

the Control Grip All In One™



BSB530

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

Sage®



Obsah

- 12 Popis vašeho nového spotřebiče
- 13 Složení
- 16 Ovládání
- 17 Tipy
- 18 Péče a čištění
- 20 Průvodce přípravou potravin
- 22 Recepty

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 ovládáním 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 dřež.
 - Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
 - Pokud dojde k potřísnění nebo políť spotřebiče, okolí spotřebiče, pod spotřebičem, je nezbytně nutné toto neprodleně odstranit před dalším použitím spotřebiče.
 - Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemisťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.
 - Používejte výhradně příslušenství dodávané se spotřebičem. Pokud byste použili jiné nástavce nebo příslušenství, které není vyrobeno nebo určeno Sage® jako kompatibilní, hrozí riziko vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.

- Používejte šlehací metlu pouze u receptů uvedených v tomto návodu. Nepoužívejte šlehací metlu k jiným účelům, než ke kterým je určena.
- Nepoužívejte spotřebič nepřetržitě po dobu delší než 1 minuta. Mezi každým použitím nechte motor alespoň 1 minutu odpočinout.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič pod dobu delší než 30 sekund, pokud zpracováváte suché, těžké nebo husté suroviny. Přerušete provoz, zamíchejte před pokračováním. Mezi každým použitím nechte motor alespoň 1 minutu odpočinout.
- Nepoužívejte spotřebič nepřetržitě při velkých dávkách po dobu delší než 30 sekund. Mezi každým použitím nechte motor alespoň 1 minutu odpočinout.
- Udržujte ruce, prsty, vlasy, oblečení, vařečky a jiné kuchyňské pomůcky mimo dosah pohybujících se částí spotřebiče. Vždy spotřebič vypněte a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, vyčkejte, až se pohyblivé části zcela zastaví. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
- Budte velmi opatrní při manipulaci s nožovou jednotkou, sekacími disky, neboť tyto jsou velmi ostré. Špatné zacházení může vést ke zranění.
- Spotřebič používejte výhradně pro přípravu jídel a/nebo nápojů. Nespouštějte spotřebič do provozu bez potravin nebo tekutin. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k mixování potravin na rozpálené

plotně nebo plynovém sporáku. Vždy hrnec s potravinami sejměte ze zdroje tepla a ujistěte se, že přívodní kabel i spotřebič jsou mimo dosah tepelného zdroje.

- Dbejte zvýšené pozornosti, pokud zacházíte s ponorným mixérem, nástavci a ostrými noži, při vyjímání potravin z nádoby a během čištění. Nože i nástavce jsou velmi ostré. Udržujte nože i nástavce mimo dosah dětí.
- Ujistěte se, že je motorová jednotka vypnutá, zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky před nasazením nebo odpojením příslušenství.
- Nepokoušejte se ovládat zařízení jiným způsobem, než který je uveden v tomto návodu.
- Nezpracovávejte horké nebo vařící tekutiny v nádobě mixéru. Nechte

tekutiny vychladnout před jejich umístěním do nádoby mixéru.

- Vždy se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky, všechny pohyblivé části se zastavily, pokud chcete spotřebič přesunout, pokud jej nebudete používat, pokud jej budete nechávat bez dozoru, před rozebíráním, čištěním nebo uložením.
- Pokud potraviny uvíznou okolo nožové jednotky nebo v nástavci, uvolněte spínací tlačítko, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a vyčkejte, až se pohyblivé části zcela zastaví. Pomocí stěrky nebo vařečky uvolněte potraviny. V žádném případě nepoužívejte prsty, neboť nože i nástavce jsou velmi ostré.
- V žádném případě neodstraňujte suroviny

- ze spotřebiče během provozu. Vždy se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky, všechny pohyblivé části se zastavily. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi spotřebiče.
- K protlačení potravin skrz plnicí otvor nepoužívejte prsty, ruce nebo kuchyňské náčiní. Vždy používejte dodávaný přítlak.
 - Nikdy nevkládejte ruce nebo prsty do nádoby mixéru, dokud se motor, nožová jednotka, nástavec na hnětení nebo sekací nástavce zcela nezastavily. Ujistěte se, že jste uvolnili tlačítko spínače, odpojili jste zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky před sejmutím víka nádoby.
 - Recepty uvedené v tomto návodu jsou určeny pro běžnou spotřebu.
 - 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 polití 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.
- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

Z DŮVODŮ ZAMEZENÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM NEPONOŘUJTE MOTOROVOU JEDNOTKU SPOTŘEBIČE, SÍŤOVÝ KABEL ANI ZÁSTRČKU DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY ANI NEVYSTAVUJTE TYTO ČÁSTI VLHKOSTI. NEMYJTE MOTOROVOU JEDNOTKU POD TEKOUČÍ VODOU.

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. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento

- spotřebič v pohybujičích se 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. Obratě 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.**



**TENTO SYMBOL
OZNAČUJE, ŽE
PŘÍSTROJ MÁ
DVOJITOU IZOLACI
MEZI NEBEZPEČNÝM
NAPĚTÍM ZE SÍTĚ A
ČÁSTMI DOSTUPNÝMI
PRO UŽIVATELE. V
PŘÍPADĚ SERVISU
POUŽÍVEJTE POUZE
IDENTICKÉ NÁHRADNÍ
DÍLY.**



VAROVÁNÍ

**NOŽE JSOU VELMI
OSTRÉ! NEVKLÁDEJTE
DO PLNÍCÍHO OTVORU
RUCE, VAŘEČKY
NEBO JINÁ NÁČINÍ.
NEODSTRAŇUJTE
KRYT, DOKUD SE NOŽE
NEBO DISKY ZCELA
NEZASTAVILY.**

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje 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

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ
UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE**



Popis vašeho nového spotřebiče



- A. Volič rychlosti
- B. Hlavní vypínač
- C. Tělo motoru
- D. Převodová schránka
- E. Víko
- F. 1.6l mísa na sekání
- G. Plnicí otvor
- H. Metla
- I. Nerezový nástavec na mixování
- J. Odnímatelná část s převodem nástavce na přípravu kaše
- K. Odnímatelný nástavec na přípravu kaše
- L. Zoubkovaný S-nůž

- M. Disk na krájení s nastavitelnou výškou řezu
- N. Oboustranný disk na krájení
- O. Základna pro uložení příslušenství
- P. Hřídel pro disky



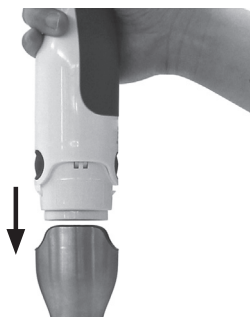
Složení

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

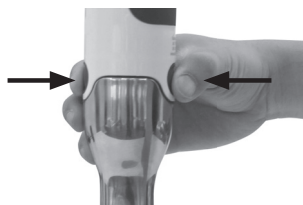
- Odstraňte veškerý obalový materiál a reklamní štítky. Provádějte tyto kroky, pokud je spotřebič vypnutý a zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky.
- Budte opatrní při zacházení s nástavcem na mixování, s noži a disky, jsou velmi ostré.
- Omyjte nástavec na mixování, mísu na sekání, víko a veškeré příslušenství v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí, opláchněte a pečlivě osušte.

PŘIPOJENÍ MOTOROVÉ JEDNOTKY

1. Držte motorovou jednotku v jedné ruce nad nástavcem na mixování, nástavcem na přípravu bramborové kaše, metlou nebo nad převodem mísy na sekání, jak je znázorněno na obrázku níže. Zatlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí nástavce v těle motoru.



2. Pro odpojení motorové jednotky stiskněte dvě tlačítka pro uvolnění nástavce. Vytáhněte motor směrem vzhůru pro odpojení nástavce.



SLOŽENÍ NÁDOBY NA SEKÁNÍ

1. Hřídel se používá s S-nožem, s diskem na krájení a oboustranným diskem. Pokud byste nepoužili hřídel, mohlo by dojít k poškození příslušenství a následně i spotřebiče.



2. Vložte hřídel na středový hrot nádoby na sekání.

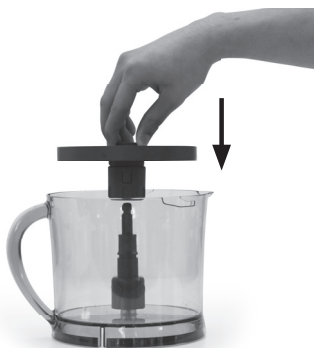


3. Nasadte S-nůž, dis na krájení nebo oboustranný disk. Nůž i disky jsou velmi ostré–dotýkejte se výhradně plastových částí a vyvarujte se kontaktu s ostřím.

UMÍSTĚNÍ OBOUSTRANNÉHO DISKU



UMÍSTĚNÍ DISKU NA KRÁJENÍ



UMÍSTĚNÍ S-NOŽE

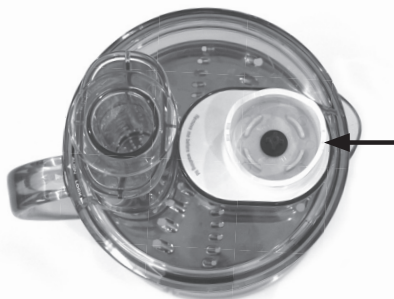


4. Nasadte víko tak, aby šipky na víku a na rukojeti směřovaly k sobě. A poté otočte ve směru "LOCK".



5. Nasadte převodovou schránku (viz obrázek

níže) a zacvakněte ji do víka.



