

DUOSO

model: BG-F-2313

Návod k použití



Vážený zákazníku, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevil zakoupením tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro správné používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití.

Duoso je navržený pro úpravu potravin a je u něj využita nová revoluční technologie obousměrného otáčení nože. Tato technologie zaručí maximální účinnost při zpracování potravin. Je jedno jestli je to mixování, šlehání, strouhání, sekání nebo mletí. Duoso je díky oboustrannému chodu opravdu výjimečný kuchyňský robot, který je mnohostranně použitelný. Zjistíte, jak lze snadněji, rychleji a jednodušeji zpracovávat potraviny. A jak jednoduchá bude příprava mnohem zdravějších a výživnějších pokrmů. Vyzkoušejte naše recepty v návodu k použití. Před použitím Duosa, pečlivě prostudujte návod k obsluze.

Obsah balení Duoso

- 1) Víko misky
- 2) Univerzální miska
- 3) Pohonná jednotka
- 4) Spínač – pro oba směry chodu nože
- 5) Specální nůž s funkcí oboustranného otáčení
- 6) Lamelová šlehací lišta
- 7) Distanční lišta pro zmenšení objemu nádoby

Technické údaje

Model: BG-F-2313

Síťové napětí: 220-240 V

Síťový kmitočet: 50-60 Hz

Výkon: max. 200 W



Před prvním použitím

Před prvním použitím přístroj umyjte. Postupujte tak, jak je uvedeno v kapitole „Čištění a údržba“, tím odstraníte případné nečistoty z výroby.

Montáž přístroje a použití

- Postavte pohonnou jednotku na rovnou plochu.
- Na jednotku nasadte misku s rukojetí směřující naproti od spínače. Po zapadnutí misky do výřezů v pohonné jednotce (dno misky se musí plošně dotýkat horní strany motorové jednotky), otočte miskou po směru hodinových ručiček, dokud nedojde k zajištění misky. Rukojeť misky se po zajištění nachází přesně naproti spínači.
- Nasadte požadovaný nástavec na hřídel pohonné jednotky.
- Vložte do misky potraviny určené k úpravě (při malém množství potravin vložte do misky distanční lištu).
- Nasadte víko misky a otáčejte s jím po směru hodinových ručiček, dokud se bezpečnostní pojistka víka nezasune do rukojeti a nebude s ním již možné dále otáčet. Tato pojistka slouží k zajištění misky a odjištění spuštění pohonné jednotky. Pokud bude víko špatně zajištěné, nepůjde přístroj spustit.
- Po zapojení pohonné jednotky do zásuvky, je Duoso připravený k provozu.

Upozornění!

Při častém používání nebo při umývání v myčce na nádobí se může stát, že miska zmatní.

UPOZORNĚNÍ PRO ZPRACOVÁNÍ MASA:

Při zpracování masa dodržujte jeho maximální množství 150 g v jedné dávce. Pokud je v receptu uvedeno větší množství, rozdělte jej na několik dílů a zpracovávejte postupně. Nedodržení tohoto pokynu může poškodit převodovku výrobku.

Čištění a údržba

- Před každým čištěním odpojte pohonnou jednotku z el. sítě
- Pohonnou jednotku nikdy nemyjte v myčce na nádobí, pod tekoucí vodou a neponořujte do tekutiny! Motorovou jednotku čistěte pouze vlhkým hadříkem a potom ji osušte utěrkou.
- Nůž je velmi ostrý, proto dbejte při manipulaci zvýšené opatrnosti. Čistěte ho pouze pod tekoucí vodou.
- Ostatní díly Duosa lze mýt v myčce na nádobí.

Použití Duosa

Výjimečná technologie obostranného otáčení nože (oboustranný chod doprava a doleva)

Umožňuje Vám s přístrojem mixovat, míchat, strouhat, drtit, šlehat, sekat i mlít! Oboustranným chodem nože docílíte rychleji a snadněji skvělého výsledku. Zjistíte, jak lze snadněji, rychleji a jednodušeji zpracovávat potraviny jako zeleninu, ovoce, koření, ořechy, čokoládu nebo tvrdý sýr.

Chod doprava/doleva

Strouhání, drcení a mletí.

Chod doleva

Mixování, míchání a šlehání.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Při používání přístroje dbejte prosím vždy těchto bezpečnostních upozornění!

