

the Kitchen Wizz™ 8



BFP580

- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
- SK** NÁVOD NA OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 11 Popis vašeho nového spotřebiče
- 15 Složení
- 16 Funkce
- 16 Tipy na zpracování potravin
- 25 Péče a čištění
- 27 Řešení potíží

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ JE TŘEBA DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ, MEZI KTERÁ PATŘÍ:

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Pečlivě si přečtěte všechny instrukce před ovládním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.

- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky. Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou.
- Vibrace během používání mohou způsobit pohyb spotřebiče.
- Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze. Spotřebič se nezapne, pokud bude nesprávně složen.
- Pokud dojde k potřísnění nebo polití spotřebiče, okolí spotřebiče, pod spotřebičem, je nezbytně nutné toto

- neprodleně odstranit před dalším použitím spotřebiče.
- Vždy se ujistěte, že je víko spotřebiče řádně nasazeno před jeho zapnutím.
 - Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemísťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.
 - Používejte výhradně příslušenství, které je dodáváno se spotřebičem. Pokud byste použili jiné příslušenství, které není vyrobeno nebo určeno Sage® jako kompatibilní, hrozí riziko vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
 - Nepoužívejte spotřebiče nepřetržitě při velkých dávkách po dobu delší než 1 minutu. Mezi každým použitím nechte motor alespoň 1 minutu odpočinout.
 - Udržujte ruce, prsty, vlasy, oblečení, vařečky a jiné kuchyňské pomůcky mimo dosah spotřebiče během jeho provozu. Vždy spotřebič vypněte a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, vyčkejte, až se nože zcela zastaví před odstraněním víka. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
 - Budte velmi opatrní při manipulaci s nožovou jednotkou nebo disky, neboť jsou velmi ostré. Špatné zacházení s noži může vést ke zranění. Uchovávejte

- příslušenství mimo dosah dětí.
- Během provozu nesundávejte nádobu ani víko z těla přístroje.
 - Spotřebič je určen ke zpracovávání potravin v běžném domácím provozu. Nespouštějte spotřebič do provozu bez potravin nebo tekutin. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
 - V žádném případě nezapínejte spotřebič, pokud je spotřebič nebo některé jeho příslušenství poškozeno.
 - Pokud je spotřebič v provozu, uchovávejte ruce a náčiní mimo jeho dosah, abyste zabránili vážným zraněním.
 - Nezpracovávejte horké ani vřelé tekutiny. Nechte je před nalitím do nádoby vychladnout.
 - Spotřebič vždy nejdříve vypněte otočením ovladače do polohy OFF. Následně odpojte napájecí kabel od zdroje energie. Než budete spotřebič přesouvat, nebo pokud ho už nebudete používat nebo než ho budete rozebírat, čistit nebo skladovat, se přesvědčte, že je vypnutý a odpojený od zdroje energie a že motor a nože / disky jsou zcela zastaveny.
 - Ujistěte se, že jste nejprve vložili hřídel a poté příslušenství.
 - Vždy se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, přívodní kabel je odpojený od síťové zásuvky, před jeho složením nebo výměnou nástavců.
 - K protlačení potravin skrz plnicí otvor

v žádném případě nepoužívejte ruce, prsty, vařečky nebo jiné kuchyňské náčiní. Vždy používejte dodávaný přítlak.

- Pokud se potraviny zaseknou okolo nožů, vypněte spotřebič otočením ovladače do polohy OFF. Následně odpojte napájecí kabel mixéru od zdroje energie. Než sundáte nádobu z těla přístroje, přesvědčte se, že motor a nože jsou zcela zastaveny. Než budete pokračovat v mixování, stěrkou potraviny uvolněte nebo promíchejte. Nepoužívejte prsty, protože nože jsou velmi ostré.
- V nádobě na sekání nezpracovávejte led. Může dojít k poškození nožů. Doporučujeme

použít nádobu na mixování.

- Nepřekračujte rysky maximu u nádoby na sekání a nádoby na mixování. Vždy nejprve zpracujte sypké suroviny před přidáním tekutin.
- Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
- Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody,

- např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
 - Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
 - Vyvarujte se políť přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
 - Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
 - Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
 - V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.

- Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů.

Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.

- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu do vody nebo jiné tekutiny.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Tento spotřebič je určený pouze pro

použití v domácnosti. Příklad není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým

provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obrátte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa.

Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu 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.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.



Výrobek je v souladu
s požadavky EU.



POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ. NEPONOŘUJTE DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY. PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE PŘÍVODNÍ KABEL.

Změny v textu, designu
a technických specifikacích se
mohou měnit bez předchozího
upozornění a vyhraujeme
si právo na jejich změnu.

Anglická verze je původní
verze. Česká verze je
překlad původní verze.

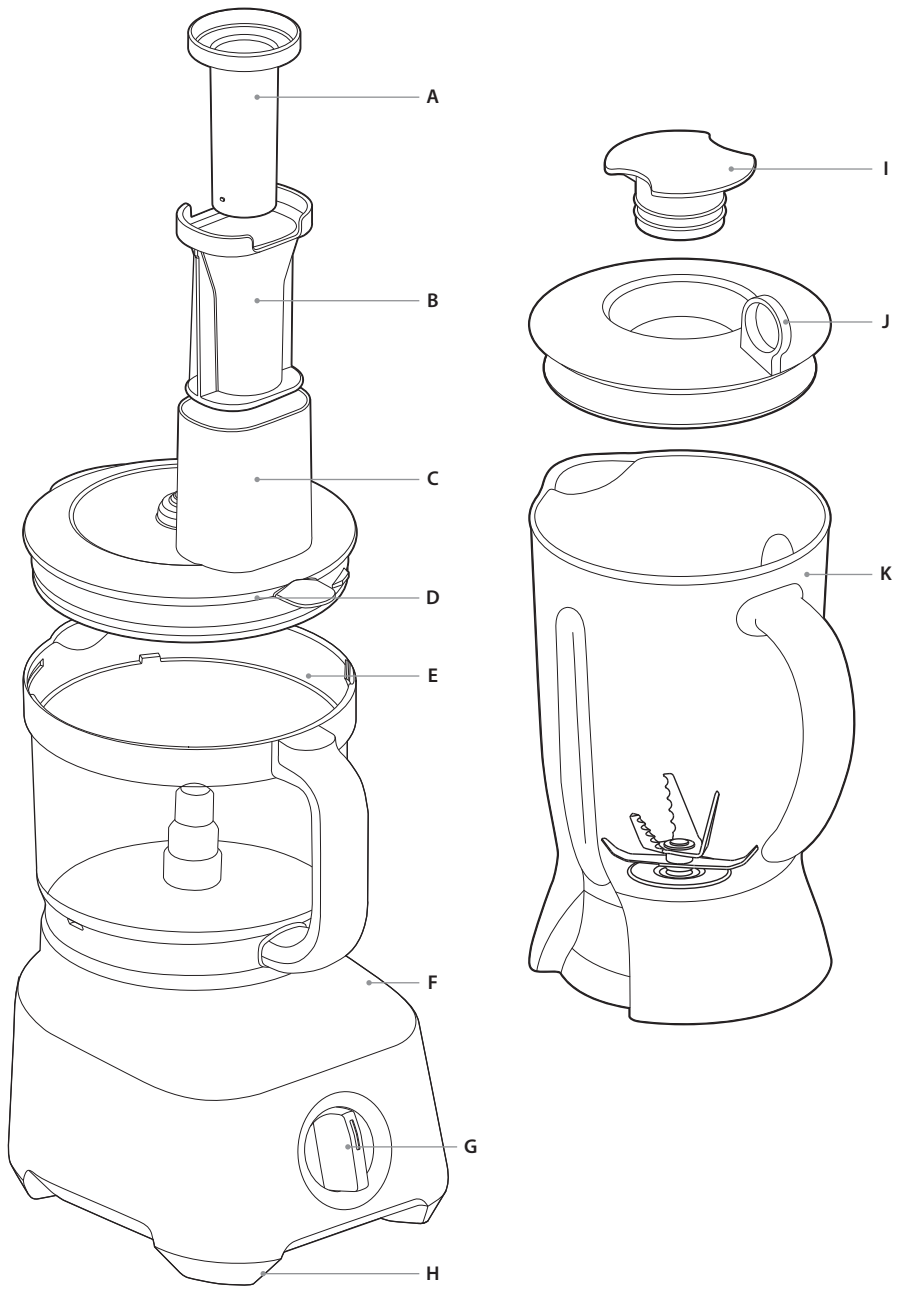
Adresa výrobce: HWI
International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozce do EU:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany, Czech Republic

UCHOJTE TYTO INSTRUKCE



Popis vašeho nového spotřebiče



A. Malý přítlak

Vhodný pro vkládání menších kousků potravin. Současně slouží i jako odměrka.

B. Velký přítlak

C. Plnicí otvor

D. Víko

E. Nádoba na sekání

Velká nádoba na sekání slouží pro zpracovávání až 11 šálků sypkých a 8 šálků tekutých surovin (např. polévky).

F. Motorová základna mixéru

Vysoký točivý moment pro dosažení spolehlivých výsledků.

G. Ovladač rychlosti

2 rychlosti a funkce PULSE

H. Protiskuzové gumové nohy

I. Vnitřní odměrka

Dle potřeby vyjměte, abyste mohli přidat suroviny bez přerušování chodu spotřebiče.

J. Víko Sage® Assist™

Víko s praktickým kroužkovým madlem pro snadné sejmnutí víka.

K. 1,4l nádoba na mixování bez BPA

L. Nástavec na loupání brambor

Rychlé loupání brambor (6–7 ks) za 30 sekund

M. Hnětací nůž

Tupý nůž navržený pro snadné smíchání surovin na těsto.

N. Quad® nůž™

Vhodný pro rychlé a rovnoměrné nasekání, smíchání, vyšlehání a zpracování různých druhů surovin. Bezpečnostní systém rychle zastaví Quad® nůž, pokud víko otevřete.

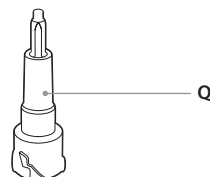
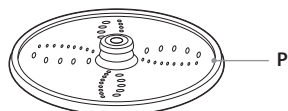
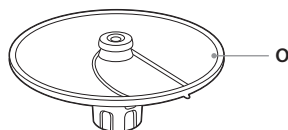
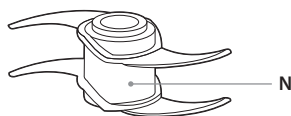
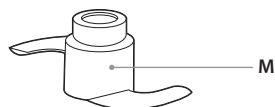
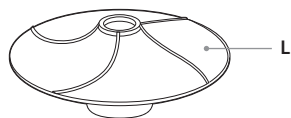
O. Disk na krájení s nastavitelnou výškou řezu

Vhodný pro přesné krájení plátků, možnost nastavení od 0,3 mm do 8 mm.

P. Oboustranný disk na strouhání

Q. Hřídel

Používá se se všemi noži a disky.



NÁSTAVEC NA MIXOVÁNÍ

Nádoba na mixování je součástí pouze modelu Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580).

NÁSTAVEC NA LOUPÁNÍ BRAMBOR

Snadné loupání brambor

Nástavec na loupání brambor dokáže oloupat 6–7 kusů brambor v závislosti na jejich velikosti. Loupání je velmi rychlé, proto sledujte proces loupání, abyste mohli včas spotřebič vypnout. Loupání zpravidla trvá 20–30 sekund.

Velikost

Nejlepší brambora k loupání je kulatá $6,5 \times 6,5$ cm, což je asi velikost brambory na obrázku níže. Vybírejte raději kulaté brambory než podlouhlé. Vkládejte celé brambory, neboť brambory nakrájené na poloviny nebo čtvrtiny mají ostré hrany, a proces loupání není tak efektivní. Kulaté brambory sníží i množství vyprodukovaného odpadu.

Umístění nástavce

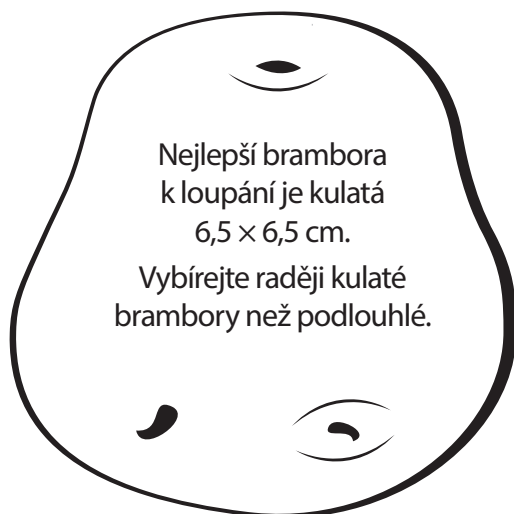
Do nádoby na sekání vložte hřídel. Na hřídel nasadte nástavec na loupání brambor. Umístěte nástavec tak, aby zaoblená strana směřovala vzhůru – viz obrázek níže.

Vložení brambor

Rozložte 6–7 brambor rovnoměrně po celém nástavci. Ujistěte se, že okolo každé brambory je volný prostor. Pokud jsou brambory příliš blízko sebe, nebude loupání efektivní. Mějte na paměti, že loupání bude účinné, pokud použijete právě 6–7 brambor. Při menším počtu brambor nemusí být proces loupání tak efektivní. Nasadte víko před zapnutím. Nikdy nevkládejte brambory plnicím otvorem.

Doba loupání

Proces loupání je velmi rychlý, může trvat i 25–30 sekund. Čím kratší čas, tím menší množství vyprodukovaného odpadu, ale případná očka nebo zahnědnutí budete muset odstranit nožem. Pokud je slupka brambor silnější, bude proces loupání trvat déle.







Složení

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte veškerý obalový a reklamní materiál. Ujistěte se, že je ovladač rychlosti v pozici OFF a zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky.
- Buďte opatrní při manipulaci s noži nebo disky, jsou velmi ostré.
- Omyjte nádobu na sekání, víko a všechny nástavce v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky. Opláchněte a otřete dosucha. Nástavce můžete mýt v myčce na nádobí.
- Při prvním zapnutí můžete zaznamenat jemný kouř vycházející z motoru. Jedná se o normální jev a používáním zmizí.
- Vždy používejte spotřebič na suchém a rovném povrchu.

SLOŽENÍ

1. Nasadte nádobu na sekání na motorovou základnu tak, aby rukojeť byla zarovnána s nápisem „ALIGN HANDLE“ na motorové základně.

2. Otočte nádobou na sekání po směru hodinových ručiček, až bude rukojeť směřovat dopředu – viz obrázek níže. Nádoba na sekání je nyní správně zajištěna (zamčena). Spotřebič se nezapne, pokud nebude nádoba na sekání správně nasazena.



ŠPATNĚ

SPRÁVNĚ

3. Hřídel slouží k upevnění disků nebo nožů. Před upevněním disku nebo nože do nádoby na sekání je třeba nejprve vložit hřídel. Pokud byste hřídel nepoužili, hrozí poškození příslušenství. Nesprávné použití může vést i k poškození celého spotřebiče.
4. Na hrot ve středu nádoby na sekání nasadte hřídel. Poté na hřídel nasadte vybraný disk nebo nůž. Nože budou usazeny níže než disky.
5. Nasadte víko na nádobu na sekání tak, aby značky „ALIGN|LOCK“ na víku a na rukojeti byly zarovnány. Pro zajištění (zamčení) víka držte jednou rukou rukojeť nádoby a druhou uchopte víko za plnicí otvor a otočte jím po směru hodinových ručiček, aby byly části rukojeti zarovnány.
6. Nádoba na mixování (pouze model BFP580): umístěte nádobu na mixování na motorovou základnu tak, aby značky ALIGN byly zarovnány. Otočte po směru hodinových ručiček, až bude rukojeť směřovat dopředu.



Funkce

OVLADAČ RYCHLOSTI

Mnoho receptů vyžaduje kombinaci rychlostí LOW a HIGH s funkcí PULSE.

FUNKCE PULSE

Krátké mixování při maximálním výkonu.

LOW

Pomalá rychlost (LOW) slouží pro smíchání jemnějších potravin a je vhodná pro smíchání tekutých a sypkých surovin.

HIGH

Vysoká rychlost (HIGH) je ideální na nasekání surovin pro přípravu koktejlů (v nádobě na mixování) a na nasekání potraviny najemno (v nádobě na sekání).

OVLÁDÁNÍ

Spotřebič se zapne pouze, pokud je nádoba na sekání (nádoba na mixování) správně zajištěna na motorové základně.

Abyste zabránili poškození motoru, vždy používejte pro zapnutí a vypnutí ovladač rychlosti.



Tipy na zpracování potravin

- Po vypnutí vyčkejte, až se nože/disk úplně zastaví, teprve poté můžete sejmut víko. Pro bezpečné použití vždy vypněte spotřebič otočením ovladače do pozice OFF, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, vyčkejte, až se všechny pohyblivé části zastaví. Poté můžete manipulovat s disky/noži.
- Při manipulaci s disky/noži buďte velmi opatrní, dotýkejte se jejich plastových středových částí.
- Pokud je objem zpracovávaných surovin (u nádoby na mixování) pod rýskou maxima, v případě nutnosti můžete vyjmout vnitřní víčko a přidat suroviny bez přerušení chodu spotřebiče.
- Buďte opatrní, pokud zpracováváte větší množství nebo příliš tekutou směs, neboť po odstranění vnitřního víčka by mohlo dojít k vystříknutí směsi z nádoby.
- Vždy zapínejte spotřebič s nádobou na mixování jen po nezbytně dlouhou dobu. Nezpracovávejte suroviny příliš dlouho.
- Použijte funkci PULSE, pokud jsou suroviny příliš husté nebo velké, aby hladce rotovaly v nádobě na mixování.
- Nepřekračujte rýsku maxima při přidávání surovin nebo tekutin do nádoby na mixování.
- Suroviny mohou uvíznout na stěnách nádoby na mixování. Pro setření stěn vypněte spotřebič otočením ovladače do pozice OFF, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, vyčkejte, až se všechny pohyblivé části zastaví. Pomocí stěrky otřete stěny a poté můžete pokračovat ve zpracování.
- Pokud se během zpracování objeví na motorové jednotce vlhkost nebo tekutina, vypněte spotřebič otočením ovladače do pozice OFF, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, vyčkejte, až se všechny pohyblivé části zastaví. Sejměte nádobu na mixování z motorové základny a otřete základnu pomocí suché látkové nebo papírové utěrky.

- Maximální množství ledových kostek, které můžete vložit do nádoby na mixování a zpracovat, je 8 kostek ze standardního tácku na led.
- Použijte funkci PULSE pro zpracování potravin, které vyžadují krátké a rychlé zpracování, např. na sekání ořechů nebo ledu.
- Při zpracovávání nápojů s ledem nebo mraženým ovocem, použijte funkci PULSE.
- Pokud je směs velmi hustá, doporučujeme naplnit nádobu na mixování jen z ¼ nebo ½.
- Nepoužívejte kovová náčiní. Mohou poškodit nože nebo nádobu na mixování.
- Nezpracovávejte husté směsi déle než 10 sekund. Nezpracovávejte běžná množství déle než 1 minutu. Pokud potřebujete suroviny zpracovávat delší dobu, vypněte spotřebič a setřete suroviny ze stěn nádoby a poté znovu zapněte. Pravidelná přerušení chodu spotřebiče chrání motor před opotřebením a přehřátím.
- Nepoužívejte nádobu na mixování k hnětení těsta nebo k přípravě štouchaných brambor/bramborové kaše.
- Do nádoby na mixování vkládejte maximálně 2 šálky teplé směsi.
- Do nádoby na mixování nevkładejte horké nebo vařící suroviny. Nechte suroviny vychladnout před jejich vložením do nádoby. Jedná se o bezpečnostní krok, který chrání před opařením od horké páry při otevření víka.
- Pokud zpracováváte teplé suroviny, položte přes víko ručník a pevně jej stiskněte.

BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA PROTI PŘETÍŽENÍ

- Motor je vybaven automatickou bezpečnostní pojistkou, která jej chrání před poškozením z důvodu přehřátí. Pokud je motor přetížen nebo zatížen nepřetržitě příliš dlouho, může dojít k jeho přehřátí. V takovém případě se aktivuje bezpečnostní pojistka a motor se automaticky zastaví.
- Pokud se tak stane, otočte ovladač rychlosti do pozice OFF (vypnuto), odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte

motor vychladnout asi 30 minut. Jakmile je motor vychladlý, budete moci obnovit provoz spotřebiče.

- Mějte na paměti, že některé směsi (např. těsto na chleba) mohou způsobit, že se nože otáčejí pomaleji než normálně. Pokud se tak stane, nezpracovávejte směs déle než 1 minutu.
- Pokud se nože nebo disky zastaví při zpracovávání potravin, okamžitě spotřebič vypněte otočením ovladače rychlosti do pozice OFF (vypnuto), odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, abyste odstranili uvízlé potraviny. Pokud se situace opakuje, může být nádoba na sekání přeplněna. Zkuste snížit množství zpracovávaných potravin.

NÁSTAVEC NA LOUPÁNÍ BRAMBOR

- Nejlepší brambora k loupání je kulatá 6,5 × 6,5 cm. Vyberte raději kulaté brambory než podlouhlé. Více informací naleznete v předchozí části návodu.
- Na hřidel nasadte nástavec na loupání brambor. Umístěte nástavec tak, aby zaoblená strana směřovala vzhůru.
- Bez nasazeného víka rozložte rovnoměrně brambory po celém nástavci. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud bude nástavec plně zatížen, tj. brambory budou vloženy v jedné řadě. Ujistěte se, že okolo každé brambory je volný prostor. Nevkládejte více brambor, než je doporučeno.
- Vkládejte pouze celé brambory, nikdy brambory nepulte ani nekrájejte na čtvrtiny.
- Nasadte a zajistěte víko před spuštěním spotřebiče. Nikdy nevkładejte brambory přes plnicí otvor.
- Proces loupání je velmi rychlý. Čím kratší čas, tím menší množství vyprodukovaného odpadu, ale případná očka nebo zahnědnutí budete muset odstranit nožem.

SEKÁNÍ POMOCÍ QUAD® NOŽE

Quad® nůž, opatřený mikro-zoubkováním, je vhodný pro sekání syrových i uvařených potravin na požadovanou konzistenci, od hrubé až po jemnou. Nože sekají potraviny

velmi účinně a doba zpracování může být velmi krátká i u většího množství surovin.

Quad® nůž vždy nasazujte na hřídel, kterou nasadíte na hrot ve středu nádoby na sekání. Teprve poté vložte potraviny.

Pravidelně kontrolujte zpracovávané potraviny. U většího množství doporučujeme používat funkci PULSE, která dokáže velmi rychle a efektivně zpracovat potraviny na požadovanou konzistenci.

Pokud je třeba, otočte ovladačem do pozice OFF (vypnuto), odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky, vyčkejte, až se všechny pohyblivé části zastaví, a otřete stěny nádoby pomocí stěrky. Tím zajistíte, že všechny suroviny budou rovnoměrně zpracované.

Syrová zelenina, ovoce a vařené maso

Nakrájejte potraviny na asi 2,5cm kostky. Nezpracovávejte více jak 5 ½ šálku najednou pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci.

Syrové maso, kuře a ryba

Odstraňte přebytečný tuk a nakrájejte potraviny na asi 2,5cm kostky. Ujistěte se, že jste odstranili všechny kosti. Vložte na chvíli do mrazáku, tím zajistíte, že se potraviny řádně zpracují. Nezpracovávejte více jak 1 kg syrového masa najednou. Při tomto objemu nezpracovávejte potraviny déle než 30 sekund. Použijte kombinaci rychlostí LOW nebo HIGH a OFF, dokud nebudou potraviny nasekány nebo namlety na požadovanou konzistenci.

Česnek, chilli a zázvor

Oloupejte stroužky česneku a zpracovávejte je celé. Chilli zpracovávejte celé, nebo bez semínek podle potřeby. Oloupejte a nakrájejte zázvor na asi 2,5cm kostky.

Ostatní bylinky s tuhou dužinou, např. citrónová tráva, oloupejte a nakrájejte na kostky nebo kousky asi 1–2 cm velké.

Tvrďší potraviny nakrájejte na menší kousky.

Použijte funkci PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou konzistenci.

Pokud potřebujete přidat česnek, chilli, zázvor apod. k již zpracovávané směsi, vyjměte malý přítlak a vložte suroviny otvorem ve velkém přítlaku.

Listové bylinky

Omyjte a nechte okapat. Odstraňte tvrdé stonky. Nezpracovávejte více než 2 hrsti bylinek (asi 4 šálky) najednou. Použijte funkci PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou konzistenci.

Nasekané bylinky ihned spotřebujte.

Ořechy

Nezpracovávejte více než 4 šálky vyloupaných ořechů najednou. Použijte funkci PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou konzistenci.

Sušené ovoce

Sušené ovoce se může lepit na nože během zpracování. Doporučujeme je vložit asi na 10 minut do mrazáku před jejich zpracováním. Nezpracovávejte více než 2 šálky současně. Použijte funkci PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou konzistenci.

Pokud chcete nasekat sušené ovoce do koláče, nejdříve sušené ovoce nasekejte, poté připravte směs na koláč. Sušené ovoce můžete také zaprášit moukou (použijte mouku z množství z receptu), abyste zabránili případnému přilepení na Quad® nůž.

Nedoporučujeme zpracovávat velké sušené ovoce, jako jsou datle nebo fíky.

Strouhanka

Nalámejte starý chléb nebo rohlíky na kousky (nepoužívejte čerstvé pečivo, neboť se bude lepit na nože). Nezpracovávejte více než 4 plátky chleba najednou. Použijte funkci PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou

konzistenci. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete chleba postupně přidávat.

Opečená strouhanka

Nalámejte chleba na kousky a opečte je v troubě dozlatova. Nepečte příliš dlouho, aby se chleba nespálil. Nezpracovávejte více jak 4–6 plátků chleba najednou. Použijte funkci PULSE v 1–2s intervalech.

Sušenky

Nalámejte sušenky na čtvrtky a odvažte asi 250 g. Použijte funkci PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou konzistenci. Rozdrcené sušenky mohou být základem pro sladké koláče typu „pie“.

Nezpracovávejte příliš tvrdé sušenky, neboť byste mohli poničit čepele.

MIXOVÁNÍ MĚKKÝCH SUROVIN POMOCÍ QUAD® NOŽE

Quad® nůž, opatřený mikro-zoubkováním, je vhodný pro mixování měkkých surovin pro přípravu např. kaší nebo dětské stravy. Nože sekají potraviny velmi účinně a mohou zkrátit dobu přípravu.

Quad® nůž vždy nasazujte na hřídel, kterou nasadíte na hrot ve středu nádoby na sekání. Teprve poté vložte potraviny.