6. Plnicím otvorem vkládejte potraviny. Vytvořte mírný a stálý tlak. Používejte pouze dodávaný přítlak.



DISK NA KRÁJENÍ S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU

Disk s nastavitelnou výškou řezu má 18 nastavení. Pro výběr nastavení držte disk za jeho okraj (na protější straně co se nachází nůž) jednou rukou a druhou rukou otáčejte držákem a nastavte požadovanou výšku řezu.

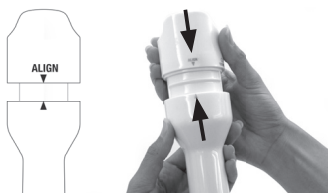


SLOŽENÍ NÁSTAVCE NA PŘÍPRAVU KAŠE

1. Nástavec na přípravu kaše se skládá ze 4 částí: převodová schránka, nůž, vnitřní a vnější část.



2. Držte vnější část nástavce a vložte převodovou schránku tak, aby šipky na obou dílech byly zarovnané (viz obrázek níže).



3. Držte pevně jednou rukou vnější část nástavce a schránku a vložte vnitřní část nástavce do vnější části, dokud neuslyšíte cvaknutí.



4. Otočte převodovou schránkou, zatímco držíte vnější část, abyste zajistili nástavec.

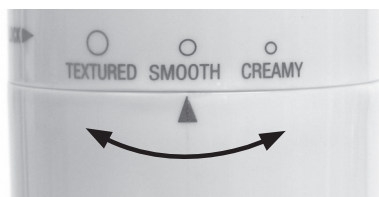


5. Připojte tělo motoru.
6. Vložte nůž na hrot do spodní části nástavce. Zajistěte ho otočením protisměru hodinových ručiček.

POZNÁMKA

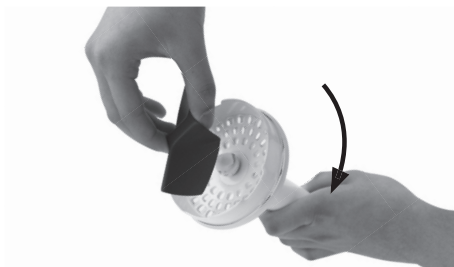
Nůž nepůjde nasadit, pokud není nástavec připojen k motorové jednotce.

7. Vyberte druh bramborové kaše, kterou chcete připravit: textured (šťouchané brambory), smooth (hladká kaše), creamy (krémová kaše).

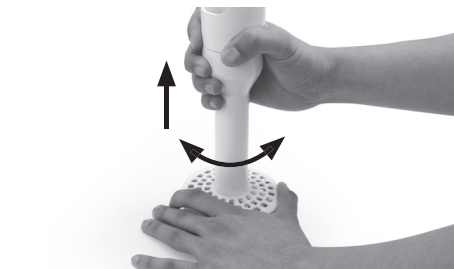


ODPOJENÍ NÁSTAVCE NA PŘÍPRAVU KAŠE

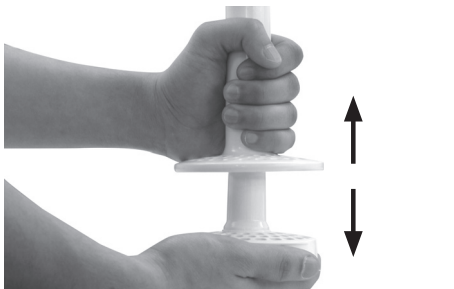
1. Před vyjmutím motorové jednotky nejprve vyjměte nůž nástavce jeho otočením po směru hodinových ručiček.



2. Jakmile je nůž odpojen, držte motorovou jednotku jednou rukou a pomocí palce a ukazováčku druhé ruky stiskněte dvě tlačítka pro uvolnění těla motoru. Vytáhněte motor směrem vzhůru pro odpojení nástavce.
3. Otočte převodovou schránkou až k "ALIGN" a opatrně sejměte z vnější části.



4. Oddělte vnitřní a vnější část.



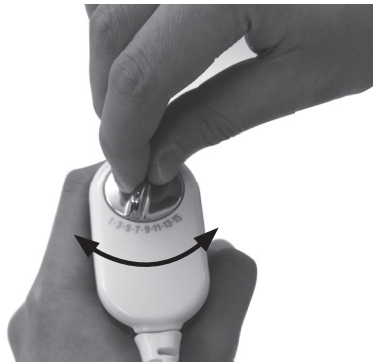
5. Nemyjte ani nenamáčejte převodovou schránku.



Ovládání

PROVOZ

1. Vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
2. Otočte voličem rychlosti a nastavte potřebnou rychlost od 1 (nejpomalejší) po 15 (nejrychlejší).



3. Stiskněte hlavní vypínač pro zapnutí spotřebiče a spuštění procesu zpracování.



4. Jakmile je zpracování dokončeno, vypněte motor uvolněním hlavního vypínače, vypněte spotřebič u síťové zásuvky, odpojte síťový kabel ze síťové zásuvky.



Tipy

RADY A NÁPADY

- Nikdy neponořujte motorovou jednotku nebo převodové schránky do vody nebo jiné tekutiny.
- V balení naleznete 3 převodové schránky – pro šlehačí metlu, nástavec na bramborovou kaši a mísu na sekání.



Šlehačí metla Nástavec na bramborovou kaši Mísa na sekání

- Nakrájejte potraviny na stejné velké kousky. Ohřejte tekutiny před přidáním do polévek nebo omáček. Tím pomůžete docílit hladké konzistence.
- Nepoužívejte spotřebič nepřetržitě po dobu delší než 1 minuta. Mezi každým použitím nechte motor alespoň 1 minutu odpočinout. Nikdy nepoužívejte spotřebič pod dobu delší než 30 sekund, pokud zpracováváte suché, těžké nebo husté suroviny.
- Pokud potraviny uvíznou okolo nožové jednotky nebo v nástavci, uvolněte spínací tlačítko, odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a vyčkejte, až se pohyblivé části zcela zastaví. Pomocí stěrky nebo vařečky uvolněte potraviny. V žádném případě nepoužívejte prsty, neboť nože i nástavce jsou velmi ostré.
- Nože zpracovávají potraviny velmi rychle. Pravidelně kontrolujte stav zpracovávaných potravin.

PONORNÝ MIXÉR

- Buďte opatrní při zpracování horkých potravin, neboť by se mohly rozstříknout. Nerezový nástavec umožňuje zpracovávat horké potraviny přímo v hrnci. Tím snadno připravíte polévky a omáčky.

Z bezpečnostních důvodů sejměte hrnec z plotýnky před ponořením mixéru.

- Ujistěte se, že tělo spotřebiče a přírodní kabel jsou mimo dosah zdrojů tepla.
- Nedotýkejte se nože ponorného mixéru, dokud neuvolníte hlavní vypínač, neodpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nuž se zcela nezastaví.

NÁDOBA NA SEKÁNÍ

- Dno nádoby na sekání je vybaveno protiskluzovým gumovým okrajem. Toto udržujte nádobu na sekání ve stabilní poloze, nicméně ale doporučujeme během zpracování držet jednou rukou hlavní vypínač a druhou rukou přidržovat víko nádoby na sekání.
- Neplňte nádobu nad rysku MAX, která je na nádobě vyznačena. V opačném případě můžete poškodit nádobu, víko i převodovou schránku.
- Nezpracovávejte tvrdé potraviny, jako jsou kávová zrna, zrní nebo čokoládové hrušky apod. Takové potraviny mohou poškodit nože.
- Zpracování tvrdého koření nebo jiných tvrdých potravin může časem způsobit zašednutí nádoby. Tyto potraviny je lepší zpracovávat v mlýnku s kovovou nádobou.

NÁSTAVEC NA BRAMBOROVOU KAŠI

- Používejte dostatečně velkou nádobu při zpracování bramborové kaše. Suroviny naplňte jen do 1/3 mísy.
- Během zpracování položte nádobu, ve které zpracováváte potraviny, na vlhkou utěrku. Tím zajistíte stabilitu nádoby.
- Nedotýkejte se nože nástavce, dokud neuvolníte hlavní vypínač, neodpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nuž se zcela nezastaví.

ŠLEHAČÍ METLA

- Nejprve ponořte šlehačí metlu do surovin, než stisknete hlavní vypínač.
- Zabraňte kontaktu šlehačí metly se dnem nebo stranami nádoby, zatímco je spotřebič v provozu, mohlo by dojít k poškození metly.

- Pro správné provzdušnění ingrediencí při šlehání použijte dostatečně vysokou a širokou nádobu, pohybujte metlou pomalu nahoru a dolů. Suroviny naplňte jen do 1/3 nádoby.
- Vždy používejte čerstvou vychlazenou smetanu, čerstvá vejce při pokojové teplotě, abyste dosáhli lepších a stabilnějších objemů při šlehání.
- Vejce nechte ohřát na pokojovou teplotu před zpracováním, tím získáte větší objem.
- Vždy se ujistěte, že šlehací metla a nádoba jsou zcela čisté a bez zbytku tuku při šlehání vaječných bílků.
- Doporučujeme používat nejvyšší rychlost při šlehání vaječných bílků a smetany.



