



Manual

Perfect Smoothie

EN DE

CZ SK

HU

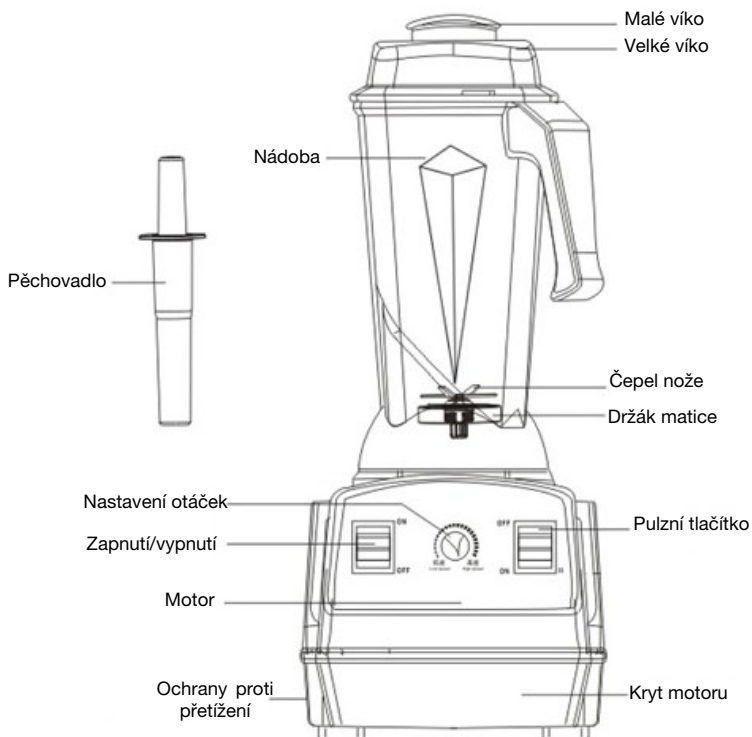


۲۱

Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím si prosím pečlivě přečtete tento návod. Po přečtení návodu budete mít jistotu, že mixér budete používat bezpečně, pohodlně a efektivně, a také zabráníte tomu, že s mixérem budete neodborně manipulovat.

I. Popis produktu



II. Ovládací panel

1. Zapnutí/vypnutí přístroje – Stiskněte tlačítko na levé straně přístroje do polohy ON a přístroj se uvede do chodu, přepnutím tlačítka do pozice OFF jej opět vypnete.
2. Pulzní běh – Po přepnutí pravého tlačítka (Pulse) do polohy ON se zvýší otáčky mixéru na maximum, bez ohledu na to, jak je nastaven regulátor otáček.
3. Nastavení otáček – Regulátorem otáček nastavujete rychlost otáček mixéru. Vždy zapínejte mixér s nízkými otáčkami v poloze LOW a poté zvyšujte otáčením směrem k HIGH.

Před každým startem mixéru zkontrolujte následující:

- Nádoba musí být pevně uchycena k mixéru
 - Víko na nádobě musí být v zajištěné poloze
 - Regulátor otáček musí být nastaven na nízké otáčky
-

Další kroky:

1. Po naplnění nádoby potřebnými surovinami zapněte mixér a postupným přidáváním otáček nastavte Vámi požadovanou rychlost.
 2. Pro mixování ledu nebo jídla, kde požadujete krátkodobě maximální výkon, stiskněte pulzní tlačítko. Při použití této funkce je nezbytně nutné mít na mixéru nasazena obě víka a tyto víka přidržet rukou, aby náraz potravin nezpůsobil jejich otevření.
 3. Po dokončení mixování vypněte mixér přepnutím levého tlačítka do polohy OFF.
-

Bezpečnostní varování:

1. Pulzní tlačítko je určeno pro rozbíjení ledu a dalších potravin, které vyžadují vysokou rychlost otáček po krátkou dobu. Nespouštějte přístroj bez tekutiny po dobu delší než 2 minuty, může dojít k přehřátí a vyhoření přístroje.
2. Nevkládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice, atd. do nádoby na mixování. Při použití pěchovadla se ujistěte, že je velké víko nádoby na mixování řádně nasazeno.
3. Před čištěním zkontrolujte a ujistěte se, že je jednotka odpojena od elektrické zásuvky a teprve potom oddělte nádobu na mixování od jednotky motoru.
4. Nemyjte nože holýma rukama, jsou velmi ostré. Místo toho použijte kartáč nebo tlustý hadřík na čištění.
5. NIKDY motorovou jednotku nečistěte ponořením do vody a nevkládejte do myčky nádobí.
6. Před použitím se ujistěte, že je víko na nádobě v uzamčené poloze. Ujistěte se, že je nádoba správně uchycena k mixéru.
7. Při zapínání přístroje doporučujeme rukou přidržet víko mixovací nádoby.
8. Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.
9. Nedovolte dětem, aby používaly tento přístroj. Udržujte je v bezpečné vzdálenosti od mixéru, když je v provozu.
10. VŽDY vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když stroj není používán.
11. Při přetížení mixéru dojde k aktivaci bezpečnostní pojistky na spodní straně přístroje a mixér se automaticky vypne. Snižte na polovinu náplň potravin, stiskněte na spodní straně mixéru červené tlačítko a můžete pokračovat v práci.
12. Pokud má mixér poruchu, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud teplota motoru neklesne, pokud ani poté nezačne mixér fungovat, obraťte se na autorizovaný servis.
13. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být výměna provedena buďto v autorizovaném servisu, nebo kvalifikovanou osobou.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.

