

1. Oříškové mléko s pomerančovou čokoládou

Prísady:

- ½ l vody
- 60 g opražených lískových ořechů
- 2 polévkové lžíce kakaového prášku
- 1 špetka soli
- kousek pomerančové kůry
- sladidlo podle chuti (datle, med, cukr...)

★ Před výrobou rostlinného mléka ochutnejte ořechy, abyste se ujistili, že jsou v pořádku.

Příprava:

1. Naplňte nádobu ½ l vody.
2. Vložte filtr a přidejte přísady.
3. Pasírujte pomocí mixéru po dobu 1 minuty.
4. Nechte 5 min odležet.
5. Zvedněte filtr nad nápojem.
6. Míchejte lžící, dokud není vidět dužinu, a pak dokončete lisování pěchem.

★ Uchovávejte v lednici, vydrží 3 až 5 dní. Každý den bude chutnější!

★ Je normální, že se mléko usadí nebo oddělí, jde o 100% přírodní produkt. Před podáváním protřepat...a je to!

★ Zbylou dužinu využijeme k přípravě lahodného oříškového krému nebo lískooříškového a čokoládového piškotu.



Recyklace dužiny z oříškového mléka



• Čokoládový a oříškový krém •

1. Zbylou dužinu dejte do misky.
2. Přidejte dvě lžíce kakaového prášku a dobře promíchejte.
3. Přidejte lžici medu nebo sirupu a znovu míchejte, dokud nedosáhnete konzistence čokoládového krému.
4. Připravte si své oblíbené pečivo a potřete si je krémem.

★ V lednici vydrží týden, abyste si ho vychutnali, kdykoli máte chuť.

• Oříškový a čokoládový koláč •

1. Do svého obvyklého receptu na koláč přidejte dužinu z lískových ořechů a čokoládového mléka nebo nahraďte pšeničnou mouku, kterou běžně používáte.
2. Pokud chcete zdůraznit chuť čokolády, přidejte do směsi více kaka.

★ Pokud všechnu obvyklou mouku nahradíte dužinou, koláč bude lahodný, ale vlhčí, než když přidáte i část mouky.

★ Oba recepty můžete zkombinovat a dort naplnit čokoládovým a oříškovým krémem. Ozdobte červeným ovocem a posypte trochou moučkového cukru.

2. Ovesné mléko

Prísady:

- ½ l velmi horké vody (cca 80 °C)
- 3 odměrky ovesných vloček (30 g)
- 1 lžička skořice
- kousek citronové kůry
- 1 špetka soli
- sladidlo podle chuti (datle, sirupy, cukr...)

★ Nahraďte skořici kořenem zázvoru, experimentujte s příchutěmi.

★ Přesným vážením ova získáte skvělé mléko!

Příprava:

1. Naplňte nádobu ½ l velmi horké vody, vložte filtr a přidejte 3 odměrky ovesných vloček.
2. Přidejte ostatní ingredience.
3. Mixujte pomocí tyčového mixéru po dobu 1 minuty.
4. Nechte 5 minut odležet.
5. Zvedněte filtr nad nápojem.
6. Filtrujte nápoj lisováním dužiny pěchem.

★ Uchovávejte v lednici, vydrží 4 až 6 dní. Každý den bude mléko chutnější!

★ Je normální, že se mléko usadí nebo oddělí, jde o 100% přírodní produkt. Před podáváním protřepat...a je to!

★ Zbývající dužinu využijete na přípravu tří různých receptů a kosmetický trik.



Recyklace dužiny z ovesného mléka

• Obličejová maska •

1. Zbylou ovesnou dužinu smíchejte se stejným poměrem medu. (Např. stejný počet polévkových lžic.)
2. Dobře promíchejte a naneste na čistou pleť.
3. Nechte působit 10 až 30 minut. Odstraňte teplou vodou a osušte čistým ručníkem.

★ Můžete také přidat sliz z listů Aloe vera, který se extrahuje jednoduše – odříznutím ploché strany listu a vyjmutím průhledné dužiny. To zajistí 100% přirozenou hydrataci.

• Zeleninový bešamel •

1. Udělejte klasický bešamel z mouky, ale místo kravského mléka přidejte zbylou ovesnou dužinu a trochu ovesného mléka.

★ Využijte tento trik a vyzkoušejte nové chutě. Snadné, jednoduché a chutné.

• Hedvábné guacamole •

1. Připravte guacamole podle svého obvyklého receptu.
2. Přidejte zbylou dužinu z ovesného mléka.
3. Vše promíchejte, podle chuti dochutěte kořením a podávejte s chlebem nebo nachos.