Péče a čištění

Po každém použití odpojte zástrčku přívodního kabelu ze sítové zásuvky.

MOTOR

Pro odstranění zbytků potravin z motoru otřete plášť motoru zlehka navlhčenou utěrkou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové drátěnky. Motor ani převodovou schránku nikdy neponořujte do vody ani jiné tekutiny. Motor nikdy nemýjte v myčce nádobí.

NÁDOBA NA SEKÁNÍ A VÍKO

Postupujte podle následujících kroků, abyste udrželi nádobu i víko čisté a vyvarovali jste se zaschnutí potravin:

- Před mytím odstraňte převodovou schránku, neboť voda by mohla poničit vnitřní převody.
- Opatrně vyjměte S-nůž, oboustranný disk nebo disk na krájení. Nedotýkejte se ostří.
- Vyláchněte nádobu a víko čistou vodou.
- Omyjte v ruce v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky.

NÁSTAVEC NA BRAMBOROVOU KAŠI

Rozložte nástavec podle pokynů uvedených v předchozí části návodu.

Neponořujte převodovou schránku do vody.

Omyjte v ruce vnitřní a vnější část a nůž v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky.

PONORNÝ NÁSTAVEC

RYCHLÉ OMYTÍ: Mezi každým zpracováním s připojením k motorové jednotce zapněte spotřebič u sítové zásuvky, ponořte nástavec na mixování do nádoby s vodou, nastavte nižší rychlost a stiskněte hlavní vypínač na asi 5 sekund. Tím odstraníte zbytky potravin okolo nože a usnadníte tím zpracování další množství potravin.

Před čištěním vypněte spotřebič u síťové zásuvky a vyjměte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Sejměte nerezový nástavec na mixování z motorové jednotky.

Nerezový nástavec na mixování může být omyt ručně v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí, opláchnut a osušen po každém použití.

PŘEVODOVÉ SCHRÁNKY

Váš food procesor Sage® the All In One je vybaven 3 převodovými schránkami – ponorný nástavec, šlehací metla a nástavec na bramborovou kaši mají vlastní převodovou schránku. Neponořujte je do vody, nekládejte do myčky na nádobí, voda může poškodit vnitřní převody.

S-NŮŽ, OBOUSTRANNÝ DISK, DISK NA KRÁJENÍ A ŠLEHACÍ METLA

Vyjměte S-nůž, oboustranný disk nebo disk na krájení z nádoby před umytím.

Odpojte šlehací metlu od převodové schránky. Omyjte v ruce v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké houbičky.

ČISTICÍ PROSTŘEDKY

Nepoužívejte drátěnky nebo houbičky s drátěnkami, neboť mohou poškrábat povrch. Používejte pouze teplou vodu a měkkou houbičku. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, čisticí prostředky způsobující ořez, nepoužívejte chemická čistidla, ředidla, benzín ani jiné podobné látky.

MYČKA NA NÁDOBÍ

Ponorný nástavec, vnitřní a vnější část nástavce na bramborovou kaši, nádobu na sekání a víko je možné mýt v horním koši myčky na nádobí. Nevkládejte tyto části do spodního koše.

S-nůž, oboustranný disk, disk na krájení a šlehací metlu je možné mýt v horním koši myčky na nádobí.

Nevkládejte převodové schránky ani motorovou jednotku do myčky na nádobí.

ZASCHLÉ POTRAVINY A ZÁPACH

Aromatické potraviny, jako jsou česnek, ryby a některá zelenina (mrkev), mohou zanechat nepříjemný zápach i skvrny na příslušenství spotřebiče.

Abyste tyto skvrny a zápach odstranili, ponořte takové příslušenství do teplé vody s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a nechte působit asi 5 minut. Poté omyjte a opláchněte čistou vodou. Nechte řádně uschnout. Skladujte nádobu bez nasazeného víka.

ULOŽENÍ

Váš food procesor Sage® the All In One je vybaven základnou pro uložení příslušenství. Pro složení postupujte následovně:

- Nastavte sílu řezu disku na krájení na "0" a uložte jej pod nádobu na sekání.
- Hřídel, S-nůž a oboustranný disk vložte do nádoby na sekání.
- Převodovou schránku nádoby na sekání uložte do víka nádoby a přítlak vložte do plnicího otvoru.
- Na základnu je možné uložit i motorovou jednotku, ponorný nástavec a nástavec na bramborovou kaši.





Průvodce přípravou potravin

TYP POTRAVIN	TYP NÁSTAVCE	TYP DISKU	NASTAVENÍ RYCHLOSTI	SÍLA NOŽE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ
Mrkev	Mísa na sekání	Oboustranný disk - jemný	9–13	-	1–2 mrkve najednou, v závislosti na velikosti
	Mísa na sekání	Oboustranný disk - hrubý	9–13	-	1–2 mrkve najednou, v závislosti na velikosti
	Mísa na sekání	Disk na krájení	9–13	1–6 mm	1–2 mrkve najednou, v závislosti na velikosti
Cukety	Mísa na sekání	Oboustranný disk - jemný	11–15	-	1–2 cukety najednou, v závislosti na velikosti
	Mísa na sekání	Oboustranný disk - hrubý	11–15	-	1–2 cukety najednou, v závislosti na velikosti
	Mísa na sekání	Disk na krájení	9–13	1–6 mm	1–2 cukety najednou, v závislosti na velikosti
Okurka	Mísa na sekání	Disk na krájení	9–13	2–5 mm	1–2 okurky najednou, v závislosti na velikosti
Rajčata	Mísa na sekání	Disk na krájení	9–11	4–6 mm	Použijte pevná rajčata
Zelí	Mísa na sekání	Disk na krájení	9–11	2–6 mm	Nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicího otvoru
Pórek	Mísa na sekání	Disk na krájení	9–13	2–6 mm	Pouze bílá část
Cibule	Mísa na sekání	Disk na krájení	9–13	2–6 mm	Nakrájené na polovinu
Kuřecí prsní / stehenní řízký	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	700 g max, nakrájené na asi 2,5cm kousky
Libové hovězí	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	700 g max, nakrájené na asi 2,5cm kousky
Libové vepřové	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	700 g max, nakrájené na asi 2,5cm kousky
Rybí filety	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	700 g max, nakrájené na asi 2,5cm kousky
Tvrdý sýr	Mísa na sekání	Oboustranný disk - jemný	15	-	Musí být vychlazený
	Mísa na sekání	Oboustranný disk - hrubý	15	-	
Mozzarella	Mísa na sekání	Oboustranný disk - hrubý	15	-	Vložte na 20 minut do mrazáku.
Parmazán	Mísa na sekání	Oboustranný disk - jemný	15	-	Musí být vychlazený
	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	150 g max, kostky o velikosti 1 cm

TYP POTRAVIN	TYP NÁSTAVCE	TYP DISKU	NASTAVENÍ RYCHLOSTI	SÍLA NOŽE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ
Mléčné nápoje, smoothies, ovocné frapé, koktejly	Nástavec na mixování	-	11–15	-	Použijte vychlazené mléko. Mixujte 30 sekund.
Polévky, dětské jídlo	Nástavec na mixování	-	11–15	-	Mixujte, dokud není směs hladká, zkontrolujte konsistenci každých 30 sekund.
Led	Nástavec na mixování (nepoužívejte nádobu na sekání)	-	15	-	Zpracovávejte 20–30 sekund.
Smetana	Šlehačí metla	-	11–15	-	Šlehejte asi 1 minutu, nechte odpočinout 1 minutu mezi každým použitím.
Ořechy	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	250 g po dobu 30 sekund, dokud nedosáhnete správné konsistence. Vyčkejte 30 sekund mezi každým použitím.
Strouhanka	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	2–3 plátky nakrájené na čtvrtiny
Sušenky	Mísa na sekání	S-nůž	15	-	250g max.



Recepty

Dip z lilku

🍴 Asi 520 g

1 kg lilku
1 lžice olivového oleje
2 stroužky česneku
1 lžice citrónové šťávy
2 lžice olivového oleje navíc
1 lžička mořské soli
½ lžičky mletého kmínu
2 lžice nasekané čerstvé petrželky
Čerstvě mletý pepř
Čerstvý nebo opečený libanonský chléb

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Potřete celé lilky olivovým olejem. Vložte na plech vyložený pečícím papírem a pečte asi 40 minut, dokud nezačnou tmavnout.
2. Přidejte česnek a pečte česnek s lilkem, dokud nebude česnek měkký a lilek zcela tmavý a nebudou se na něm tvořit "puchýřky". Vyjměte z trouby.
3. Vložte lilky do plastového sáčku a nechte stranou vychladnout.
4. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
5. Jakmile jsou lilky dostatečně vychladlé, odstraňte slupku a nahrubo nakrájejte. Vložte do nádoby s oloupaným česnekem, citrónovou šťávou, olivovým olejem, solí a kmínem. Nasadte víko.
6. Připevněte motorovou jednotku; vyberte rychlost 13–15 a zpracovávejte, dokud nebude směs hladká. Otřete stěny pomocí stěrky, pokud bude třeba.
7. Hotový dip přendejte do misky, přimíchejte nasekanou petrželku a dochutěte čerstvě mletým pepřem.

Podávejte dip s čerstvým nebo opečeným libanonským chlebem.

