené v následujících receptech slouží pouze pro orientaci a mohou být upraveny tak, aby odpovídaly vašim osobním chutím. Maximální povolené doby míchání jsou uvedeny v oddílu Používání na straně 6.

Snídaně

Jahodovo-banánové smoothie

Ingredience:		Způsob přípravy:
500 ml		1 Vložte do nádoby všechny ingredience. 2 Mixujte při rychlosti II po dobu 20 sekund.
65 g	jahody, odstropkované a nakrájené na plátky	
1/4	banán, oloupaný a nakrájený na plátky	
135 ml	jablečný džus	
200 g	nízkotučný vanilkový jogurt	
2	ledové kostky	

Smoothie Sweet Berry Kiss

Ingredience:		Způsob přípravy:
500 ml		1 Vložte do nádoby všechny ingredience. 2 Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund.
200 g	nízkotučný vanilkový jogurt	
135ml	odstředěné mléko	
50 g	mražené třešně	
2	ledové kostky	

Nápoje pro vitalitu

Letní ovocná slast

Ingredience:		Způsob přípravy:
500 ml		1 Vložte do nádoby všechny ingredience. 2 Mixujte při rychlosti II po dobu 20 sekund. Poznámka: Případně smoothie pro odstranění jaderék přecedte.
40 g	maliny	
70 g	jahody, odstropkované a nakrájené na plátky	
70 g	borůvky	
40 g	třešně, vypeckované	
200 ml	jablečný džus	

Citrusový požitek

Ingredience:		Způsob přípravy:
500 ml		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	nízkotučný vanilkový jogurt	
135 ml	pomerančový džus	
50 g	pomeranč, oloupaný a nakrájený na kostky	
50 g	grapefruit, oloupaný a nakrájený na kostky	
4	ledové kostky	

Káva

Káva Frappé

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

Mléčné shaky

Čokoládovo-banánový mléčný shake

Ingredience:		Způsob přípravy:
500 ml		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	tmavá čokoláda, nalámaná na malé kousky	
250 g	nízkotučný vanilkový jogurt	
100 ml	odstředěné mléko	
1/2	banán, oloupaný a nakrájený na plátky	

Prášková směs

Mléčné shaky a proteinové prášky

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

POZN.: Některé práškové proteinové přípravy reagují (kvasí) s jinými složkami. Proto při jejich používání dbejte opatrnosti a dodržujte pokyny výrobce. Tyto míchané nápoje neponechávejte ve vzduchotěsných nádobách, protože kvašení může způsobit rozpinání směsi a poškození těsnění víka. Pokud si nejste jisti, uskladněte nádobu se sejmutým víkem.

Nealkoholické koktejly

Sladkokyselá Colada

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

Malinovo-brusinkové Cosmo

Ingredience:		Způsob přípravy:
500 ml		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	maliny	
200 ml	brusinková šťáva	
100 ml	limonáda	
3	ledové kostky	

Pina Colada

Ingredience:		Způsob přípravy:
500 ml		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	ananasový džus	
100 ml	kokosové mléko	
130 ml	mangovo-kokosová perlivá voda	
2	ledové kostky	

Šampaňské

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

Perlivý Pine Lime

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

Směsi koření a marinády

Směs Cajun

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• 2 pol. lžičky papriky• 1 pol. lžičky semen černého pepře• 1 pol. lžičky kmínových semen• 1 pol. lžičky světle hnědého lehkého cukru• 1 pol. lžičky soli• 2 čaj. lžičky semen koriandru• 1 čaj. lžička sušeného tymiánu• 1 čaj. lžička kajenského pepře• 1/2 čaj. lžičky česnekového prášku• 1/2 čaj. lžičky nového koření	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní dvojnožové víko.2 Nechte koření pulzovat po dobu 20 sekund, pak nádobou zatřepete, abyste koření uvolnili.3 Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund.4 Použijte směs pro ochucení kuřecího masa a nechte jej ve směsi naložené několik hodin nebo jednu noc před vařením. <p>Tip: Pro lepší chuť používejte spíše semena namísto mletých ingrediencí. Zbývající prášek uchovejte ve vzduchotěsné nádobě až po dobu 4 měsíců.</p>