Opatrně vyjměte Quad® nůž po zpracování z nádoby. Pomocí stěrky otřete zpracované potraviny z čepele a misky.

Dětská strava

Očištěnou zeleninu a maso nakrájejte na asi 2,5cm kousky. Před zpracováním zeleninu i maso uvařte. Nezpracovávejte více než 5 ½ šálku najednou pomocí rychlosti LOW nebo HIGH, dokud nebudou potraviny zpracované najemno. Pro přidání vývaru, mléka nebo šťávy z masa odstraňte malý přítlak a otvorem přidejte potraviny, pokud je směs příliš hustá.

Dětskou stravu můžete zamrazit podle potřeby.

Burákové máslo

Nezpracovávejte více než 4 šálky vyloupaných burákových oříšků najednou. Použijte rychlosti LOW nebo HIGH, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou konzistenci. Objem oříšků se po zpracování sníží, např. 2 šálky oříšků se sníží na asi 1 šálek burákového másla.

Burákové máslo vyrobené doba neobsahuje stabilizátory, proto se pevná a olejová složka stáním oddělí. Před použitím proto zamíchejte.

MÍCHÁNÍ POMOCÍ QUAD® NOŽE

S Quad® nožem můžete zpracovávat i suroviny na přípravu těsta na koláče, palačinky a sušenky.

Quad® nůž vždy nasazujte na hřídel, kterou nasadíte na hrot ve středu nádoby na sekání. Teprve poté vložte potraviny.

Máslová těsta a těsta na sušenky

Do nádoby na sekání vložte změkklé máslo nakrájené na menší kousky a cukr. Zpracovávejte na rychlost LOW nebo HIGH, dokud nebude směs krémová. Vyjměte malý přítlak a otvorem ve velkém přítlaku vložte vejce jedno po druhém. Nechte každé řádně zapracovat. Sejměte víko a přidejte tekutiny a sypké suroviny. Nyní zpracovávejte pomocí funkce PULSE, dokud nebude těsto řádně zpracované. Podle potřeby setřete stěny nádoby. Nezpracovávejte příliš dlouho.

Přidejte nasekané kousky čokolády, oříšky, sušené ovoce atd., když je těsto hotové. Pomocí funkce PULSE zapracujte do těsta. Nezpracovávejte příliš dlouho, abyste tyto suroviny nerozmixovali.

Litá těsta

Do nádoby na sekání vložte všechny suroviny. Nejprve vložte tekutiny, ale nepřekračujte rysku „MAX LIQUID“, poté vložte sypké suroviny. Pomocí rychlosti LOW nebo HIGH zpracovávejte, dokud nebude těsto hotové. Podle potřeby setřete stěny nádoby. Nezpracovávejte příliš dlouho.

Použijte tento způsob pro všechny typy litých těst, např. na palačinky.

Křehké těsto

Do nádoby na sekání vložte mouku a studené máslo nakrájené na kousky.

Nezpracovávejte více než 300 g mouky. Pomocí rychlosti LOW nebo HIGH zpracovávejte suroviny, dokud se nespojí.

Vyjměte malý přítlak a otvorem ve velkém přítlaku přidejte tekutiny. Zpracovávejte, dokud se z těsta nevytvoří menší koule.

HNĚTACÍ NŮŽ

Hnětací nůž vždy nasazujte na hřídel, kterou nasadíte na hrot ve středu nádoby na sekání. Teprve poté vložte potraviny.

Hrany hnětacího nože vytváří jemnější pohyb ideální pro řádné smíchání surovin. Hnětací nůž svým pohybem podporuje vlákna lepku tím, že je natahuje, ale neseká. Je vhodný pro všechny typy těst na bázi droždí, případně jiných těst, která vyžadují hnětení.

Těsto na chleba nebo pizzu

Do nádoby na sekání vložte mouku a ostatní sypké suroviny včetně droždí.

V nádobě na sekání můžete zpracovat až 1 kg mouky, nicméně lepších výsledků dosáhnete při zpracování asi 800 g mouky. Zpracujte sypké suroviny pomocí rychlosti LOW nebo HIGH.

Vyjměte malý přítlak a otvorem ve velkém přítlaku přidejte tekutiny. Zpracovávejte, dokud se z těsta nevytvoří menší měkká a pružná koule.

Přeneste těsto na mírně pomoučenou podložku a v ruce zpracujte ještě asi 5 minut, dokud nebude těsto hladké a pružné.

Nechte motor vychladnout před případným dalším použitím, tím zabráníte možnému přehřátí motoru.

Vložte těsto do velké olejem vymazané mísy a zakryjte. Nechte na teplém místě odpočinout a nakynout asi do dvojnásobného objemu.

Přeneste těsto na mírně pomoučenou podložku a v ruce zpracujte ještě asi 5 minut, dokud nebude těsto hladké a pružné. Vytvarujte bochník a před pečením nechte ještě jednou vykynout.

KRÁJENÍ, STROUHÁNÍ A ŘEZÁNÍ



VAROVÁNÍ

HŘÍDEL JE TŘEBA POUŽÍT U VŠECH DISKŮ A NOŽŮ.

Disk na krájení s nastavitelnou výškou řezu

Disk na krájení slouží pro přesné krájení potravin na plátky. Můžete upravit výšku řezu v rozmezí od 0,3 mm do 8 mm. Pro nastavení výšky řezu držte disk za vnější část v jedné ruce a druhou rukou otočte ovladačem pro úpravu výšky řezu. Grafické znázornění na disku ukazuje sílu plátku, kterou jste nastavili.

Oboustranný disk na krájení

Oboustranný disk na krájení je z obou stran vybaven ostřím. Pokud potřebujete nastrohat potraviny nahrubo, nasadte disk na hřídel tak, aby větší otvory ostří směřovaly nahoru. Pro strouhání najemno nasadte disk na hřídel tak, aby menší otvory ostří směřovaly nahoru.

JAK EFEKTIVNĚ ZPRACOVAT SUROVINY

Je důležité vkládat potraviny skrz plnicí otvor, abyste získali maximální kontrolu nad zpracováním a dosáhli nejlepších výsledků.

Plnicí otvor můžete vyplnit potravinami po celé šířce. Potraviny by měly být umístěny volně do plnicího otvoru, ale ne příliš natěsno.

U dlouhých tenkých potravin, jako jsou mrkve, okurky, cukety apod., vyjměte malý přítlak a vkládejte potraviny otvorem ve velkém přítlaku. Tím zabráníte, aby se potraviny převrátily během zpracování.

tlak

Během zpracování netlačte na přítlak příliš velkou silou, mohli byste poškodit disky.

Vyvíjejte pouze slabý tlak na přítlak při zpracování měkkých potravin, jako jsou rajčata a banány.

Vyvíjejte mírný tlak na přítlak při zpracování pevnějších potravin, jako jsou brambory a jablka.

Vyvíjejte stálý tlak na přítlak při zpracování tvrdých potravin, jako jsou sýr parmazán, tvrdý salám apod.

Kulaté ovoce a zelenina

Omyjte a případně oloupejte ovoce nebo zeleninu.

Seřízněte menší ovoce nebo zeleninu, aby se potraviny v plnicím otvoru nepřevrátily.

Větší kusy ovoce nebo zeleniny rozkrojte, aby se vešly do plnicího otvoru.

Dlouhé ovoce a zelenina

Omyjte a případně oloupejte ovoce nebo zeleninu.

Potraviny rozpulte asi uprostřed délky, abyste získali kulaté plátky. Vyjměte malý přítlak a vložte dlouhé potraviny otvorem ve velkém přítlaku. Nebo vložte rozpůlené potraviny do plnicího otvoru.

Pokud chcete vytvořit dlouhé nudličky, rozpulte potraviny podélně. Vložte kousky potravin do plnicího otvoru, podle potřeby seřízněte, aby se potraviny v plnicím otvoru nepřevrátily.

Naplňte plnicí otvor horizontálně.

Listová zelenina

Nakrájejte zelí na kousky tak velké, aby pasovaly do plnicího otvoru. Ledový salát rozeberte na jednotlivé listy, poté zarolujte a naplňte vertikálně do plnicího otvoru.

Sýr

Budte opatrní při zpracování sýra. Měkký sýr, jako je např. mozzarella, nechte částečně zamrazit, aby byl pevný. Tím zabráníte, že by se sýr rozpadl a ucpal disk a nádobu.

Kulatý sýr, jako je např. mozzarella, seřízněte, aby se v plnicím otvoru nepřevrátil.

Tvrdý sýr, jako je parmazán, je třeba zkontrolovat, zde není moc tvrdý, aby nedošlo k poškození disků. Tvrdý sýr, který se snadno krájí nožem, je vhodný pro zpracování.

Tvrdý sýr ve tvaru klínu, jako je parmazán, je možné vložit do plnicího otvoru kus vedle kusu, jeden špičkou nahoru, druhý špičkou dolů atd.

Salámy a klobásy

Nakrájejte tak, aby se kusy vešly na výšku do plnicího otvoru. Délka nesmí být větší než ryska „MAX CHUTE FILL“. Vložte odříznutou stranou dolů. U tvrdých salámů nebo klobás seřízněte jeden konec a zpracovávejte vždy jen část salámu nebo 1 klobásu. Vyjměte malý přítlak a otvorem ve velkém přítlaku vkládejte salám nebo klobásu.

Strouhaná čokoláda

Nalámejte čokoládu na menší kousky a nechte řádně vychladit. Vyjměte malý přítlak a otvorem ve velkém přítlaku vkládejte čokoládu. Vyberte oboustranný disk buď nahrubo, nebo najemno. Nepoužívejte Quad® nůž nebo disk s nastavitelnou výškou řezu.



Průvodce zpracování potravin v nádobě na mixování

POTRAVINA	PŘÍPRAVA A UŽITÍ	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	DOBA
Ořechy	Vyloupané	200 g	PULSE	10 – 30 s
Strouhanka	2cm kousky	80 g (2 krajíce)	PULSE	50 – 60 s
Sušenky	Rozpůlené	125 g	PULSE	60 s
Šlehačka	Přidejte cukr nebo vanilku podle potřeby	300 ml	PULSE	30 – 40 s
Smoothie	Mléko, čerstvé ovoce, jogurt, zmrzlina	Max. 800 ml	LOW HIGH	60 s
Omáčka z čerstvého ovoce	Celé bobulové ovoce	250 g	PULSE	30 – 40 s
Polévka	Vychlazená na pokojovou teplotu	800 ml	LOW	50 – 60 s
Dresink	Olej, ocet nebo citrónová šťáva, koření	250 ml	LOW	15 – 20 s
Led		Max. 8 kostek ledu	PULSE	60 s

POZNÁMKA: Údaje uvedené v tabulce výše jsou pouze orientační. Nádoba na mixování je součástí pouze modelu Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580).



Průvodce zpracování potravin v nádobě na sekání

Více informací jak připravit potraviny a jak je zpracovat naleznete v pokynech v předchozí části návodu. U specifických receptů se řiďte pokyny v receptu.

POTRAVINY	TYP NOŽE	VÝŠKA ŘEZU	DOPORUČENÝ TYP DISKU
Avokádo	Quad nůž Quacamole	2 – 5	
Vařená červená řepa		2 – 5	Oboustranný disk Salát
Uvařená dýně	Quad nůž Polévka		
Zelí/salát		Tenké: 1 – 2, středně silné: 2 – 3 Příloha	Oboustranný disk Salát
Mrkev	Quad nůž Zeleninová polévka	0 – 5	Oboustranný disk Salát
Uvařený květák	Quad nůž Zeleninová polévka		
Celer	Quad nůž Zeleninová polévka	Tenké: 1 – 2, středně silné: 2 – 3 Salát	
Lilek	Quad nůž Příloha	2 – 5 Grilování	
Bylinky	Quad nůž Dochucení nebo pesto		
Pórek	Quad nůž Příprava polévky	2 – 5 Zeleninová polévka	
Cibule	Quad nůž Polévky, omáčky	0 – 5 Salát	
Brambory (celé, syrové)			Nástavec na loupání
Brambory (syrové)		0,3 – 6 Zapečené brambory	Oboustranný disk Bramboráky
Brambory (uvařené)	Quad nůž Štuchané brambory		
Rajčata	Quad nůž Salsa	2 – 5 Salát, ozdoba	

POTRAVINY	TYP NOŽE	VÝŠKA ŘEZU	DOPORUČENÝ TYP DISKU
Jablka / Hrušky	Quad nůž Ovocná omáčka	2 – 5 Jablkový/Hruškový koláč	
Jablka / Hrušky (uvařené)	Quad nůž Dětská strava	4 – 6 Ovocný salát	
Sušené ovoce	Quad nůž Ovocný salát, omáčka na dezert		
Litá těsta	Quad nůž Koláče, palačinky, vafle		
Strouhanka	Quad nůž Obalování, nádivka		
Sýr		2 – 5 Ozdoba, toasty	Oboustranný disk (jemné i hrubé) Sýr na pizzu
Čokoláda			Oboustranný disk (jemné i hrubé) Dekorace na dezert
Těsto	Hnětací nůž Chleba, pizza		
Křehké těsto	Quad nůž		
Vejce (celé nebo žloutky)	Quad nůž (Majonéza)		
Maso (syrové)	Quad nůž Sekaná, Burgery, masové kuličky		
Maso (vařené)	Quad nůž Sendviče, paštiky, jídlo pro miminka		
Salámy, klobásy		1 – 6 Sendviče, antipasta, pizza	



Péče a čištění

Před rozebráním a čištěním vždy vypněte spotřebiče otočením ovladače do pozice OFF, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a vyčkejte, až se všechny pohyblivé části zastaví.



VAROVÁNÍ

ZAJISTĚTE, ABY BYL SPOTŘEBIČ VYPNUTÝ PŘED SEJMUTÍM NÁDOBY NA SEKÁNÍ (NÁDOBA NA MIXOVÁNÍ).

Nádoba na mixování, nádoba na sekání a víka

Po dokončení přípravy proveďte následující kroky, abyste zabránili zaschnutí potravin na nožích a v nádobách.

- Opláchněte nádobu na mixování, nádobu na sekání a víka teplou vodou. Omyjte v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí pomocí měkké utěrky a kartáče na mytí lahví.
- Ujistěte se, že jste vše řádně opláchnli čistou vodou a otřeli dosucha.
- Doporučujeme opláchnout tyto části ihned po použití.

Nože a disky

Nože a disky jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi velmi opatrně. Vždy používejte stěrku nebo kartáč k odstranění zbytků potravin.

Motorová základna

Otřete motorovou základnu měkkou houbičkou mírně navlženou v teplé vodě.

Otřete suchou utěrkou dosucha. Z přívodního kabelu odstraňte případné nečistoty měkkou houbičkou.

Čistící prostředky

Nepoužívejte drátěnky, houbičky s drátěnkami k čištění. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, neboť byste mohli poškrábat povrch spotřebiče a jeho příslušenství. Používejte pouze vodu s trochou prostředku na mytí nádobí a měkkou houbičku.

Myčka

Nádobu na mixování, nádobu na sekání a víka můžete mýt občas v horním koši myčky na nádobí. Nicméně nedoporučujeme toto příslušenství mýt v myčce pravidelně. Pravidelný kontakt tohoto příslušenství s práškem na mytí / tabletou a vysoká teplota mohou zkrátit životnost plastových částí.

Skvrny od zaschlých potravin a nepříjemný zápach

Silně aromatické potraviny, jako jsou česnek, ryby nebo některá zelenina (mrkev), mohou zanechat nepříjemný zápach nebo skvrny na nádobách i víku.

Abyste je odstranili, naplňte nádobu na sekání teplou vodou s trochou přípravku na mytí nádobí a naplňte ji po rysku „MAX LIQUID“. Nechte stranou stát asi 5 minut bez namočení celé nádoby. Poté omyjte a opláchněte teplou vodou a otřete dosucha. Skladujte nádobu bez nasazeného víka.



VAROVÁNÍ

NEPONOŘUJTE ANI NEMYJTE MOTOROVOU ZÁKLADNU, PŘÍVODNÍ

KABEL ANI ZÁSTRČKU PŘÍVODNÍHO KABELU DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.



VAROVÁNÍ

DISKY A NOŽE JSOU VELMI OSTRÉ. HROZÍ RIZIKO PORANĚNÍ PŘI ŠPATNÉ MANIPULACI.

Uložení

Do plnicího otvoru vložte velký přítlak (s vloženým malým přítlakem).

Uložte spotřebič s nasazenou nádobou a nasazeným víkem, ale nezajišťujte je do zamčené pozice. Zajištěním (zamčením) vyvíjíte nadbytečný tlak na bezpečnostní pojistku.

Všechna příslušenství je třeba uložit mimo dosah dětí, abyste zabránili poranění.

Neukládejte příslušenství v zásuvce s ostatním kuchyňským náčiním.

Sage® BFP580 je vybaven úložným boxem pro uložení příslušenství, kde Quad® nůž je uložen v nádobě na sekání. U modelu Sage® BFP560 vložte Quad® nůž do nádoby na sekání, následně disky. Jelikož jsou nože i disky velmi ostré, je vhodné je uložit do nádoby na sekání.

Neskladujte ani nepokládejte žádné předměty na víko nebo horní část spotřebiče.



Řešení potíží

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání spotřebiče. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte spotřebič používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE SPOTŘEBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.

FOOD PROCESOR (NÁDOBA NA SEKÁNÍ)

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Potraviny jsou nerovnoměrně zpracovány.	<ul style="list-style-type: none"> • Potraviny je třeba nakrájet na asi 2,5cm kousky. • Potraviny je třeba zpracovávat po částech, abyste zabránili přetížení spotřebiče.
Plátky jsou křivé nebo nepravidelné.	<ul style="list-style-type: none"> • Plnicí otvor je třeba zcela vyplnit potravinami, abyste dosáhli nejlepších výsledků. • U menšího množství vložte potraviny zcela doleva plnicího otvoru nebo vyjměte malý přítlak a potraviny vkládejte otvorem ve velkém přítlaku.
Některé potraviny zůstaly nezpracované na disku.	<ul style="list-style-type: none"> • Jedná se normální jev. Malé kousky zpravidla zůstávají nezpracované na disku.
Motor zpomaluje při hnětení těsta.	<ul style="list-style-type: none"> • Množství těsta přesáhlo maximální kapacitu. Rozdělte těsto na dvě části a zpracujte postupně. • Těsto je příliš vlhké (viz níže). Když se rychlost motoru obnoví, pokračujte dál ve zpracovávání. V opačném případě přidejte 1 lžici mouky, nechte zpracovat a v případě nutnosti opakujte, dokud se neobnoví původní rychlost. Zpracovávejte tak dlouho, až budou stěny nádoby zbaveny těsta.
Těsto se lepí na stěny nádoby.	<ul style="list-style-type: none"> • Množství těsta přesáhlo maximální kapacitu. Rozdělte těsto na dvě části a zpracujte postupně. • Těsto je možná příliš suché.
Na hnětacím noži se tvoří hrudky a těsto není rovnoměrně zpracované.	<ul style="list-style-type: none"> • Přerušte chod spotřebiče. Opatrně vyjměte těsto, rozdělte na 3 části a rozložte je rovnoměrně v nádobě.
Těsto je po zpracování příliš tuhé.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělte těsto na 2–3 části a rozložte je rovnoměrně v nádobě. Zpracujte asi 10 sekund, nebo dokud nebude hladké a pružné.
Těsto je příliš suché.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatímco je spotřebič v provozu, přidejte 1 lžici vody skrz otvor ve velkém přítlaku. Zpracujte a v případě potřeby opakujte.
Těsto je příliš vlhké.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatímco je spotřebič v provozu, přidejte 1 lžici mouky skrz otvor ve velkém přítlaku. Zpracujte a v případě potřeby opakujte.
Motor zpomaluje během provozu.	<ul style="list-style-type: none"> • U většího množství se jedná o normální jev (např. krájení na plátky/krájení sýra). Rozložte potraviny jinak v plnicím otvoru a pokračujte ve zpracování. • Překročili jste maximální povolenou kapacitu. Vyjměte část surovin a pokračujte ve zpracování.

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Spotřebič se nespustil.

- Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která nedovolí spotřebič spustit, pokud je špatně složen. Ujistěte se, že jsou nádoba na sekání a víko správně nasazeny.
- Pokud krájíte na plátky nebo strouháte a výše uvedené řešení nefungovalo, zkontrolujte, zda jste nepřekročili rysku maxima v plnicím otvoru. Pokud je plnicí otvor přeplněn, nepůjde vložit velký přítlak. Plnicí otvor je vybaven aktivací pojistkou, která se sepne po vložení velkého přítlaku, a spustí tím motor.
- Ujistěte se, že je velký přítlak vložen do plnicího otvoru tak, aby se sepnula aktivací pojistka.
- Pokud i přes tyto kroky se spotřebič nespustil, zkontrolujte, zda je zástrčka přírodního kabelu vložena do síťové zásuvky.

Spotřebič se během provozu vypnul.

- Víko se uvolnilo; zkontrolujte, zda je víko správně nasazeno.
- Pokud je spotřebič přetížen, aktivuje se bezpečnostní pojistka proti přehřátí, který vypne motor. V takovém případě odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nechte vychladnout asi na 20–30 minut.

Spotřebič během provozu vibruje/ pohybuje se.

- Ujistěte se, že jsou gumové protiskluzové nohy čisté a suché. Ujistěte se, že jste nepřesáhli maximální kapacitu přístroje.
- U většího množství zpracovaných potravin může motor způsobit mírné vibrace.

MIXÉR (NÁDOBA NA MIXOVÁNÍ)

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Motor se nespustil, nožová jednotka se nesepnula.

- Zkontrolujte, zda je zástrčka přírodního kabelu správně vložena do síťové zásuvky.
- Byla aktivována bezpečnostní pojistka proti přetížení (viz níže).

Potraviny jsou nerovnoměrně zpracovány.

- Toto se může stát, pokud je v nádobě na mixování příliš mnoho potravin najednou. Zpracovávejte menší množství potravin, abyste dosáhli optimálních výsledků.
- Suroviny jsou příliš velké. Nakrájejte potraviny na menší kousky, asi 2,5cm velké, abyste dosáhli optimálních výsledků.

Potraviny jsou nasekány příliš najemno nebo jsou příliš vodnaté.

- Vyzkoušejte kratší dobu zpracování. Použijte funkci PULSE.

Potraviny se lepí na nože a stěny nádoby.

- Směs je příliš hustá. Přidejte trochu vody nebo snižte rychlost.

Spotřebič je přetížen.

- Pokud je spotřebič přetížen, aktivuje se bezpečnostní pojistka proti přehřátí, který vypne motor. V takovém případě odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nechte vychladnout asi na 20–30 minut.
- Doporučujeme zpracovávat potraviny v menších dávkách, nebo nakrájejte potraviny na menší kousky.



Obsah

- 29 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 39 Popis vášho nového spotrebiča
- 43 Zloženie
- 44 Funkcie
- 44 Tipy na spracovanie potravín
- 53 Starostlivosť a čistenie
- 55 Riešenie problémov

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

DÔLEŽITÉ OPATRENIA

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ JE POTREBNÉ DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA, MEDZI KTORÉ PATRIA:

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.
- Pozorne si prečítajte všetky inštrukcie pred ovládaním spotrebiča a uložte ich

na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.

- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prírodným káblom a pod.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch

rovný, čistý a nie je postriekaný vodou alebo inou tekutinou.

- Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb spotrebiča.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu. Spotrebič sa nezapne, ak bude nesprávne zložený.

- Ak dôjde k postriekaniu alebo poliatu spotrebiča, okolia spotrebiča, pod spotrebičom, je nevyhnutné to bezodkladne odstrániť pred ďalším použitím spotrebiča.
- Vždy sa uistite, že je veko spotrebiča riadne nasadené pred jeho zapnutím.
- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
- Používajte výhradne príslušenstvo, ktoré sa dodáva so spotrebičom. Ak by ste použili iné príslušenstvo, ktoré nie je vyrobené alebo určené spoločnosťou Sage® ako kompatibilné, hrozí riziko vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenia.
- Nepoužívajte spotrebič nepretržite pri veľkých dávkach dlhšie než 1 minútu. Medzi každým použitím nechajte motor aspoň 1 minútu odpočinúť.
- Udržujte ruky, prsty, vlasy, oblečenie, varechy a iné kuchynské pomôcky mimo dosahu spotrebiča počas jeho prevádzky. Vždy spotrebič vypnite a odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa nože celkom zastavia pred odstránením veka.

Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami.

- Bud'te veľmi opatrní pri manipulácii s nožovou jednotkou alebo diskami, pretože sú veľmi ostré. Nesprávne zaobchádzanie s nožmi môže viesť k zraneniu. Uchovávajte príslušenstvo mimo dosahu detí.
- Počas prevádzky neodoberajte nádobu ani veko z tela prístroja.
- Spotrebič je určený na spracovávanie potravín v bežnej domácej prevádzke. Nespúšťajte spotrebič do prevádzky bez potravín alebo tekutín. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- V žiadnom prípade nezapínajte spotrebič, ak je spotrebič alebo niektoré

jeho príslušenstvo poškodené.

- Ak je spotrebič v prevádzke, uchovávajte ruky a náčinie mimo jeho dosahu, aby ste zabránili vážnym zraneniam.
- Nespracovávajte horúce ani vriace tekutiny. Nechajte ich pred naliatím do nádoby vychladnúť.
- Spotrebič vždy najskôr vypnite otočením ovládača do polohy OFF. Následne odpojte napájací kábel od zdroja energie. Skôr ako budete spotrebič presúvať, alebo ak ho už nebudete používať alebo než ho budete rozoberať, čistiť alebo skladovať, sa presvedčte, že je vypnutý a odpojený od zdroja energie a že

motor a nože/disky sú celkom zastavené.

- Uistite sa, že ste najprv vložili hriadel' a potom príslušenstvo.
- Vždy sa uistite, že je spotrebič vypnutý, prívodný kábel je odpojený od sieťovej zásuvky, pred jeho zložením alebo výmenou násadcov.
- Na pretlačenie potravín cez plniaci otvor v žiadnom prípade nepoužívajte ruky, prsty, varešky alebo iné kuchynské náčinie. Vždy používajte dodávané zatláčadlo.
- Ak sa potraviny zaseknú okolo nožov, vypnite spotrebič otočením ovládača do polohy OFF. Následne odpojte napájací kábel mixéra od zdroja energie. Než zložíte nádobu z tela prístroja,

presvedčte sa, že nože sú celkom zastavené.

Než budete pokračovať v mixovaní, stierkou potraviny uvoľnite alebo premiešajte. Nepoužívajte prsty, pretože nože sú veľmi ostré.