★ Opečte si svůj oblíbený chléb a připravte si toast s guacamole. Podávejte se sázeným vejcem nebo volským okem. Skvělé!

• Taco Mex •

1. Smíchejte stejný podíl ovesné dužiny a pšeničné mouky.
2. Hněteme, dokud nezískáme kuličku, která se nelepí na ruce.
3. Postupně přidávejte mouku, pokud vidíte, že se stále lepí.
4. Jakmile máme těsto hotové, na hladký povrch nasypeme trochu mouky, položíme těsto, trochu ho zploštíme a poté vyválíme válečkem na tenkou a hladkou placku.
5. Rozpalte pánev na střední teplotu a nechte taco z obou stran zhnědnout.
6. Taco naplňte dle libosti a ještě horké srolujte.



JELV2350 / JELV2300

RECEPTÁŘ

1. Oříškové mléko s pomerančovou čokoládou



3. Mandlové mléko s kešu



2. Ovesné mléko



4. Mandlové caffè latte



5. Arašidové caffè latte



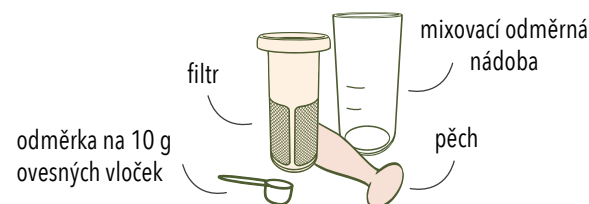
+8 triků, jak využít zbytky dužiny

S tímto průvodcem se naučíte používat váš Milker by Jata. Pak si můžete přizpůsobit nekonečné kombinace podle svého vkusu smícháním různých surovin, díky čemuž je práce s ním zábavnější.

Připravte si rostlinné mléko

Doporučujeme, abyste výrobek mléka použili nejprve s ½ litrem vody a vyzkoušeli si naše recepty. Jakmile to zvládnete, můžete začít vyrábět vaše oblíbené mléko zdvojnásobením množství přísad. Dokonce můžete vytvářet nové recepty s dalšími přísadami podle vašich představ.

Kombinací je nekonečně mnoho.



3. Mandlové mléko s kešu



Prísady:

- ½ l vody
- 30 g mandlí
- 30 g kešu (nebo jiných ořechů)
- 1 špetka soli
- 2 kapky vanilkové esence
- sladidlo podle chuti (datle, sirupy, cukr...)

★ Pokud nemáte kešu, můžete dát pistácie, makadamové ořechy, vlašské ořechy, kaštiny, piniové oříšky nebo jakékoli sušené ovoce podle vaší chuti.

★ Před výrobou rostlinného mléka ochutnejte ořechy, abyste se ujistili, že jsou v pořádku.

Příprava:

1. Naplňte nádobu ½ l vody.
2. Vložte filtr a přidejte přísady.
3. Pasírujte pomocí mixéru po dobu 1 minuty.
4. Nechte 5 min odležet.
5. Zvedněte filtr nad nápoj.
6. Míchejte lžící, dokud není vidět dužinu, a pak dokončete lisování pěchem.

★ Uchovávejte v lednici, vydrží 4 až 6 dní. Každý den bude mléko chutnější!

★ Je normální, že se mléko usadí nebo oddělí, jde o 100% přírodní produkt. Před podáváním protřepat...a je to!

★ Zbylou dužinu použijeme na přípravu dvou různých receptů.

Recyklace dužiny z mandlového mléka a kešu

• Zeleninová pomazánka •

1. V nádobě smíchejte zbylou dužinu s avokádem.
2. Přidejte česnek, na jemno nakrájenou petrželku (nebo koriandr, bazalku atd.), šťávu z půlky citronu, olej a sůl.
3. Promíchejte lžící nebo pomocí mixéru. Pokud chcete pomazánku hustší konzistence, přidejte lžící kvasnic nebo sezamovou pastu (tahini).
4. V lednici pomazánku necháme odležet alespoň 2 hodiny.

★ Hodí se jako pomazánka na toasty, chléb, krekry.

• Poleva do jogurtu nebo salátů •

1. Připravte si svůj oblíbený salát nebo jogurt.
2. Přidejte dužinu jako zálivku.

★ Do svého receptu získáte extra příspěvek živin a vlákniny.

★ Přidejte ovoce nebo ořechy dle libosti, dužina se skvěle kombinuje s oběma možnostmi.



5. Arašídové caffè latte

Prísady:

- ½ l velmi horké vody (cca 90 °C)
- 30 g kávových zrn
- 15 g ovsá
- 30 g pražených arašídů (buráků)
- sladidlo podle chuti (datle, sirupy, cukr...)