Suchá směs na drůbež

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• 60g světle hnědého jemného cukru• 2 pol. lžičky chilli prášku• 2 pol. lžičky papriky• 1 pol. lžičky kmínu• 1/2 čaj. lžičky kajenského pepře (nebo více – dle chuti)• 1 pol. lžičky česnekového prášku• 3 čaj. lžičky hořčičného prášku• 2 čaj. lžičky soli• 2 čaj. lžičky černého pepře	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní dvojnožové víko.2 Nechte koření pulzovat po dobu 10 sekund, pak nádobou zatřepete, abyste koření uvolnili.3 Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund.4 Použijte směs pro ochucení kuřecího nebo krůtího masa a nechte jej ve směsi naložené několik hodin nebo jednu noc před vařením. <p>Tip: Zbylou směs můžete uchovat pro další použití ve vzduchotěsné nádobě po dobu až čtyř měsíců. Tato směs je jemná, mírně sladká, ideální pro letní grilování.</p>

Grilovací směs

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• 4 pol. lžíce celerové soli• 4 pol. lžíce pikantní papriky• 1 pol. lžíce světle hnědého jemného cukru• 1 pol. lžíce hořčičného prášku• 1 pol. lžíce mletého koriandru• 1 pol. lžíce čerstvě mletého černého pepře• 1/2 pol. lžíce česnekového prášku• 1/2 pol. lžíce cibulového prášku• 1/2 pol. lžíce sušeného tymiánu• 1/2 pol. lžíce kajenského pepře	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní dvojnožové víko.2 Nechte několik sekund pulzovat a pak pro uvolnění koření nádobou zatřepete.3 Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund.4 Použijte jako suchou směs koření pro grilování. <p>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.</p>

Citrónovo-bylinná marináda

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• Šťáva ze 2 citrónů• 6 pol. lžic olivového oleje• 2 pol. lžíce čerstvé petržele (pouze listy)• 2 pol. lžíce čerstvého tymiánu (pouze listy)• Sůl a pepř pro dochucení	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní čtyřnožové víko.2 Nechte pulzovat 30 sekund. <p>Tip: Chutná skvěle s kuřecími paličkami na grilu. Nabodněte kuře na grilovací jehlu a nechte naložené v marinádě přes noc, aby se chuť před přípravou rozvinula. Chutná výborně také s tuňákem - přidejte trochu česneku pro dochucení a naložte 4 hodiny před grilováním.</p>

Kuřecí Satay

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• 15 g čerstvého koriandru, hrubě nasekaného• 1 červená chilli paprička rozřezaná na 8 kousků• 1/2 stroužku česneku, rozříznutý napůl• 3 vrchovaté pol. lžíce arašídového másla• Kapka sojové omáčky• 8 g zázvoru, oloupaného a nakrájeného na tenké plátky• Vymačkaná šťáva ze 2 limet• Šťáva z 1 limety• Kapka vody• Sůl a pepř pro dochucení	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní dvojnožové víko.2 Nechte pulzovat několik sekund.3 Mixujte při rychlosti II po dobu 30 sekund. Podle potřeby malou škrabkou částečně seškrábejte směs ze stěn nádoby dolů.4 Použijte marinádu Satay pro ochucení kuřecích špízů a nechte je naložené několik hodin nebo jednu noc před grilováním <p>Tip: Marináda Satay se výborně hodí ke grilování. Pokud máte raději jemnější chuť, odstraňte z chilli papriček před mixováním zrna. Po seškrábání ze stěn nádoby případně přidejte trochu vody.</p>

Rajčatová salsa

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• 1/2 až 1 chilli paprička rozřezaná na 8 kousků• 20g čerstvého koriandru, nařezaného tak, aby se vešel do nádoby• 145g zralých cherry rajčátek, rozřezaných na poloviny• Šťáva z 1 limety• Mořská sůl a pepř na dochucení	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní čtyřnožové víko.2 Nechte pulzovat po dobu 40 sekund, během mixování podle potřeby částečně seškrábejte nánosy ze stěny nádoby směrem dolů, aby se ingredience správně promíchaly.3 Nalijte do servírovací misky a nechte hodinu odstát.4 Podávejte s tortillovými chipsy. <p>Tip: Necháte-li salsu odstát, chutě se plně rozvinou. Používejte k ochucení rybích tacos k lehké večeři.</p>

