



Ultimate Chopper®

• • • • •



UPUTSTVO & RECEPITI



Zahvaljujemo se na kupovini **ULTIMATE CHOPPER**-a !

Ovaj proizvod je deo velike palete vrhunskih proizvoda, koji Vaš život čine lakšim. Da biste iskoristili sve mogu ćnosti **ULTIMATE CHOPPER**-a, molimo Vas da pre prve upotrebe pažljivo pročitate uputstvo.

Kada se budete navikli na **ULTIMATE CHOPPER**, ne ćete moć i bez njega. Snažni **ULTIMATE CHOPPER** ima veliku posudu, radi brzo i efikasno i lako se pere.

Za samo nekoliko sekundi preradićete:

- sve suve životne namirnice
- beli luk, crni luk, začine
- sirovo ili kuvano meso
- šunku
- tvrdo kuvana jaja
- orahe, lešnike, bademe, piškote, sir
- hranu za bebe
- slatku pavlaku za šlag, majonez i sve druge životne namirnice, koje brzo treba umutiti, promešati ili pomešati

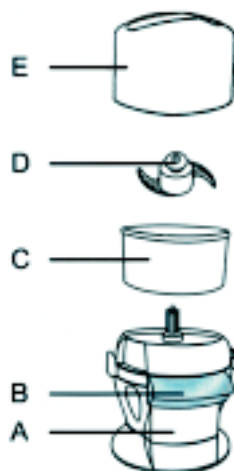
Pre prve upotrebe upoznajte se sa svim sastavnim delovima.

Glavni delovi oznaćeni su sledećim velikim slovima:

- A** - Motor
- B** - Prekidać
- C** - Posuda
- D** - Nož
- E** - Poklopac

Tehnićki podaci:

- AC 200V/230V 50Hz
- Jaćina: 400W(750W max.)
- Zapremina posude: 300ml
- Tešina: 2,050 kg
- Dimenzije: 16cm x 17cm x 22cm
- Poseban mehanizam za sigurno i jednostavno skidanje noža
- **ULTIMATE CHOPPER** moćete brzo naizmenićno ukljućivati i iskljućivati da biste bolje preradili namirnice.



Bezbednosni savet:

Proverite da li napon struje odgovara naponu naznačenom na uređaju.

Upotreba:

- Stavite deo sa motorom (A) na sto.
- Stavite posudu (C) na deo sa motorom (A)
- Fiksirajte nož (D) na vrh u sredini posude, pritiskajući ga dok se ne čuje klik.
- Stavite sastojke u posudu (C)
- Stavite poklopac (E) na posudu (C) i okrećite ga u smeru kazaljke na satu dok se sigurnosni deo ne namesti i dok se ne čuje klik.



Upozorenje:

Iz sigurnosnih razloga, nije moguće uključiti uređaj bez poklopca, ili ako poklopac nije dobro namešten !!!

- Sada možete staviti utikač u utičnicu.
- Pritisnite prekidač (B) i uređaj odmah počinje da radi.
- Kada prekidač nije pritisnut, motor se zaustavlja.
- Vodite računa o tome da se nož potpuno zaustavi, pre nego što podignete poklopac. Isključite uređaj iz struje.
- Otvorite poklopac (E) okretanjem u smeru kazaljke na satu.
- Pritisnite dugme na nožu (D) i skinite posudu zajedno sa nožem (D) sa uređaja.
- Ispraznite posudu (C) pre nego što skinete nož.



Praktični saveti:

- Da biste optimalno usitnili namirnice, ravnomerno ih rasporedite u posudu.
- Pošto samo oštar nož daje optimalne rezultate, nakon dugog i intenzivnog korišćenja nož se mora zameniti novim.
- Nakon svakog korišćenja ostaviti uređaj da se ohladi.

Važno:

Nikada ne uključujte prazan uređaj!

Nikada ne meljite duže od 1min. u kontinuitetu.

Savet: Uključujte i isključujte ULTIMATE CHOPER više puta zaredom u dole navedenom vremenu da biste dobili što bolje rezultate.

VREME PRERADE:

Vrsta:	Količina	Vreme:
Peršun	20 g	6 Sek
Luk	150 g	9 Sek
Arpadžik	150 g	9 Sek
Beli luk	60 g	5 Sek
Piškote	50 g	5 Sek
Bademi	200 g	12 Sek
Orasi	150 g	10 Sek
Lešnici	200 g	12 Sek
Sir	150 g	10 Sek
Kuvano jaje	200 g	5 Sek
Sirovo meso	200 g	6 Sek

Održavanje i čišćenje:

- Nakon svake upotrebe isključite uređaj iz struje.
- Deo sa motorom ne sme da dođe u dodir sa vodom.
- Deo sa motorom se ne sme prati u mašini za pranje sudova!!!
- Posudu i poklopac perite deterdžentom za pranje sudova i čistom vodom.
- Deo sa motorom samo obrišite vlažnom krpom.
- Upozorenje: Nož je ekstremno oštar, pazite da ne dođe do posekotina.

Ukoliko uređaj ne funkcioniše kako treba, proverite priključak za struju, poklopac (E) i prekidač (B).

Ukoliko uređaj i dalje ne funkcioniše, obratite se najbližem servisu.

Nikada ne otvarajte uređaj sami, inače garancija ne važi!