Dip z červené řepy

🍴 Asi 520 g

4 středně veliké červené řepy (700 g)
1 hlava česneku
2 lžičky citrónové šťávy
1 lžice křenu
60 ml olivového oleje
Sůl a pepř na dochucení
Turecký chléb / toastový chléb na podávání

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Dobře omyjte řepu a osušte. Odřízněte vrchní části hlavy česneku a vložte spolu s řepou na plech a pokapejte olivovým olejem. Pečte asi 30 minut, poté vyjměte česnek a pečte řepu ještě dalších 15–20 minut, dokud nebude řepa měkká. Uložte stranou a nechte vychladnout.
2. Jakmile je řepa vychladlá, oloupejte ji a nakrájejte na čtvrtiny. Oloupejte upečený česnek.
3. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
4. Vložte řepu, česnek a zbývající ingredience do nádoby na sekání. Nasadte víko.
5. Připevněte motorovou jednotku, nastavte rychlost 13–15 a mixujte, dokud nebude směs hladká. Otřete stěny nádoby, pokud je to nezbytné.

Podávejte vychlazené s tureckým chlebem nebo opečeným toastovým chlebem.

Hummus

 Asi 650 g

Scezená a opláchnutá cizrna ze 2 x 400 g konzerv
2 stroužky česneku
80 ml teplé vody
70 g tahini
60 ml citrónové šťávy
1 lžička mletého kmínu
Mořská sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení
Olivový olej extra virgin na podávání
Čerstvý turecký nebo libanonský chléb

1. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
2. Do nádoby vložte cizrnu, česnek, vodu, tahini, citrónovou šťávu a kmín. Nasaďte víko.
3. Připevněte motorovou jednotku; vyberte rychlost 13–15 a zpracovávejte, dokud nebude směs hladká. Otřete stěny pomocí stěrky, pokud bude třeba. Dochutěte.

Špenátový dip s parmazánem a kešu oříšky

 Asi 260 g

75 g lístků baby špenátu
1 stroužek česneku
75 g nastrouhaného parmazánu
50 g nesolených kešu oříšků
80 ml olivového oleje
2 lžíce citrónové šťávy
Sůl a pepř na dochucení
Krekry na podávání

1. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
2. Do nádoby na sekání vložte všechny ingredience vyjma soli a pepře v pořadí výše uvedeném. Nasaďte víko.
3. Připevněte motorovou jednotku, nastavte rychlost 13–15 a mixujte, dokud nebude směs hladká. Otřete stěny nádoby, pokud je to nezbytné. Dip má obsahovat malé kousky.

Dochutěte a podávejte s krekry.



TIP

Dip vydrží v lednici 1 den.

Pesto

 Asi 375 g

75 g lístků bazalky
2 stroužky česneku
2 lžičky citrónové šťávy
50 g opražených piniových oříšků
60 g nastrouhaného sýru Parmazán
125 ml olivového oleje
Sůl a čerstvě mletý pepř

1. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
2. Vložte všechny suroviny do nádoby. Nasadte víko. Připevněte motorovou jednotku; vyberte rychlost 13–15 a zpracovávejte, dokud nebude směs hladká. Otřete stěny pomocí stěrky, pokud bude třeba. Dochutěte.
3. Pomocí lžice přendejte do vzduchotěsné nádoby a nechte vychladnout před podáváním.



TIP

Pesto můžete skladovat ve vzduchotěsné nádobě v chladničce několik dní. Zakapejte pesto olivovým olejem a položte na pesto potravinovou fólii, tím zabráníte zhnědnutí.

Kari Pasta

Recept na tuto kari pastu vystačí jak na thajskou polévku i na kuře v kari pastě.

1 lžička krevetové pasty (volitelné)
20 sušených dlouhých červených chilli papriček bez semínek
4cm kousek zázvoru, oloupeného a nakrájeného najemno
2 kousky citrónové trávy, pouze bílé části, nasekané
12–14 kořenů koriandru, oškrábané
10 lístků limetky, bez stopek a nakrájených najemno
4 červené šalotky, rozpuštěné
12 stroužků česneku
2 lžičky soli
3–4 lžice rostlinného oleje

1. Zabalte krevetovou pastu do alobalu. Pečte na grilu 1–2 minuty z každé strany.
2. Vložte chilli papričky do teplovzdušné misky a zalijte vařící vodou. Nechte asi 15 minut namočené, dokud nezměkknou.
3. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
4. Smíchejte krevetovou pastu, chilli papričky a ostatní ingredience v nádobě na sekání. Nasadte víko a připevněte motorovou jednotku. Nastavte rychlost 15 a mixujte, dokud se ingredience nespojí a nevytvoří hustou pastu. Otřete stěny nádoby, pokud je to nezbytné.



TIP

Pastu uchovávejte v lednici s trochou olivového oleje asi 1 týden, nebo v mrazáku asi 1 měsíc.

Thajská polévka ze sladkých brambor a s koriandrovým pestem

 6 porcí

Na tento recept potřebujete polovinu kari pasty z předchozího receptu.

400ml konzervy kokosového mléka

½ kari pasty z předchozího receptu nebo 2–3 lžice

kari pasty zakoupené v obchodu

1,5 kg sladkých brambor, oloupané a nakrájené na asi

5cm kousky

1 1/2 l kuřecího vývaru

Rybí omáčka na dochucení

Limetka na podávání

Koriandrové pesto

30g koriandrových lístků

40 g mandlí bez slupky

1 malá červená šalotka

2 lžičky limetkové šťávy

2 lžice olivového nebo rostlinného oleje

Sůl na dochucení

1. Bez protřepání plechovky kokosového mléka pomocí lžice přendejte hustou část mléka do velké pánve a na středním plameni ohřívejte, dokud mléko nezhoustne. Přidejte kari pastu a pravidelně míchejte, dokud se kari pasta nerozpustí. Pokud nemůžete koupit kokosové mléko s pevnou složkou, přeskočte tento krok a v kroku 5 přidejte 1 lžici oleje a přidejte kokosové mléko.
2. Přidejte sladké brambory a vývar a přiveďte k varu. Snižte teplotu a za občasných míchání ohřívejte asi 20 minut, dokud brambory nezměkknou.
3. Mezitím do nádoby na sekání vložte 5-nůž. Vložte všechny suroviny na koriandrové pesto do nádoby. Nasaďte víko.
4. Připevněte motorovou jednotku. Nastavte rychlost 15 a mixujte, dokud se ingredience nespojí a nevytvoří hustou pastu. Otřete stěny nádoby, pokud bude třeba.
5. Jakmile jsou brambory měkké, přidejte zbývající mléko na pánev. Pomocí ponorného mixéru rozmixujte polévku do hladké konzistence. Přidejte rybí omáčku na dochucení.

Podávejte v misce s koriandrovým pestem.

Zamíchejte a zakapte limetkou.

Jumbo ravioli s pečenou dýní a ricottou na šalvějovém másle

 4-6 porcí

650 g muškátové dýně

1 lžice olivového oleje

Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

80 g čerstvé ricotty

2 lžice čerstvě mletého sýru Parmazán

48 ks těsta na knedlíčky gow gee/dim sum


100 g másla

12 lístků šalvěje

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Vložte plech pečícím papírem.
2. Oloupejte dýni a nakrájejte ji na asi 2cm kousky. Vložte dýni na plech a zakapejte olivovým olejem, osolte a opepřete.
3. Pečte asi 25 minut dozlatova. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.
4. Do nádoby na sekání vložte 5-nůž.
5. Do nádoby vložte dýni, ricottu a parmezán. Nasaďte víko.
6. Připevněte motorovou jednotku. Nastavte rychlost 15 a mixujte, dokud se ingredience nespojí a nevytvoří téměř hladkou směs. Otřete stěny nádoby, pokud bude třeba.
7. Pomocí lžičky vložte směs do středu 1 kusu těsta na gow gee. Potřete okraje trochou vody a přiložte další kus těsta. Řádně stiskněte okraje k sobě, aby se spojily. Vložte na plech vyložený pečícím papírem a opakujte postup se zvyšující směsí a těstem.
8. Ve velkém hrnci přiveďte k varu vodu.
9. Pro přípravu šalvějového másla rozehejte máslo na velké pánvi, až se začne tvořit pěna. Přidejte šalvej a opekejte, dokud nebude omáčka zlatavá. Stáhněte z plamene.
10. Do vařící vody vložte asi ¼ raviol a vařte asi 2–3 doméčka. Vyjměte a vložte do misky. Zakryjte, aby zůstaly teplé. Opakujte se zbývajícím množstvím.

Zakápněte šalvějovým máslem a ozdobte lístky šalvěje.