Pesto

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• 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	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní dvojnožové víko.2 Mixujte při rychlosti I po dobu 30 sekund.3 Je možné, že bude zapotřebí částečně směs seškrábat ze stěn džbánu nánosy vzniklé mixováním. <p>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.</p>

Pasta Jalfrezi pro kuřecí curry

Ingredience:	Způsob přípravy:
300ml <ul style="list-style-type: none">• 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, rozříznuté 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	<ol style="list-style-type: none">1 Vložte všechny ingredience do 300ml nádoby a připojte k ní čtyřnožové víko.2 Mixujte rychlostí II po dobu 15 sekund, protřepejte nádobu a pokračujte dalších 15 sekund.3 Použijte směs pro přípravu kuřete na curry - viz níže. <p>Kuřecí curry</p> <ol style="list-style-type: none">1 Zahřejte 2 pol. lžíce oleje v hrnci 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. <p>Pro menší obsah vody pokličku sejměte.</p>

Džbán

Hrachová polévka se šunkou

Ingredience:

- 450 g mraženého hrachu
- 15 g čerstvé máty, pouze lístky
- 160 g kvalitní vařené šunky, sekané/drcené
- 75 g brambor, nakrájené na kostky
- 600 ml horkého šunkového vývaru
- 1 pol. lžíce olivového oleje
- 2 vrchovaté pol. lžíce creme fraiche
- sůl a mletý černý pepř

Způsob přípravy:

1. Vložte mražený hrách, mátu, šunku, brambory a vývar do hrnce s těsně přiléhavou pokličkou.
2. Přiveďte hrnec do varu a pak zeslabte ohřev a nechte jemně vařit 20 minut.
3. Nechte lehce vychladnout. Připevněte čtyřnožové víko na džbán a pak jej opatrně naplňte z poloviny vývarem a z poloviny směsí hrachu, šunky, brambor a máty. Zbytek směsi pak vlijte do odměrné nádoby a postavte stranou.
4. Upevněte víko džbánu a odměrnou zátku. Mixujte polévku nejprve nízkou (I) a pak vysokou (II) rychlostí po dobu 20 sekund nebo do dosažení požadované konzistence.
5. Opatrně odstraňte odměrnou zátku a přidejte pol. lžíci olivového oleje a pol. lžíci creme fraiche do džbánu. Znovu upevněte odměrnou zátku a míchejte vysokou (II) rychlostí po dobu 10 sekund.
6. Pak vraťte polévku do hrnce a opakujte mixování se zbytkem směsi.
7. Znovu ohřejte polévku, případně okořeňte a podávejte.

POZN.: Vzhledem k velkému objemu polévky je nutné ji mixovat maximálně po dobu 60 sekund. U všech ostatních receptů využívajících manuální nastavení nepřekračujte 40 sekund.

Rajčatová rýže

Ingredience:

- 400 g kvalitních konzervovaných podlouhlých rajčat
- 2 pol. lžíce olivového oleje
- 1 nebo 2 stroužky česneku, drcené
- 225 g dlouhozrnné bílé rýže
- 300 ml studné vody
- sůl a pepř

Způsob přípravy:

1. Nasadte čtyřnožové víko na džbán. Vložte podlouhlá rajčata se šťávou do džbánu a upevněte víko a odměrnou zátku. Mixujte při rychlosti (II) po dobu 30 - 40 sekund až do dosažení jemné konzistence.
2. Zahřejte olej v hrnci se silným dnem a pak vložte drcený česnek. Minutu jej jemně smažte, aniž by zhnědl.
3. Přidejte rýži, míchejte dřevěnou vařečkou po dobu 1 minuty.
4. Vlijte mixovaná rajčata do hrnce, přidejte vodu a ochuťte solí a pepřem. Před přiložením těsného víka na pánev přiveďte k varu, pak při nižší teplotě mírně vařte po dobu 10 minut.
5. Vypněte ohřev, přitom ponechte hrnec zakrytý a ponechte rýži v hrnci po dobu dalších 15 minut.
6. Promíchejte rýži, případně dochuťte a podávejte s masovými kuličkami nebo jehněčím kebabem.