- Tento přístroj je určený výhradně pro použití v domácnosti. Používejte přístroj pouze k danému účelu a tak, jak je uvedeno v návodu k použití.
- Přístroj nesmí používat děti nebo duševně a tělesně postižené osoby.
- Nenechávejte s přístrojem manipulovat děti.
- Nepoužívejte přístroj, je-li poškozený síťový kabel nebo zástrčka nebo pokud přístroj vykazuje funkční poruchy nebo je jiným způsobem poškozený. V tomto případě kontaktujte kvalifikovaný servis.
- Nikdy nenoste přístroj za elektrický kabel.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte ho ze sítě.
- Nikdy neponořujte motorovou jednotku do vody nebo jiné tekutiny.
- Dbejte při zacházení s potravinami stále na hygienu a důkladně očištěte přístroj před a po použití.
- Přístroj neprovozujte v blízkosti horkých povrchů (např. plynových nebo elektrických sporáků) ani ho na ně nepokládejte.
- Síťový kabel se nesmí dotýkat horkých ploch, ani nesmí viset přes hrany stolu.
- Provozujte přístroj na rovném povrchu.
- Dříve, než přístroj uvedete do provozu, překontrolujte, zda-li jsou pohonná jednotka, miska, nástavec a poklop dobře nasazeny.
- Miska vydrží teplotu do 65 °C.
- Dříve, než odejmete poklop, vyčkejte, až se nože přestanou otáčet. Při nedodržení může dojít k úrazu.
- Nože jsou velmi ostré a musí se používat opatrně, aby se zabránilo poranění.
- Před uvedením do provozu překontrolujte, zda napětí na štítku přístroje odpovídá místnímu napětí sítě.

Recepty

Jádrové knedlíčky

*1 cibule, 1 svazek petrželové natě, sůl, pepř, špetka muškátového oříšku, vaječný žloutek, strouhan-
ka, 2 staré rohlíky navlhčené v mléku, 300 g jater*

Cibuli a petrželovou nať nakrájejte v Duosu nejmenno a vložte do předem připravené misky. Játra nakrájejte na malé kousky, nasekejte dle libosti a přidejte do misky. K přísadám v misce přidejte žloutek, sůl, pepř, špetku muškátového oříšku, vymačkané rohlíky a promíchejte. Tvořte knedlíčky a lehce obalujte ve strouhance. Nakonec je vložte do vařící polévky.

Vajíčková pomazánka

3 vařená vejce, 1 malá cibule, 1 malý svazek pažitky, sůl, pepř, hořčice, polévková lžíce zakysané smetany

Malou cibuli nakrájejte na kousky, svazek pažitky na třikrát. Do Duosa přidejte ostatní přísady a dle přání promíchejte.

Majonéza

1 celé vejce, ocet, olej, sůl, pepř, hořčice, špetka cukru

Do mixéru vložte celé vejce, přidejte sůl, pepř, špetku cukru, 1 čajovou lžičku hořčice a 1/16 oleje, zapněte a krátce promíchejte dokud majonéza nenabude. Přidávejte po malých troškách olej a našlehejte dle libosti.

Tvarohová pomazánka s bylinkami

petrželová nať, pažitka, 1 šalotka, 1 špetka kmínu, sůl, pepř, 100 g tvarohu

Bylinky a šalotku nakrájejte nadrobno, přidejte tvaroh, koření a našlehejte.

Kiwisorbet

4 tvrdé kostky ledu, 1 zralé kiwi, 2 čajové lžičky krystalového cukru, šťáva z půlky citrónu

Rozmixujte kostky ledu, přidejte oloupané kiwi, cukr a citrónovou šťavu a přístroj krátce zapněte. Ihned podávejte.

Ovocná zmrzlina

zmražené ovoce, citrónová šťáva, neslazené kondenzované mléko, cukr

Zmražené ovoce rozsekejte v misce dohromady s cukrem. Chuť můžete dodatečně zjemnit trochou rumu, likérem nebo citrónovou šťávou. Nakonec přidejte kondenzované mléko až docílíte krémovosti.

Těsto na palačinky

1 šálek hladké mouky, 3 vejce, 1 ½ šálku mléka, sůl

Smíchejte mouku, vejce a mléko v Duosu a přidejte špetku soli. Mixujte tak dlouho, dokud není těsto hladké.

Vaječný likér

1 vejce, 1/8 l mléka, práškový cukr, 1/16 l ginu, whisky, rumu nebo koňaku, ledová kostka

Mixujte mléko, vejce, cukr a ledovou kostku v Duosu. Nakonec přidejte alkohol a znovu mixujte.