- V nádobe na sekanie nespracovávajte ľad. Môže dôjsť k poškodeniu nožov. Odporúčame použiť nádobu na mixovanie.
- Neprekračujte rysky maxima pri nádobe na sekanie a nádobe na mixovanie. Vždy najprv spracujte sypké suroviny pred pridaním tekutín.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.

- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Vyvarujte sa poliatia prírodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
- Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje s horľavým plynom.
- Na odpojenie spotrebiča od sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prírodného kábla, nie ťahom za kábel.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Neponárajte spotrebič, prívodný kábel, zástrčku prívodného kábla do vody alebo inej tekutiny.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča.

Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.

- Uchovávajte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí.



POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické
a elektronické zariadenia,
vyžiadajte si potrebné
informácie od svojho
predajcu alebo dodávateľa.



Výrobok je v súlade
s požiadavkami EÚ.



**IBA NA DOMÁCE
POUŽITIE.
NEPONÁRAJTE
DO VODY ALEBO
INEJ TEKUTINY.
PRED POUŽITÍM
CELKOM ODVIŇTE
PRÍVODNÝ KÁBEL.**

Zmeny v texte, dizajne
a technických špecifikáciách
sa môžu meniť bez
predchádzajúceho
upozornenia a vyhradzuje
si právo na ich zmenu.

Anglická verzia je pôvodná
verzia. Slovenská verzia je
preklad pôvodnej verzie.

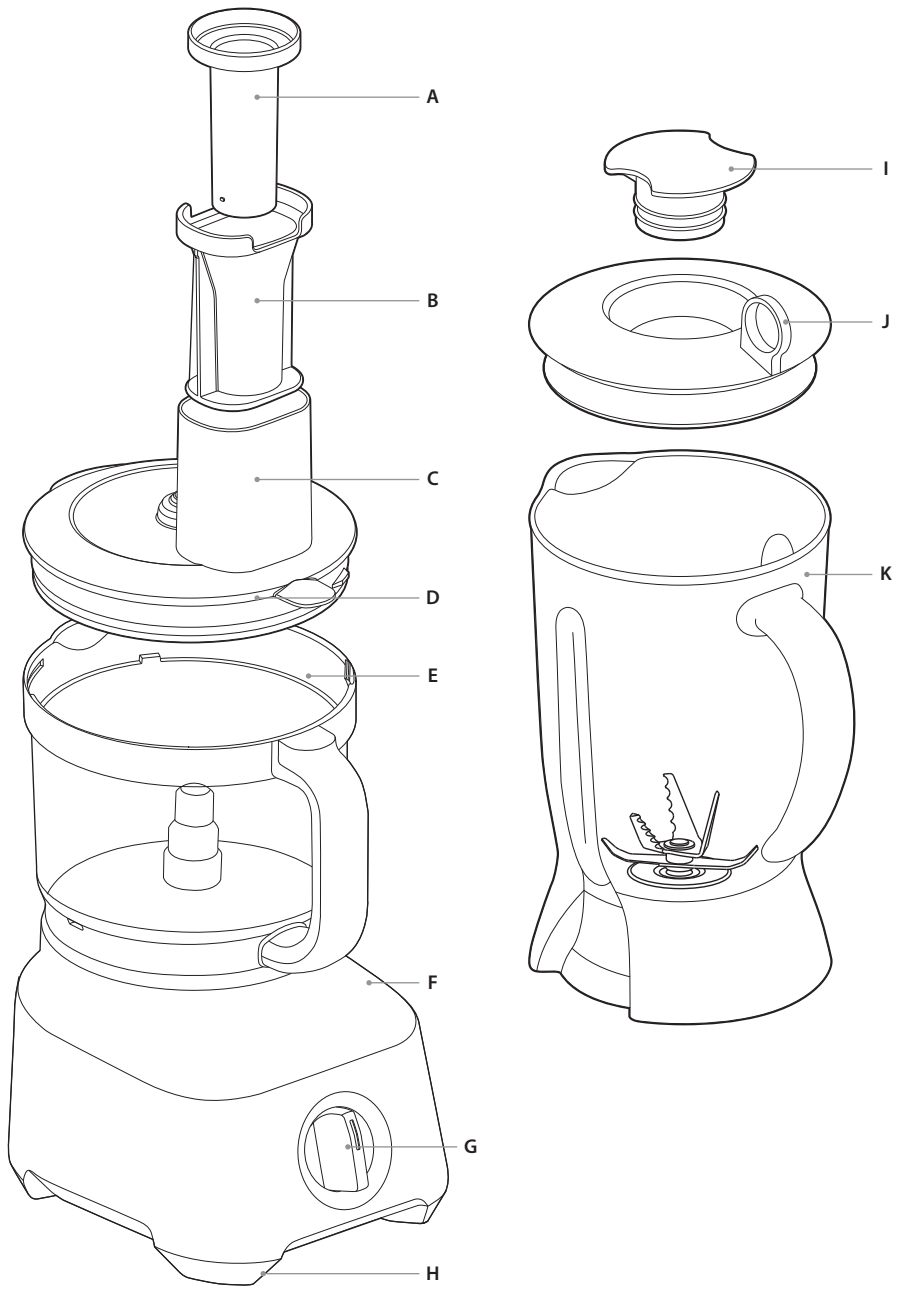
Adresa výrobcu: HWI
International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozcu do EÚ:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany, Czech Republic

**UCHOVAJTE TIETO
INŠTRUKCIE**



Popis vášho nového spotrebiča



A. Malé zatláčadlo

Vhodný na vkladanie menších kúskov potravín. Súčasne slúži aj ako odmerka.

B. Veľké zatláčadlo

C. Plniaci otvor

D. Veko

E. Nádoba na sekanie

Veľká nádoba na sekanie slúži na spracovávanie až 11 šálok sypkých a 8 šálok tekutých surovín (napr. polievky).

F. Motorová základňa mixéra

Vysoký točivý moment na dosiahnutie spoľahlivých výsledkov.

G. Ovládač rýchlosti

2 rýchlosti a funkcia PULSE

H. Protišmykové gumové nohy

I. Vnútrná odmerka

Podľa potreby vyberte, aby ste mohli pridať suroviny bez prerušenia chodu spotrebiča.

J. Veko Sage® Assist™

Veko s praktickým krúžkovým držadlom na jednoduché odobratie veka.

K. 1,4l nádoba na mixovanie bez BPA

L. Násadec na šúpanie zemiakov

Rýchle šúpanie zemiakov (6–7 ks) za 30 sekúnd

M. Hnetací nôž

Tupý nôž navrhnutý na jednoduché zmiešanie surovín na cesto.

N. Quad® nôž™

Vhodný na rýchle a rovnomerné nasekanie, zmiešanie, vyšľahanie a spracovanie rôznych druhov surovín. Bezpečnostný systém rýchlo zastaví Quad® nôž, ak veko otvoríte.

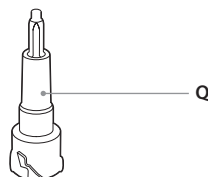
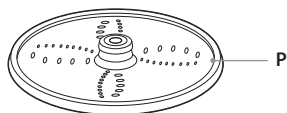
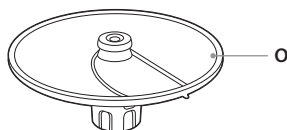
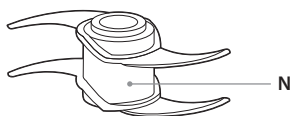
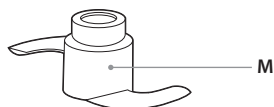
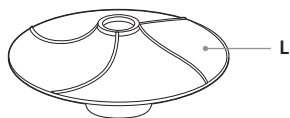
O. Disk na krájanie s nastaviteľnou výškou rezu

Vhodný na presné krájanie plátkov, možnosť nastavenia od 0,3 mm do 8 mm.

P. Obojstranný disk na strúhanie

Q. Hriadel'

Používa sa so všetkými nožmi a diskami.



NADSTAVEC NA MIXOVANIE

Nádoba na mixovanie je súčasťou iba modelu Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580).

NÁSADEC NA ŠÚPANIE ZEMIAKOV

Jednoduché šúpanie zemiakov

Násadec na šúpanie zemiakov dokáže ošúpať 6–7 kusov zemiakov v závislosti od ich veľkosti. Šúpanie je veľmi rýchle, preto sledujte proces šúpania, aby ste mohli včas spotrebič vypnúť. Šúpanie spravidla trvá 20–30 sekúnd.

Veľkosť

Najlepší zemiak na šúpanie je guľatý $6,5 \times 6,5$ cm, čo je asi veľkosť zemiaka na obrázku nižšie. Vyberajte radšej guľaté zemiaky než podlhovasté. Vkladajte celé zemiaky, pretože zemiaky nakrájané na polovice alebo štvrtiny majú ostré hrany, a proces šúpania nie je taký efektívny. Guľaté zemiaky znížia aj množstvo vyprodukovaného odpadu.

Umiestnenie násadca

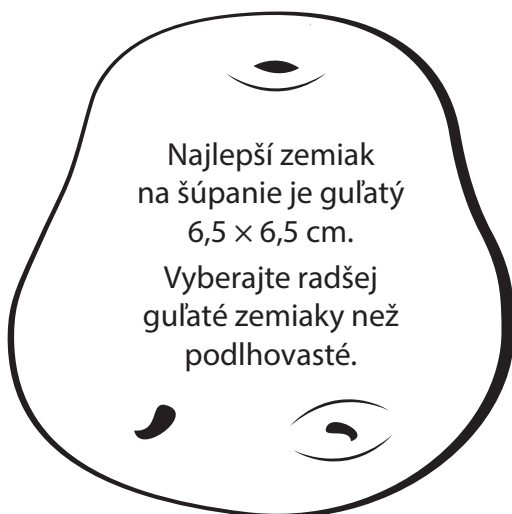
Do nádoby na sekanie vložte hriadeľ. Na hriadeľ nasadte násadec na šúpanie zemiakov. Umiestnite násadec tak, aby zaoblená strana smerovala hore – pozrite obrázok nižšie.

Vloženie zemiakov

Rozložte 6–7 zemiakov rovnomerne po celom násadci. Uistite sa, že okolo každého zemiaka je voľný priestor. Ak sú zemiaky príliš blízko seba, nebude šúpanie efektívne. Majte na pamäti, že šúpanie bude účinné, ak použijete práve 6–7 zemiakov. Pri menšom počte zemiakov nemusí byť proces šúpania taký efektívny. Nasadte veko pred zapnutím. Nikdy nevkładajte zemiaky plniacim otvorom.

Čas šúpania

Proces šúpania je veľmi rýchly, môže trvať aj 25–30 sekúnd. Čím kratší čas, tým menšie množstvo vyprodukovaného odpadu, ale prípadné očká alebo zahnednutie budete musieť odstrániť nožom. Ak je šupka zemiakov hrubšia, bude proces šúpania trvať dlhšie.







Zloženie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetok obalový a reklamný materiál. Uistite sa, že je ovládač rýchlosti v pozícii OFF a zástrčka prívodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky.
- Buďte opatrní pri manipulácii s nožmi alebo diskami, sú veľmi ostré.
- Umyte nádobu na sekanie, veko a všetky násadce v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej hubky. Opláchnite a utrite dosucha. Násadce môžete umývať v umývačke riadu.
- Pri prvom zapnutí môžete zaznamenať jemný dym vychádzajúci z motora. Ide o normálny jav a používaním zmizne.
- Vždy používajte spotrebič na suchom a rovnom povrchu.

ZLOŽENIE

1. Nasadte nádobu na sekanie na motorovú základňu tak, aby rukoväť bola zarovnaná s nápisom „ALIGN HANDLE“ na motorovej základni.

2. Otočte nádobou na sekanie v smere hodinových ručičiek, až bude rukoväť smerovať dopredu – pozrite obrázok nižšie. Nádoba na sekanie je teraz správne zaistená (zamknutá). Spotrebič sa nezapne, ak nebude nádoba na sekanie správne nasadená.



ZLE

SPRÁVNE

3. Hriadeľ slúži na upevnenie diskov alebo nožov. Pred upevnením disku alebo noža do nádoby na sekanie je potrebné najprv vložiť hriadeľ. Ak by ste hriadeľ nepoužili, hrozí poškodenie príslušenstva. Nesprávne použitie môže viesť aj k poškodeniu celého spotrebiča.
4. Na hrot v strede nádoby na sekanie nasadte hriadeľ. Potom na hriadeľ nasadte vybraný disk alebo nôž. Nože budú usadené nižšie než disky.
5. Nasadte veko na nádobu na sekanie tak, aby značky „ALIGN|LOCK“ na veku a na rukoväti boli zarovnané. Na zaistenie (zamknutie) veka držte jednou rukou rukoväť nádoby a druhou uchopte veko za plniaci otvor a otočte ním v smere hodinových ručičiek, aby boli časti rukoväti zarovnané.
6. Nádoba na mixovanie (iba model BFP580): umiestnite nádobu na mixovanie na motorovú základňu tak, aby značky ALIGN boli zarovnané. Otočte v smere hodinových ručičiek, až bude rukoväť smerovať dopredu.



Funkcie

OVLÁDAČ RÝCHLOSTI

Mnoho receptov vyžaduje kombináciu rýchlostí LOW a HIGH s funkciou PULSE.

FUNKCIA PULSE

Krátke mixovanie pri maximálnom výkone.

LOW

Pomalá rýchlosť (LOW) slúži na zmiešanie jemnejších potravín a je vhodná na zmiešanie tekutých a sypkých surovín.

HIGH

Vysoká rýchlosť (HIGH) je ideálna na nasekanie surovín na prípravu kokteíllov (v nádobe na mixovanie) a na nasekanie potraviny najemno (v nádobe na sekanie).

OVLÁDANIE

Spotrebič sa zapne iba vtedy, ak je nádoba na sekanie (nádoba na mixovanie) správne zaistená na motorovej základni.

Aby ste zabránili poškodeniu motora, vždy používajte na zapnutie a vypnutie ovládač rýchlosti.



Tipy na spracovanie potravín

- Po vypnutí vyčkajte, až sa nože/disk úplne zastavia, až potom môžete odobrať veľa. Na bezpečné použitie vždy vypnite spotrebič otočením ovládača do pozície OFF, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa všetky pohyblivé časti zastavia. Potom môžete manipulovať s diskami/nožmi.
- Pri manipulácii s diskami/nožmi buďte veľmi opatrní, dotýkajte sa ich plastových stredových častí.
- Ak je objem spracovávaných surovín (pri nádobe na mixovanie) pod ryskou maxima, v prípade nutnosti môžete vybrať vnútorné viečko a pridať suroviny bez prerušenia chodu spotrebiča.
- Buďte opatrní, ak spracováate väčšie množstvo alebo príliš tekutú zmes, pretože po odstránení vnútorného viečka by mohlo dôjsť k vystreknutiu zmesi z nádoby.
- Vždy zapínajte spotrebič s nádobou na mixovanie len nevyhnutne dlhý čas. Nespracováajte suroviny príliš dlho.
- Použite funkciu PULSE, ak sú suroviny príliš husté alebo veľké, aby hladko rotovali v nádobe na mixovanie.
- Neprekračujte rysku maxima pri pridávaní surovín alebo tekutín do nádoby na mixovanie.
- Suroviny môžu uviaznuť na stenách nádoby na mixovanie. Na zotretie stien vypnite spotrebič otočením ovládača do pozície OFF, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa všetky pohyblivé časti zastavia. Pomocou stierky utrite steny a potom môžete pokračovať v spracovávaní.
- Ak sa počas spracovávania objaví na motorovej jednotke vlhkosť alebo tekutina, vypnite spotrebič otočením ovládača do pozície OFF, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa všetky pohyblivé časti zastavia. Odoberte

nádoby na mixovanie z motorovej základne a utrite základňu pomocou suchej látkovej alebo papierovej utierky.

- Maximálne množstvo ľadových kociek, ktoré môžete vložiť do nádoby na mixovanie a spracovať, je 8 kociek zo štandardnej tácky na ľad.
- Použite funkciu PULSE na spracovanie potravín, ktoré vyžadujú krátke a rýchle spracovanie, napr. na sekanie orechov alebo ľadu.
- Pri spracovávaní nápojov s ľadom alebo mrazeným ovocím použite funkciu PULSE.
- Ak je zmes veľmi hustá, odporúčame naplniť nádobu na mixovanie len z ¼ alebo ½.
- Nepoužívajte kovové náčinie. Môže poškodiť nože alebo nádobu na mixovanie.
- Nespracovávajte husté zmesi dlhšie než 10 sekúnd. Nespracovávajte bežné množstvá dlhšie než 1 minútu. Ak potrebujete suroviny spracovávať dlhší čas, vypnite spotrebič a zotrite suroviny zo stien nádoby a potom znovu zapnite. Pravidelné prerušenia chodu spotrebiča chráni motor pred opotrebením a prehriatím.
- Nepoužívajte nádobu na mixovanie na hnetenie cesta alebo na prípravu pučených zemiakov/zemiakovej kaše.
- Do nádoby na mixovanie vkladajte maximálne 2 šálky teplej zmesi.
- Do nádoby na mixovanie nevkladajte horúce alebo vriace suroviny. Nechajte suroviny vychladnúť pred ich vložením do nádoby. Ide o bezpečnostný krok, ktorý chráni pred oparením od horúcej pary pri otvorení veka.
- Ak spracovávate teplé suroviny, položte cez veko ručník a pevne ho stlačte.

BEZPEČNOSTNÁ POISTKA PROTI PREŤAŽENIU

- Motor je vybavený automatickou bezpečnostnou poistkou, ktorá ho chráni pred poškodením z dôvodu prehriatia. Ak je motor preťažený alebo zaťažený

nepretržite príliš dlho, môže dôjsť k jeho prehriatiu. V takom prípade sa aktivuje bezpečnostná poistka a motor sa automaticky zastaví.

- Ak sa tak stane, otočte ovládač rýchlosti do pozície OFF (vypnuté), odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte motor vychladnúť asi 30 minút. Hneď ako je motor vychladnutý, budete môcť obnoviť prevádzku spotrebiča.
- Majte na pamäti, že niektoré zmesi (napr. cesto na chlieb) môžu spôsobiť, že sa nože otáčajú pomalšie než normálne. Ak sa tak stane, nespracovávajte zmes dlhšie než 1 minútu.
- Ak sa nože alebo disky zastavia pri spracovávaní potravín, okamžite spotrebič vypnite otočením ovládača rýchlosti do pozície OFF (vypnuté), odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky, aby ste odstránili uviaznuté potraviny. Ak sa situácia opakuje, môže byť nádoba na sekanie preplnená. Skúste znížiť množstvo spracovávaných potravín.

NÁSADEC NA ŠÚPANIE ZEMIAKOV

- Najlepší zemiak na šúpanie je guľatý 6,5 × 6,5 cm. Vyberajte radšej guľaté zemiaky než podlhovasté. Viac informácií nájdete v predchádzajúcej časti návodu.
- Na hriadeľ nasadte násadec na šúpanie zemiakov. Umiestnite násadec tak, aby zaoblená strana smerovala hore.
- Bez nasadeného veka rozložte rovnomerne zemiaky po celom násadci. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak bude násadec plne zaťažený, t. j. zemiaky budú vložené v jednom rade. Uistite sa, že okolo každého zemiaka je voľný priestor. Nevkladajte viac zemiakov, než sa odporúča.
- Vkladajte iba celé zemiaky, nikdy zemiaky nepoľte ani nekrájajte na štvrtiny.
- Nasadte a zaistite veko pred spustením spotrebiča. Nikdy nevkladajte zemiaky cez plniaci otvor.
- Proces šúpania je veľmi rýchly. Čím kratší čas, tým menšie množstvo vyprodukovaného odpadu, ale prípadné

očká alebo zahnednutie budete musieť odstrániť nožom.

SEKANIE POMOCOU QUAD® NOŽA

Quad® nôž, opatrený mikrozúbkovaním, je vhodný na sekanie surových aj uvarených potravín na požadovanú konzistenciu, od hrubej až po jemnú. Nože sekajú potraviny veľmi účinne a čas spracovania môže byť veľmi krátky aj pri väčšom množstve surovín.

Quad® nôž vždy nasadzujte na hriadeľ, ktorý nasadíte na hrot v strede nádoby na sekanie. Až potom vložte potraviny.

Pravidelne kontrolujte spracovávané potraviny. Pri väčšom množstve odporúčame používať funkciu PULSE, ktorá dokáže veľmi rýchlo a efektívne spracovať potraviny na požadovanú konzistenciu.

Ak je potrebné, otočte ovládačom do pozície OFF (vypnuté), odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky, vyčakajte, až sa všetky pohyblivé časti zastavia, a utrite steny nádoby pomocou stierky. Tým zaistíte, že všetky suroviny budú rovnomerne spracované.

Surová zelenina, ovocie a varené mäso

Nakrájajte potraviny na asi 2,5 cm kocky. Nespracovávajte viac ako 5 ½ šálky naraz pomocou funkcie PULSE v 1–2 s intervaloch, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú veľkosť alebo konzistenciu.

Surové mäso, kurča a ryba

Odstráňte prebytočný tuk a nakrájajte potraviny na asi 2,5 cm kocky. Uistite sa, či ste odstránili všetky kosti. Vložte na chvíľu do mrazničky, tým zaistíte, že sa potraviny riadne spracujú. Nespracovávajte viac ako 1 kg surového mäsa naraz. Pri tomto objeme nespracovávajte potraviny dlhšie než 30 sekúnd. Použite kombináciu rýchlosti LOW alebo HIGH a OFF, kým nebudú potraviny nasekané alebo namleté na požadovanú konzistenciu.

Cesnak, čili a zázvor

Olúpte strúčiky cesnaku a spracovávajte ich celé. Čili spracovávajte celé, alebo bez semienok podľa potreby. Olúpte a nakrájajte zázvor na asi 2,5 cm kocky.

Ostatné bylinky s tuhou dužinou, napr. citrónová tráva, olúpte a nakrájajte na kocky alebo kúsky asi 1–2 cm veľké.

Tvrdsie potraviny nakrájajte na menšie kúsky.

Použite funkciu PULSE v 1–2 s intervaloch, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú konzistenciu.

Ak potrebujete pridať cesnak, čili, zázvor a pod. k už spracovávanej zmesi, vyberte malé zatláčadlo a vložte suroviny otvorom vo veľkom zatláčadle.

Listové bylinky

Umyte a nechajte odkvapkať. Odstráňte tvrdé stonky. Nespracovávajte viac než 2 hrsti byliniek (asi 4 šálky) naraz. Použite funkciu PULSE v 1–2 s intervaloch, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú konzistenciu.

Nasekané bylinky ihneď spotrebujte.

Orechy

Nespracovávajte viac než 4 šálky vylúpaných orechov naraz. Použite funkciu PULSE v 1–2 s intervaloch, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú konzistenciu.

Sušené ovocie

Sušené ovocie sa môže lepiť na nože počas spracovania. Odporúčame ich vložiť asi na 10 minút do mrazničky pred ich spracovaním. Nespracovávajte viac než 2 šálky súčasne. Použite funkciu PULSE v 1–2 s intervaloch, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú konzistenciu.

Ak chcete nasekať sušené ovocie do koláča, najskôr sušené ovocie nasekajte, potom pripravte zmes na koláč. Sušené ovocie môžete takisto zaprášiť múkou (použite

múku z množstva z receptu), aby ste zabránili prípadnému prilepeniu na Quad® nôž.

Neodporúčame spracovávať veľké sušené ovocie, ako sú datle alebo figy.

Strúhanka

Nalámete starý chlieb alebo rožky na kúsky (nepoužívajte čerstvé pečivo, pretože sa bude lepíť na nože). Nespracovávajte viac než 4 plátky chleba naraz. Použite funkciu PULSE v 1–2 s intervaloch, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú konzistenciu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete chlieb postupne pridávať.

Opečená strúhanka

Nalámete chlieb na kúsky a opečte ich v rúre dozlata. Nepečte príliš dlho, aby sa chlieb nespálil. Nespracovávajte viac ako 4–6 plátok chleba naraz. Použite funkciu PULSE v 1–2 s intervaloch.

Sušienky

Nalámete sušienky na štvrtiny a odvážte asi 250 g. Použite funkciu PULSE v 1–2 s intervaloch, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú konzistenciu. Rozdrvené sušienky môžu byť základom pre sladké koláče typu „pie“.

Nespracovávajte príliš tvrdé sušienky, pretože by ste mohli poničiť čepele.

MIXOVANIE MÄKKÝCH SUROVÍN POMOCOU QUAD® NOŽA

Quad® nôž, opatrený mikrozúbkovaním, je vhodný na mixovanie mäkkých surovín na prípravu napr. kaši alebo detskej stravy. Nože sekajú potraviny veľmi účinne a môžu skrátiť čas prípravy.

Quad® nôž vždy nasadzujte na hriadeľ, ktorý nasadíte na hrot v strede nádoby na sekanie. Až potom vložte potraviny.

Opatrne vyberte Quad® nôž po spracovaní z nádoby. Pomocou stierky utrite spracované potraviny z čepele a misky.

Detská strava

Očistenú zeleninu a mäso nakrájajte na asi 2,5 cm kúsky. Pred spracovaním zeleninu aj mäso uvarte. Nespracovávajte viac než 5 ½ šálky naraz pomocou rýchlosti LOW alebo HIGH, kým nebudú potraviny spracované najemno. Na pridanie vývaru, mlieka alebo šťavy z mäsa odstráňte malé zatláčadlo a otvorom pridajte potraviny, ak je zmes príliš hustá.

Detskú stravu môžete zamraziť podľa potreby.

Arašidové maslo

Nespracovávajte viac než 4 šálky vylúpaných arašidových orieškov naraz. Použite rýchlosti LOW alebo HIGH, kým nebudú potraviny nasekané na požadovanú konzistenciu. Objem orieškov sa po spracovaní zníži, napr. 2 šálky orieškov sa znížia na asi 1 šálku arašidového masla.

Arašidové maslo vyrobené doma neobsahuje stabilizátory, preto sa pevná a olejová zložka státím oddelí. Pred použitím preto zamiešajte.

MIEŠANIE POMOCOU QUAD® NOŽA

S Quad® nožom môžete spracovávať aj suroviny na prípravu cesta na koláče, palacinky a sušienky.

Quad® nôž vždy nasadzujte na hriadeľ, ktorý nasadíte na hrot v strede nádoby na sekanie. Až potom vložte potraviny.

Maslové cestá a cestá na sušienky

Do nádoby na sekanie vložte zmäknuté maslo nakrájané na menšie kúsky a cukor. Spracovávajte na rýchlosti LOW alebo HIGH, kým nebude zmes krémová. Vyberte malé zatláčadlo a otvorom vo veľkom zatláčadle vložte vajce jedno po druhom. Nechajte každé riadne zapracovať. Odoberte veko a pridajte tekutiny a sypké suroviny. Teraz spracovávajte pomocou funkcie PULSE, kým nebude cesto riadne spracované. Podľa potreby zotrite steny nádoby. Nespracovávajte príliš dlho.