Palačinky s borůvkovou omáčkou

Pokud chcete palačinky podávat s borůvkovou omáčkou, připravte nejprve tuto omáčku (viz níže).

Ingredience:

- 100 g krupicového cukru
- 200 g samokypřící mouky
- špetka soli
- 2 středně velká vejce
- 8 pol. lžice mléka
- trocha sádla nebo rostlinného tuku

Způsob přípravy:

1. Rozmixujte cukr, mouku a sůl v misce.
2. Nasadte čtyřnožové víko na džbán. Přidejte vejce a 6 pol. lžic mléka.
3. Přidejte třetinu suchých složek, upevněte víko džbánu a odměrnou zátku a míchejte při vysoké (II) rychlosti po několik
4. Odstraňte odměrnou zátku a přidejte další třetinu zbývajících suchých složek spolu s polévkovou lžicí mléka do džbánu. Znovu upevněte odměrnou zátku a míchejte vysokou (II) rychlostí.
5. Vložte zbytek mouky a v případě potřeby i zbytek mléka a mixujte až do vzniku jemné husté směsi.
6. Mírně namažte trochou sádla nebo rostlinného tuku pánve s nepřilnavým povrchem. Položte pánve na plotnu při mírném ohřevu.
7. Po zahřátí vložte 3 vrchovaté lžice směsi do pánve. Každou palačinku smažte, dokud se na jejím povrchu nezačnou tvořit bublinky a spodní strana není osmažená dozlatova. Palačinky otáčejte a osmažte je i z druhé strany.
8. Sejměte palačinky z pánve a udržujte je v teple, následně znovu pánve namažte a pokračujte se zbývajícím směsí.
9. Podávejte k snídani s vychlazenou borůvkovou omáčkou.

Pozn.: palačinky jsou chutné také za tepla i po vychladnutí s máslem.

Borůvková omáčka k palačinkám

Ingredience:

- 200 g mražených borůvek, nechte roztát
- 85 g krupicového cukru
- 75 ml vody
- 1/2 pol. lžice citronové šťávy
- 1/4 čaj. lžičky skořice

Způsob přípravy:

1. Vložte borůvky, cukr, vodu a citronovou šťávu do malého hrnce a přiveďte směs k varu za současného míchání dřevěnou vařečkou, až se cukr rozpustí.
2. Vařte 3 minuty, pak vypněte ohřev a nechte omáčku 10 minut vychladnout.
3. Vmíchejte skořici a pak vlijte omáčku do 300ml nádoby a zakryjte ji dvojnóžovým víkem.
4. Nechte pulzovat až do dosažení požadované konzistence, v případě potřeby po několika sekundách pomocí škrabky stírejte stěny nádoby. Následně omáčku vlijte do džbánu a nechte vychladnout.
5. Podávejte s palačinkami a několika borůvkami navíc.

Dvouletá záruka

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny. Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešíváčkou 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 jakéhokoli 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:

- 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 a 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 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.

Vyloučení nároků

Společnost Morphy Richards má zavedenu politiku průběžného zlepšování kvality a konstrukce výrobků. Společnost si proto vyhrazuje právo kdykoli měnit specifikaci svých modelů.



Pro elektrické spotřebiče prodávané na území Evropského společenství. Po skončení životnosti elektrických výrobků spotřebiče vyhazujte do domovního odpadu.

Odevzdejte je prosím v recyklačních zařízeních, pokud jsou dostupná. U svých místních úřadů nebo maloobchodního prodejce se informujte o možnostech recyklace ve vaší zemi.

V případě potíží s některým z našich výrobků volejte naši asistenční linku:

e-mail: servis@solight.cz

tel.: 491 512 080

Solight Holding, s.r.o.,

Svatoplukova 47

796 01 Prostějov

www.solight.cz

morphy richards

Mluvte s námi

Pokud máte jakékoli otázky, připomínky nebo máte zájem o skvělé rady, jak ze svého spotřebiče dostanete to nejlepší, spojte se s námi online:

CZ

Blog: **www.morphyrichards.cz**

Facebook: **www.facebook.com/morphyrichardscz**

Webová stránka: **www.morphyrichards.cz**

SK

Blog: **www.morphy-richards.sk**

Facebook: **www.facebook.com/morphyrichardssk**

Webová stránka: **www.morphy-richards.sk**