★ Arašidy jsou bohaté na luteolin, který je prospěšný lidskému zdraví.

Příprava:

1. Do nádoby vlijte ½ l velmi horké vody.
2. Nasadte filtr a vložte do něj přísady.
3. Mixujte pomocí tyčového mixéru po dobu 1,5 min.
4. Nechte 2 až 3 minuty louhovat.
5. Mixujte znovu pomocí tyčového mixéru po dobu 30 sekund.
6. Zvedněte filtr nad nápoj. Míchejte lžící, dokud není vidět dužina, a pak dokončete lisování pěchem.

★ Vychutnejte si caffè latte a pokud vám zbude, můžete jej uložit do lednice, později bude ještě chutnější!

★ Nedávejte drť do dřezu, ucpe se! Použijte ji lépe jako hnojivo pro vaše rostliny.



Více videoreceptů najdete zde:



www.jata.cz

4. Mandlové caffè latte

Prísady:

- ½ l velmi horké vody (cca 90 °C)
- 30 g kávových zrn
- 15 g ovesných vloček
- 30 g mandlí (nebo jakéhokoli sušeného ovoce)
- několik kapek vanilkové esence
- 3 datle bez pecek

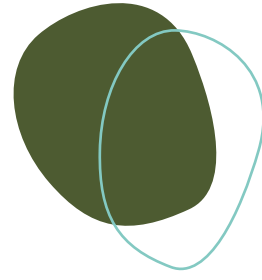
Příprava:

1. Vlijte do nádoby ½ l horké vody.
2. Vložte filtr do nádoby a přísady do filtru.
3. Mixujte pomocí tyčového mixéru po dobu 1,5 min.
4. Nechte 2 až 3 minuty louhovat.
5. Mixujte znovu pomocí tyčového mixéru po dobu 30 sekund.
6. Zvedněte filtr nad nápoj. Míchejte lžící, dokud není vidět dužinu, a pak dokončete lisování pěchem.

★ Doplněte své caffè latte kouskem oříškového piškotu a čokoládou. Můžete přidat i dvě polévkové lžíce smetany, čokoládu, trochu skořice a led. Hvězdná kombinace!

★ Užijte si své caffè latte a pokud vám zbude, můžete jej uložit do lednice, později bude ještě chutnější!

★ Nedávejte drť do dřezu, ucpe se! Použijte ji lépe jako hnojivo pro vaše rostliny.



Návod k použití, bezpečnostní pokyny a podmínky použití CZ

Děkujeme, že jste zakoupili výrobek značky Jata. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtěte celý návod k použití a pečlivě jej uschovejte. Jata ani importér nenese žádnou odpovědnost při používání výrobku v rozporu s návodem.

Bezpečnostní pokyny: Při rozbalování ihned znehodnotte plastové sáčky, v kterých je výrobek zabalen. Výrobky Jata jsou určeny pouze pro nekomerční použití v domácnosti. Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud není v bezvadném stavu a je poškozený. Přístroj používejte pouze k účelům, pro něž je určen. Je-li přístroj určen pro napájení z elektrické rozvodné sítě používejte pouze napětí pro provoz uvedené na štítku přístroje. Připojujte ho pouze k uzemněné zásuvce nebo prodlužovacímu kabelu s uzemněním. Nedoporučujeme používat zásuvky s více vstupy. Přístroje zásadně nepoužívejte máte-li vlhké nebo mokré ruce nebo jste bosí. Veškeré části přístroje, které zabezpečují jeho provoz musí být sestaveny a používány v souladu s návodem, tak, aby během provozu nedošlo k jejich rozpojení jsou-li opatřeny krytem, pak i nim. Přístroj ani jeho součásti nikdy nepokládejte na horký nebo mokrý podklad, neponořujte do vody, pokud není v návodu uvedeno jinak, při odpojování z rozvodné sítě nikdy netahejte za přírodní kabel, nenechávejte viset přírodní kabel přes okraje dolů, aby nedošlo k pádu přístroje. Nikdy se nedotýkejte částí přístroje, u kterých je zřejmé, že jsou během provozu a po použití horké nebo jejich emisemi vznikajícími při provozu přístroje. Přístroj chraňte před teplotními extrémy. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hráli. Žádný přístroj Jata nepoužívejte, pokud se koupete nebo sprchujete. Přístroj nesmí používat osoby (dětí) jejichž fyzické, smyslové nebo duševní rozpoznávací schopnosti jsou nedostatečné, aby uměli přístroj správně a bezpečně používat, nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí bez dohledu osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud je takováto osoba předem nepoučila, jak se přístroj používá. Nikdy nemaniplujte nebo neotvírejte přístroj v průběhu provozu, pokud k tomu není určen. Přístroj nepoužívejte, je-li poškozena zásuvka nebo přírodní kabel. Do přístroje nikdy neodborně nezasahujte! S veškerými opravami přístroje se vždy obračejte na odborný servis.