Slaný koláč s kozím sýrem a pórkem

 6–8 porcí

2 pórky, bílé části pouze

80 g másla

1 lžice olivového oleje

1 lžice nasekaného čerstvého tymiánu

Mořská sůl a pepř na dochucení

80 g kozího sýra

300 ml smetany

4 vejce

Snítku tymiánu extra

TĚSTO

250 g hladké mouky

135 g chlazeného másla, nakrájeného na kostky

1 vejce

2 lžičky studené vody

1. Pro přípravu těsta vložte 5-nůž do nádoby na sekání.
2. Vložte mouku a máslo do nádoby na sekání. Nasadte víko.
3. Nastavte rychlost na 15 a mixujte, dokud se ingredience nespojí a nevytvoří se malé kousky podobné drobence. Přidejte vejce a vodu a znovu mixujte, dokud se nevytvoří těsto. Nezpracovávejte příliš dlouho.
4. Těsto vložte na pomoučený vák a zpracujte rukama, dokud nebude těsto zcela hladké. Zabalte do fólie a nechte v lednici odpočinout.
5. Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte formu na dort nebo na slané koláče.
6. Do nádoby na sekání vložte hřídel a disk s nastavitelnou šířkou řezu. Nastavte disk na 3–4. Nakrájejte pórek.
7. Na velké pánvi rozehejte máslo a olej. Přidejte pórek a za stálého míchání opékejte na mírném ohni, dokud pórek nezměkne. Přidejte nasekaný tymián a opékejte další minuty. Osolte a opepřete a uložte stranou.
8. Vyválejte z těsta placku tak velkou, aby se vešla do formy. Vložte placku do formy. Pomocí vidličky několikrát propíchněte dno. Na těsto položte pečící papír a zatižte těsto syrovými luštěninami nebo rýží. Tím zabráníte vzniku nerovností při pečení těsta. Pečte v předehřáté troubě asi 15 minut. Vyjměte z trouby, odstraňte pečící papír se zátiším a pečte dalších asi 5 minut.
9. Na těsto rozložte pórek, posypejte kozím sýrem a čerstvým tymiánem. Vyšlehejte smetanu s vejci, osolte a opepřete a nalijte na koláč. Pečte v předehřáté troubě asi 30 minut, dokud směs neztuhne. Nechte mírně vychladnout před podáváním.

Bramborová polévka s pórkem

 4 porce

40 g másla
1 lžice olivového oleje
2 pórký nakrájené najemno
750 g nakrájených brambor
1 l kuřecího vývaru
Sůl a bílý pepř
Nasekaná pažitka na podávání


1. Ve velké pánvi rozehejte máslo a olej, přidejte pórek a opékejte asi 3–4 minut doměkka. Přidejte brambory a vývar. Přiveďte k varu, poté snižte teplotu a vařte asi 20 minut, dokud brambory nezměkknou. Sejměte z plotýnky a nechte polévku mírně vychladnout.
2. Složte ponorný mixér a rozmixujte polévku dohladka. Okořeňte.
3. Podávejte polévku s nasekanou pažitkou.



TIP

Pokud bude polévka příliš hustá při vaření nebo mixování, přidejte vývar nebo vodu.

Polévka se středomořskou zeleninou

 4–6 porcí

2 lžice olivového oleje
2 červené cibule, nakrájené na čtvrtky
5 stroužků česneku
1 velký fenykl, nakrájený na plátky
3 cukety, nakrájené nahrubo
2 červené papriky, bez semínek a nakrájené na čtvrtky
2 zelené papriky, bez semínek a nakrájené na čtvrtky
1–2 lžice olivového oleje navíc
Sůl a pepř na dochucení
1 l kuřecího nebo zeleninového vývaru
2x 400g konzervy nasekaných rajčat
1/3 šálku nasekané čerstvé bazalky

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Vložte cibule, česnek, fenykl, cukety a papriky na plech, zakapejte olivovým olejem, osolte a opepřete. Pečte v troubě asi 30 minut, dokud zelenina nezměkne.
2. Vložte zeleninu do hrnce, přidejte vývar a nasekaná rajčata. Přiveďte k varu a vařte asi 10 minut. Nechte polévku trochu vychladnout.
3. Vložte ponorný mixér a mixujte, dokud nebude polévka hladká. Okořeňte a přidejte čerstvou bazalku.

Thajské rybí koláčky

 6-8 porcí jako součást předkrmu

600 g filé z bílé ryby
2 lžice thajské kari pasty
2 lžice rybí omáčky
2 lžičky bílého cukru
1 bílek
2 najemno nakrájené lístky mauricijské papedy
80 g najemno nakrájených zelených fazolek
Arašídový olej na smažení

Omáčka

110 g cukru
80 ml bílého octa
1 lžice rybí omáčky
½ okurky, bez semínek a nakrájená na malé kousky
1 najemno nakrájená dlouhá červená chilli paprička

1. Na přípravu omáčky smíchejte cukr, ocet a 2 lžice studené vody a vložte na pánev. Za stálého míchání ohřívejte, dokud se cukr zcela nerozpustí. Zvyšte teplotu a přiveďte k varu. Přidejte rybí omáčku a nechte úplně vychladnout. Těsně před podáváním přidejte okurku a chilli papričku.
2. Do nádoby na sekání vložte 5-nůž. Nakrájejte rybu na větší kousky a vložte do nádoby spolu s kari pastou, rybí omáčkou, bílým cukrem a vaječným bílkem. Nastavte rychlost na 15 a zpracovávejte suroviny, dokud se nevytvoří hladká směs.
3. Vyjměte nůž a přimíchejte najemno nasekané lístky mauricijské papedy a zelené fazolky.
4. V hluboké wok pánvi zahřejte olej.
5. Pomocí lžičky vytvarujte koláček, který vložte do rozpáleného oleje a smažte asi 1–2 minuty na každé straně, až bude koláček zlatavý. Vyjměte a nechte okapat na papírové utěrce.

Opakujte se zbývajícím množstvím. Podávejte s omáčkou a kousky limetky.

Kuře v kari pastě

 6 porcí

Na tento recept potřebujete polovinu kari pasty z předchozího receptu.

270ml konzerva kokosového mléka
½ kari pasty z předchozího receptu nebo 2–3 lžice kari pasty zakoupené v obchodu
1 kg vykostěných kuřecích stehen, nakrájené na větší kousky
250 ml kuřecího vývaru
150 g dýně nakrájené na malé kousky
230g konzerva bambusových výhonků opláchnutých a okapaných
100 g čerstvé rozpůlené baby kukuřice
100 g zelených fazolek očištěných a rozpůlených
2 lžičky cukru
1 lžice rybí omáčky
Listy bazalky na podávání
Čerstvá limeta na podávání

1. Bez protřepání plechovky kokosového mléka pomocí lžice přendejte hustou část mléka do velké pánve a na středním plameni ohřívejte, dokud mléko nezhoustne. Přidejte kari pastu a pravidelně míchejte, dokud se kari pasta nerozpustí. Pokud nemůžete koupit kokosové mléko s pevnou složkou, přeskočte tento krok a v kroku 4 přidejte 1 lžici oleje a přidejte kokosové mléko.
2. Přidejte kari pastu a za pravidelného míchání vařte, dokud se pasta nerozpustí.
3. Přidejte kuřecí stehenní kousky, zamíchejte, abyste je obalili v omáčce; přidejte vývar a přiveďte k varu. Poté snižte teplotu a za občasného míchání vařte asi 10 minut.
4. Přidejte dýni a bambusové výhonky a vařte dalších asi 5 minut. Přidejte zbývajcí suroviny a kokosové mléko a vařte dalších asi 5 minut, dokud nebude zelenina měkká.

Nakonec přidejte lístky bazalky a podávejte s kousky limetky.

Základní těsto na pizzu

Suroviny na 2 silné, nebo 3 tenké pizzy

2 lžičky instantního droždí
2 lžičky cukru
170 ml vlažné vody
1 lžice olivového oleje
300 g hladké mouky (00)
2 lžičky soli

1. Do menší mísy vložte droždí, cukr, vodu a olivový olej a řádně smíchejte.
2. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
3. Mouku, směs s droždím a sůl vložte do nádoby na sekání. Nasadte víko.
4. Nastavte rychlost 15 a mixujte asi 10–15 sekund, dokud se nevytvoří těsto. Nezpracovávejte příliš dlouho. Těsto přeneste na pomoučený vál a ještě asi 3–4 minuty zpracovávejte v ruce, dokud se nevytvoří hladké a pružné těsto.
5. Vložte těsto do zlehka vymazané misky, zakryjte potravinovou fólií. Nechte stranou na teplém místě kynout asi na 30 minut, dokud těsto nezdvoujnásobí svůj objem. Položte vykynulé těsto na pomoučený vál a znovu zpracovávejte v ruce.
6. Abyste získali tenkou křupavou kůrku, rozdělte těsto na 3 díly. Uložte stranou, dokud jej nebudete potřebovat.
7. Pro silnější kůrku rozdělte těsto na 2 díly. Uložte stranou, dokud jej nebudete potřebovat.


Omáčka na pizzu

 Asi 375 g

1 středně velká červená cibule rozčtvrcená
3 stroužky česneku
1 lžice olivového oleje
800g konzerva celých rajčat
1 lžice nasekaného čerstvého oregána
½ lžičky sušeného chilli
1 bobkový list
1 lžička cukru
Sůl a pepř na dochucení

1. Do nádoby na sekání vložte S-nůž.
2. Cibuli a česnek vložte do nádoby na sekání. Nasadte víko. Nastavte rychlost na 15 a nasekejte najemno.
3. Ve středně velkém hrnci ohřejte olej, přidejte nasekanou cibuli a česnek a za občasného míchání opékejte, až bude cibule průhledná.
4. Do nádoby na sekání vložte rajčata a nasekejte najemno. Přidejte nasekaná rajčata do hrnce, dále přidejte oregáno, chilli, bobkový list a cukr.
5. Přiveďte k varu a poté snižte teplotu a vařte asi 10–15 minut, dokud omáčka nezhoustne.
6. Nechte vychladnout. Vyjměte bobkový list a skladujte v chladničce ve vzduchotěsné nádobě až 7 dní. Omáčku můžete také zamrazit.