RECEPTY



Rostlinná mléka

Rostlinná mléka z kešu, mandlí, vlašských, lískových, makadamových nebo piniových oříšků, nebo slunečnicové, dyňové, konopné semínka atd.

Ingredience:

- 1 kávový hrníček ořechů, ideálně namočených na 4 -12 hodin* (mléko jde udělat z jakýchkoliv ořechů -vlašských, kešu, lískových, makadamových, mandlí, piniových oříšků či semínek - slunečnicové, dyňové, konopné)
- 1 lžička medu nebo sirupu z agáve, datlí, švestek, kokosu (na doslazení, není podmínkou)
- 1 špetka vanilkových bobů, skořice, půl lžičky vanilkového extraktu nebo jakékoli oblíbené koření (na dochucení, není podmínkou)
- lžička RAW kakaového prášku (pro přípravu RAW kakaá)
- 2-3 kávové hrníčky vody - pokud chceme mléko husté, použijeme méně vody a naopak

Postup:

Všechny ingredience dáme do mixéru a rozmixujeme do hladka. Poté přelijeme do silonové punčochy přes sítko, či přímo do vaku na oříškové mléko a vymačkáme veškeré mléko.

Oříškové mléko může být dále ochuceno skořicí, muškátovým oříškem či jiným oblíbeným kořením.

Oříškové mléko může být uchováno v uzavřené láhvi či nádobě v ledničce po dobu 2-4dnů.

Oříšková mléka lze dochutit raw kakaovým práškem, díky čemuž získáte lahodné raw kakaó.

Rozmixovanou vlákninu z ořechů je možné použít do kaší nebo koktejlů.

* důvodem namáčení je lepší stravitelnost ořechů a současně aktivace všech enzymů a informací, které jsou v ořechu jako životodárném semenu uloženy

Makové mléko

Ingredience:

Na výrobu cca. 1,2 litru makového mléka použijeme

- 200 g máku
- 2 litry vody

Postup:

Mák namočíme na 2-3 hodiny do vlažné vody, poté rozmixujeme v mixéru na nejvyšší otáčky. Vzniklé namixované makové mléko přecedíme přes jemné sítko, nebo plátěný sáček. Chceme-li dostat jemnější strukturu mléka, scezení opakujeme vícekrát.

Mandlovo – skořicové smoothie s Macou

- 3 ks banán
- 3 dcl mandlového mléka
- 4 lžice chia – 2 lžice rozmixovat a dvě lžice po umixování
- 1 kávová lžička skořice
- 1 lžice MACA prášek

Smoothie: Zelená snídaně

- 3 ks banán
- 3 dcl lískoořechového mléka
- 1 odměrka – 21 gramů – čokoládový SUNWARRIOR BLEND (Vitalvibe)
- 1 kávová lžička ječmene
- 1 kávová lžička včelího pylu
- 15 ks chlorella
- 2 lžice chia semínek
- 4 listy hlávkového salátu

Čokoládovo – kokosové smoothie s datlema

- 3 ks banán
- 2 ks jablko
- 2 lžice kokosového oleje
- 8 ks čokoládových bobů
- 4 lžice chia semínek
- 1 lžice kakaového prášku
- 4 ks datlí
- 1 lžice MACA
- 1 lžice LUCUMA

RECEPTY



Jablíčkovo – petrželové smoothie s Lucumou

- 5 ks jablka
- 2 dcl osmotické harmonizované vody
- 100 gramů petržele
- 100 gramů polníčku
- 1 polévková lžice skořice
- 2 polévkové lžice chia semínek
- 1 polévková lžice LUCUMA