Pridajte nasekané kúsky čokolády, oriešky, sušené ovocie atď., keď je cesto hotové. Pomocou funkcie PULSE zapracujte do cesta. Nespracovávajte príliš dlho, aby ste tieto suroviny nerozmixovali.

Liate cestá

Do nádoby na sekanie vložte všetky suroviny. Najprv vložte tekutiny, ale neprekračujte rysku „MAX LIQUID“, potom vložte sypké suroviny. Pomocou rýchlosti LOW alebo HIGH spracovávajte, kým nebude cesto hotové. Podľa potreby zotrite steny nádoby. Nespracovávajte príliš dlho.

Použite tento spôsob na všetky typy liatych ciest, napr. na palacinky.

Krehké cesto

Do nádoby na sekanie vložte múku a studené maslo nakrájané na kúsky.

Nespracovávajte viac než 300 g múky. Pomocou rýchlosti LOW alebo HIGH spracovávajte suroviny, kým sa nespoja.

Vyberte malé zatláčadlo a otvorom vo veľkom zatláčadle pridajte tekutiny. Spracovávajte, kým sa z cesta nevytvorí menšia guľa.

HNETACÍ NŮŽ

Hnetací nůž vždy nasadzujte na hriadel, ktorý nasadíte na hrot v strede nádoby na sekanie. Až potom vložte potraviny.

Hrany hnetacieho noža vytvárajú jemnejší pohyb ideálny na riadne zmiešanie surovín. Hnetací nůž svojím pohybom podporuje vlákna lepku tým, že ich natahuje, ale neseká. Je vhodný pre všetky typy ciest na báze droždia, prípadne iných ciest, ktoré vyžadujú hnetenie.

Cesto na chlieb alebo pizzu

Do nádoby na sekanie vložte múku a ostatné sypké suroviny vrátane droždia.

V nádobe na sekanie môžete spracovať až 1 kg múky, no lepšie výsledky dosiahnete pri spracovaní asi 800 g múky. Spracujte sypké suroviny pomocou rýchlosti LOW alebo HIGH.

Vyberte malé zatláčadlo a otvorom vo veľkom zatláčadle pridajte tekutiny. Spracovávajte, kým sa z cesta nevytvorí menšia mäkká a pružná guľa.

Preneste cesto na mierne pomúčenú podložku a v ruke spracujte ešte asi 5 minút, kým nebude cesto hladké a pružné.

Nechajte motor vychladnúť pred prípadným ďalším použitím, tým zabránite možnému prehriatiu motora.

Vložte cesto do veľkej olejov vymazanej misy a zakryte. Nechajte na teplom mieste odpočinúť a nakysnúť asi do dvojnásobného objemu.

Preneste cesto na mierne pomúčenú podložku a v ruke spracujte ešte asi 5 minút, kým nebude cesto hladké a pružné. Vytvarujte bochník a pred pečením nechajte ešte raz vykysnúť.

KRÁJANIE, STRÚHANIE A REZANIE



UPOZORNENIE

HRIADEĽ JE POTREBNÉ POUŽIŤ PRI VŠETKÝCH DISKOCH A NOŽOCH.

Disk na krájanie s nastaviteľnou výškou rezu

Disk na krájanie slúži na presné krájanie potraviny na plátky. Môžete upraviť výšku rezu v rozmedzí od 0,3 mm do 8 mm. Na nastavenie výšky rezu držte disk za vonkajšiu časť v jednej ruke a druhou rukou otočte ovládačom na úpravu výšky rezu. Grafické znázornenie na disku ukazuje hrúbku plátku, ktorú ste nastavili.

Obojstranný disk na krájanie

Obojstranný disk na krájanie je z oboch strán vybavený ostrím. Ak potrebujete nastrúhať

potraviny nahrubo, nasadte disk na hriadeľ tak, aby väčšie otvory ostria smerovali hore. Na strúhanie najemno nasadte disk na hriadeľ tak, aby menšie otvory ostria smerovali hore.

AKO EFEKTÍVNE SPRACOVAŤ SUROVINY

Je dôležité vkladať potraviny cez plniaci otvor, aby ste získali maximálnu kontrolu nad spracovaním a dosiahli najlepšie výsledky.

Plniaci otvor môžete vyplniť potravinami po celej šírke. Potraviny by mali byť umiestnené voľne do plniaceho otvoru, ale nie príliš natesno.

Pri dlhých tenkých potravinách, ako sú mrkvy, uhorky, cukety a pod., vyberte malé zatláčadlo a vkladajte potraviny otvorom vo veľkom zatláčadle. Tým zabránite, aby sa potraviny prevrátili počas spracovania.

Tlak

Počas spracovania netlačte na zatláčadlo príliš veľkou silou, mohli by ste poškodiť disky.

Vyvíjajte iba slabý tlak na zatláčadlo pri spracovaní mäkkých potravín, ako sú paradajky a banány.

Vyvíjajte mierny tlak na zatláčadlo pri spracovaní pevnejších potravín, ako sú zemiaky a jablká.

Vyvíjajte stály tlak na zatláčadlo pri spracovaní tvrdých potravín, ako sú syr parmezán, tvrdá saláma a pod.

Guľaté ovocie a zelenina

Umyte a prípadne olúpte ovocie alebo zeleninu.

Narežte menšie ovocie alebo zeleninu, aby sa potraviny v plniacom otvore neprevrátili.

Väčšie kusy ovocia alebo zeleniny rozkrojte, aby sa vošli do plniaceho otvoru.

Dlhé ovocie a zelenina

Umyte a prípadne olúpte ovocie alebo zeleninu.

Potraviny rozpoľte asi uprostred dĺžky, aby ste získali okrúhle plátky. Vyberte malé zatláčadlo a vložte dlhé potraviny otvorom vo veľkom zatláčadle. Alebo vložte rozpolené potraviny do plniaceho otvoru.

Ak chcete vytvoriť dlhé rezančky, rozpoľte potraviny pozdĺžne. Vložte kusy potravín do plniaceho otvoru, podľa potreby narežte, aby sa potraviny v plniacom otvore neprevrátili.

Naplňte plniaci otvor horizontálne.

Listová zelenina

Nakrájajte kapustu na kusy také veľké, aby pasovali do plniaceho otvoru. Ľadový šalát rozoberte na jednotlivé listy, potom zarolujte a naplňte vertikálne do plniaceho otvoru.

Syr

Buďte opatrní pri spracovaní syra. Mäkký syr, ako je napr. mozzarella, nechajte čiastočne zamraziť, aby bol pevný. Tým zabránite, že by sa syr rozpadol a upchal disk a nádobu.

Okrúhly syr, ako je napr. mozzarella, narežte, aby sa v plniacom otvore neprevrátil.

Tvrдый syr, ako je parmezán, je potrebné skontrolovať, či nie je príliš tvrdý, aby nedošlo k poškodeniu diskov. Tvrдый syr, ktorý sa ľahko krája nožom, je vhodný na spracovanie.

Tvrдый syr v tvare klina, ako je parmezán, je možné vložiť do plniaceho otvoru kus vedľa kusu, jeden špičkou hore, druhý špičkou dole atď.

Salámy a klobásy

Nakrájajte tak, aby sa kusy vošli na výšku do plniaceho otvoru. Dĺžka nesmie byť väčšia než ryska „MAX CHUTE FILL“. Vložte odrezanou stranou dole. Pri tvrdých salámach alebo klobásach narežte jeden koniec a spracovávajte vždy len časť salámy alebo 1 klobásu. Vyberte malé zatláčadlo a otvorom vo veľkom zatláčadle vkladajte salámu alebo klobásu.

Strúhaná čokoláda

Nalámete čokoládu na menšie kúsky a nechajte riadne vychladiť. Vyberte malé zatláčadlo a otvorom vo veľkom zatláčadle vkladajte čokoládu. Vyberte obojstranný disk buď nahrubo, alebo najemno. Nepoužívajte Quad® nôž alebo disk s nastaviteľnou výškou rezu.



Spríevodca spracovaním potravín v nádobe na mixovanie

POTRAVINA	PRÍPRAVA A POUŽITIE	MNOŽSTVO	FUNKCIA	ČAS
Orechy	Vylúpané	200 g	PULSE	10 – 30 s
Strúhanka	2 cm kúsky	80 g (2 krajce)	PULSE	50 – 60 s
Sušienky	Rozpoľené	125 g	PULSE	60 s
Šľahačka	Pridajte cukor alebo vanilku podľa potreby	300 ml	PULSE	30 – 40 s
Smoothie	Mlieko, čerstvé ovocie, jogurt, zmrzlina	Max. 800 ml	LOW HIGH	60 s
Omáčka z čerstvého ovocia	Celé bobuľové ovocie	250 g	PULSE	30 – 40 s
Polievka	Vychladená na izbovú teplotu	800 ml	LOW	50 – 60 s
Dressing	Olej, ocot alebo citrónová šťava, korenie	250 ml	LOW	15 – 20 s
Ľad		Max. 8 kociek ľadu	PULSE	60 s

POZNÁMKA: Údaje uvedené v tabuľke vyššie sú iba orientačné. Nádoba na mixovanie je súčasťou iba modelu Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580).



Sprievodca spracovaním potravín v nádobe na sekanie

Viac informácií ako pripraviť potraviny a ako ich spracovať nájdete v pokynoch v predchádzajúcej časti návodu. Pri špecifických receptoch sa riadte pokynmi v recepte.

POTRAVINY	TYP NOŽA	VÝŠKA REZU	ODPORÚČANÝ TYP DISKU
Avokádo	Quad nôž Quacamole	2 – 5	
Varená cvikla		2 – 5	Obojstranný disk Šalát
Uvarená tekvica	Quad nôž Polievka		
Kapusta/šalát		Tenké: 1 – 2, stredne hrubé: 2 – 3 Príloha	Obojstranný disk Šalát
Mrkva	Quad nôž Zeleninová polievka	0 – 5	Obojstranný disk Šalát
Uvarený karfiol	Quad nôž Zeleninová polievka		
Zeler	Quad nôž Zeleninová polievka	Tenké: 1 – 2, stredne hrubé: 2 – 3 Šalát	
Baklažán	Quad nôž Príloha	2 – 5 Grilovanie	
Bylinky	Quad nôž Dochutenie alebo pesto		
Pór	Quad nôž Príprava polievky	2 – 5 Zeleninová polievka	
Cibuľa	Quad nôž Polievky, omáčky	0 – 5 Šalát	
Zemiaky (celé, surové)			Násadec na šúpanie
Zemiaky (surové)		0,3 – 6 Zapečené zemiaky	Obojstranný disk Zemiakové placky
Zemiaky (uvarené)	Quad nôž Pučené zemiaky		
Paradajky	Quad nôž Salsa	2 – 5 Šalát, ozdoba	

POTRAVINY	TYP NOŽA	VÝŠKA REZU	ODPORUČANÝ TYP DISKU
Jablká/Hrušky	Quad nôž Ovocná omáčka	2 – 5 Jablkový/Hruškový koláč	
Jablká/Hrušky (uvarené)	Quad nôž Detská strava	4 – 6 Ovocný šalát	
Sušené ovocie	Quad nôž Ovocný šalát, omáčka na dezert		
Liate cestá	Quad nôž Koláče, palacinky, vafle		
Strúhanka	Quad nôž Obalovanie, plnka		
Syr		2 – 5 Ozdoba, hrianky	Obojstranný disk (jemné aj hrubé) Syr na pizzu
Čokoláda			Obojstranný disk (jemné aj hrubé) Dekorácia na dezert
Cesto	Hnetací nôž Chlieb, pizza		
Krehké cesto	Quad nôž		
Vajcia (celé alebo žĺtky)	Quad nôž (Majonéza)		
Mäso (surové)	Quad nôž Sekaná, Burgery, mäsové guľky		
Mäso (varené)	Quad nôž Sendviče, paštéty, jedlo pre bábätká		
Salámy, klobásy		1 – 6 Sendviče, antipasta, pizza	



Starostlivosť a čistenie

Pred rozobratím a čistením vždy vypnite spotrebič otočením ovládača do pozície OFF, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a vyčakajte, až sa všetky pohyblivé časti zastavia.



UPOZORNENIE

ZAISTITE, ABY BOL SPOTREBIČ VYPNUTÝ PRED ODOBROTÍM NÁDOBY NA SEKANIE (NÁDOBA NA MIXOVANIE).

Nádoba na mixovanie, nádoba na sekanie a veká

Po dokončení prípravy urobte nasledujúce kroky, aby ste zabránili zaschnutiu potravín na nožoch a v nádobách.

- Opláchnite nádobu na mixovanie, nádobu na sekanie a veká teplou vodou. Umyte v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej utierky a kefy na umývanie fliaš.
- Uistite sa, že ste všetko riadne opláchlí čistou vodou a utreli dosucha.
- Odporúčame opláchnuť tieto časti ihneď po použití.

Nože a disky

Nože a disky sú veľmi ostré. Zaobchádzajte s nimi veľmi opatrne. Vždy používajte stierku alebo kefu na odstránenie zvyškov potravín.

Motorová základňa

Utrite motorovú základňu mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite

suchou utierkou dosucha. Z prívodného kábla odstráňte prípadné nečistoty mäkkou hubkou.

Čistiace prostriedky

Nepoužívajte drôtenky, hubky s drôtenkami na čistenie. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, pretože by ste mohli poškriabať povrch spotrebiča a jeho príslušenstva. Používajte iba vodu s trochou prostriedku na umývanie riadu a mäkkú hubku.

Umývačka

Nádobu na mixovanie, nádobu na sekanie a veká môžete umývať občas v hornom koši umývačky riadu. Neodporúčame však toto príslušenstvo umývať v umývačke pravidelne. Pravidelný kontakt tohto príslušenstva s práškom na umývanie/tabletou a vysoká teplota môžu skrátiť životnosť plastových častí.

Škvryny od zaschnutých potravín a nepríjemný zápach

Silne aromatické potraviny, ako sú cesnak, ryby alebo niektorá zelenina (mrkva), môžu zanechať nepríjemný zápach alebo škvryny na nádobách aj veku.

Aby ste ich odstránili, naplňte nádobu na sekanie teplou vodou s trochou prípravku na umývanie riadu a naplňte ju po rysku „MAX LIQUID“. Nechajte bokom stáť asi 5 minút bez namočenia celej nádoby. Potom umyte a opláchnite teplou vodou a utrite dosucha. Nádobu skladujte bez nasadeného veka.



UPOZORNENIE

NEPONÁRAJTE ANI NEUMÝVAJTE

MOTOROVÚ ZÁKLADŇU, PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO KÁBLA DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.



UPOZORNENIE

DISKY A NOŽE SÚ VEĽMI OSTRÉ. HROZÍ RIZIKO PORANENIA PRI ZLEJ MANIPULÁCII.

Uloženie

Do plniaceho otvoru vložte veľké zatlačadlo (s vloženým malým zatlačadlom).

Uložte spotrebič s nasadenou nádobou a nasadeným vekom, ale nezaistujte ich do zamknutej pozície. Zaistením (zamknutím) vyvíjate nadbytočný tlak na bezpečnostnú poistku.

Všetko príslušenstvo je potrebné uložiť mimo dosahu detí, aby ste zabránili poraneniu. Neukladajte príslušenstvo v zásuvke s ostatným kuchynským náčiním.

Sage® BFP580 je vybavený úložným boxom na uloženie príslušenstva, kde Quad® nôž je uložený v nádobe na sekanie. Pri modeli Sage® BFP560 vložte Quad® nôž do nádoby na sekanie, následne disky. Keďže sú nože aj disky veľmi ostré, je vhodné ich uložiť do nádoby na sekanie.

Neskladujte ani nekladte žiadne predmety na veko alebo hornú časť spotrebiča.



Riešenie problémov

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania spotrebiča. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte spotrebič používať, odpojte zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SPOTREBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

FOOD PROCESOR (NÁDOBA NA SEKANIE)

PROBLÉM	RIEŠENIE
Potraviny sú nerovnomerne spracované.	<ul style="list-style-type: none"> • Potraviny je potrebné nakrájať na asi 2,5 cm kúsky. • Potraviny je potrebné spracovávať po častiach, aby ste zabránili preťaženiu spotrebiča.
Plátky sú krivé alebo nepravidelné.	<ul style="list-style-type: none"> • Plniaci otvor je potrebné celkom vyplniť potravinami, aby ste dosiahli najlepšie výsledky. • Pri menšom množstve vložte potraviny celkom doľava do plniaceho otvoru alebo vyberte malé zatláčadlo a potraviny vkladajte otvorom vo veľkom zatláčadle.
Niektoré potraviny zostali nespracované na disku.	<ul style="list-style-type: none"> • Ide o normálny jav. Malé kúsky spravidla zostávajú nespracované na disku.
Motor spomaľuje pri hnetení cesta.	<ul style="list-style-type: none"> • Množstvo cesta presiahlo maximálnu kapacitu. Rozdeľte cesto na dve časti a spracujte postupne. • Cesto je príliš vlhké (pozrite nižšie). Keď sa rýchlosť motora obnoví, pokračujte ďalej v spracovávaní. V opačnom prípade pridajte 1 lyžicu múky, nechajte zapracovať a v prípade nutnosti opakujte, kým sa neobnoví pôvodná rýchlosť. Spracovávajte tak dlho, až budú steny nádoby zbavené cesta.
Cesto sa lepí na steny nádoby.	<ul style="list-style-type: none"> • Množstvo cesta presiahlo maximálnu kapacitu. Rozdeľte cesto na dve časti a spracujte postupne. • Cesto je možno príliš suché.
Na hnetacom noži sa tvoria hrudky a cesto nie je rovnomerne spracované.	<ul style="list-style-type: none"> • Prerušte chod spotrebiča. Opatrne vyberte cesto, rozdeľte na 3 časti a rozložte ich rovnomerne v nádobe.
Cesto je po spracovaní príliš tuhé.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdeľte cesto na 2–3 časti a rozložte ich rovnomerne v nádobe. Spracujte asi 10 sekúnd, alebo kým nebude hladké a pružné.
Cesto je príliš suché.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke, pridajte 1 lyžicu vody cez otvor vo veľkom zatláčadle. Zapracujte a v prípade potreby opakujte.
Cesto je príliš vlhké.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke, pridajte 1 lyžicu múky cez otvor vo veľkom zatláčadle. Zapracujte a v prípade potreby opakujte.

PROBLÉM

RIEŠENIE

Motor spomaluje počas prevádzky.

- Pri väčšom množstve ide o normálny jav (napr. krájanie na plátky/krájanie syra). Rozložte potraviny inak v plniacom otvore a pokračujte v spracovaní.
- Prekročili ste maximálnu povolenú kapacitu. Vyberte časť surovín a pokračujte v spracovaní.

Spotrebič sa nespustil.

- Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá nedovolí spotrebič spustiť, ak je zle zložený. Uistite sa, že sú nádoba na sekanie a veko správne nasadené.
- Ak krájate na plátky alebo strúhate a vyššie uvedené riešenie nefungovalo, skontrolujte, či ste neprekročili rysku maxima v plniacom otvore. Ak je plniaci otvor preplnený, nebude sa dať vložiť veľké zatláčadlo. Plniaci otvor je vybavený aktivačnou poistkou, ktorá sa zopne po vložení veľkého zatláčadla, a spustí tým motor.
- Uistite sa, že je veľké zatláčadlo vložené do plniaceho otvoru tak, aby sa zopla aktivačná poistka.
- Ak sa aj napriek týmto krokom spotrebič nespustil, skontrolujte, či je zástrčka prívodného kábla vložená do sieťovej zásuvky.

Spotrebič sa počas prevádzky vypol.

- Veko sa uvoľnilo; skontrolujte, či je veko správne nasadené.
- Ak je spotrebič preťažený, aktivuje sa bezpečnostná poistka proti prehriatiu, ktorý vypne motor. V takom prípade odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť asi na 20–30 minút.

Spotrebič počas prevádzky vibruje/pohybuje sa.

- Uistite sa, že sú gumové protišmykové nohy čisté a suché. Uistite sa, že ste nepresiahli maximálnu kapacitu prístroja.
- Pri väčšom množstve spracovaných potravín môže motor spôsobiť mierne vibrácie.

MIXÉR (NÁDOBA NA MIXOVANIE)

PROBLÉM

RIEŠENIE

Motor sa nespustil, nožová jednotka sa nezopla.

- Skontrolujte, či je zástrčka prívodného kábla správne vložená do sieťovej zásuvky.
- Bola aktivovaná bezpečnostná poistka proti preťaženiu (pozrite nižšie).

Potraviny sú nerovnomerne spracované.

- Toto sa môže stať, ak je v nádobe na mixovanie príliš mnoho potravín naraz. Spracovávajte menšie množstvo potravín, aby ste dosiahli optimálne výsledky.
- Suroviny sú príliš veľké. Nakrájajte potraviny na menšie kúsky, asi 2,5 cm veľké, aby ste dosiahli optimálne výsledky.

Potraviny sú nasekané príliš najemno alebo sú príliš vodnaté.

- Vyskúšajte kratší čas spracovania. Použite funkciu PULSE.

Potraviny sa lepia na nože a steny nádoby.

- Zmes je príliš hustá. Pridajte trochu vody alebo znížte rýchlosť.

Spotrebič je preťažený.

- Ak je spotrebič preťažený, aktivuje sa bezpečnostná poistka proti prehriatiu, ktorý vypne motor. V takom prípade odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť asi na 20–30 minút.
- Odporúčame spracovávať potraviny v menších dávkach, alebo nakrájajte potraviny na menšie kúsky.



Tartalom

- 57 Fontos biztonsági utasítások
- 67 A készülék bemutatása
- 71 Összeállítás
- 72 Funkciók
- 72 Élelmiszer feldolgozási tanácsok
- 82 Ápolás és tisztítás
- 84 Hibaelhárítás

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A Sage® tudatában van annak, hogy mennyire fontos a biztonság. Az általunk tervezett és gyártott készülékek esetében különös figyelmet fordítottunk a biztonságra. Ennek ellenére kérjük Önt, hogy az elektromos készülékeink használata során legyen óvatos, és tartsa be az alábbi biztonsági előírásokat.

FONTOS INTÉZKEDÉSEK

AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA KÖZBEN BE KELL TARTANI AZ ALÁBBI ALAPVETŐ BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEKET.

- Az első használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel-e készülék típuscímkején feltüntetett tápfeszültség értékének. Amennyiben kételye van a tápfeszültséget illetően, akkor forduljon villanyszerelő szakemberhez.
- A készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi

felhasználásokhoz is őrizze meg.

- A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkrét, ezeket dobja az anyaguknak megfelelő hulladékgyűjtő konténerekbe. Ellenőrizze le a készülék sérülésmentességét. Ha a készüléken vagy a hálózati vezetékén sérülést észlel, akkor a készüléket bekapcsolni és használni tilos.
- A hálózati vezeték csomagolóanyaga kisgyerekek fulladását okozhatja, ezért azt biztonságos módon kell tárolni és megsemmisíteni.

- A készüléket ne használja a munkalap vagy asztal szélén. A készüléket egyenes, vízszintes, tiszta és száraz felületre helyezze le.
- A használat közben keletkező rezgések hatására a készülék elmozdulhat a helyéről.
- A készüléket ne tegye gáz vagy elektromos tűzhelyre, illetve azok közelébe, továbbá olyan helyre, ahol forró sütőhöz hozzáérhet.
- A készüléket fém felületen (pl. mosogató csepegtető tálcáján) használni tilos.
- Mielőtt a készülék hálózati vezetékét csatlakoztatná a fali aljzathoz, a készüléket teljesen és szabályszerűen szerelje össze. Tartsa be a használati útmutató

előírásait. A készülék nem kapcsol be, ha nincs szabályszerűen összeszerelve.

- Amennyiben a lé kifröccsen, a készülékre kerül, vagy a készülék alá folyik, akkor ezt azonnal el kell távolítani a készülék további használata előtt.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze le a fedél helyes felhelyezését.
- A készüléket csak sima és vízszintes felületen használja. A készüléket ferde felületen ne használja, illetve ha a készülék működik, akkor azt ne mozgassa és ne tegye át másik helyre.
- Csak a gyártó által a készülékhez mellékelte és ajánlott tartozékokat

használja. Amennyiben nem a Sage® cég által mellékelte vagy ajánlott tartozékot használ, akkor sérülés vagy áramütés érheti, illetve a készülék akár tüzet is okozhat.

- Nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozása közben a készüléket egyszerre ne üzemeltesse 1 percnél hosszabb ideig. Minden újabb bekapcsolás előtt hagyja a motort legalább 1 percig pihenni.
- A kezét, az ujjait, a haját, a ruháját vagy a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől. A készülék szétszerelése és tisztítása előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a kés

teljes lefékeződését és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból. A mozgó alkatrészeket ne fogja meg.

- Legyen nagyon óvatos a kés és a szeletelő tárcsák megfogása és tisztítása során, ezek nagyon élesek. A figyelmetlen munkavégzés súlyos sérüléshez vezethet. A tartozékokat gyerekektől elzárva tárolja.
- Működés közben a fedelet és az edényt ne vegye le a készülékről.
- A készüléket kizárólag csak háztartásokban szabad használni, a család ételkészítésének megfelelő mennyiségű alapanyagok feldolgozásához. A készüléket

ételkészítéshez vagy folyadék nélkül ne kapcsolja be. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.

- Amennyiben a hálózati vezeték, a készülék vagy valamelyik tartozék sérült, akkor a készüléket ne kapcsolja be.
- A kezét, az ujjait, a haját, a ruháját vagy a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől.
- A készülékbe ne öntsön bele forró vagy forrásban lévő folyadékokat. A folyadékokat a feldolgozás előtt hűtse le.
- A készüléket a működtető gomb OFF állásba kapcsolásával kapcsolja ki. Ezután a hálózati vezeték is

húzza ki a fali aljzatból. A készülék mozgatása, használaton kívül helyezése, szétszerelése, tisztítása vagy karbantartása, továbbá eltárolása előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a kések teljes lefékeződését és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.

- A tartozékok beszerelése előtt előbb a tengelyt kell behelyezni.
- A készülék össze- és szétszerelése, vagy tartozékcseréje előtt kapcsolja le a készüléket, várja meg a forgó alkatrészek lefékeződését és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- Az alapanyagokat nem szabad az ujjaival vagy bármilyen konyhai eszközzel

a készülékbe nyomni. Ehhez a művelethez csak a készülékhez mellékelt nyomórudat használja.