JELV2300, 2350 VÝROBNÍK MLÉKA.

Přístroje slouží pouze k domácímu použití na míchání potravin. Niky nesahejte na nůž nástavce (3), je-li přístroj připojen na napájecí napětí přírodním kabelem nebo dokonce během provozu přístroje. Vždy dbejte na to, aby byl přístroj řádně sestaven. Před prvním použitím umyjte nástavec (3, 4, 5, 6, 7) běžným způsobem vodou se saponátem, opláchněte a osušte.

Popis:

Model 2350: 1. tlačítko zapnutí/vypnutí přístroje 5. filtr
2. tělo přístroje 6. pěch
3. mixovací nástavec 7. odměrka
4. mixovací nádoba

Model 2300: 1. mixovací nádoba 3. pěch
2. filtr 4. odměrka

Pro model 2300 použijte tyčový mixér, který máte v domácnosti. Průměr sekacího nástavce, který ponořujete do kapaliny však nemůže být větší, než vnitřní průměr filtru, aby tak nedošlo k jeho poškození.

Upozornění: Po 2 minutách nepřetržitého používání nechte mixér (model 2350) 5 minut odpočinout před dalším použitím.

Použití:

Model 2350: Sestavte přístroj – tělo přístroje (2) a mixovací nástavec (3) k sobě tak, aby přístroj pracoval bezpečně a zaaretujte pootočením proti směru hodinových ručiček. Mixovací nádobu (4) naplňte vodou (max. 1000 ml), do nádoby (4) vložte filtr (5). Vsypte jednu odměrku (7) oříšků, obilovin, nebo jiných semenek, z kterých chcete připravit mléko, sestavte přístroj ponořte do mixovací nádoby a po dobu 1 minuty mixujte. Následně vytvořenou hmotu přepasírujte pomocí pěchu (6). Vyjměte filtr. V mixovací nádobě máte rostlinné mléko. Pokud ho nespotřebujete ihned, uložte ho do lednice.

Čištění a údržba: Přístroj odpojte z napájení – zásuvky, vyčkejte úplného vychladnutí přístroje. Motorovou část – tělo přístroje (2) – můžete otřít vlhkou houbičkou nebo hadříkem s mydlovou vodou. Poté jej dokonale vysušte. Nikdy motorovou část – tělo přístroje (2) neponořujte do vody. Nepoužívejte na čištění abrazivní prostředky nebo mechanické pomůcky, které by povrch přístroje mohli nevratně poškodit. Sejměte mixovací nástavec (3) opačným postupem než při kompletování a postupujte jako před prvním použitím. Nádobu na potraviny čistěte způsobem uvedeným jako před prvním použitím.

Specifikaci jednotlivých přístrojů naleznete v originálním návodu.

Pokud přístroj nebo baterie v něm přestanete používat postarejte se o ekologickou likvidaci. Zajistíte tak recyklaci a zdravé životní prostředí.

Návod na použitie, bezpečnostné pokyny a podmienky použitia SK

Ďakujeme, že ste si zakúpili výrobok značky JATA. Pred prvým použitím si prosím pozorne prečítajte celý návod na použitie a starostlivo ho uschovajte. JATA ani importér nenesie žiadnu zodpovednosť pri používaní výrobku v rozpore s návodom.