Ledová káva

3 ledové kostky, 1 ½ polévkové lžíce instantní kávy, ½ dcl vody, mléko, rum, cukr

Vložte ledové kostky do Duosa a rozsekejte, přidejte kávu a ½ dcl vody a rozmixujte. Potom

dochuťte cukrem a rumem. Opět mixujte a za chodu přístroje přilévejte plnicím otvorem v poklopu mixéru mléko.

Horká čokoláda

čokoláda, cukr, horká voda, mléko, rum

Zpracujte v Duosu kousky čokolády s horkou vodou, dokud se čokoláda nerozpustí. Ochutťe cukrem a rumem a přilévejte za chodu přístroje plnicím otvorem v poklopu mixéru mléko.

Česneková pomazánka

(rychlá pomazánka z tvarohu, podmásli, divokého česneku a koření - lahodná)

1 svazek divokého česneku, 100 ml podmásli, 1 špetka pepře, 1 špetka soli, 125 g tvarohu (dle chuti 10-50% obsah tuku)

Celé listy divokého česneku nasekejte krátce v Duosu až na požadovaný stupeň jemnosti. Přidejte tvaroh a podmásli a krátce promíchejte. Přidejte sůl, pepř a nakonec krátce promíchejte.

Pomazánka z dýňových semínek

100 g tvarohu (nízkotučného), 100 g másla, 1 malá cibule, ½ svazku petrželky, ½ svazku pažitky, 1 stroužek česneku, 40 g dýňových semínek, 1 ½ lžice dýňového oleje, sůl a pepř

Omyjte pažitku a petrželku, oloupejte cibuli a nakrájejte na čtvrtiny, dejte do Duosa dýňové semínka, pažitku a petrželku a nesekejte najemno. Přidejte povolené máslo s tvarohem a vše dobře promíchejte. Ochutťe solí a pepřem.

Liptauer

(Oblíbená pomazánka v Rakousku)

200 g tvarohu, 100 g másla, 50 g horského sýra, 1 červená cibule, 1 polévková lžice kaparů, ½ červené papriky, 1 špetka červené papriky, 1 čajová lžička hořčice, 2 polévkové lžice smetany, sůl a pepř

Nasekejte v Duosu sýr, cibuli, kapary a papriku nakrájenou na malé kousky. Přidejte tvaroh, máslo a smetanu a krátce promíchejte. Přidejte hořčici, červenou papriku, sůl a pepř a dejte uležet do chladničky. Podávejte ozdobené kolečky cibule.

Tatarský biftek

200 g čerstvého hovězího filetu, ½ červené cibule, 1 sardel, 1 čajová lžička kaparů, 6 zelených oliv bez pecky, 5 malých Cornichons (malé okurčičky), 1-2 stonky čerstvé bazalky, 1 čajová lžička ostré anglické hořčice, 1 polévková lžice jemného rajčatového kečupu, 1 žloutek, mořská sůl, pepř namletý nahrubo, 1 špetka kajenského pepře, několik kapek olivového oleje

Hovězí filet nasekejte najemno a dejte do mísy. Nyní nasekejte najemno cibuli, olivy, kapary, malé okurčičky a bazalku. Přidejte maso na tatarský biftek a krátce promíchejte. Potom přidejte zbytek přísad jako hořčice, rajčatový kečup a žloutek, zamíchejte a ochutťe mořskou solí, pepřem a kajenským pepřem.

Tuňáková pomazánka

(super rychlá, nejlépe chutná s celozrnným pečivem)

1 konzerva tuňáku ve vlastní šťávě, 2 polévkové lžíce čerstvého termizovaného sýru light 10-20% (např. Lučina, žervé, atd.), 1 polévková lžíce nakrájené papriky, červená, žlutá, zelená, 1 uvařené vejce natvrdo (oloupané), 1 čajová lžička 50% majonézy, 1 čajová lžička lístků bazalky, sůl a pepř

Nasekejte v Duosu všechny tři druhy papriky. Otevřete konzervu a nechte tuňáka okapat. Přidejte do misky čerstvý sýr, tuňáka, vejce uvařené natvrdo, majonézu a promíchejte na požadovanou jemnost. Osolte a opepřete a promíchejte.

Zelené pesto

1 velký svazek bazalkových lístků, 10 g piniových jader, 60 g parmezánu, 50 g francouzského tvrdého sýru Gruyere, 3 oloupané středně velké stroužky česneku, 150 ml olivového oleje, 1 čajová lžička soli

Omyjte lístky bazalky. Nakrájejte parmezán a sýr Gruyere na hrubé kousky. Všechny ostatní přísady jako česnek, piniové jádra, dýňové jádra, bazalku, parmezán a sýr Gruyere nasekejte a promíchejte. Poté přilijte plnicím otvorem olivový olej a promíchejte na požadovanou konzistenci.