- Ha az alapanyagok elakadnak az edényben, akkor a készüléket a működtető gomb OFF állásba fordításával kapcsolja ki. Ezután húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból. Mielőtt az edényt levinné a készülékről, győződjön meg arról, hogy a motor és a kések teljesen leálltak-e. A turmixolás folytatása előtt az elakadt alapanyagokat műanyag spatulával szabadítsa ki. Ne használja az ujjait, mert a kések nagyon élesek.
- A szeletelő edényben nem lehet jeget

feldolgozni. A kés meghibásodhat. Ehhez a művelethez a mixelő edényt használja.

- A szeletelő és a mixelő edénybe ne tegyen a maximum jelnél több alapanyagot. Előbb a száraz, szilárd és hasonló alapanyagokat dolgozza fel, a folyadékokat csak ezek után töltsse be.
- A készülék alkatrészeit ne tegye elektromos, gáz vagy mikrohullámú sütőbe, forró gáz vagy elektromos főzőlapra.
- A fali aljzat és a hálózati vezeték legyen könnyen elérhető (pl. veszély esetén a gyors kihúzáshoz).
- A készüléket programozott időkapcsolós, távműködtetett vagy más hasonló aljzathoz

(amely a készüléket automatikusan be tudná kapcsolni) csatlakoztatni tilos.

- A készüléket víz közelében (konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb.) használni tilos.
- A készüléket nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A hálózati csatlakozódugót és vezetéket óvja víztől és egyéb folyadékoktól.
- A tisztításhoz ne használjon agresszív, maró és karcoló tisztítószeret.
- A készüléket tartsa rendben és tisztán. Tartsa be a használati útmutatóban található tisztítási előírásokat.

- A készülék közelében ne tároljon gyúlékony vagy robbanó anyagokat, pl. gyúlékony hajtógázzal töltött sprayt.
- A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- A készülék közelében ne tároljon gyúlékony vagy robbanó anyagokat, pl. gyúlékony hajtógázzal töltött sprayt.
- A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
- nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
- Biztonsági okokból a készüléket csak olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyhez nincs más elektromos fogyasztó bekötve és használva. A készüléket elosztóhoz, vagy hosszabbítóhoz csatlakoztatni tilos.
- A készüléket, a hálózati vezetékét, vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.
- A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak a készülék

használati útmutatóját ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.

- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetések a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete

mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.

- Javasoljuk, hogy a készüléket rendszeresen ellenőrizze le. Amennyiben a készüléken, a hálózati vezetéken, vagy a csatlakozódugón sérülést észlel, akkor a készüléket használni tilos. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi Sage® márkaszervizre.
- A készülék csak háztartásokban használható. A készülék üzleti és vállalkozási célokra nem használható. A készüléket mozgó járművön, hajón illetve a szabadban ne használja, illetve a készüléket kizárólag csak a rendeltetésének

megfelelő célokra szabad használni. Ellenkező esetben súlyos személyi sérülés is bekövetkezhet.

- A rendszeres tisztításon kívül minden egyéb karbantartási munkát bízson a Sage® márkaszervizre.

- Az áramütésekkel szembeni védelem érdekében javasoljuk, hogy a készüléket tápláló hálózati ágba építtessen be áramvédőkapcsolót. Az áramütések elkerülése érdekében a készüléket olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyet áramvédőkapcsoló véd (az áramvédőkapcsoló érzékenysége 30 mA alatt legyen). Forduljon villanszerelő szakemberhez tanácsért.

- A készüléket és a hálózati vezetékét gyerekektől tartsa távol.



A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezések nem dobhatók ki a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyen. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasznált termék az

eladóhelyen is leadható. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országaiiban működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.



A termék megfelel az EU vonatkozó követelményeinek.



**KIZÁRÓLAG CSAK
HÁZTARTÁSOKBAN
HASZNÁLHATÓ.
A KÉSZÜLÉKET
VÍZBE VAGY MÁS
FOLYADÉKBA
MÁRTANI TILOS!
A HASZNÁLATBA
VÉTEL ELŐTT
A HÁLÓZATI
VEZETÉKET TELJESEN
TEKERJE SZÉT.**

Fenntartjuk a jogot a készülék műszaki adatainak és kivitelének előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására.

Az eredeti változat angol nyelvű. A magyar fordítás az eredeti változat alapján készült.

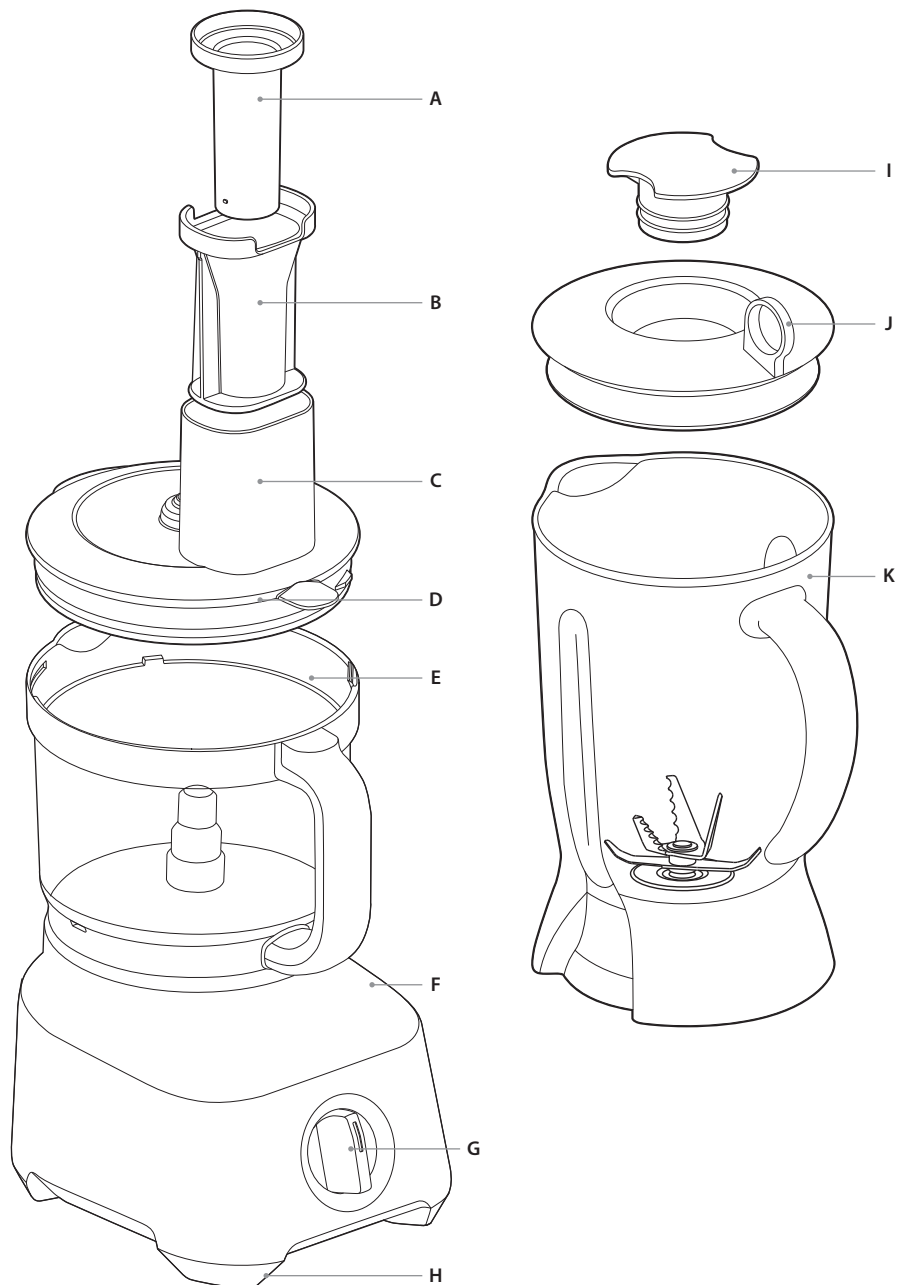
A gyártó címe: HWI
International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Az uniós importőr címe:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621,
251 01 Říčany, Cseh Köztársaság

AZ ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG!



A készülék bemutatása



A. Kis nyomórúd

A kisebb méretű alapanyagok adagolásához. Mérőpohárként is szolgál.

B. Nagy nyomórúd

C. Betöltő nyílás

D. Fedél

E. Szeletelő edény

A nagy szeletelő edényben 11 csésze darabos és 8 csésze folyékony alapanyag dolgozható fel (pl. leves).

F. Motoros egység

Nagy forgatónyomaték a kiváló keverési és szeletelési munkákhoz.

G. Fordulatszám kapcsoló

2 fordulatszám és PULSE (impulzus) funkció

H. Csúszásgátló gumi lábak

I. Belső fedél

Az alapanyagok adagolásához húzza ki (a készüléket nem kell lekapcsolni).

J. Sage® Assist™ fedél

Praktikus fogantyú a fedél kényelmes kihúzásához.

K. 1,4l-es mixelő edény (BPA-t nem tartalmaz)

L. Burgonya hámozó

Gyors burgonya hámozás (6–7 db) 30 másodperc alatt.

M. Dagsztókés

A tompa késsel tésztákat lehet keverni.

N. Quad® kés™

Gyors és egyenletes daráláshoz, keveréshez, habveréshez és különböző alapanyagok feldolgozásához használható. Amennyiben a fedelet leveszi, a biztonsági rendszer a Quad® kést gyorsan lefékezi.

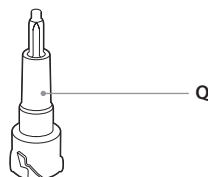
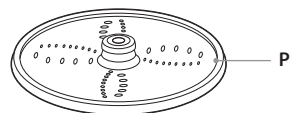
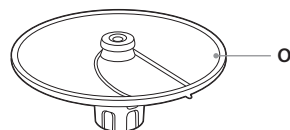
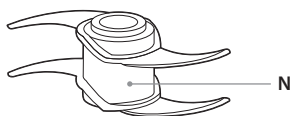
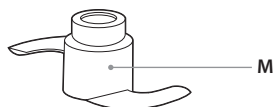
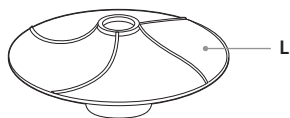
O. Állítható szeletelő tárcsa

A tárcsával 0,3 és 8 mm között, pontosan lehet szeletelni az alapanyagokat.

P. Kétoldalas reszelő tárcsa

Q. Tengely

Minden késhez és tárcsához használni kell.



MIXER

A mixelő edény csak a Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580) készülék része.

BURGONYA HÁMOZÓ

Kényelmes burgonya hámozás

A burgonya hámozó (a burgonya méretétől függően) egyszerre 6–7 burgonyát hámoz meg. A hámozás nagyon gyors, figyelni kell a hámozás folyamatát, nehogy a készülék az egész burgonyát elkoptassa. A hámozás 20–30 másodperc alatt kész.

Méret

A készülékkel legjobban a $6,5 \times 6,5$ cm-es kerek burgonyát lehet hámozni. Tájékoztatásul lásd az alábbi ábrát. Lehetőleg kerek és gömbölyű burgonyát hámozzon. A hosszúkás burgonya nem jó. Mindig egész burgonyát tegyen a készülékbe, a kettévágott vagy feldarabolt burgonyát a készülék nem tudja meghámozni (illetve abból többet elpazarol). Gömbölyded burgonyából kevesebb lesz a hulladék.

A tartozék beszerelése

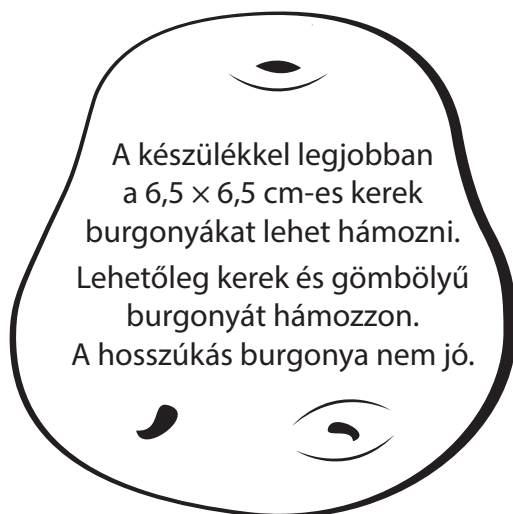
A szeletelő edénybe először a tengelyt tegye be. A tengelyre húzza rá a burgonya hámozót. A burgonya hámozónak a lekerekített fele nézzen felfelé (lásd az ábrát).

A burgonya behelyezése

A hámozóra egyenletesen tegyen rá 6–7 burgonyát. Mindegyik burgonya mellett legyen szabad hely. Ha a burgonyák túl szorosan vannak egymás mellett, akkor a hámozás hatékonysága nem lesz megfelelő. Ne felejtse el, hogy a legjobb eredményt akkor éri el, ha a fenti méreteknél megfelelő 6–7 burgonyát tesz a készülékbe. Kevesebb burgonya esetén a hámozás hatékonysága nem lesz megfelelő. A bekapcsolás előtt tegye fel az edényre a fedelet. A burgonyát nem szabad a betöltő nyíláson keresztül adagolni a készülékbe.

A hámozás ideje

A hámozás nagyon gyors, akár 25–30 másodperc alatt kész. Minél rövidebb ideig működteti a készüléket, annál kisebb lesz a hulladék mennyisége, de a burgonyán maradt héjat még késsel kell majd eltávolítania. Ha a burgonya héja vastagabb, akkor a hámozási idő is hosszabb lesz.







Összeállítás

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden reklám és csomagoló anyagot. A hálózati vezetékét még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz, a fordulatszám kapcsolót fordítsa OFF állásba.
- Legyen nagyon óvatos a kés és a szeletelő tárcsák megfogása során, ezek nagyon élesek.
- A szeletelő edényt, a fedeleket és a tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával). Az alkatrészeket öblítse le és szárítsa meg. A tárcsák mosogatógépben is elmosogathatók.
- Az első bekapcsolás során a motoros egységből enyhe füst szállhat ki. Ez normális jelenség, rövid időn belül megszűnik.
- A készüléket csak sima, száraz és vízszintes felületen használja.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

1. A szeletelő edényt helyezze a motoros egységre úgy, hogy a fogantyú egy vonalban legyen a motoros egységen található ALIGN HANDLE felirattal.
2. A szeletelő edényt az óramutató járásával azonos irányba úgy fordítsa el, hogy a fogantyú előre nézzen (lásd az alábbi ábrát). Ez a szeletelő edény helyes és rögzített helyzete. A készüléket nem lehet bekapcsolni, ha a szeletelő edény nincs helyesen a motoros egységre rögzítve.



ROSSZ

JÓ

3. A tengely tartja a késeket illetve a tárcsákat. Az edénybe ezért először mindig a tengelyt kell behelyezni, majd erre kell a használni kívánt tárcsát vagy kést ráhúzni. Tengely nélkül a tartozékok és az edény megsérülhet. A készülék helytelen használata személyi sérülést vagy a készülék meghibásodást okoz.
4. Az edény alján található csokra húzza rá a tengelyt. Ezt követően a használni kívánt tárcsát vagy kést húzza rá a tengelyre. A kés lejjebb lesz, mint a tárcsa.
5. A fedelt tegye fel a szeletelő edényre úgy, hogy a fedélen és a fogantyún található ALIGN|LOCK jelek egymással szemben legyenek. A fedél felhelyezése után az egyik kezével fogja meg az edény fogantyúját, a másik kezével pedig (a töltőnyílásnál megfogva) fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba a fedelet. A rögzítés akkor megfelelő, ha a fogantyúk egy vonalban vannak.
6. A mixelő edény felhelyezése (csak a BFP580 modellnél): a mixelő edényt helyezze a motoros egységre úgy, hogy az ALIGN jelek egy vonalban legyenek. A mixelő edényt fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba (rögzítés után a fogantyú előre néz).



Funkciók

FORDULATSZÁM KAPCSOLÓ

Több receptnél kombinálni kell a LOW és a HIGH, valamint a PULSE funkciókat.

PULSE (IMPULZUS) FUNKCIÓ

Rövid mixelés vagy keverés, maximális fordulatszámon.

LOW

A lassú (LOW) fordulatszámmal az érzékenyebb és finomabb alapanyagokat, a folyékony és az ömlesztett alapanyagokat lehet feldolgozni.

HIGH

A magas (HIGH) fordulatszámmal például koktélok lehet készíteni (a mixelő edényben), vagy az alapanyagokat apróra lehet feldarabolni (a szeletelő edényben).

MŰKÖDTETÉS

A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha a szeletelő edény (mixelő edény) helyesen van felszerelve a motoros egységre.

A motor meghibásodásának a megelőzése érdekében a készüléket csak a fordulatszám kapcsoló gombbal szabad be- és kikapcsolni.



Élelmiszer feldolgozási tanácsok

- A kikapcsolás után mindig várja meg a kés/tárcsa teljes lefékeződését, a fedelet csak ezután vegye le. A biztonságos használat érdekében a készüléket mindig a fordulatszám kapcsoló lekapcsolásával (OFF állásba fordításával) kapcsolja ki, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Csak ezt követően fogja meg a kést/tárcsát.
- A kést/tárcsát óvatosan, a műanyag részeknél fogja meg.
- Ha a feldolgozott alapanyag szintje nem éri el a maximum jelet a mixelő edényen, akkor a belső fedél kihúzása után további alapanyagokat adagolhat az edénybe.
- Legyen óvatos, mert nagy mennyiségű vagy folyékony alapanyag feldolgozása esetén a belső fedél kihúzása után (a nyíláson keresztül), az alapanyag kifröccsenhet az edényből.
- A mixeléshez csak az alapanyag feldolgozásához szükséges ideig kapcsolja be a készüléket. Ne keverje hosszú ideig az alapanyagokat.
- Ha az alapanyag túl sűrű vagy nagy méretű, akkor használja a PULSE funkciót az alapanyag edényben való megforgatásához.
- Ne töltsön be a maximum jelnél több alapanyagot és folyadékot a mixelő edénybe.
- Az alapanyag az edény falára ragadhat. Az alapanyag lekaparása előtt a készüléket a fordulatszám kapcsoló lekapcsolásával (OFF állásba fordításával) kapcsolja ki, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Vegye le a fedelet, és kaparó segítségével húzza le az edény falára ragadt alapanyagot.
- Amennyiben a használat közben a motoros egységen nedvesség vagy folyadék jelenik

meg, akkor a készüléket a fordulatszám kapcsoló lekapcsolásával (OFF állásba fordításával) kapcsolja ki, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Vegye le az edényt a motoros egységről, majd a motoros egységet konyharuhával vagy papír törülköendővel törölje szárazra.

- A mixerben egyszerre csak egy standard méretű jégfagyasztó tál tartalma (8 db jégkocka) zúzható össze.
- A gyors és rövid feldolgozást igénylő alapanyagokhoz használja a PULSE (impulzus) funkciót (pl. dió darálásához vagy jég zúzásához).
- A jeget vagy fagyasztott gyümölcsöt tartalmazó italokat PULSE funkció használatával készítse el.
- Ha az alapanyag nagyon sűrű, akkor a mixelő edényt csak az ¼-ig (legfeljebb a feléig) töltsön fel.
- Ne használjon fém eszközöket. Ezek sérülést okozhatnak a késen vagy a mixelő edényen.
- A sűrű alapanyagokat egyszerre csak legfeljebb 10 másodpercig mixelje. A hagyományos alapanyagokat se mixelje 1 percnél hosszabb ideig. Ha ennél hosszabb ideig kell az alapanyagot feldolgozni, akkor a fentiek szerint kapcsolja ki a készüléket, az alapanyagot kaparja le az edény faláról, majd folytassa a mixelést. A gyakori szünet megvédi a motort a gyors elhasználódástól és a túlterheléstől.
- A mixelő edényt nem szabad tészták keveréséhez, vagy burgonyapüré készítéséhez használni.
- A mixelő edénybe legfeljebb csak 2 csésze mennyiségű meleg alapanyagot töltsön be.
- A mixelő edénybe ne öntsön forró alapanyagokat, vagy forrásban lévő folyadékokat. Az alapanyagokat hűtse le, és csak ezt követően dolgozza fel a készülékkel. Ez egy biztonsági intézkedés, amellyel megelőzheti az égési sérüléseket.

- Ha meleg alapanyagokat mixel, akkor a fedélre terítsen konyharuhát, és ezen keresztül fogja a fedelet.

TÚLTERHELÉS ELLENI VÉDELEM

- A motort automatikus biztonsági kapcsoló védi a túlterhelés okozta túlmelegedés és meghibásodás ellen. A túlterhelt, vagy hosszú ideig nagy terheléssel üzemeltetett motor túlmelegedhet. Ilyen esetben a biztonsági kapcsoló a motort automatikusan lekapcsolja.
- Ha ez bekövetkezik, akkor a készüléket a fordulatszám kapcsoló lekapcsolásával (OFF állásba fordításával) kapcsolja ki, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Várjon kb. 30 percet a motor lehűlése érdekében. A motor lehűlése után a készülék ismét bekapcsolható.
- Ne felejtse el, hogy bizonyos alapanyagok (pl. a kenyértészta) erősen lefékezik a motor forgását. Az ilyen alapanyagokat ne keverje fel 1 percnél hosszabb ideig.
- Amennyiben a kés vagy a tárcsa használat közben teljesen lefékeződik, akkor a készüléket a fordulatszám kapcsoló azonnali lekapcsolásával (OFF állásba fordításával) kapcsolja ki, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Szüntesse meg a lefékeződés okát. Ha ismételten lefékeződik a motor, akkor valószínűleg túl sok alapanyagot töltött az edénybe. Csökkentse a feldolgozandó alapanyag mennyiségét.

BURGONYA HÁMOZÓ

- A készülékkel legjobban a 6,5 × 6,5 cm-es kerek burgonyákat lehet hámozni. Lehetőleg kerek és gömbölyű burgonyát hámozzon. A hosszúkás burgonya nem jó. Részletesebb információkat fent talál.
- A tengelyre húzza rá a burgonya hámozót. A burgonya hámozónak a lekerekített fele nézzen felfelé.
- A hámozóra egyenletesen tegye rá a burgonyákat. A hámozás akkor lesz a leghatékonyabb, ha a burgonyákat csak egy rétegben, de a hámozó teljes felületét

lefedve teszi a készülékbe. Mindegyik burgonya mellett legyen szabad hely. Ne tegyen túl sok burgonyát a készülékbe.

- Csak egész burgonyát hámozzon (ne tegye a készülékbe feldarabolt burgonyát).
- Tegye fel és rögzítse a fedelet. A burgonyát nem szabad a betöltő nyíláson keresztül a készülékbe adagolni.
- A hámozási folyamat nagyon gyors. Minél rövidebb ideig működteti a készüléket, annál kisebb lesz a hulladék mennyisége, de a burgonyán maradt héjat még késsel kell majd eltávolítania.

A QUAD® KÉS HASZNÁLATA

A Quad® kések élein mikro-fogazás található, amellyel nyers és főtt alapanyagokat lehet darálni és pépesíteni, a durva konzisztenciától egészen a nagyon finom konzisztenciáig. A kések nagy hatékonysággal vágnak, és akár nagyobb mennyiségű alapanyagot is rendkívül gyorsan feldolgoznak.

A Quad® kést a szeletelő edénybe előzőleg behelyezett tengelyre kell ráhúzni. Az alapanyagokat csak ezután töltsé az edénybe.

Rendszeresen ellenőrizze le az alapanyagok feldolgozását az edényben. Nagyobb mennyiségű alapanyaghoz javasoljuk a PULSE funkció használatát, amellyel gyorsan és hatékonyan lehet elérni a kívánt konzisztenciát.

Ha az alapanyag az edény falára ragad, akkor a készüléket a fordulatszám kapcsoló lekapcsolásával (OFF állásba fordításával) kapcsolja ki, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból, és kaparóval húzza le az alapanyagot az edény faláról. Erre azért van szükség, hogy az alapanyag egyenletes konzisztenciájú legyen.

Nyers zöldségek és gyümölcsök, valamint főtt hús

Az alapanyagokat kb. 2,5 cm-es darabokra szeletelje fel. Egyszerre ne tegyen 5 ½ csészénél több alapanyagot az edénybe,

ha a PULSE funkciót szeretné használni. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Nyers hús, csirke és hal

A zsíros részeket és a csontokat távolítsa el, a húst 2,5 cm-es kockákra szeletelje fel. Ügyeljen arra, hogy a húsban ne maradjon csont vagy szálka. Az előkészített húst tegye rövid időre fagyasztóba (a készülék hatékonyabban darálja össze a húst). Egyszerre ne tegyen 1 kg-nál több húst az edénybe. Ekkora mennyiséget nem szabad egyszerre 30 másodpercnél hosszabb ideig darálni. Kombinálja a különböző fordulatszám fokozatokat (LOW vagy HIGH, és a szünetekhez OFF), egészen addig, amíg el nem éri a kívánt darálási finomságot vagy konzisztenciát.

Fokhagyma, erős paprika, gyömbér

A fokhagymát hámozza meg és egészben dolgozza fel. Az erős paprikát egészben, vagy kimagozva dolgozza fel. A gyömbért hámozza meg, majd vágja 2,5 cm-es darabokra.

A kemény és erős rostú növényeket (pl. citromfű) 1–2 cm-es darabokra vágja fel (ha szükséges a héjat húzza le).

A keményebb alapanyagokat ennél kisebb darabokra szeletelje.

Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Ha bizonyos alapanyagokat (pl. fokhagyma, paprika, gyömbér stb.) a már edényben lévő alapanyagokhoz kívánja adagolni, akkor húzza ki a kis nyomórudat, és a nyíláson keresztül dobja be az edénybe.

Leveles zöldségek, fűszernövények

Mossa meg és rázza le a vizet a levelekről. A kemény részeket távolítsa el. Egyszerre ne tegyen 2 maroknál (kb. 4 csésze) több levelet a készülékbe. Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces

intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Az aprított fűszernövényeket azonnal használja fel.

Dió

Egyszerre ne tegyen 4 csészénél több diót a készülékbe. Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Szárított gyümölcsök

A szárított gyümölcsök felragadnak a késekre. Az előkészített szárított gyümölcsöket tegye 10 percre a fagyasztoába. Egyszerre ne tegyen 2 csészénél több alapanyagot a készülékbe. Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Amennyiben a szárított gyümölcsöt kalácsba (süteménybe) kívánja tenni, akkor előbb a gyümölcsöt aprítsa fel, és csak ezután kezdje a tészta készítését. A szárított gyümölcsöt a receptből kivett liszttel is beszórhatja, így nem ragad a Quad® késre.

Ne dolgozzon fel nagy és egész gyümölcsöket (pl. fügét és datolyát).