Bramborové Gnocchi

 4–6 porcí

1 kg brambor, varný typ B–C

1 vejce, zlehka našlehané


110 g hladké mouky

Extra hladká mouka na vyválení

1. Olupejte brambory a nakrájejte na 2,5cm kousky. Vložte brambory do hrnce a zalijte studenou vodou. Zakryjte a přiveďte k varu. Jakmile dojde k varu, sejměte pokličku a vařte 20–25 minut, dokud nebudou brambory měkké (to zjistíte vidličkou). Scedte.
2. Vložte uvařené brambory čistého hrnce a na mírném ohni nahřejte na 1–2 minuty, abyste odstranili nadbytečnou vlhkost. Odstraňte z teploty a nechte vychladnout asi na 5 minut.
3. Složte nástavec na přípravu kaše, nastavte nejjemnější nastavení, nastavte rychlost 15 a mixujte dohladka. Nepracováváte příliš dlouho, bramborová směs by mohla být příliš lepivá.
4. Bramborovou směs vložte na čistou pracovní plochu, uprostřed udělejte díru. Do díry vložte vejce a přidejte mouku a sůl. Zpracujte měkké těsto.
5. Nakrájejte těsto na 10 porcí a vyválejte asi 2cm tenký váleček. Z válečku vykrajujte 1,5cm kousky.
6. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu, jakmile začne voda vřít, osolte. Opatrně vložte 20–25 gnocchi. Jednou zamíchejte. Gnocchi jsou uvařené, jakmile vyplavou napovrch. Vyjměte je a opakujte celý proces se zbývajícím těstem.

Podávejte gnocchi s pestem.

Krémová bramborová kaše

 4–6 porcí

1 kg středně velkých brambor typu B–C

80 g másla

200 ml teplého mléka

Sůl na dochucení

1. Olupejte brambory a nakrájejte na 2,5cm kousky. Vložte brambory do hrnce a zalijte studenou vodou. Zakryjte a přiveďte k varu. Jakmile dojde k varu, sejměte pokličku a vařte 20–25 minut, dokud nebudou brambory měkké (to zjistíte vidličkou). Scedte.
2. Vložte uvařené brambory čistého hrnce a na mírném ohni nahřejte na 1–2 minuty, abyste odstranili nadbytečnou vlhkost. Odstraňte z teploty a nechte vychladnout asi na 5 minut. Brambory můžete přendat do čisté mísy, nebo je ponechat v hrnci. Přidejte máslo a teplé mléko.
3. Složte food procesor s nástavcem na přípravu kaše, nastavte stupeň jemnosti bramborové kaše. Nastavte rychlost na 15 a mixujte, dokud nebude kaše hladká. Nepracováváte příliš dlouho, bramborová směs by mohla být příliš lepivá.

Dochutěte solí a podávejte.

Koláč s citrónovou náplní

 4 kousky

Těsto

110 g hladké mouky
2 lžičce moučkového cukru
65 g másla
1 lžičce ledové vody

Citrónová náplň

2 citróny
2 vejce
1 vaječný žloutek
110 g krupicového cukru
100 ml smetany

1. Složte food procesor s S-nožem. Do nádoby na sekání vložte mouku, cukr a máslo. Nasadte víko. Nastavte rychlost na 15. Zpracovávejte, až se ingredience řádně spojí; přidejte vodu, vždy po 1 lžičkách a nechte řádně zapracovat do těsta. Zpracovávejte, dokud se vytvoří z těsta kulička.
2. Vyjměte těsto z nádoby a čistý povrch. Zakryjte potravinou fólií a nechte v lednici vychladit po dobu asi 30 minut.
3. Vymažte dortovou 24cm formu s nízkým okrajem. Mezi 2 listy pečicího papíru vyvájejte z těsta placku dostatečně velkou, aby se vešla do formy. Okraje ořízněte. Zakryjte a nechte v lednici odpočinout asi 30 minut.
4. Předehřejte troubu na 200 °C. Formu položte na pečicí plech. Na těsto položte pečicí papír a zatížte těsto syrovými luštěninami nebo rýží. Tím zabráníte vzniku nerovností při pečení těsta. Pečte v předehřáté troubě asi 10 minut. Vyjměte z trouby, odstraňte pečicí papír se zátiším a pečte dalších asi 10 minut, dokud nebude těsto zlehka hnědé. Vyjměte z trouby a snižte teplotu na 160 °C.
5. Oloupejte citróny a kůru uložte stranou. Vymačkejte z citrónů šťávu, smíchejte šťávu, kůru a ostatní ingredience na náplň a vyšlehejte, dokud se vše nespojí.
6. Citrónovou směs nalijte na předpečený koláč, vložte do trouby a pečte asi 35 minut, dokud citrónová směs neztuhne. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout před podáváním.

Datlové muffiny se smetanovým karamellem

 12 kousků

200 g sušených datlí nasekaných nahrubo
1 lžička jedlé sody
310 ml převařené vody
60 g změkklého másla
220 g hnědého cukru
150 g hladké mouky s kypřícím práškem
2 vejce zlehka našlehané

Smetanový karamel

275 g hnědého cukru
300 ml smetany
125 g másla

1. Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte formičky na muffiny.
2. Vložte datle, jedlou sodu a horkou vodu do teplovzdušné nádoby a nechte asi 5 minut stát. Do nádoby na sekání vložte S-nůž. Opatrně nalijte vodu s datlemi do nádoby. Nasadte víko. Zvolte rychlost 13 a 2–3krát krátce zapněte.
3. Přidejte máslo a cukr a opět 2–3krát krátce zapněte. Přidejte zbývající suroviny a mixujte, dokud se suroviny nespojí. Nezpracovávejte příliš dlouho. Otřete stěny nádoby, pokud je to nutné.
4. Rozdělte směs do 12 muffinů a pečte asi 25 minut, dokud nebudou upečeny dozlatova a těsto nebude lepit na špejli, pokud ji vložíte do těsta, abyste zkontrolovali, zda jsou muffiny upečeny. Po upečení vyjměte z trouby a nechte asi 5 minut odležet, než je přendáte na kovový rošt. Podávejte se smetanovým karamellem.

Příprava smetanového karamelu

Vložte všechny suroviny na pánev a za stálého míchání vařte na mírném ohni.

Citrónový koláč

 Asi 8 porcí

185 g rozpuštěného másla
165 g krupicového cukru
1 lžice najemno nastrouhané citrónové kůry
3 vejce zlehka rozšlehaných
225 g mouky s kypřícím práškem
110 g cukru
60 ml citrónové šťávy

1. Předehřejte troubu na 160 °C. Vymažte a vysypte formu na biskupský chlebiček.
2. Složte food processor s S-nožem. Vložte všechny ingredience na koláč do nádoby na sekání. Nastavte rychlost na 15. Mixujte, dokud se ingredience nespojí.
3. Pečte v troubě asi 50–60 minut, dokud nebude koláč upečený. To zjistíte pomocí špejle, která po vyjmutí zůstane suchá. Vyklopte na rošt.
4. Smíchejte cukr a citrónovou šťávu a přelejte přes teplý koláč.

Čokoládové cookies

 Asi 30 kousků

335 g hladké mouky
1 lžička kypřícího prášku do pečiva
1 lžička soli
250 g změkklého másla
165 g bílého cukru
165 g hnědého cukru
1 lžička vanilkového extraktu
2 vejce
300 g mléčné nebo hořké čokolády nasekané na menší kousky

1. Předehřejte troubu na 190 °C. Dva plechy vyložte pečícím papírem.
2. V míse smíchejte prosátou mouku, prášek do pečiva a sůl.
3. Do nádoby na sekání vložte S-nůž. Smíchejte máslo, cukr a vanilkový extrakt v nádobě na sekání. Nasadte víko. Připevněte motorovou jednotku a nastavte rychlost 15. Zpracovávejte, dokud se nevytvoří krémová směs.
4. Postupně přidejte jedno vejce po druhém. Vždy řádně zapracujte. Otřete stěny nádoby, pokud je to nutné.
5. Přidejte asi polovinu mouky a zpracovávejte krátkými impulzy, dokud se nezačne mouka zpracovávat. Otřete stěny nádoby; přidejte zbývající mouku a zpracovete, dokud se suroviny nespojí.
6. Vyjměte nůž a přidejte čokoládové kousky.
7. Pomocí lžice přendejte těsto na plech, utvořte malé kolečko. Pečte v předehřáté troubě asi 9–11 minut.
8. Po upečení nechte vychladnout asi 2 minuty na plechu, poté přendejte na kovový rošt.