Jablečný tvaroh

200 g oloupaných jablek, 250 g tvarohu (nízkotučného), 1 polévková lžíce medu (nebo dle chuti), 1 polévková lžíce práškového cukru, 2 polévkové lžíce vody, skořice, šťáva z jednoho citronu

Oloupaná jablka nakrájejte na kousky, nasekejte s tvarohem, medem, cukrem, skořicí a citrónovou šťávou v Duosu a dobře promíchejte na požadovanou jemnost.

Frikadely

350 g mletého masa, 2 malé cibule nakrájené na čtvrtky, 1 malá houska (z předchozího dne), 2 žloutky, 1 polévková lžíce rajčatového protlaku, 1 polévková lžíce hořčice, 1 polévková lžíce červené papriky (sladké), sůl, pepř, olivový olej

Vložte do Duosa housku a rozemelte ji na hrubou strouhanku, přidejte cibuli nakrájenou na čtvrtky, ostatní přísady jako mleté maso, žloutek, rajčatový protlak, hořčice, koření a uhnětte těsto. Vytvarujte frikadely a smažte je na olivovém oleji cca 10-12 minut

Červené pesto

150 g sušených rajčat, 8 stroužků česneku, 1 polévková lžíce rajčatového protlaku, ½ svazku čerstvé bazalky, 2 ks chilli papriček (červených) nakrájených na kousky, 3 polévkové lžíce piniových jader nebo mandlí, dle chuti olivový olej a sůl

Vložte do Duosa sušená rajčata, chilli papričky, stroužky česneku, piniové jádra, bazalku, rajčatový protlak, přidejte sůl a pepř a nakrájejte nahrubo. Poté přidejte olivový olej a dobře promíchejte.

Ořechová náplň

100 g lískových ořechů, 100 g strouhanky, 100 g cukru, 1 špetka skořice, kakaový prášek, trocha mandlového likéru, popř. rumu, horké mléko (dle potřeby)

Vložte do misky lískové ořechy, cukr, strouhanku, kakaový prášek a skořici a dobře v Duosu promíchejte. Otvorem v poklopu pomalu přilévajte horké mléko až vznikne jemná hmota. Nechejte vychladnout a zjemněte dle potřeby trochou rumu (mandlového likéru).

Tip: Smíchejte lískové oříšky, mandle a vlašské ořechy. Samotné mandle vytvoří velmi jemnou náplň.

Francouzské palačinky s tvarohovo-ostružinovou náplní

100 g hladké mouky, 1/8 l + 2 polévkové lžíce mléka (1,5 % tuku), 1 vejce, 1/2 čajové lžičky vanilkového cukru

Náplň: 100 g nízkotučného tvarohu, 2 polévkové lžíce mletého cukru, 100 g ostružin, 2 čajové lžičky olivového oleje, 10 g nastrouhané čokolády, čerstvé lístky máty a sůl

Do misky vložte mouku, přidejte 1/8 l mléka, vejce, vanilkový cukr a špetku soli a dobře promíchejte. Hotové těsto nechejte chvíli odpočinout. V Duosu smíchejte tvaroh s 2 polévkovými lžicemi mléka a cukrem a umíchejte dohladka (jen krátce). Ostružiny omyjte, přidejte a krátce rozmixujte. Na pánvi rozehejte 1 čajovou lžičku olivového oleje. Část těsta nalijte na pánev a nechejte roztéct. Jakmile je spodní strana hnědá, palačinku otočte. Druhou palačinku připravte stejným způsobem. Náplň rozdělte na polovinu, každou palačinku touto směsí potřete a srolujte. Ozdobte nastrouhanou čokoládou a podávejte ozdobené lístky máty.

Ředkvičkový salát se smetanovo-bylinkovým dresinkem

2 svazky ředkviček, střední velikost, omyté a očištěné, 125 ml kysané smetany, 1 polévková lžíce tvarohu, 1/2 čajové lžičky ostré hořčice, 1 svazek čerstvého kopru, 1 svazek čerstvé petrželky, 1 čajová lžička řepkového oleje, 1 čajová lžička octu balsamico, černý pepř, sůl, špetka cukru

Ředkvičky (nakrájené na čtvrtky nebo půlky) vložte s petrželkou a koprem do Duosa a nakrájejte nahrubo. Přidejte smetanu, hořčici a tvaroh a krátce promíchejte. Plnicím otvorem v poklopu pomalu přilévajte ocet balsamico, ochutíte pepřem, solí a cukrem a podávejte.