Zsemlemorzsa

Száraz kenyeret, kiflit vagy zsemlet tördeljen össze (friss péksütemény nem jó). 4 szelet kenyéرنél többet egyszerre ne daráljon. Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig). A kenyeret (vagy más péksüteményt) fokozatosan adagolja a készülékbe.

Sült zsemlemorzsa

A száraz kenyeret, kiflit vagy zsemlet sütőben pirítsa meg (aransárgára). Ügyeljen arra, hogy ne égjenek meg. 4–6 szelet kenyéرنél többet egyszerre ne daráljon. Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse.

Keksz

A szárazkekszet kissé tördelje össze és mérjen ki 250 g-t. Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt darálási finomság eléréséig). A darált kekszet „pie” (amerikai) típusú süteményekben lehet felhasználni.

Ne daráljon túl kemény kekszeket, mert ezek károsíthatják a kés életét.

PUHA ALAPANYAGOK MIXELÉSE A QUAD® KÉSSSEL

A mikro-fogazású Quad® kések segítségével püréket, kásákat és bébiételeket is lehet készíteni. A kések nagy hatékonysággal darálják és keverik az alapanyagokat, a feldolgozási idő rendkívül rövid.

A Quad® kést a szeletelő edénybe előzőleg behelyezett tengelyre kell ráhúzni. Az alapanyagokat csak ezután töltsé az edénybe.

A használat után a Quad® kést nagyon óvatosan emelje ki az edényből. Kaparóval húzza le a késekről (és az edény faláról) a rátapadt alapanyagokat.

Bébiételek

A zöldségeket és a húst 2,5 cm-es darabokra szeletelje fel. A zöldségeket és húst főzze puhára. Egyszerre ne tegyen 5 ½ csészénél több alapanyagot az edénybe. Használja a LOW vagy a HIGH fordulatszám fokozatot, és az alapanyagokat mixelje a kívánt konzisztenciára. További alapanyagok (pl. tej, húslé, más folyadék stb.) adagolásához húzza ki a kis nyomórudat, és a nyíláson keresztül öntse be a folyadékot.

A kész bébiételt fagyasztoában is tárolhatja.

Földimogyoró vaj

Egyszerre ne tegyen 4 csészénél több földimogyorót a készülékbe. Használja a LOW vagy a HIGH fordulatszám fokozatot, és az alapanyagot darálja a kívánt konzisztenciára. A földimogyoró

mennyisége a darálással csökken, pl. 2 csésze földimogyoróból 1 csésze mogyoróvaj lesz.

Az így elkészített mogyoróvajban nincsenek stabilizáló anyagok, ezért az olaj egy idő után kiválik a vajból. A felhasználás előtt a vajat (az olajat és a masszát) alaposan keverje össze.

A QUAD® KÉS HASZNÁLATA KEVERÉSHEZ

A Quad® késsel tésztákat és egyéb lisztes keverékeket lehet előállítani (pl. süteményhez, palacsintához stb.).

A Quad® kést a szeletelő edénybe előzőleg behelyezett tengelyre kell ráhúzni.

Az alapanyagokat csak ezután töltsse az edénybe.

Vajas tészták és kekszek

Az edénybe szórja bele a kisebb darabokra felszeletelt puha vajat. Használja a LOW vagy a HIGH fordulatszám fokozatot, és a vajat keverje krémesre. Húzza ki a kis nyomórudat, és a nyíláson keresztül a tojásokat egyenként adagolja az edénybe. Alaposan keverje össze. Vegye le a fedelet és adagolja az edénybe a száraz alapanyagokat valamint a folyadékokat. Használja a PULSE (impulzus) funkciót, és dolgozza össze a tésztát. Az edény faláról az alapanyagokat szükség szerint kaparja le. Ne keverje hosszú ideig.

Amikor a tészta kész, szórjon bele csokoládé darabokat, diót, szárított gyümölcsöket stb. (a recept szerint). A PULSE (impulzus) funkcióval dolgozza bele a tésztába. Ne keverje hosszú ideig, nehogy finomra darálódjanak az adagolt alapanyagok.

Folyékony tészta

A szeletelő edénybe tegye be az összes alapanyagot. Először a folyadékokat (ne lépje túl a MAX LIQUID jelet), majd a száraz alapanyagokat. Használja a LOW vagy a HIGH fordulatszám fokozatot, és a tésztát keverje készre. Az edény faláról az alapanyagokat szükség szerint kaparja le.

Ne keverje hosszú ideig.

Ezzel a módszerrel lehet folyékony tésztákat (pl. palacsintatésztát) készíteni.

Linzer tészta

A szeletelő edénybe tegye bele a darabokra szeletelt hideg vajat, valamint öntse bele a lisztet (cukrot stb.).

Ne tegyen bele 300 g-nál több lisztet. Használja a LOW vagy a HIGH fordulatszám fokozatot, és addig keverje, amíg a tészta össze nem áll.

Húzza ki a kis nyomórudat, és a nyíláson keresztül adagolja az edénybe a folyékony alapanyagokat. Addig keverje, amíg teljesen össze nem áll a tészta.

DAGASZTÓKÉS

A dagasztókést a szeletelő edénybe előzőleg behelyezett tengelyre kell ráhúzni. Az alapanyagokat csak ezután töltsse az edénybe.

A dagasztókés élének a kialakítása lelassítja a keverést, biztosítja az alapanyagok alapos összekeveredését. A dagasztókés a sikér szájakat csak megnyújtja, de nem vágja el. Ezért ezt a kést bármilyen élesztős és dagasztott tésztához lehet használni.

Kenyér vagy pizza tészta

A szeletelő edénybe öntse bele a száraz alapanyagokat (lisztet, szárított élesztőt stb.).

A szeletelő edényben akár 1 kg lisztet is fel lehet dolgozni, de jobb lesz a dagasztás, ha nem lépi túl a 800 g-t. Használja a LOW vagy a HIGH fordulatszám fokozatot.

Húzza ki a kis nyomórudat, és a nyíláson keresztül adagolja az edénybe a folyékony alapanyagokat. Addig keverje, amíg összeáll és rugalmas lesz tészta.

Az edényből vegye ki a tésztát, és belisztezett deszkán gyúrja még kb. 5 percig. A tészta legyen sima és rugalmas.

Várja meg a motor teljes lehűlését a további alapanyagok feldolgozása előtt (a dagasztás jobban megterheli a motort).

A tésztát tegye egy nagyobb edénybe és háztartási fóliával takarja le. Meleg helyen hagyja kétszeresére megkelni.

Az edényből vegye ki a tésztát, és beliszteztetett deszkán gyúrja kb. 5 percig. A tészta legyen sima és rugalmas. Formázzon cipót és a tésztát hagyja ismét megkelni (pl. ruhával letakarva).

SZELETELÉS, DARÁLÁS ÉS RESZELÉS



FIGYELMEZTETÉS!

A TENGYELT MINDEN TÁRCSÁHOZ ÉS KÉSHEZ HASZNÁLNI KELL.

Állítható szeletelő tárcsa

Az állítható szeletelő tárcsával pontos vastagságú szeleteket lehet létrehozni. A szeletelési vastagság a tárcsával 0,3 és 8 mm között állítható be. Fogja meg az egyik kezével a tárcsát a szélén, majd a másik kezével forgassa el a szeletvastagság beállítót. A szeletvastagság mérete a grafikáról leolvasható.

Kétoldalas daráló tárcsa

A kétoldalas daráló tárcsa mindkét oldalán található daráló nyílások. Amennyiben durvább méretben kíván darálni (reszelni), akkor a tárcsát úgy helyezze a tengelyre, hogy a nagyobb lyukak legyenek felül. Ha finomabb méretben kíván darálni (reszelni), akkor a tárcsát úgy helyezze a tengelyre, hogy a kisebb lyukak legyenek felül.

AZ ALAPANYAGOK HATÉKONY FELDOLGOZÁSA

Az alapanyagokat a betöltő nyíláson keresztül adagolja az alkalmazott tárcsához. A betöltő nyílásnak a teljes keresztmetszetét felhasználhatja az alapanyag adagolásához.

Azonban ügyeljen arra, hogy az alapanyagok ne szoruljanak bele a betöltő nyílásba.

A hosszú alapanyagokat (pl. sárgarépa, petrezselyem, uborka, cukkini stb.) a nagy betöltő nyíláson keresztül adagolja a készülékbe. Előzze meg, hogy az alapanyag keresztbe forduljon az adagolás közben.

Nyomás

Az alapanyagokat ne nyomja nagy erővel, a tárcsa vagy készülék meghibásodhat.

A puha alapanyagokat gyengén nyomja a készülékbe (pl. paradicsom, banán stb.).

A közepesen kemény alapanyagokat kicsit nagyobb erővel kell a készülékbe nyomni (pl. burgonya, alma stb.).

A kemény alapanyagokat folyamatosan és kissé nagyobb erővel kell a készülékbe nyomni (pl. parmezán, kemény szalámi stb.).

Kerek zöldségek és gyümölcsök

A zöldségeket és gyümölcsöket mossa meg, ha szükséges akkor hámozza meg.

A kisebb méretű zöldségeket és gyümölcsöket darabolja fel, nehogy keresztbe álljanak a betöltő nyílásban.

A nagy méretű zöldségeket és gyümölcsöket darabolja akkorára, hogy beférjenek a betöltő nyílásba.

Hosszú zöldségek és gyümölcsök

A zöldségeket és gyümölcsöket mossa meg, ha szükséges akkor hámozza meg.

A túl hosszú alapanyagot vágja két darabra. Húzza ki a kis nyomórúdat, és a nyíláson keresztül adagolja az edénybe az alapanyagokat. Ha az alapanyag átmérője kisebb, akkor egyszerre lehet a betöltő nyílásba tenni.

Ha hosszú csíkokat kíván reszelni, akkor hosszában vágja el az alapanyagokat. Az alapanyagot úgy darabolja fel, hogy azok vízszintesen is beférjenek a betöltő nyílásba.

Az alapanyagot vízszintesen tegye a nyílásba.

Leveles zöldség

A káposztát úgy darabolja fel, hogy beleférjen a betöltő nyílásba. A jégсалátát szedje szét leveleire, majd a leveleket tekerje össze, és függőleges helyzetben dugja a betöltő nyílásba.

Sajt

Legyen óvatos a sajt reszelése során. A puha sajtokat rövid időre tegye a fagyasztóba, a kissé megfagyott sajt könnyebben reszelhető. A fagyott sajt nem ragad a tárcsára, nem tömíti el a lyukakat.

A kerek sajtokat (pl. mozzarella) vágja ketté.

A kemény sajtokat (pl. parmezán) előbb ellenőrizze le, a túl kemény sajt sérülést okozhat a tárcsán. A késsel szeletelhető sajtokat lehet a készülékkel is reszelni.

Az ék alakú sajtokat (pl. parmezán) egymás mellé helyezve is be lehet dugni a betöltő nyílásba (egyiket csúcsával lefelé, másikat csúcsával felfelé).

Szalámi és kolbászok

Szeletelje akkorára, hogy beleférjenek a betöltő nyílásba. A hosszúság ne legyen hosszabb, mint a MAX CHUTE FILL jel.

Levágott véggel dugja a készülékbe.

A kemény szalámiknak és kolbászoknak a végét mindig vágja le, és csak 1 szalámit vagy kolbászt dugjon a nyílásba. Húzza ki a kis nyomórudat, és a nyíláson keresztül adagolja a szalámit vagy kolbászt a készülékbe.

Reszelt csokoládé

A csokoládét tördelje kisebb darabokra és tegye a hűtőszekrénybe. Húzza ki a kis nyomórudat, és a nyíláson keresztül adagolja az edénybe a csokoládét.

A kétoldalas tárcsa bármelyik oldalával reszelheti a csokoládét. Ne használja a Quad® kést vagy az állítható tárcsát.



Élelmiszerek feldolgozása a mixelő edényben

ÉLELMISZER	ELŐKÉSZÍTÉS ÉS FELHASZNÁLÁS	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	IDŐ
Dió	Pucolt	200 g	PULSE	10 – 30 másodperc
Zsemlemorzsa	2 cm-es darabok	80 g (2 szelet)	PULSE	50 – 60 másodperc
Keksz	Törje ketté	125 g	PULSE	60 s
Tejszín	Adjon hozzá cukrot vagy vaníliacukrot	300 ml	PULSE	30 – 40 másodperc
Smoothie	Tej, friss gyümölcs, joghurt, fagylalt	Max. 800 ml	LOW HIGH	60 s
Gyümölcspüré	Friss bogyós gyümölcs	250 g	PULSE	30 – 40 másodperc
Leves	Szobahőmérsékletre lehűtve	800 ml	LOW	50 – 60 másodperc
Öntet	Olaj, ecet vagy citromlé, fűszerek	250 ml	LOW	15 – 20 másodperc
Jég		Max 8 db jégkocka	PULSE	60 s

MEGJEGYZÉS A táblázatban található adatok csak tájékoztató jellegűek! A mixelő edény csak a Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580) készülék része.



Élelmiszerek feldolgozása a szeletelő edényben

Lásd az élelmiszerek előkészítését és feldolgozását fent. Specifikus esetekben a receptben leírtak szerint kell eljárni.

ÉLELMISZER	KÉS TÍPUSA	SZELETELÉSI VASTAGSÁG	AJÁNLOTT TÁRCSA TÍPUS
Avokádó	Quad kés Quacamole	2 – 5	
Főtt céklarépa		2 – 5	Kétoldalas tárcsa Saláta
Főtt tök	Quad kés Leves		
Káposzta / saláta		Vékony: 1 – 2, közepesen vastag: 2 – 3 Köret	Kétoldalas tárcsa Saláta
Sárgarépa	Quad kés Zöldségleves	0 – 5	Kétoldalas tárcsa Saláta
Főtt karfiol	Quad kés Zöldségleves		
Zeller	Quad kés Zöldségleves	Vékony: 1 – 2, közepesen vastag: 2 – 3 Saláta	
Padlizsán	Quad kés Köret	2 – 5 Grillezés	
Fűszer- és gyógynövények	Quad kés Ízesítés vagy pesto		
Póréhagyma	Quad kés Zöldségleves	2 – 5 Zöldségleves	
Hagyma	Quad kés Leves, szósz	0 – 5 Saláta	
Burgonya (egész, nyers)			Burgonya, hámozáshoz
Burgonya (nyers)		0,3 – 6 Sült burgonya	Kétoldalas tárcsa Burgonya pogácsa
Burgonya (főtt)	Quad kés Tört burgonya		
Paradicsom	Quad kés Salsa szósz	2 – 5 Saláta, díszítés	

ÉLELMISZER	KÉS TÍPUSA	SZELETELÉSI VASTAGSÁG	AJÁNLOTT TÁRCSA TÍPUS
Alma / körte	Quad kés Gyümölcs püré	2 – 5 Alma / körte sütemény	
Alma / körte (főtt)	Quad kés Bébiétel	4 – 6 Gyümölcs saláta	
Szárított gyümölcsök	Quad kés Gyümölcs saláta, szósz süteményre		
Folyékony tészta	Quad kés Sütemény, palacsinta, vaflí		
Zsemlemorzsa	Quad kés Rántott szelethez, töltelékbe		
Sajt		2 – 5 Díszítés, melegszendvicsre	Kétoldalas daráló tárcsa (finom vagy durva oldal) Sajt pizzára
Csokoládé			Kétoldalas daráló tárcsa (finom vagy durva oldal) Díszítés desszertekre
Tészta	Dagasztó kés Kenyér, pizza		
Linzer tészta	Quad kés		
Tojás (egész vagy sárgája)	Quad kés (Majonéz)		
Hús (nyers)	Quad kés Darált hús, hamburger, húsgolyók		
Hús (főtt)	Quad kés Szendvics, pástétom, bébiétel		
Szalámi, kolbász		1 – 6 Szendvics, húskrém, pizza	



Ápolás és tisztítás

A szétszerelés és tisztítás megkezdése előtt a készüléket mindig a fordulatszám kapcsoló lekapcsolásával (OFF állásba fordításával) kapcsolja ki, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.



FIGYELMEZTETÉS!

MIELŐTT A SZELETELŐ VAGY A MIXELŐ EDÉNYT LEVENNÉ A MOTOROS EGYSÉGRŐL, A KÉSZÜLÉKET KAPCSOLJA KI.

Szeletelő és mixelő edény, fedelek

A munka befejezése után a következő lépéseket hajtsa végre, hogy az alanyagok ne száradjanak az edény falára és a fedélre.

- Öblítse ki a szeletelő és mixelő edényt, valamint a fedelet, meleg víz használatával. A szeletelő és mixelő edényt, valamint a fedelet mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (ha szükséges, használjon palackmosó kefét).
- A tartozékokat tiszta vízzel alaposan öblítse ki és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
- A használat után ezeket a tartozékokat azonnal öblítse ki.

Kések és tárcsák

A kések és tárcsák rendkívül élesek!

Bánjon velük nagyon óvatosan. A rátapad alanyagokat kaparóval vagy kefével távolítsa el.

Motoros egység

A készülék külső felületét mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra. A hálózati vezetékről puha ruhával távolítsa el az esetleg ráfröccsent alanyagokat.

Tisztító eszközök

Drótszivacsot vagy karcoló felületű szivacsot a tisztításhoz ne használjon. A tisztításhoz ne használjon agresszív és karcoló tisztítószeret, ezek a felületeken maradandó sérüléseket okoznak. A tisztításhoz csak puha, mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhát használjon.

Mosogatógép

A szeletelő és mixelő edényt, valamint a fedelet néha mosogatógépben is elmosogathatja (de csak a felső kosárban). Nem javasoljuk ezen tartozékok rendszeres mosogatását a mosogatógépben. A műanyag alkatrészek élettartama a mosogatószer és a forró víz hatására csökkenhet.

Foltosodás és szagosodás

Az erős illatú alanyagok (fokhagyma, hal, vagy bizonyos zöldségek, pl. sárgarépa), az edényen és fedélen, vagy a tartozékokon kellemetlen szagokat hagyhatnak vissza, illetve foltosodást okozhatnak.

A szeletelő edénybe töltsön a MAX LIQUID jelű mosogatószeres meleg vizet. A vizet 5 percig hagyja állni az edényben. Ezt követően mosogassa el, majd öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg (vagy törölje szárazra). Az edényt fedél nélkül tárolja.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülékre, az edényre és a fedélre ne tegyen rá semmilyen idegen tárgyat.

**A MOTOROS EGY-
SÉGET, A HÁLÓZATI
VEZETÉKET, VAGY
A CSATLAKOZÓDU-
GÓT VÍZBE VAGY MÁŠ
FOLYADÉKBA MÁRTA-
NI TILOS.**



FIGYELMEZTETÉS!

**A TÁRCSÁK ÉS
A KÉSEK RENDKÍVÜL
ÉLESEK! VÁGÁSI
SÉRÜLÉSEKET
OKOZHATNAK.**

Tárolás

A betöltő nyílásba dugja be a nagy és a kicsi nyomórudat.

A készülékre tegye fel a fedelet, de ne rögzítse zárt állapotban. Zárt állapotban a biztonsági kapcsoló folyamatos terhelésnek lenne kitéve.

Minden tartozékot gyerekektől elzárt helyen tároljon. Előzze meg a sérüléseket. A tartozékokat ne tegye fiókba a többi konyhai eszközkhöz.

A Sage® BFP580 készülékhez tartozék tárolót is mellékelünk, amelyben a Quad® kés biztonságosan tárolható. A Sage® BFP560 készülék esetében a Quad® kést tegye a szeletelő edénybe, majd erre helyezze rá a tárcsákat. A kések és a tárcsák élesek, a szeletelő edényben tárolva megelőzheti a sérüléseket.



Hibaelhárítás

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a hibaelhárítási megoldásokat, amelyekkel a készülék használata során találkozhat. Amennyiben itt nem találja meg a probléma leírását, vagy a leírt elhárítási mód nem szünteti meg a problémát, akkor a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, majd forduljon a márkaszervizhez.

NE PRÓBÁLJA MEG A KÉSZÜLÉK JAVÍTÁSÁT, ILLETVE A KÉSZÜLÉKET NE SZERELJE SZÉT. A KÉSZÜLÉKBEN NINCSENEK OLYAN ALKATRÉSZEK, AMELYEK JAVÍTÁSÁT AZ ÜZEMELTETŐ IS ELVÉGEZHETNÉ.

FOOD PROCESOR (SZELETELŐ EDÉNY)

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Az alapanyagok feldolgozása nem egyenletes.	<ul style="list-style-type: none">• Az alapanyagokat szeletelje 2,5 cm-es darabokra.• Az alapanyagot több adagban dolgozza fel, a készüléket ne terhelje túl.
A szeletek ferdék és szabálytalanok.	<ul style="list-style-type: none">• Az alapanyagot ferdén adagolta, adagolja függőlegesen.• Kisebb mennyiség esetén az alapanyagot a betöltő nyílás bal felénél adagolja a készülékbe, tegyen egymás mellé néhány hosszabb darabot.
Az alapanyag egy része a tárcsán maradt.	<ul style="list-style-type: none">• Ez normális jelenség. Kisebb darabok mindig maradhatnak a tárcsa felett.
A motor lelassul a tészta keverése közben.	<ul style="list-style-type: none">• Túllépte a maximálisan megengedett mennyiséget. A tésztát szedje két részre, és egymás után dolgozza fel.• A tészta túl nedves (lásd lent). Ha a motor fordulatszáma eléri a normál fokozatot, akkor folytassa a keverést. Ha nem, akkor adagoljon 1 kanál lisztet az edénybe, és próbálja meg ismét a keverést. Addig keverje a tésztát, amíg az elválik az edény falától.
A tészta felragad az edény falára.	<ul style="list-style-type: none">• Túllépte a maximálisan megengedett mennyiséget. A tésztát szedje két részre, és egymás után dolgozza fel.• A tészta valószínűleg túl száraz.
A késen csomók keletkeznek, a tészta nem homogén.	<ul style="list-style-type: none">• Kapcsolja ki a készüléket. A tésztát vegye ki, ossza el 3 részre, és tegye az edénybe.
A tészta a feldolgozás után túl kemény.	<ul style="list-style-type: none">• A tésztát vegye ki, ossza el 2–3 részre, és tegye az edénybe. A készüléket 10 másodpercre kapcsolja be és állítson elő rugalmas és sima tésztát.
A tészta túl száraz.	<ul style="list-style-type: none">• A betöltő nyíláson keresztül adagoljon a működő készülékbe 1 kanál vizet. Dolgozza be a tésztába, és ha szükséges, akkor adagoljon még vizet.
A tészta túl nedves.	<ul style="list-style-type: none">• A betöltő nyíláson keresztül adagoljon a működő készülékbe 1 kanál lisztet. Dolgozza be a tésztába, és ha szükséges, akkor adagoljon még lisztet.
A motor lelassul.	<ul style="list-style-type: none">• Nagyobb vagy keményebb alapanyagok esetében ez normális jelenség (pl. keménysajtnál, szeletelésnél stb.). Az alapanyagot lassabban adagolja a betöltő nyíláson keresztül.• Túllépte a maximális mennyiséget. Az alapanyag egy részét vegye ki és folytassa a munkát.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A készülék nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"> A készülékbe épített biztonsági kapcsoló nem engedi bekapcsolni a készüléket, ha az edény nincs megfelelően rögzítve a motoros egységen. Ellenőrizze le a szeletelő edény és a fedél helyes felszerelését. Amennyiben szeletel, reszel vagy darál és a fenti elhárítási módok nem segítettek, akkor adagolja lassabban és kisebb erővel az alapanyagot a készülékbe. Ha túltölti a betöltő nyílást, akkor a nyomórudat nem lehet bedugni. A betöltő nyílásban található biztonsági kapcsoló akkor kapcsol be, ha a fedélbe bedugta a nagy nyomórudat (a motor csak ezután kapcsol be). Ellenőrizze le, hogy a nagy nyomórudat megfelelő módon bedugta-e a fedélbe. Ha a készülék ezek után sem indul el, akkor ellenőrizze le a fali aljzathoz való csatlakoztatást, illetve a tápfeszültség meglétét.
A készülék a használat közben kikapcsolt.	<ul style="list-style-type: none"> A fedél vagy az edény elmozdult. Túlterhelés esetén a készülék védelme lekapcsolja a motort. Ilyen esetben a hálózati vezeték kihúzásával feszültségmentesítse a készüléket, majd várjon kb. 20–30 percet.
A készülék erősen berezeg / elmozdul.	<ul style="list-style-type: none"> A csúszásgátló lábak alatt nedvesség lehet, törölje szárazra. Túllépte a maximálisan megengedett alapanyag mennyiségét. Nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozása esetén a készülék berezeghet.

MIXER (MIXELŐ EDÉNY)

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A motor nem kapcsol be, a kés nem forog.	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze le, hogy a csatlakozódugó be van-e dugva a fali aljzatba. Bekapcsolt a túlterhelés ellen védő kapcsoló.
Az alapanyagok feldolgozása nem egyenletes.	<ul style="list-style-type: none"> Ez előfordulhat, ha túl nagy mennyiségű alapanyagot rakott az edénybe. Kisebb mennyiségű alapanyagot dolgozzon csak fel. Az alapanyagok mérete túl nagy. Az alapanyagokat kisebb, 2,5 cm-es darabokra szeletelje fel.
Túlságosan apróra turmixolt, vagy vizes alapanyag.	<ul style="list-style-type: none"> Mixeljen rövidebb ideig. Használja a PULSE (impulzus) funkciót.
Az alapanyag rátapad a kése és az edény falára.	<ul style="list-style-type: none"> A keverék túl sűrű. Öntsön az edénybe egy kis vizet, vagy csökkentse a fordulatszámot.
A készüléke túl van terhelve.	<ul style="list-style-type: none"> Túlterhelés esetén a készülék védelme lekapcsolja a motort. Ilyen esetben a hálózati vezeték kihúzásával feszültségmentesítse a készüléket, majd várjon kb. 20–30 percet. Az alapanyagokat kisebb adagokban dolgozza fel, vagy szeletelje kisebb darabokra az alapanyagokat.



Spis treści

- 86 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 97 Opis Twojego nowego urządzenia
- 101 Montaż
- 102 Funkcje
- 102 Wskazówki dotyczące obróbki produktów
- 112 Konserwacja i czyszczenie
- 114 Rozwiązywanie problemów

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i wybieramy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o zachowanie ostrożności i przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących

bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia elektrycznego.

WAŻNE ZALECENIA

PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.

- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zlikwiduj.
- Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą lub innym płynem.
- Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się urządzenia.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
- Nie korzystaj z urządzenia na

metalowym podłożu,
na przykład w zlewie.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem skontroluj, że jest kompletnie i prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenia nie można włączyć, jeżeli jest nieprawidłowo zmontowane.
- W przypadku pochłapania lub rozlania płynu na urządzenie, wokół urządzenia, pod urządzeniem należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się,

że poprawnie założono pokrywę.

- Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem. Użycie innych akcesoriów, które nie zostały wyprodukowane lub nie są zalecane przez Sage® jako kompatybilne może powodować ryzyko powstania pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń ciała.
- Podczas obróbki większej ilości produktów nie należy włączać urządzenia

na dłużej niż 1 minutę. Przed kolejnym włączeniem silnik powinien odpoczywać przez co najmniej 1 minutę.

- Podczas pracy trzymaj ręce, palce, włosy, odzież, sztućce i inne przyrządy kuchenne z dala od urządzenia. Przed otwarciem pokrywy wyłącz urządzenie, odłącz kabel od gniazdka sieciowego i poczekaj na całkowite zatrzymanie się noży. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z nożami lub tarczami, ponieważ są one bardzo ostre. Przy niewłaściwej obsłudze noży istnieje

ryzyko powstania obrażeń. Przechowuj akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Podczas pracy nie zdejmuj pojemnika ani pokrywy z korpusu urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeżeli w pojemniku nie znajdują się żadne produkty lub płyny. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Pod żadnym pozorem nie włączaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub jego akcesoria są uszkodzone.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce i przyrządy kuchenne poza

- jego zasięgiem, aby zapobiec poważnym obrażeniom.
- Nie miksuj gorących lub wrzących płynów. Należy je ostudzić przed waniem do pojemnika.
 - Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić przełącznik w pozycji OFF. Następnie należy odłączyć kabel zasilający od sieci. Przed przesunięciem, demontażem, czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia upewnij się, że jest ono wyłączone i odłączone od sieci oraz że silnik i noże / tarcze się nie poruszają.
 - Upewnij się, że najpierw zamontowano wał, a potem akcesoria.
 - Przed demontażem lub wymianą końcówek upewnij się, że urządzenie jest wyłączone a wtyczka kabla zasilającego odłączona od gniazdka.
 - Do przeciskania produktów przez otwór wsypowy nie używaj w żadnym przypadku palców, rąk, łyżki kuchennej lub innych przyborów kuchennych. Korzystaj zawsze z dostarczonego popychacza.
 - Jeżeli produkty zablokują się wokół noży, wyłącz urządzenie ustawiając przełącznik w pozycji OFF. Następnie odłącz kabel zasilający miksera od sieci. Przed zdjęciem pojemnika z korpusu urządzenia upewnij się, że silnik

i noże się nie poruszają. Przed ponownym uruchomieniem miksera usuń lub przemieszaj produkty łypatką. Nie używaj palców, ponieważ noże są bardzo ostre.

- Nie używaj pojemnika do rozdrabniania do kruszenia lodu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie noży. Zaleca się użycie pojemnika do miksowania.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia pojemnika do rozdrabniania i pojemnika do miksowania. Produkty sypkie należy poddać obróbce przed dodaniem płynów.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej,

elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.

- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie pozostawiaj włączonego

- urządzenia bez nadzoru.
- Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
 - Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
 - Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
 - Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.

- Odłączając urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Upewnij się, że nie dotyka on gorących powierzchni oraz że nie jest splątany.
- Ze względów bezpieczeństwa

zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń.

Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.

- Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile jest nad

nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.

Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych

i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu

autoryzowanemu serwisowi Sage®.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż te, do których zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.

- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy wyłącznik bezpieczeństwa w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia.
Zalecamy instalację ochronnika przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
- Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać do wskazanego przez gminę miejsca zbierania odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych miejsc składowania odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Prawidłowo likwidując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich

negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej likwidacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.



Produkt jest zgodny z wymogami EU.



**WYŁĄCZNIE DO
UŻYTKU DOMOWEGO.
NIE ZANURZAĆ
W WODZIE ANI
W INNEJ CIECZY.
PRZED UŻYCIEM
ROZWINĄĆ CAŁY
KABEL ZASILAJĄCY.**

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Polska wersja jest tłumaczeniem wersji oryginalnej.

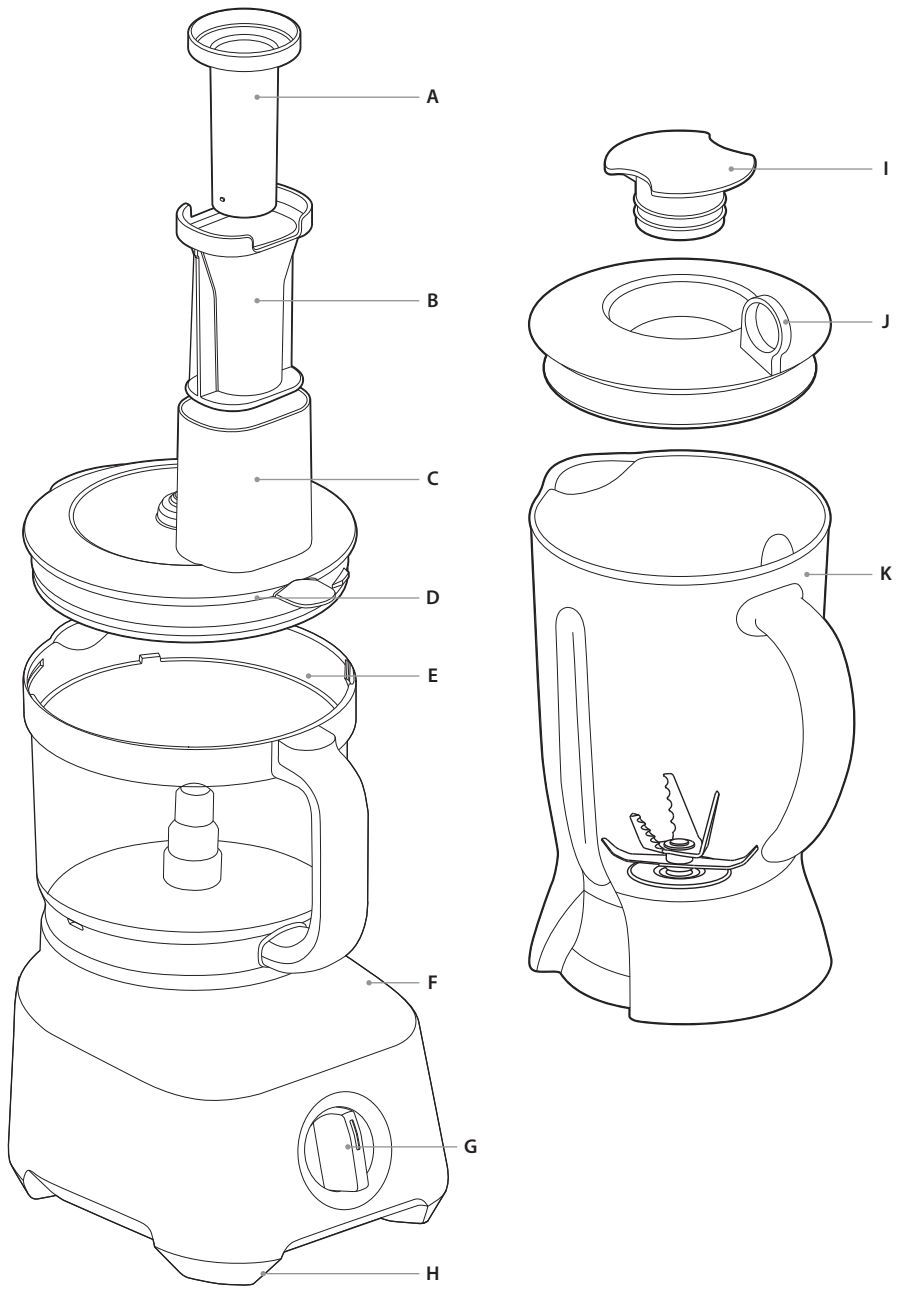
Adres producenta: HWI International Limited, 48-62 Hennessey Road, Wanchai, Hong Kong

Adres importera do UE: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, 251 01 Říčany, Czech Republic

**ZACHOWAJ NINIEJSZE
INSTRUKCJE**



Opis Twojego nowego urządzenia



A. Mały popychacz

Przeznaczony do wkładania mniejszych kawałków produktów. Pełni też funkcję miarki.

B. Duży popychacz

C. Otwór wyspowy

D. Pokrywa

E. Pojemnik do rozdrabniania

Duży pojemnik do rozdrabniania służy do obróbki do 11 filiżanek produktów sypkich i 8 filiżanek produktów płynnych (np. zupy).

F. Podstawa silnika miksera

Wysoki moment obrotowy zapewnia uzyskanieżądanego efektu.

G. Regulator prędkości

2 prędkości i funkcja PULSE

H. Antypoślizgowe gumowe nóżki

I. Wewnętrzna miarka

W razie potrzeby można ją wyjąć, aby dodać produkty bez przerywania pracy urządzenia.

J. Pokrywa Sage® Assist™

Pokrywa z praktycznym pierścieniowym uchwytem umożliwiającym łatwe zdjęcie pokrywy.

K. 1,4l pojemnik do miksowania bez BPA

L. Końcówka do obierania ziemniaków

Szybkie obieranie ziemniaków (6–7 szt.) w ciągu 30 sekund

M. Nóż do ugniatania

Tępy nóż, przeznaczony do łatwego mieszania składników ciasta.

N. Nóż Quad®™

Przeznaczony do szybkiego i równomiernego siekania, mieszania, ubijania i obróbki różnego rodzaju produktów. System zabezpieczający szybko zatrzyma nóż Quad® w przypadku otwarcia pokrywy.

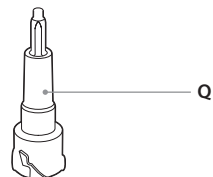
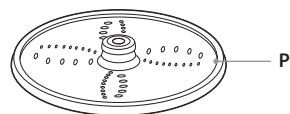
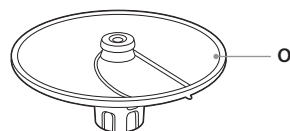
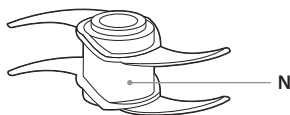
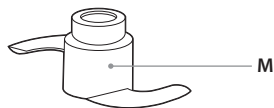
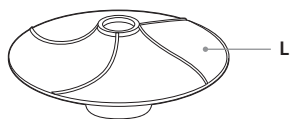
O. Tarcza do krojenia z regulowaną wysokością cięcia

Przeznaczona do precyzyjnego krojenia na plastry, możliwość ustawienia grubości od 0,3 mm do 8 mm.

P. Dwustronna tarcza do ucierania

Q. Wał

Przeznaczony do wszystkich noży i tarcz.



KOŃCÓWKA DO MIKSOWANIA

Pojemnik do miksowania jest dostępny wyłącznie w modelu Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580).

KOŃCÓWKA DO OBIERANIA ZIEMNIAKÓW

Łatwe obieranie ziemniaków

Końcówka do obierania ziemniaków umożliwia obranie 6–7 sztuk ziemniaków w zależności od ich wielkości. Obieranie jest bardzo szybkie, dlatego należy obserwować proces, aby wyłączyć urządzenie w odpowiednim momencie. Obieranie trwa z reguły 20–30 sekund.

Rozmiar

Do obierania najlepiej użyć okrągłych ziemniaków o wymiarach $6,5 \times 6,5$ cm, co odpowiada mniej więcej rozmiarowi ziemniaka na poniższym rysunku. Wybieraj raczej ziemniaki okrągłe, a nie podłużne. Wkładaj całe ziemniaki, ponieważ ziemniaki przekrojone na pół lub na ćwiartki mają ostre krawędzie i proces obierania nie jest tak efektywny. Okrągłe ziemniaki zmniejszają też ilość wytworzonych odpadów.

Montaż końcówki

Zamontuj wał w pojemniku do rozdrabniania. Na wał nałóż końcówkę do obierania ziemniaków. Umieść końcówkę

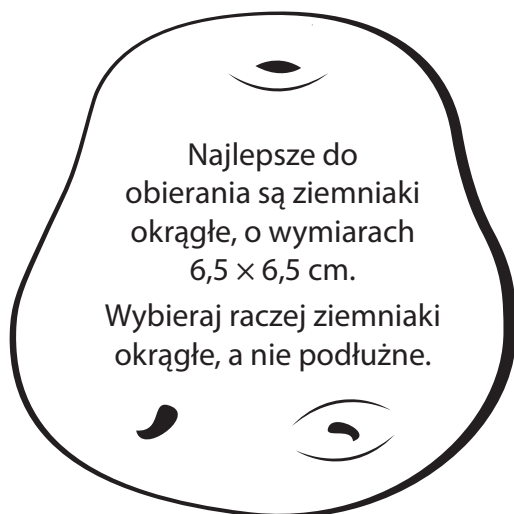
zaokrągloną stroną ku górze – zob. rysunek poniżej.

Wkładanie ziemniaków

Rozłóż 6–7 ziemniaków równomiernie na całej powierzchni końcówki. Upewnij się, że wokół każdego ziemniaka jest wolne miejsce. Jeżeli ziemniaki znajdują się zbyt blisko siebie, obieranie nie będzie efektywne. Należy pamiętać, że obieranie da oczekiwany efekt przy użyciu 6–7 ziemniaków. Przy mniejszej liczbie ziemniaków proces obierania może nie być tak skuteczny. Przed włączeniem nałóż pokrywę. Nie wkładaj ziemniaków przez otwór wsupowy.

Czas obierania

Proces obierania jest bardzo szybki, może trwać nawet 25–30 sekund. Im krótszy czas, tym mniejsza ilość wytworzonych odpadów, jednakże ewentualne oczka lub brązowe fragmenty należy usunąć przy pomocy noża. Proces obierania będzie trwał dłużej, jeżeli użyto ziemniaków z grubszą skórą.







Montaż

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia elementy opakowania i reklamy. Upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji OFF i że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona od gniazdka.
- Należy zachować ostrożność podczas pracy z nożami lub tarczami, są one bardzo ostre.
- Umyj pojemnik do rozdrabniania, pokrywę i wszystkie końcówki w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki. Opłucz i wytrzyj do sucha. Końcówki można myć w zmywarce do naczyń.
- Przy pierwszym użyciu można zauważyć delikatny dym wydostający się z silnika. Jest to normalne zjawisko, które zniknie podczas użytkowania.
- Urządzenie należy ustawić na suchej i równej powierzchni.

MONTAŻ

1. Nałóż pojemnik do rozdrabniania na podstawę silnika tak, aby wyrównać rękkość z napisem „ALIGN HANDLE” na podstawie silnika.
2. Obróć pojemnik do rozdrabniania w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby rękkość była skierowana do przodu – zob. rysunek poniżej. Pojemnik do rozdrabniania jest teraz prawidłowo założony (zablokowany). Urządzenia nie można włączyć, jeżeli pojemnik do rozdrabniania nie jest założony prawidłowo.



ŹLE

DOBRZE

3. Wał służy do mocowania tarcz lub noży. Przed założeniem tarczy lub noża w pojemniku do rozdrabniania należy włożyć wał. Użycie akcesoriów bez wału grozi ich uszkodzeniem. Nieprawidłowe użycie może prowadzić do uszkodzenia całego urządzenia.
4. Nałóż wał na trzpień znajdujący się w środku pojemnika do rozdrabniania. Następnie nałóż na wał wybraną tarczę lub noż. Noże będą umieszczone niżej niż tarcze.
5. Nałóż pokrywę na pojemnika do rozdrabniania tak, aby oznaczenia „ALIGN|LOCK” na pokrywie i na rękkości były wyrównane. Aby zamknąć (zablokować) pokrywę chwyć jedną ręką rękkość pojemnika i trzymając drugą ręką pokrywę za otwór wyspowy obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do wyrównania części rękkości.
6. Pojemnik do miksowania (tylko model BFP580): umieść pojemnik do miksowania na podstawie silnika tak, aby oznaczenia ALIGN były wyrównane. Obróć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby rękkość była skierowana do przodu.



Funkcje

REGULATOR PRĘDKOŚCI

W wielu przepisach wykorzystuje się połączenie prędkości LOW i HIGH z funkcją PULSE.

FUNKCJA PULSE

Krótkie miksowanie z maksymalną mocą.

LOW

Niska prędkość (LOW) służy do mieszania delikatnych produktów, nadaje się także do mieszania płynnych i syplik składników.

HIGH

Wysoka prędkość (HIGH) jest idealna do miksowania produktów przy przygotowaniu koktajli (w pojemniku do miksowania) oraz do rozdrabniania produktów (w pojemniku do rozdrabniania).

OBSŁUGA

Włączenie urządzenia jest możliwe wyłącznie wtedy, gdy pojemnik do rozdrabniania (pojemnik do miksowania) jest prawidłowo umieszczony na podstawie silnika.

Aby zapobiec uszkodzeniu silnika, do włączania i wyłączania należy używać regulatora prędkości.



Wskazówki dotyczące obróbki produktów

- Po wyłączeniu należy poczekać, aż nóż/tarcza całkowicie się zatrzyma, dopiero wtedy można zdjąć pokrywę. Dla zachowania bezpieczeństwa należy wyłączać urządzenie obracając regulator do pozycji OFF, następnie należy wyłączyć kabel zasilający z gniazdka i poczekać na całkowite zatrzymanie się wszystkich ruchomych elementów. Potem można wyjąć tarczę/nóż.
- Podczas wyjmowania/wkładania tarcz/noży należy zachować szczególną ostrożność i trzymać je za plastikowe środkowe części.
- Jeżeli objętość przetwarzanych produktów (w pojemniku do miksowania) nie przekracza maksymalnego poziomu, w razie potrzeby można wyjąć pokrywkę wewnętrzną i dodać produkty bez przerywania pracy urządzenia.
- Należy zachować ostrożność podczas miksowania większej ilości lub bardzo płynnej mieszaniny, ponieważ po wyjęciu pokrywki wewnętrznej może dojść do wydostania się mieszaniny z pojemnika.
- Urządzenie z pojemnikiem do miksowania powinno pracować tylko tak długo, jak to konieczne. Nie mieszaj produktów zbyt długo.
- Użyj funkcji PULSE, jeżeli produkty są zbyt gęste lub duże, aby bez problemu poruszały się w pojemniku do miksowania.
- Nie przekraczaj oznaczonego linią maksymalnego poziomu produktów lub płynów w pojemniku do miksowania.
- Produkty mogą przykleić się do ścianek pojemnika do miksowania. Aby przetrzeć ścianki należy wyłączać urządzenie obracając regulator do pozycji OFF, następnie należy wyłączyć kabel zasilający z gniazdka i poczekać na całkowite zatrzymanie się wszystkich ruchomych

elementów. Przy pomocy łopatki przetrzyj ścianki i kontynuuj pracę.

- Jeżeli podczas pracy na podstawie silnika pojawi się wilgoć lub ciecz należy wyłączać urządzenie obracając regulator do pozycji OFF, następnie należy wyłączyć kabel zasilający z gniazdka i poczekać na całkowite zatrzymanie się wszystkich ruchomych elementów. Następnie zdejmij pojemnik do miksowania z podstawy silnika i przetrzyj podstawę suchą ściereką lub ręcznikiem papierowym.
- Maksymalna liczba kostek lodu standardowej wielkości, którą można rozkruszyć jednocześnie w pojemniku do miksowania wynosi 8.
- Użyj funkcji PULSE do rozdrabniania produktów, które wymagają krótkiej i szybkiej obróbki, np. do siekania orzechów lub kruszenia lodu.
- Do przygotowania napojów z lodem lub mrożonymi owocami używaj funkcji PULSE.
- Jeżeli mieszanina jest zbyt gęsta, zaleca się wypełnić tylko $\frac{1}{4}$ lub $\frac{1}{2}$ pojemnika do miksowania.
- Nie używaj metalowych przyborów. Mogą one uszkodzić noże lub pojemnik do miksowania.
- Nie miksuj gęstych mieszanin dłużej niż przez 10 sekund. Nie miksuj normalnej ilości produktów dłużej niż przez 1 minutę. Jeżeli konieczne jest dłuższe miksowanie, wyłącz urządzenie, zetrzyj produkty ze ścianek pojemnika i ponownie go włącz. Regularne przerywanie pracy urządzenie chroni silnik przed zużyciem i przegrzaniem.
- Nie używaj pojemnika do miksowania do ugniatania ciasta lub przygotowania sałatek ziemniaczanej/purée ziemniaczanego.
- Do pojemnika do miksowania można włożyć maksymalnie 2 filiżanki ciepłej mieszaniny.
- Do pojemnika do miksowania nie należy wkładać gorących lub wrzących produktów. Przed włożeniem produktów do pojemnika pozostaw je do ostygnięcia.

Chroni to użytkownika przed oparzeniem gorącą parą po otwarciu pokrywy.

- Podczas miksowania ciepłych produktów przykryj pokrywę ręcznikiem i mocno ją trzymaj.

BEZPIECZNIK PRZECIĄŻENIOWY

- Silnik jest wyposażony w automatyczny bezpiecznik, który chroni go przed uszkodzeniem z powodu przegrzania. Jeżeli silnik jest przeciążony lub obciążony bez przerwy przed dłuższy czas, może dojść do jego przegrzania. W takim przypadku uruchamia się bezpiecznik i silnik automatycznie się zatrzymuje.
- Jeżeli tak się stanie, obróć regulator prędkości w pozycję OFF (wyłączono), odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazda i pozostaw silnik do ostygnięcia na co najmniej 30 minut. Po ostygnięciu silnika urządzenie jest gotowe do dalszej pracy.
- Należy pamiętać, że niektóre mieszaniny (np. ciasto na chleb) mogą spowodować, że noże obracają się wolniej niż normalnie. Jeżeli tak się stanie, nie należy miksować mieszaniny dłużej niż przez 1 minutę.
- Jeżeli noże lub tarcze zatrzymają się podczas obróbki produktów, należy natychmiast wyłączyć urządzenie, obracając regulator prędkości w pozycję OFF (wyłączono), odłączyć kabel zasilający od sieci i usunąć zablokowane produkty. Jeżeli sytuacja się powtarza, może to oznaczać, że pojemnik do rozdrabniania jest przepełniony. Spróbuj zmniejszyć ilość przetwarzanych produktów.

KOŃCÓWKA DO OBIERANIA ZIEMNIAKÓW

- Najlepsze do obierania są ziemniaki okrągłe, o wymiarach $6,5 \times 6,5$ cm. Wybieraj raczej ziemniaki okrągłe, a nie podługne. Więcej informacji znajdziesz w poprzedniej części instrukcji.
- Na wał nałoż końcówkę do obierania ziemniaków. Umieść końcówkę zaokrągloną stroną ku górze.

- Przed założeniem pokrywy rozłóż ziemniaki równomiernie na całej powierzchni końcówki. Najlepsze efekty daje pełne obciążenie końcówki, tj. ziemniaki są ułożone w jednym rzędzie. Upewnij się, że wokół każdego ziemniaka jest wolne miejsce. Nie wkładaj więcej ziemniaków, niż zalecono.
- Wkładaj tylko całe ziemniaki, a nie ziemniaki przekrojone na połówki lub ćwiartki.
- Nałóż i zablokuj pokrywę przed uruchomieniem urządzenia. Nie wkładaj ziemniaków przez otwór wysypowy.
- Proces obierania jest bardzo szybki. Im krótszy czas, tym mniejsza ilość wytworzonych odpadów, jednakże ewentualne oczka lub brązowe fragmenty należy usunąć przy pomocy noża.

ROZDRABNIANIE PRZY POMOCY NOŻA QUAD®

Nóż Quad®, wyposażony w mikrozabki, jest przeznaczony do rozdrabniania surowych i gotowanych produktów do żądanej konsystencji, od większych do bardzo drobnych kawałków. Noże rozdrabniają potrawy z dużą mocą, dlatego czas obróbki może być bardzo krótki nawet w przypadku większej ilości produktów.

Nóż Quad® należy nałożyć na wał, który wkłada się na trzpień w środku pojemnika do rozdrabniania. Dopiero potem można włożyć produkty.

Regularnie kontroluj stan obrabianych produktów. Przy większej ilości zalecamy użycie funkcji PULSE, dzięki której można bardzo szybko i skutecznie uzyskać żądaną konsystencję produktów.

Jeżeli to konieczne, ustaw regulator w pozycji OFF (wyłączono), wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazodka, poczekaj na zatrzymanie się wszystkich ruchomych części i przy pomocy łopatkę zetrzyj produkty ze ścianek pojemnika. Dzięki temu wszystkie produkty będą rozdrobione równomiernie.

Surowe warzywa, owoce i gotowane mięso

Pokrój produkty w kostkę o wymiarach ok. 2,5 cm. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 5 ½ filiżanki przy pomocy funkcji PULSE w 1–2s odstępach, dopóki nie uzyskasz żądanej wielkości lub konsystencji produktów.

Surowe mięso, kurczak i ryba

Usuń zbędny tłuszcz i pokrój produkty w kostkę o wymiarach ok. 2,5 cm. Upewnij się, że wszystkie kości zostały usunięte. Włóż produkty na chwilę do zamrażarki, aby ułatwić rozdrabnianie. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 1 kg surowego mięsa. Przy takiej ilości nie włączaj urządzenia na więcej niż 30 sekund. Stosuj kombinację prędkości LOW lub HIGH i OFF, dopóki nie uzyskasz żądanej konsystencji produktów.

Czosnek, chilli i imbir

Obierz ząbki czosnku i rozdrabniaj je w całości. Chilli rozdrabniaj w całości lub bez pestek w zależności od potrzeb. Obierz imbir i pokrój go w kostkę o wymiarach ok. 2,5 cm.

Pozostałe zioła z twardym miąższem, np. trawę cytrynową, obierz i pokrój w kostkę lub na kawałki o długości ok. 1–2 cm.

Twardsze produkty pokrój w mniejszą kostkę.

Używaj funkcji PULSE w odstępach 1–2s aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.

Jeżeli chcesz dodać czosnek, chilli, imbir itp. do już przetwarzanej mieszaniny, wyjmij mały popychacz i włóż produkty przez otwór w dużym popychaczu.

Zioła liściaste

Umyj i pozostaw do ocieknięcia. Usuń twarde szypułki. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 2 garści ziół (ok. 4 filiżanek). Używaj funkcji PULSE w odstępach 1–2s aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.

Posiekane zioła zużyj od razu.

Orzechy

Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanki obranych orzechów. Używaj funkcji PULSE w odstępach 1–2s aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.

Suszone owoce

Suszone owoce mogą się przyklejać do noży podczas rozdrabniania. Zaleca się włożyć je na ok. 10 minut do zamrażarki przed obróbką. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 2 filiżanki. Używaj funkcji PULSE w odstępach 1–2s aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.