RECEPTI:

Riblji tatar:

1 mali riblji filet (recimo losos) oko 150 g

1 kašika kapra

1 arpadžik

so i biber

1 zatvarač tabasko sosa

1 kašičica ljutog senfa

1 žumance

Arpadžik i kapre grubo iseckati u Ultimate Chopperu. Riblji filet iseći na komade, pomešati sa ostalim sastojcima u Ultimate Chopperu i iseckati do željene finoće.

Mesni tatar:

Kao riblji tatar, samo umesto ribljeg fileta staviti govedinu.

Knedle od džigerice:

1 luk

1 veza peršuna

so i biber

prstohvat muškarnog oraščića

žumance

2 tvrde zemičke potopljene u mleku

300 g džigerice

prezle

Luk i peršun sitno iseckati u Ultimate Chopperu i sipati u činiju. Džigericu iseći na manje komade, iseckati do željene finoće i takođe prebaciti u činiju. Jaje, so, biber, muškarnog oraščića i iscedene zemičke dodati ostalim sastojcima i promešati. Oblikovati knedle i uvaljati ih u prezle. Zatim kuvati u ključaloj supi. Ako želite finije knedle, iscedene zemičke prethodno sitno iseckajte u Ultimate Chopperu.

Namaz od jaja

3 kuvana jajeta

1 mali luk

1 vezica mladog luka

so i biber

2 kašike kisele pavlake

Iseći luk na komade, vezu mladog luka preseći na tri dela. Sve sastojke staviti u Ultimate Chopper i iseckati do željene finoće.

Jelo od ostataka

ostaci kivanog mesa (oko 150 g)

1 mali luk

malo peršuna

so i biber

malo senfa

2 pune kašike sira

Luk, ostatke mesa i peršun staviti u Ultimate Chopper. Kratko seckati, dodati so, biber i sir i seći do željene finoće. Izdubiti veliki paradajz i puniti mesnom pašetom. Garnirati sa majonezom i peršunom.



Majonez

1 celo jaje
sirće i ulje
so i biber
senf

prstohvat šećera.

Celo jaje staviti u Ultimate Chopper, dodati so, biber, šećer, 1 kašičicu senfa i 1/16 ulja, ponovo uključiti i pustiti da radi oko 30 sekundi, dok se majonez ne veže. Zatim pomalo dodavati ulje u željenim količinama.

Voćni jogurt

125 ml mleka
šećer
limun

2 kašike marmalade od bobičavog voća.

Pomešati mleko, šećer i 2 kašike marmalade. Dodati 2 kašičice limunovog soka i 2 puta uključiti na kratko. Umesto marmalade možete staviti i sveže, zrelo voće.

Krem od čokolade

3 pune kašike maskarponea
1 kašika kakao praha
1 kašičica šećera u prahu
1 kašičica slatke pavlake

Sve sastojke zajedno staviti u Ultimate Chopper i promešati.

Maslac sa sardinama

3 sardine u ulju
100 g maslaca
so i biber

Sve zajedno staviti u Ultimate Chopper i usitniti do željene finoće.

Arena salata

1 glavica salate
2 paradajza
1 žuta paprika
2 arpadžika
100 g dimljenog mesa
100 g tvrdog sira
sirće i ulje
so i biber

Podeliti listove salate i staviti u činiju. Paradajz, papriku i arpadžik iseći na komade, staviti u Ultimate Chopper i grubo iseckati. Rasporediti preko salate i prelići dresingom. Na kraju usitniti dimljeno meso u Ultimate Chopperu i posuti preko salate. Tvrdi sir sitno iseckati u Ultimate Chopperu i posuti preko salate.

Ragu sa mesom

1 komad pečenog svinjskog mesa
3 zrela paradajza
1 mali luk
origano i maslinovo ulje
so i biber

1 kocka za supu

Krupno iseckati luk i propržiti ga na ulju. U Ultimate Chopperu napraviti pire od paradajza, luka i začina, uključujući kocku za supu. U tiganj sipati malo maslinovog ulja i staviti pastu da se kuva. Po želji dodati malo aleve paprike.

Musli

125 ml jogurta
1 kašičica meda
50 g oraha
50 g badema
1 kašika suvog grožđa

Krupno iseckati orahe i bademe. Dodati med, suvo grožđe i jogurt, nakratko uključiti i pomešati.

Pikantni namaz

Peršun
Mladi luk
Arpadžik
1 prstohvat kima
so i biber
100 g sira

Usitniti peršun, mladi luk i arpadžik, dodati sir i začine i napraviti pire.

Prženice od krompira

2 velika, sirova krompira
3 čena belog luka
majoran
1 jaje
malo brašna
so i biber

Sitno iseckati beli luk, dodati veliki sirov krompir, ponovo iseckati. Dodati ostale sastojke, formirati prženice i ispržiti na vreloj masnoći.

Sorbe od kivija

4 kocke leda
1 zreo kivi
2 kašičice kristal šećera
sok od pola limuna

Usitniti kocke leda, dodati očišćen kivi, šećer i sok od limuna i pomešati. Servirati odmah.

Želimo Vam puno uspeha i zabave sa Vašim novim ULTIMATE CHOPPEROM !

Molimo obavezno povedite računa o sledećem:

Poklopac samo u jednom položaju odgovara motornom delu uređaja!
Zbog toga neizostavno vodite računa da široki deo na poklopcu dođe u za to predviđen deo (levo pored prekidača). Nikada ne pritiskajte poklopac!



Distribucija



011 / 20 28 600
www.tv-shop.co.yu
office@tv-shop.co.yu