Špenátové smoothie

- 3 ks banánu
- 400 gramů špenátu

Čokoládový pudink

- 2 ks zralého avokáda
- 1 polévková lžice kokosového tuku
- 1 polévková lžice kakaového prášku
- 2 polévkové lžice datlového sladidla (nebo dle chuti)

Servírujeme na rozkrojeném jablku nebo jiném ovoci

Česneková pomazánka

- 2 ks zralého avokáda
- 3 stroužky česneku
- šťáva z jednoho citrónu
- himalájská sůl
- pepř
- pažitka na dochucení či jiné čerstvé byliny

Jahodové smoothie s Maqui

- 1 hrnek jahod
- 2 polévkové lžice chia semínek
- 50 gramů mandlí
- 1 lžička MAQUI
- 4 ks datlí

Chia jogurt

- 3 dcl kokosového mléka
- 4 lžice chia semínek
- Na dochucení dle chuti palmový nebo datlový sirup, goji, moruše, kakaový raw prášek, skořice a jakékoli ovoce

Banánová zmrzlina

- 3 ks banánu

na dochucení: skořici, raw drcené kakaové boby, vanilka, agáve sirup

Postup:

Banány nakrájíme na kolečka a dáme zamrazit na 1 – 2 hodiny. Po zamrazení vložíme banány do mixéru a přidáme trošku vody. Mixujeme do doby, než dostaneme krémovou banánovou zmrzlinu a dle chuti dochutíme. Chceme-li dostat krémovější strukturu zmrzliny, přidáme kešu ořechy a zamixujeme.



Záruční list

Vyplní prodejce

Název výrobku:

Typ výrobku.....

Výrobní číslo.....

Záruční doba.....24.....

Razítko prodávajícího

Výše uvedený výrobek byl bez závad předán kupujícímu včetně příslušné obchodně-technické dokumentace a příslušenství. Kupující byl řádně poučen o zásadách správné obsluhy a technické údržby výrobku.

Jméno kupujícíhoAdresa kupujícího

Podpis prodejceDatum prodeje

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Předmět záruky:

Záruka se stahuje na základní výrobek dodávaný včetně příslušenství.

Záruční doba:

Záruční doba na výrobek je 24 měsíců od data prodeje kupujícímu. Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby, kdy uživatel po skončení opravy byl povinen věc převzít, se do záruční doby nepočítá.

Prodávající je povinen vydat kupujícímu potvrzení o tom, kdy právo uplatnil, jakož i o provedení opravy a o době jejího trvání. Dojde-li k výměně výrobku, začne běžet záruční doba znovu od převzetí nového výrobku.

Rozsah záruky a odpovědnosti dovozce:

Dovozce nese odpovědnost za to, že výrobek bude mít po celou záruční dobu vlastnosti obvyklé pro dotčený druh výrobku a uvedené parametry. Dovozce neodpovídá za vady výrobku způsobené běžným opotřebením nebo použitím výrobku k jiným účelům, než ke kterým byl určen.

Zánik záruky:

Záruční nárok zaniká jestliže:

- výrobek nebyl používán a udržován podle návodu k použití nebo byl poškozen jakýmkoli neodborným zásahem uživatele
- výrobek byl používán v jiných podmínkách nebo k jiným účelům než ke kterým byl určen
- nelze předložit záruční list výrobku
- došlo k úmyslnému přepisování údajů uvedeným výrobcem, prodejcem nebo servisní organizací v původní dokumentaci výrobku
- byla některá část výrobku nahrazena neoriginální součástí
- k poškození výrobku nebo k nadměrnému opotřebení došlo vinou nedostatečné údržby
- výrobek havaroval nebo byl poškozen vyšší mocí
- byla provedena změna výrobku bez souhlasu výrobce
- vady byly způsobené neodborným skladováním výrobku
- vady vznikly přirozeným a běžným provozním opotřebením výrobku
- výrobek byl spojen nebo provozován se zařízením, které nebylo odsouhlaseno dovozcem

Uplatnění reklamace:

Reklamací uplatňuje kupující u prodávajícího. Při reklamaci je kupující povinen předložit řádně vyplněný záruční list nebo nákupní doklad.

Záruční opravy provádí prodávající nebo jím pověřené opravny.

Právo:

Ostatní vztahy mezi kupujícími a prodávajícími se řídí příslušnými ustanoveními Občanského zákoníku č. 47/1992 sb., případně obchodního zákoníku č. 513/1991 sb. ve znění pozdějších změn a doplňků.

اے جی



Juicer

Max. power 500W

Slow speed 80rpm

Low noise 40dB



Smoothie

High speed 35000rpm

Powerful motor 1500W

Pulse operation



Paradiso

Easy operation

Fluent temperature regulation

5 times strainer Ø32cm