Těsto na pizzu bez kvasnic

100 g mouky, 1 špetka soli, 1 čajová lžička prášku do pečiva, 5 polévkových lžic vody, 4 polévkové lžíce oleje, petrželka

Všechny přísady smíchejte v Duosu. Jakmile se těsto uvolňuje od stěn misky, je hotové, nechejte krátce odpočinout a potom zpracujte.

Papriková náplň MIX

150 g kuřecích prsou, 2 mrkve (na kostičky), 3 listy mangoldu (nebo čínského zelí), 1/4 kousku okurky (na kostičky), 1 polévková lžíce parmezánu (kousky), 200 g tvarohu 10% (nízkotučný), 2 papriky (červená, žlutá)

Všechny výše uvedené přísady vložte do misky a umixujte na požadovanou jemnost. Tato směs je vhodná na přípravu hovězí nebo telecí rolády, rolády ze zelí nebo jako náplň pro plněné palačinky.

Brusinkovo-křenový dresink na mušle

200 ml smetany, 4 polévkové lžíce brusinkového kompotu, 4 polévkové lžíce křenu (smetanového křenu), 1 čajová lžička citronové šťávy, sůl a pepř, 20 g směsi koření na ryby, čerstvé popř. uzené mušle, množství dle libosti, 100#g salátu polníček, pomeranč, citrón a sekané madle na ozdobu

Ušlehejte v Duosu smetanu. Krátce přimíchejte brusinky a křen. Přidejte citrónovou šťávu a koření. Mušle okořeňte směsí koření a osmažte. Dejte na talíř salát a na salát naservírujte mušle, polijte dresinkem a posypte sekanými mandlemi, ozdobte plátky pomeranče a kousky citrónu a podávejte.

Pesto se sýrem (parmigiano)

75 g kousků parmigiano, 1 svazek lístků bazalky, 1 svazek petrželky, 150 ml olivového oleje, 2 stroužky česneku, 2 polévkové lžíce piniových semínek, 1 čajová lžička soli, černý pepř

Parmigiano, piniové semínka, lístky bazalky, petrželku, stroužky česneku, sůl a pepř smíchejte v Duosu a nasekejte nahrubo. Plnicím otvorem v poklopu přidejte olivový olej a umixujte do požadované konzistence. Linguine, špagety nebo penne uvařte al dente (do poloměkka), scedte, vložte do misky a dobře promíchejte.

Tip: Pokud připravujete omáčku pesto jako předkrm, vydrží Vám v dobře uzavřené sklenici v chladničce několik týdnů.

Tatarský biftek z matjesů s křenovým krémem

5 kousků matjesových filetů (v oleji nebo čerstvé), 2 mladé cibule, 2-3 malé okurčičky, 1 rajče, 3 jablka, šťáva z ½ citrónu, 1 svazek čerstvého kopru, 3 kousky křenu (oloupané a očištěné), olivový olej, 2 polévkové lžíce bílého octu balsamico, koření

Příprava tatarského bifteku:

Filety nakrájejte na malé kousky, stejně tak šalotku, malé okurčičky, rajče a kopr. Vše dejte do misky Duosa a krátce nasekejte a nakrájejte nahrubo. Promíchejte s octem balsamico, olivovým olejem a čerstvě namletým pepřem.

Příprava křenového krému:

Křen v Duosu nasekejte najemno a umixujte. Přidejte kelímek mascarpone se solí, pepřem, citrónovou šťávou a trochou cukru a umíchejte dohladka. Potom dresink zamíchejte do matjesů nebo podávejte jako dip.

Ochrana životního prostředí



Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Baterie nevhazujte do běžného odpadu, ale odevzdejte na místa zajišťující recyklaci baterií.

Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho běžného užívání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení.)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením nebo použitím výrobku v rozporu s návodem k obsluze, přetížením, použitím nesprávných nebo neoriginálních dílů, při použití nevhodného nebo neoriginálního příslušenství či nevhodných nástrojů apod.
- na škody vzniklé použitím neoriginálních adaptérů nebo na použití originálního adaptéru k jinému výrobku. Je vždy nutné dodržet vzájemnou kompatibilitu v rámci jednoho výrobku.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby. Vyobrazení a popis se mohou lišit od skutečnosti v závislosti na modelu.