Obsah

- 44 Popis vášho nového spotrebiča
- 45 Zloženie
- 48 Ovládanie
- 49 Tipy
- 50 Starostlivosť a čistenie
- 52 Sprievodca prípravou potravín
- 54 Recepty

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 dôvodu 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 na miesta, 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.
- Ak dôjde k postriekaniu alebo poliatiu spotrebiča, okolia spotrebiča, pod spotrebičom, je nevyhnutné to bezodkladne odstrániť pred ďalším použitím spotrebiča.
- 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 dodávané so spotrebičom. Ak by ste použili iné nástavce alebo príslušenstvo, ktoré nie je vyrobené alebo určené spoločnosťou Sage® ako kompatibilné, hrozí riziko vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenia.
 - Používajte šľahaciu metlu iba v receptoch uvedených v tomto návode. Nepoužívajte šľahaciu metlu na iné účely, než na aké je určená.
 - Nepoužívajte spotrebič nepretržite dlhšie ako 1 minútu. Medzi každým použitím nechajte motor aspoň 1 minútu odpočinúť.
 - Nikdy spotrebič nepoužívajte dlhšie ako 30 sekúnd, pokiaľ spracováate suché, ťažké alebo husté suroviny. Prerušte prevádzku, pred pokračovaním zamiešajte. Medzi každým použitím nechajte motor aspoň 1 minútu odpočinúť.
 - Pri veľkých dávkach nepoužívajte spotrebič nepretržite dlhšie ako 30 sekúnd. Medzi každým použitím nechajte motor aspoň 1 minútu odpočinúť.
 - Udržujte ruky, prsty, vlasy, oblečenie, varešky a iné kuchynské pomôcky mimo dosahu pohybujúcich sa častí spotrebiča. Spotrebič vždy vypnite a odpojte zástrčku privodného kábla od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa pohyblivé časti celkom zastavia. Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami.
 - Budte veľmi opatrní pri manipulácii s nožovou

jednotkou, sekacími diskami, lebo sú veľmi ostré. Nesprávne zaobchádzanie môže viesť k zraneniu.

- Spotrebič používajte výhradne na prípravu jedál a/alebo nápojov. Nespúšťajte spotrebič do prevádzky bez potravín alebo tekutín. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na mixovanie potravín na rozpálenej platni alebo plynovom sporáku. Hrniec s potravinami vždy odoberte zo zdroja tepla a uistite sa, že prívodný kábel aj spotrebič sú mimo dosahu tepelného zdroja.
- Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak manipulujete s ponorným mixérom a jeho nástavcami, ostrými nožmi, pri

vyberaní potravín z nádoby a počas čistenia. Nože aj nástavce sú veľmi ostré. Udržujte nože aj nástavce mimo dosahu detí.

- Pred nasadením alebo odpojením príslušenstva sa uistite, že motorová jednotka je vypnutá a zástrčka prívodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky.
- Nepokúšajte sa zariadenie ovládať iným spôsobom, než ktorý je uvedený v tomto návode.
- Nespracovávajte horúce alebo vriace tekutiny v nádobe mixéra. Pred ich umiestnením do nádoby mixéra nechajte tekutiny vychladnúť.
- Vždy sa uistite, že je spotrebič vypnutý, zástrčka prívodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky a všetky pohyblivé časti sa zastavili, ak chcete

spotřebič presunúť, keď ho nebudete používať, keď ho budete nechávať bez dozoru, pred rozoberaním, čistením alebo uložením.

- Ak potraviny uviaznu okolo nožovej jednotky alebo v nástavci, uvoľnite spínacie tlačidlo, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a vyčkajte, až sa pohyblivé časti celkom zastavia. Pomocou stierky alebo varešky uvoľnite potraviny. V žiadnom prípade nepoužívajte prsty, lebo nože aj nástavce sú veľmi ostré.
- V žiadnom prípade neodstraňujte suroviny zo spotřebiče počas prevádzky. Vždy sa uistite, že spotřebič je vypnutý, zástrčka prírodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky a všetky pohyblivé časti sa

zastavili. Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami spotřebiča.

- Na pretlačenie potravín cez plniaci otvor nepoužívajte prsty, ruky alebo kuchynské náčinie. Vždy používajte dodávaný prítlak.
- Nikdy nekladajte ruky alebo prsty do nádoby mixéra, kým sa motor, nožová jednotka, nástavec na miesenie alebo sekanie celkom nezastavili. Uistite sa, že ste pred odobratím veka nádoby uvoľnili tlačidlo spínača a odpojili zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
- Recepty uvedené v tomto návode sú určené na bežnú spotrebu.
- Nevkladajte žiadnu časť spotřebiča 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 súčiastkou, 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 žeravé 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.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

**Z DŮVODOV
ZAMEDZENIA ÚRAZU
ELEKTRICKÝM PRŮDOM
NEPONÁRAJTE
MOTOROVÚ JEDNOTKU
SPOTREBIČA, SIEŤOVÝ
KÁBEL ANI ZÁSTRČKU
DO VODY ALEBO
INEJ TEKUTINY ANI
NEVYSTAVUJTE TIETO
ČASTI VLHKOSTI.
NEUMÝVAJTE MOTOROVÚ
JEDNOTKU POD TEČÚCOU
VODOU.**

DŮLEŽITÉ 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. Udržiavať 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 likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom 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.**



**TENTO SYMBOL
OZNAČUJE, ŽE
PRÍSTROJ MÁ
DVOJITÚ IZOLÁCIU
MEDZI NEBEZPEČNÝM
NAPÄTÍM ZO
SIETE A ČASŤAMI
DOSTUPNÝMI PRE
POUŽÍVATEĽA.
V PRÍPADE SERVISU**

**POUŽÍVAJTE
IBA IDENTICKÉ
NÁHRADNÉ DIELY.**



UPOZORNENIE

**NOŽE SÚ VEĽMI
OSTRÉ! NEVKLADAJTE
DO PLNIAČEHO
OTVORU RUKY,
VAREŠKY ALEBO
INÉ NÁČINIE.
NEODSTRAŇUJTE
KRYT, KÝM SA NOŽE
ALEBO DISKY ÚPLNE
NEZASTAVILI.**

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

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

Adresa výrobcu:

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

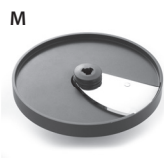
Adresa dovozcu do EÚ:

FAST ČR, a. s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

**IBA NA DOMÁCE POUŽITIE
USCHOVAJTE TIETO
INŠTRUKCIE**



Popis vášho nového spotrebiča



- A. Volič rýchlosti
- B. Hlavný vypínač
- C. Telo motora
- D. Prevodová schránka
- E. Veko
- F. 1,6l misa na sekanie
- G. Plniaci otvor
- H. Šľahacia metla
- I. Antikorový nástavec na mixovanie
- J. Odnímateľná časť s prevodom nástavca na prípravu kaše
- K. Odnímateľný nástavec na prípravu kaše
- L. Zúbkovaný S-nôž

- M. Disk na krájanie s nastaviteľnou výškou rezu
- N. Obojstranný disk na krájanie
- O. Základňa na uloženie príslušenstva
- P. Hriadeľ na disky



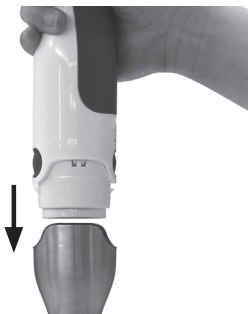
Zloženie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

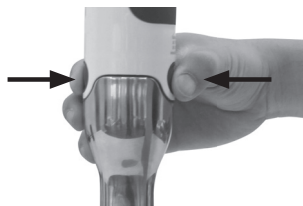
- Odstráňte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Vykonávajte tieto kroky, ak je spotrebič vypnutý a zástrčka prívodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky.
- Budte opatrní pri zaobchádzaní s nastavcom na mixovanie, s nožmi a diskami – sú veľmi ostré.
- Umyte nastavac na mixovanie, misu na sekanie, veko a všetko príslušenstvo v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a dôkladne osušte.

PRIPOJENIE MOTOROVEJ JEDNOTKY

1. Držte motorovú jednotku v jednej ruke nad nastavcom na mixovanie, nastavcom na prípravu zemiakovej kaše, metlou alebo nad prevodom misy na sekanie tak, ako je znázornené na obrázku nižšie. Zatlačte smerom nadol, kým nebudete počuť cvaknutie nastavca v tele motora.



2. Na odpojenie motorovej jednotky stlačte dve tlačidlá na uvoľnenie nastavca. Vytiahnite motor smerom nahor na odpojenie nastavca.



ZLOŽENIE NÁDOBY NA SEKANIE

1. Hriadeľ sa používa s S-nožom, diskami na krájanie a obojstranným diskom. Ak by ste nepoužili hriadeľ, mohlo by dôjsť k poškodeniu príslušenstva a následne aj spotrebiča.



2. Vložte hriadeľ na stredový hrot nádoby na sekanie.



3. Nasadte S-nôž, disk na krájanie alebo obojstranný disk. Nôž aj disky sú veľmi ostré – dotýkajte sa výhradne plastových častí a vyvarujte sa kontaktu s ostrím.

UMIESTNENIE OBOJSTRANNÉHO DISKU



UMIESTNENIE DISKU NA KRÁJANIE



6. Plniacim otvorom vkladajte potraviny. Vytvárajte mierny a stály tlak. Používajte iba dodávaný prítlak.

UMIESTNENIE S-NOŽA



4. Nasadíte veko tak, aby šípky na veku a na rukoväti smerovali k sebe. A potom otočte v smere „LOCK“.



5. Nasadíte prevodovú schránku (pozrite obrázok nižšie) a zacvaknete ju do veka.



DISK NA KRÁJANIE S NASTAVITEĽNOU VÝŠKOU REZU

Disk s nastaviteľnou výškou rezu má 18 nastavení. Pre výber nastavenia držte disk jednou rukou za jeho okraj (na opačnej strane než sa nachádza nôž) a druhou rukou otáčajte držiakom a nastavte požadovanú výšku rezu.