Bezpečnostné pokyny: Pri rozbalovaní ihneď znehodnotte plastové sáčky v ktorých je výrobok zabalený. Výrobky JATA sú určené len na nekomerčné použitie v domácnosti. Prístroj nikdy nepoužívajte ak nie je v bezchybné m stave a je poškodený. Prístroj používajte iba na účely pre ktoré je určený. Keď je prístroj určený pre napájanie z elektrickej rozvodnej siete používajte iba napätie pre prevádzku uvedené na štítku prístroja. Pripájajte ho iba k uzemnenej zásuvke alebo predlžovaciemu kábla s uzemnením. Neodporúčame používať zásuvky s viacerými vstupmi. Prístroje zásadne nepoužívajte ak máte vlhké alebo mokré ruky alebo ste bosí. Všetky časti prístroja, ktoré zabezpečujú jeho prevádzku musia byť zostavené a používané v súlade s návodom, tak, aby počas prevádzky nedošlo k ich rozpojeniu ak sú opatrené krytom, potom aj nim. Prístroj ani jeho súčasti nikdy nepokladajte na horúci alebo mokrý podklad, neponárajte do vody pokiaľ nie je v návode uvedené inak, pri odopájaní z rozvodnej siete nikdy neťahajte za prírodný kábel, nenechávajte visieť prírodný kábel cez okraje dole, aby nedošlo k pádu prístroja. Na to dajte najmä pri prístrojoch, v alebo na ktorých, sa pripravujú horúce potraviny. Nikdy sa nedotýkajte častí prístroja pri ktorých je zrejme, že sú počas prevádzky a po použití horúce alebo ich emisiami vznikajúcimi pri prevádzke prístroja. Prístroj chráňte pred teplotnými extrémami. Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali. Žiadny prístroj Jata nepoužívajte, ak sa kúpete alebo sprchujete. Prístroj nesmú používať osoby (deti) ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné rozpoznávací schopnosti sú nedostatočné, aby vedeli prístroj správne a bezpečne používať, alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí bez dohľadu osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak je takáto osoba vopred poučt ako sa prístroj používa . Nikdy nemaniplujete alebo neotvárajte prístroj v priebehu prevádzky, pokiaľ k tomu nie je určený. Prístroj nepoužívajte, ak je poškodená zásuvka alebo prírodný kábel. Do prístroja nikdy neodbornne nezasahujte! So všetkými opravami prístroja sa vždy obračajte na odborný servis.

JELV2300, 2350 VÝROBNÍK MLIEKA.

Přístroje slúžia iba na domáce použitie na miešanie potravín. Niky nesiahajte na nôž nástavca (3), ak je prístroj pripojený na napájacie napätie prírodným káblom alebo dokonca počas prevádzky prístroja. Vždy dbejte na to, aby bol prístroj riadne zostavený. Pred prvým použitím umyte nástavec (3, 4, 5, 6, 7) bežným spôsobom vodou so saponátom, opláchnite a osušte.

Popis:

Model 2350: 1. tlačidlo zapnutia/vypnutia prístroja 5. filter
2. telo prístroja 6. pech
3. mixovací nástavec 7. odmerka
4. mixovacia nádoba

Model 2300: 1. mixovacia nádoba 3. pech
2. filter 4. odmerka

Pre model 2300 použite tyčový mixér, ktorý máte v domácnosti. Priemer sekacieho nástavca, ktorý ponárate do kvapaliny však nemôže byť väčší ako vnútorný priemer filtra, aby tak nedošlo k jeho poškodeniu.

Upozornenie: Po 2 minútach nepretržitého používania nechajte mixér (model 2350) 5 minút odpočinúť pred ďalším použitím.

Použitie:

Model 2350: Zostavte prístroj – telo prístroja (2) a mixovací nástavec (3) k sebe tak, aby prístroj pracoval bezchybne a zaaretujte pootočením proti smeru hodinových ručičiek. Mixovaciu nádobu (4) naplňte vodou (max. 1000 ml), do nádoby (4) vložte filter (5). Vsypte jednu odmerku (7) oříškov, obilnín, alebo iných semienok, ktoré chcete spracovať na mlieko, do mixovacej nádoby ponořte zostavený prístroj a po dobu 1 minúty mixujte. Následne vytvorenú hmotu prepasírujte pomocou pechu (6). Vyberte filter. V mixovacej nádobe máte rastlinné mlieko. Pokiaľ ho nebudete spotrebovávať ihneď, uložte ho do chladničky.

Čistenie a údržba: Prístroj odpojte z napájania – zásuvky, vyčkejte úplného vychladnutia prístroja. Motorovú časť – telo prístroja – môžete utrieť vlhkou Spongiou alebo handričkou s mydlovou vodou. Potom ju dokonale vysušte. Nikdy motorovú časť – telo prístroja (2) neponárajte do vody. Nepoužívajte na čistenie abrazívne prostriedky alebo mechanické pomôcky, ktoré by povrch prístroja mohli nenávratne poškodiť. Odoberte mixovací nástavec (3) opačným postupom, ako pri kompletovaní, a postupujte ako pred prvým použitím. Nádobu na potraviny čistite spôsobom uvedeným ako pred prvým použitím.

Špecifikáciu jednotlivých prístrojov nájdete v originálnom návode.

Pokiaľ prístroj prestanete používať postarajte sa o jeho ekologickú likvidáciu. Zaisťte tak recykláciu a zdravé životné prostredie.