Jeżeli chcesz pokroić suszone owoce do ciasta, najpierw rozdrobnij owoce a potem przygotuj masę do ciasta. Suszone owoce można też oprószyć mąką (użyj części mąki z przepisu), aby zapobiec przyklejaniu się do noża Quad®.

Nie zaleca się rozdrabniania dużych owoców suszonych, takich jak daktyle lub figi.

Bułka tarta

Połam stary chleb lub bułki na kawałki (nie używaj świeżego pieczywa, ponieważ będzie się ono przyklejać do noży). Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 kromki chleba. Używaj funkcji PULSE w odstępach 1–2s aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów. Najlepszy efekt daje stopniowe dodawanie chleba.

Pieczona bułka tarta

Połam chleb na kawałki i opiecz go w piekarniku na złoty kolor. Nie piecz zbyt długo, aby chleb się nie spalił. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4–6 kromek chleba. Użyj funkcji PULSE w odstępach 1–2s.

Herbatniki

Połam herbatniki na ćwiartki i odmierz ok. 250 g. Używaj funkcji PULSE w odstępach 1–2s aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.

Rozdrobnione herbatniki mogą stanowić bazę słodkich ciast typu „pie”.

Nie rozdrabniaj zbyt twardych herbatników, mogłyby one zniszczyć ostrza.

MIKSWANIE MIĘKKICH PRODUKTÓW PRZY POMOCY NOŻA QUAD®

Nóż Quad®, wyposażony z mikroząbki, nadaje się do miksowania miękkich produktów do przygotowania np. kaszek lub dań dla dzieci. Noże rozdrabniają produkty z dużą mocą i mogą skrócić czas przygotowania.

Nóż Quad® należy nałożyć na wał, który wkłada się na trzpień w środku pojemnika do rozdrabniania. Dopiero potem można włożyć produkty.

Po zakończeniu ostrożnie wyjmij nóż Quad® z pojemnika. Przy pomocy łopatki ściągnij resztki produktów z ostrzy i z pojemnika.

Dania dla dzieci

Umyte warzywa i mięso pokrój na kawałki o wielkości ok. 2,5 cm. Przed rozpoczęciem rozdrabniania ugotuj warzywa i mięso. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 5 ½ filiżanek przy pomocy funkcji LOW lub HIGH, do momentu uzyskania drobnej konsystencji. Jeżeli masa jest zbyt gęsta zdejmij mały popychacz i przez otwór wlej wywar, mleko lub sok z mięsa.

Dania dla dzieci można w razie potrzeby zamrozić.

Masło orzechowe

Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanki orzeszków ziemnych. Używaj prędkości LOW lub HIGH aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów. Po rozdrobnieniu objętość orzeszków zmniejszy się, np. z 2 filiżanek orzeszków powstanie ok. 1 filiżanka masła orzechowego.

Domowe masło orzechowe nie zawiera stabilizatorów i po pewnym czasie składnik stały i oleisty oddzieli się od siebie. Dlatego przed użyciem należy masło zamieszać.

MIESZANIE PRZY POMOCY NOŻA QUAD®

Noż Quad® służy również do mieszania składników do przygotowania ciast, naleśników i herbatników.

Noż Quad® należy nałożyć na wał, który wkłada się na trzpień w środku pojemnika do rozdrabniania. Dopiero potem można włożyć produkty.

Ciasta maślane i ciasto na herbatniki

Do pojemnika do rozdrabniania włoż miękkie masło pokrojone na mniejsze kawałki i cukier. Mieszaj z prędkością LOW lub HIGH do uzyskania kremowej masy. Wyjmij mały popychacz i przez otwór w dużym popychaczu wkładaj stopniowo jajka. Każde jajko dobrze rozmieszaj. Zdejmij pokrywę i dodaj płynne i sypkie składniki. Mieszaj przy użyciu funkcji PULSE aż do wyrobienia ciasta. W razie potrzeby zdejmij ciasto ze ścianek pojemnika. Nie mieszaj zbyt długo.

Do gotowego ciasta dodaj posiekane kawałki czekolady, orzechy, suszone owoce itd. Przy pomocy funkcji PULSE zmieszaj je z ciastem. Nie mieszaj zbyt długo, aby nie rozdrobnić tych składników.

Płynne ciasto

Włóż wszystkie składniki do pojemnika do rozdrabniania. Najpierw wlej płyny nie przekraczając poziomu „MAX LIQUID”, następnie włoż sypkie składniki. Mieszaj z prędkością LOW lub HIGH dopóki ciasto nie będzie gotowe. W razie potrzeby zdejmij ciasto ze ścianek pojemnika. Nie mieszaj zbyt długo.

W ten sam sposób postępuj przygotowując wszystkie rodzaje płynnych ciast, np. ciasto naleśnikowe.

Krucze ciasto

Do pojemnika do rozdrabniania wsyp mąkę i zimne masło pokrojone na kawałki.

Nie używaj jednocześnie więcej niż 300 g mąki. Mieszaj składniki z prędkością LOW lub

HIGH dopóki się nie połączą.

Wyjmij mały popychacz i przez otwór w dużym popychaczu wlej płynne składniki. Wyrabiaj, dopóki ciasto nie zbije się w małe kulki.

NÓŻ DO UGNIATANIA

Noż do ugniatania należy nałożyć na wał, który wkłada się na trzpień w środku pojemnika do rozdrabniania. Dopiero potem można włożyć produkty.

Krawędzie noża do ugniatania wykonują delikatniejszy ruch, idealny do mieszania składników. Noż do ugniatania nie przecina włókien glutenu, ale je naciąga. Nadaje się do wszystkich ciast na bazie drożdży, lub też innych ciast, wymagających ugniatania.

Ciasto na chleb lub na pizzę

Do pojemnika do rozdrabniania wsyp mąkę i pozostałe sypkie składniki wraz z drożdżami.

Do pojemnika do rozdrabniania można wsypać do 1 kg mąki, najlepsze rezultaty daje jednak wyrabianie ok. 800 g mąki. Zmieszaj sypkie składniki z prędkością LOW lub HIGH.

Wyjmij mały popychacz i przez otwór w dużym popychaczu wlej płynne składniki. Wyrabiaj, aby uzyskać małą, miękką i elastyczną kulę ciasta.

Przenieś ciasto na stolnicę oprószoną mąką i wyrabiaj ręcznie jeszcze ok. 5 minut, ciasto powinno być gładkie i elastyczne.

Pozostaw silnik do ostygnięcia przed ewentualnym dalszym użyciem aby zapobiec możliwemu przegrzaniu silnika.

Przełóż ciasto do dużej miski nasmarowanej olejem i przykryj je. Pozostaw w ciepłym miejscu, aby odpoczęło i dwukrotnie zwiększyło swoją objętość.

Przenieś ciasto na stolnicę oprószoną mąką i wyrabiaj ręcznie jeszcze ok. 5 minut, ciasto powinno być gładkie i elastyczne. Uformuj bochenek, a przed pieczeniem pozostaw jeszcze do wyrośnięcia.

KROJENIE, TARCIE I CIĘCIE



UWAGA

WSZYSTKIE TARCZE I NOŻE NALEŻY NAKŁADAĆ NA WAŁ.

Tarcza do krojenia z regulowaną wysokością cięcia

Tarcza do krojenia służy do precyzyjnego krojenia produktów w plastry. Grubość cięcia można regulować w zakresie od 0,3 mm do 8 mm. Aby ustawić grubość cięcia trzymaj tarczę jedną ręką za część zewnętrzną a drugą ręką obracaj pokrętle regulacji grubości cięcia. Ustawiona grubość plastra jest przedstawiona graficznie na tarczy.

Dwustronna tarcza do krojenia

Dwustronna tarcza do krojenia ma ostrza z obu stron. Jeżeli chcesz zetrzeć produkty na grubsze kawałki, nałóż tarczę na wał tak, aby większe otwory ostrza były skierowane w górę. Aby zetrzeć na mniejsze kawałki nałóż tarczę na wał tak, aby mniejsze otwory ostrza były skierowane w górę.

JAK EFEKTYWNIIE ROZDRABNIAĆ PRODUKTY

Ważne jest, aby wkładać produkty przez otwór wyspowy, co pozwala na maksymalną kontrolę pracy i uzyskanie najlepszych efektów.

Otwór wyspowy można wypełnić produktami na całej jego szerokości. Produkty nie powinny być zbyt ciasno ułożone w otworze wyspowym.

W przypadku długich i cienkich produktów, takich jak marchew, ogórek, cukinia itp., wyjmij mały popychacz i wkładaj produkty przez otwór w dużym popychaczu. Zapobiegnie to obracaniu się produktów podczas rozdrabniania.

Nacisk

Podczas pracy nie naciskaj na popychacz ze zbyt dużą siłą, aby nie uszkodzić tarcz.

Naciskaj lekko na popychacz podczas rozdrabniania miękkich produktów, takich jak pomidory czy banany.

Naciskaj z nieco większą siłą na popychacz podczas rozdrabniania bardziej stałych produktów, takich jak ziemniaki czy jabłka.

Naciskaj ze stałą siłą podczas rozdrabniania twardych produktów, takich jak parmezan, salami itp.

Okrągłe owoce i warzywa

Owoce i warzywa umyj i w razie potrzeby obierz ze skórki.

Zetnij mniejsze owoce lub warzywa, aby produkty nie przewracały się w otworze wyspowym.

Większe kawałki owoców lub warzyw przekrój tak, aby weszły do otworu wyspowego.

Długie owoce i warzywa

Owoce i warzywa umyj i w razie potrzeby obierz ze skórki.

Produkty rozkrój na pół w połowie długości, aby uzyskać okrągłe plastry. Wyjmij mały popychacz i włóż długie produkty do otworu w dużym popychaczu. Możesz też włożyć przekrojone na pół produkty do otworu wyspowego.

Jeżeli chcesz uzyskać długie i cienkie fragmenty, rozkrój produkty wzdłuż. Włóż kawałki produktów do otworu wyspowego, w razie potrzeby zetnij, aby nie obracały się one w otworze wyspowym.

Napełnij otwór wyspowy poziomo.

Warzywa liściaste

Kapustę pokrój na kawałki o takiej wielkości, aby pasowały do otworu wyspowego. Sałatę lodową podziel na liście, każdy liść zroluj i włóż pionowo do otworu wyspowego.

Ser

Przy rozdrabnianiu sera należy zachować ostrożność. Miękki ser, taki jak np. mozzarella, należy częściowo zamrozić, aby był twardszy. Zapobiegnie to rozpadnięciu się sera i zapchaniu tarczy i pojemnika.

Okrągły ser, taki jak np. mozzarella, należy przeciąć, aby nie obracał się o otworze wyspowym.

W przypadku sera typu parmezan należy skontrolować, czy nie jest on zbyt twardy, aby nie uszkodzić tarczy. Twardy ser, który łatwo jest pokroić nożem, nadaje się do rozdrabniania.

Twardy ser w kształcie klina, taki jak parmezan, można włożyć do otworu wyspowego jeden obok drugiego, jeden węższą częścią do góry, następny węższą częścią na dół itd.

Salami i kiełbasy

Należy je pokroić tak, aby kawałki zmieściły się na wysokość w otworze wyspowym.

Długość nie może wykraczać poza linię „MAX CHUTE FILL”. Odcięta strona powinna być skierowana w dół. W przypadku twardych salami lub kiełbas należy odciąć jeden koniec i rozdrabniać jednocześnie tylko jedną część salami lub 1 kiełbasę.

Wymij mały popychacz i przez otwór w dużym popychaczu wkładaj salami lub kiełbasę.

Starta czekolada

Połam czekoladę na małe kawałki i odłóż je w chłodne miejsce. Wymij mały popychacz i przez otwór w dużym popychaczu wkładaj czekoladę. Zastosuj dwustronną tarczę do rozdrabniania na mniejsze lub większe fragmenty. Nie używaj noża Quad® ani tarczy z regulowaną grubością cięcia.



Przewodnik po obróbce produktów w pojemniku do miksowania

PRODUKT	PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	ILOŚĆ	FUNKCJA	CZAS
Orzechy	Obrane	200 g	PULSE	10 – 30 s
Bułka tarta	Kawałki o grubości 2 cm	80 g (2 kromki)	PULSE	50 – 60 s
Herbatniki	Przełamane na pół	125 g	PULSE	60 s
Śmietana	Dodaj cukier lub wanilię w razie potrzeby	300 ml	PULSE	30 – 40 s
Smoothie	Mleko, świeże owoce, jogurt, lody	Maks. 800 ml	LOW HIGH	60 s
Sos ze świeżych owoców	Całe owoce jagodowe	250 g	PULSE	30 – 40 s
Zupa	Schłodzona do temperatury pokojowej	800 ml	LOW	50 – 60 s
Dressing	Olej, ocet lub sok z cytryny, przyprawy	250 ml	LOW	15 – 20 s
Lód		Maks. 8 kostek lodu	PULSE	60 s

UWAGA: Dane podane w tabeli są wyłącznie orientacyjne. Pojemnik do miksowania jest dostępny wyłącznie w modelu Kitchen Wizz 8 Plus (BFP580).



Przewodnik po obróbce produktów w pojemniku do rozdrabniania

Dodatkowe informacje na temat przygotowania i obróbki produktów znajdują się w poprzedniej części instrukcji. Przy konkretnych przepisach postępuj zgodnie ze wskazówkami w przepisie.

PRODUKTY	TYP NOŻA	GRUBOŚĆ CIĘCIA	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Awokado	Nóż Quad Guacamole	2 – 5	
Gotowany czerwony burak		2 – 5	Tarcza dwustronna Sałata
Gotowana dynia	Nóż Quad Zupa		
Kapusta/sałata		Cienkie: 1 – 2, średniej grubości: 2 – 3 Dodatki	Tarcza dwustronna Sałata
Marchew	Nóż Quad Kapuśniak	0 – 5	Tarcza dwustronna Sałata
Gotowany kalafior	Nóż Quad Kapuśniak		
Seler	Nóż Quad Kapuśniak	Cienkie: 1 – 2, średniej grubości: 2 – 3 Sałata	
Bakłażan	Nóż Quad Dodatki	2 – 5 Grillowanie	
Zioła	Nóż Quad Przyprawy lub pesto		
Por	Nóż Quad Przygotowanie zupy	2 – 5 Zupa jarzynowa	
Cebula	Nóż Quad Zupy, sosy	0 – 5 Sałata	
Ziemniaki (całe, surowe)			Końcówka do obierania
Ziemniaki (surowe)		0,3 – 6 Ziemniaki opiekane	Tarcza dwustronna Placki ziemniaczane
Ziemniaki (gotowane)	Nóż Quad Sałatka ziemniaczana		

PRODUKTY	TYP NOŻA	GRUBOŚĆ CIĘCIA	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Pomidory	Nóż Quad Salsa	2 – 5 Sałata, dekoracja	
Jabłka / Gruszki	Nóż Quad Sos owocowy	2 – 5 Ciasto jabłkowe/ gruszkowe	
Jabłka / Gruszki (gotowane)	Nóż Quad Dania dla dzieci	4 – 6 Sałatka owocowa	
Suszone owoce	Nóż Quad Sałatka owocowa, sos do deseru		
Płynne ciasto	Nóż Quad Ciasta, naleśniki, gofry		
Bułka tarta	Nóż Quad Panierka, nadzienie		
Ser		2 – 5 Dekoracja, tosty	Tarcza dwustronna (drobne i grube) Ser na pizzę
Czekolada			Tarcza dwustronna (drobne i grube) Dekoracje do deserów
Ciasto	Nóż do ugniatania Chleb, pizza		
Krucze ciasto	Nóż Quad		
Jaja (całe lub żółtka)	Nóż Quad (Majonez)		
Mięso (surowe)	Nóż Quad Pieczeń rzymska, Burgery, zrazy		
Mięso (gotowane)	Nóż Quad Kanapki, pasztety, dania dla niemowląt		
Salami, kielbasy		1 – 6 Kanapki, antipasti, pizza	



Konserwacja i czyszczenie

Przed każdym demontażem i czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie obracając regulator do pozycji OFF, odłączyć kabel zasilający od gniazdka i poczekać na całkowite zatrzymanie się wszystkich ruchomych elementów.



UWAGA

PRZED ZDJĘCIEM POJEMNIKA DO ROZDRABNIANIA (POJEMNIKA DO MIKSOWANIA) UPEWNIJ SIĘ, ŻE URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE.

Pojemnik do miksowania, pojemnik do rozdrabniania i pokrywy

Po zakończeniu pracy wykonaj poniższe kroki, aby zapobiec zaschnięciu produktów na nożach i pojemnikach.

- Wypłucz pojemnik do miksowania, pojemnik do rozdrabniania i pokrywy ciepłą wodą. Umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej ściereczki i szczotki do mycia butelek.
- Upewnij się, że są dobrze wypłukane czystą wodą i wytarte do sucha.
- Zaleca się wypłukanie tych elementów natychmiast po użyciu.

Noże i tarcze

Noże i tarcze są bardzo ostre. Posługuj się nimi bardzo ostrożnie. Używaj łopatkę lub szczotki do usuwania resztek produktów.

Podstawa silnika

Przetrzyj podstawę silnika miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj ścierką do sucha. Przy pomocy miękkiej gąbki usuń ewentualne zabrudzenia z kabla zasilającego.

Środki czyszczące

Do czyszczenia nie używaj szczotki drucianej i gąbek druczanych. Nie używaj szorstkich środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia i jego akcesoriów. Używaj wyłącznie wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.

Zmywarka

Pojemnik do miksowania, pojemnik do rozdrabniania i pokrywy można myć od czasu do czasu w górnym koszu zmywarki do naczyń. Nie zaleca się jednak regularnego mycia tych akcesoriów w zmywarce. Regularny kontakt z proszkiem / tabletką do zmywarki oraz wysoka temperatura mogą skrócić żywotność plastikowych elementów.

Plamy od zaschniętych produktów i nieprzyjemny zapach

Produkty spożywcze o mocnym aromacie, takie jak czosnek, ryby lub niektóre warzywa (marchew) mogą pozostawić nieprzyjemny zapach lub plamy na pojemnikach i pokrywie.

W celu ich usunięcia napełnij pojemnik do rozdrabniania ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń do linii „MAX LIQUID”.

Odstaw na ok. 5 minut bez namaczania całego pojemnika. Następnie umyj i wypłucz ciepłą wodą, a następnie wytrzyj do sucha. Przechowuj pojemnik bez nałożonej pokryw.



UWAGA

**NIE ZANURZAJ ANI
NIE MYJ PODSTA-
WY SILNIKA, KABLA
ZASILAJĄCEGO ANI
WTYCZKI KABLA
W WODZIE ANI IN-
NYCH CIECZACH.**



UWAGA

**TARCZE I NOŻE SĄ
BARDZO OSTRE.
PRZY NIEWŁAŚCIWEJ
OBSŁUDZE ISTNIEJE
RYZIKO POWSTANIA
OBRAŻEŃ.**

Przechowywanie

Do otworu wsypowego włóż duży popychacz (z założonym małym popychaczem).

Przechowuj urządzenie z nałożonym pojemnikiem przykrytym pokrywą, ale blokuj go w pozycji zamkniętej. Zamknięcie (zablokowanie) wywiera nadmierny nacisk na bezpiecznik.

Wszystkie akcesoria należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby zapobiec powstaniu obrażeń. Nie wkładaj

akcesoriów do szuflady wraz z innymi przyborami kuchennymi.

Sage® BFP580 jest wyposażony w specjalny boks do przechowywania akcesoriów, nóż Quad® przechowuje się w pojemniku do rozdrabniania. W modelu Sage® BFP560 do pojemnika do rozdrabniania należy włożyć najpierw nóż Quad® a potem tarcze. Ponieważ noże i tarcze są bardzo ostre, zaleca się umieszczenie ich w pojemniku do rozdrabniania.

Nie przechowuj ani nie kładź żadnych przedmiotów na pokrywie lub na górnej części urządzenia.



Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, z którymi możesz się spotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu, lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać urządzenia, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE. NIE MA ON ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY SAM NAPRAWIĆ.

FOOD PROCESOR (POJEMNIK DO ROZDRABNIANIA)

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Produkty są nierównomiernie zmiiksowane.	<ul style="list-style-type: none">• Produkty należy pokroić na kawałki o grubości ok. 2,5 cm.• Produkty należy rozdrabniać partiami, aby zapobiec przeciążeniu urządzenia.
Plastry są krzywe lub nieregularne.	<ul style="list-style-type: none">• Aby uzyskać najlepszy efekt, należy wypełnić cały otwór wyspowy produktami.• W przypadku mniejszej ilości produktów należy je włożyć z lewej strony otworu wyspowego lub wyjąć mały popychacz i wkładać produkty przez otwór w dużym popychaczu.
Niektóre produkty zostały na tarczy nierozdrobnione.	<ul style="list-style-type: none">• Jest to normalne zjawisko. Małe kawałki z reguły zostają na tarczy nierozdrobnione.
Silnik zwalnia podczas ugniatania ciasta.	<ul style="list-style-type: none">• Ilość ciasta przekroczyła maksymalną wartość. Podziel ciasto na dwie części i ugniataj partiami.• Ciasto jest zbyt wilgotne (zob. poniżej). Po przywróceniu prędkości silnika kontynuuj ugniatanie. W przeciwnym przypadku dodaj 1 łyżkę mąki, wymieszaj i w razie potrzeby powtarzaj, dopóki urządzenie nie zacznie pracować z normalną prędkością. Wyrabiaj tak długo, aż ciasto nie zniknie ze ścianek pojemnika.
Ciasto przykleja się do ścianek pojemnika.	<ul style="list-style-type: none">• Ilość ciasta przekroczyła maksymalną wartość. Podziel ciasto na dwie części i ugniataj partiami.• Ciasto może być zbyt suche.
Na nożu do ugniatania tworzą się grudki i ciasto nie jest równomiernie wyrobione.	<ul style="list-style-type: none">• Zatrzymaj urządzenie. Ostrożnie wyjmij ciasto, podziel go na 3 części i rozłóż równomiernie w pojemniku.
Ciasto po wyrobieniu jest zbyt sztywne.	<ul style="list-style-type: none">• Podziel ciasto na 2–3 części i rozłóż je równomiernie w pojemniku. Wyrabiaj przez ok. 10 sekund, dopóki nie będzie gładkie i elastyczne.
Ciasto jest zbyt suche.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas pracy urządzenie dolej 1 łyżkę wody przez otwór w dużym popychaczu. Wymieszaj i w razie potrzeby powtórz czynność.
Ciasto jest zbyt wilgotne.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas pracy urządzenie dolej 1 łyżkę mąki przez otwór w dużym popychaczu. Wymieszaj i w razie potrzeby powtórz czynność.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Silnik zwalnia podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • W przypadku większej ilości produktów jest to normalne zjawisko (np. krojenie na plastry/krojenie sera). Rozmieść produkty w otworze wyspowym w inny sposób i kontynuuj pracę. • Przekroczono maksymalną dopuszczalną ilość produktów. Wyjmij część składników i kontynuuj pracę.
Urządzenie nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik, który uniemożliwia uruchomienie nieprawidłowo zmontowanego urządzenia. Upewnij się, że pojemnik i pokrywa są prawidłowo założone. • Jeżeli powyższe rozwiązanie nie zadziałało podczas krojenia na plastry lub tarcia sprawdź, czy nie przekroczono poziomu maksimum w otworze wyspowym. Jeżeli otwór wyspowy jest przepelniony, nie ma możliwości włożenia dużego popychacza. Otwór wyspowy jest wyposażony w bezpiecznik, który załącza się po włożeniu dużego popychacza i uruchamia silnik. • Upewnij się, że duży popychacz umieszczono w otworze wyspowym tak, aby załączył się bezpiecznik. • Jeżeli pomimo tego urządzenie nie włącza się, sprawdź, czy wtyczka kabla zasilającego jest włożona do gniazdka.
Urządzenie wyłączyło się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Pokrywa się poluzowała; sprawdź, czy prawidłowo założono pokrywę. • Jeżeli urządzenie jest przeciążone, uruchamia się bezpiecznik chroniący przed przegrzaniem, który wyłącza silnik. W takim przypadku wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 20–30 minut.
Urządzenie wibruje/przesuwa się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że gumowy nóżki antypoślizgowe są czyste i suche. Upewnij się, że nie przekroczono maksymalnej ilości produktów w urządzeniu. • Przy obróbce większej ilości produktów silnik może powodować lekkie wibracje.

MIKSER (POJEMNIK DO MIKSWANIA)

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Silnik się nie włączył, noże się nie obracają.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy prawidłowo podłączono wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego. • Zadziałał bezpiecznik przeciążeniowy (zob. poniżej).
Produkty są nierównomiernie zmikswane.	<ul style="list-style-type: none"> • Może się tak stać, jeżeli w pojemniku do mikswania znajduje się zbyt dużo produktów. Aby uzyskać optymalny efekt miksujuj mniejszą ilość produktów. • Produkty są zbyt duże. Aby uzyskać optymalny efekt, pokrój produkty na mniejsze kawałki, o grubości ok. 2,5 cm.
Produkty są zbyt drobno posiekane lub zbyt wodniste.	<ul style="list-style-type: none"> • Spróbuj skrócić czas pracy. Użyj funkcji PULSE.
Produkty przyklejają się do noży i ścianek pojemnika.	<ul style="list-style-type: none"> • Mieszanina jest zbyt gęsta. Dodaj trochę wody lub zmniejsz prędkość.

PROBLEM

Urządzenie jest przeciążone.

ROZWIĄZANIE

- Jeżeli urządzenie jest przeciążone, uruchamia się bezpiecznik chroniący przed przegrzaniem, który wyłącza silnik. W takim przypadku wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 20–30 minut.
- Zaleca się miksowanie mniejszych partii produktów lub pokrojenia produktów na mniejsze kawałki.



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi

**Zákaznická podpora / Zákaznická
podpora / Ügyféltámogatás /
Obsługa klienta**

info@sageappliances.cz
info@sageappliances.sk
info@sageappliances.hu
info@sageappliances.pl

**Webové stránky / Webové stránky /
Weboldalak /
Strony internetowe**

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe

FAST ČR, a. s.

Černokostelecká 1621
Říčany u Prahy 251 01
Tel.: +420 323 204 120

FAST PLUS, spol. s r. o.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava (Rača)
Tel: +421 (2) 491 058 53

FAST HUNGARY Kft.

2045 Törökbálint
Dulácska u. 1/a
Magyarország
Tel.: +36 23 330 830

Fast Poland sp. z o. o.

ul. Sokołowska 10
05-090 Puchały
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24



Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoje spotrebiče se spotrebič vykreslený
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotrebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenie przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.