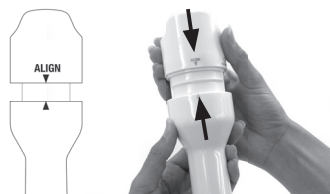


ZOSTAVENIE NÁSTAVCA NA PRÍPRAVU KAŠE

1. Nástavec na prípravu kaše sa skladá zo 4 častí: prevodová schránka, nôž, vnútorná a vonkajšia časť.



2. Držte vonkajšiu časť nástavca a vložte prevodovú schránku tak, aby šípky na oboch dieloch boli zarovnané (pozrite obrázok nižšie).



3. Jednou rukou pevne držte vonkajšiu časť nástavca a schránku a vložte vnútornú časť nástavca do vonkajšej časti, kým nezačujete cvaknutie.



4. Otočte prevodovou schránkou, zatiaľ čo držíte vonkajšiu časť, aby ste zaistili nástavec.

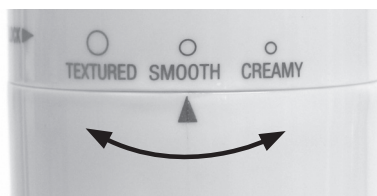


5. Pripojte telo motora.
6. Vložte nôž na hrot do spodnej časti nástavca. Zaisťte ho otočením proti smeru hodinových ručičiek.

POZNÁMKA

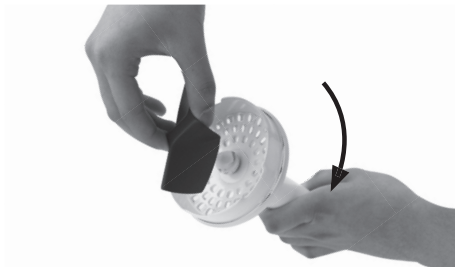
Nôž nebude možné nasadiť, pokiaľ nie je nástavec pripojený k motorovej jednotke.

7. Zvoľte druh zemiakovej kaše, ktorú chcete pripraviť: textured (pučené zemiaky), smooth (hladká kaša), creamy (krémová kaša).

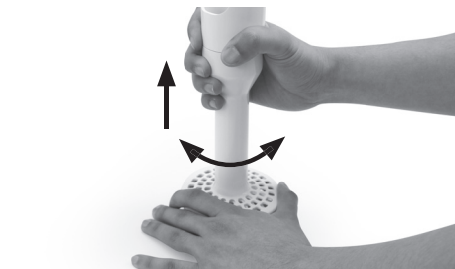


ODPOJENIE NÁSTAVCA NA PRÍPRAVU KAŠE

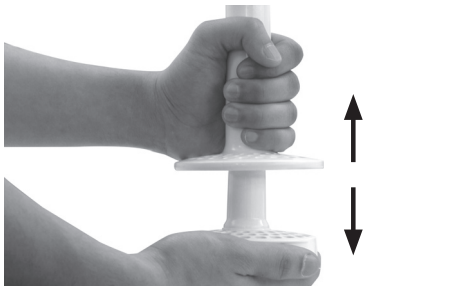
1. Pred vybratím motorovej jednotky najskôr vyberte nôž nastavca jeho otočením v smere hodinových ručičiek.



2. Hneď, ako je nôž odpojený, držte motorovú jednotku jednou rukou a pomocou palca a ukazováčika druhej ruky stlačte dve tlačidlá na uvoľnenie tela motora. Vytiahnite motor smerom nahor na odpojenie nastavca.
3. Otočte prevodovú schránku až k „ALIGN“ a opatrne ju odoberte z vonkajšej časti.



4. Oddel'te vnútornú a vonkajšiu časť.



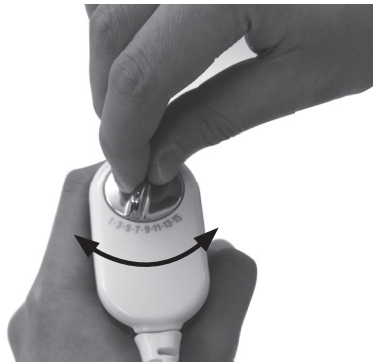
5. Prevodovú schránku neumývajte ani nenamáčajte.



Ovládanie

PREVÁDZKA

1. Zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
2. Otočte voličom rýchlosti a nastavte potrebnú rýchlosť od 1 (najpomalšie) po 15 (najrýchlejšie).



3. Stlačte hlavný vypínač na zapnutie spotrebiča a spustenie procesu spracovávania.



4. Hneď, ako je spracovanie dokončené, vypnite motor uvoľnením hlavného vypínača a odpojte sieťový kábel zo sieťovej zásuvky.



Tipy

RADY A NÁPADY

- Nikdy neponárajte motorovú jednotku alebo prevodové schránky do vody alebo inej tekutiny.
- V balení nájdete 3 prevodové schránky – na šľahaciu metlu, na zemiakovú kašu a na sekanie.



Prevodová schránka na šľahaciu metlu



Prevodová schránka na zemiakovú kašu



Prevodová schránka na sekanie

- Nakrájajte potraviny na rovnako veľké kúsky. Ohrejte tekutiny pred pridaním do polievok alebo omáčok. Tým pomôžete doceliť hladkú konzistenciu.
- Nepoužívajte spotrebič nepretržite dlhšie ako 1 minútu. Medzi každým použitím nechajte motor aspoň 1 minútu odpočinúť. Nikdy spotrebič nepoužívajte dlhšie ako 30 sekúnd, pokiaľ spracováвате suché, ťažké alebo husté suroviny.
- Ak potraviny uviaznu okolo nožovej jednotky alebo v nástavci, uvoľnite spínacie tlačidlo, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a vyčkajte, až sa pohyblivé časti celkom zastavia. Pomocou stierky alebo varešky uvoľnite potraviny. V žiadnom prípade nepoužívajte prsty, lebo nože aj nástavce sú veľmi ostré.
- Nože spracovávajú potraviny veľmi rýchlo. Pravidelne kontrolujte stav spracovávaných potravín.

PONORNÝ MIXÉR

- Budte opatrní pri spracovávaní horúcich potravín, lebo by sa mohli rozstreknúť. Antikorový nástavec umožňuje spracovávať horúce potraviny priamo v hrnci.

Tým ľahko pripravíte polievky a omáčky. Z bezpečnostných dôvodov vždy odoberte hrniec z varnej platne pred ponorením mixéra.

- Ubezpečte sa, že telo spotrebiča a prírodný kábel sú mimo dosahu zdrojov tepla.
- Nedotýkajte sa noža ponorného mixéra, kým neuvoľníte hlavný vypínač, neodpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nôž sa celkom nezastaví.

NÁDOBA NA SEKANIE

- Dno nádoby na sekanie je vybavené protišmykovým gumovým okrajom. Udržiava nádobu na sekanie v stabilnej polohe, avšak počas spracovávania odporúčame jednou rukou držať hlavný vypínač a druhou rukou pridrižovať veko nádoby na sekanie.
- Neplňte nádobu nad rysku MAX, ktorá je vyznačená na nádobe. V opačnom prípade môžete poškodiť nádobu, veko aj prevodovú schránku.
- Nespracovávajte tvrdé potraviny, ako sú kávové zrná, zrno alebo čokoládové hrušky a pod. Také potraviny môžu poškodiť nože.
- Spracovanie tvrdého korenia alebo iných tvrdých potravín môže časom spôsobiť sfarbenie nádoby nasivo. Tieto potraviny je vhodnejšie spracovávať v mlynčeku s kovovou nádobou.

NÁSTAVEC NA ZEMIAKOVÚ KAŠU

- Pri spracovávaní zemiakovej kaše používajte dostatočne veľkú nádobu. Naplňte nádobu surovinami len do 1/3 jej objemu.
- Počas spracovávania položte nádobu, v ktorej spracováвате potraviny, na vlhkú utierku. Tým zaistíte stabilitu nádoby.
- Nedotýkajte sa noža nástavca, kým neuvoľníte hlavný vypínač, neodpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nôž sa celkom nezastaví.

ŠĽAHACIA METLA

- Než stlačíte hlavný vypínač, najskôr ponorte šlahaciu metlu do surovín.
- Zabráňte kontaktu šlahacej metly s dnom alebo stranami nádoby, kým je spotrebič v prevádzke. Mohlo by dôjsť k poškodeniu metly.
- Pre správne prevzdušnenie ingrediencií pri šľahaní použite dostatočne vysokú a širokú nádobu, pohybujte metlou pomaly hore a dole. Naplňte nádobu surovinami len do 1/3 jej objemu.
- Vždy používajte čerstvú vychladenú smotanu a čerstvé vajcia izbovej teploty, aby ste pri šľahaní dosiahli lepší a stabilnejší objem.
- Pred spracovaním nechajte vajcia ohriať na izbovú teplotu, tým získate väčší objem.
- Pri šľahaní vaječných bielkov sa vždy ubezpečte, že šlahacia metla a nádoba sú celkom čisté a bez zvyškov tuku.
- Pri šľahaní vaječných bielkov a smotany odporúčame používať najvyššiu rýchlosť.



Starostlivosť a čistenie

Po každom použití odpojte zástrčku prírodného kábla zo sieťovej zásuvky.

MOTOR

Na odstránenie zvyškov potravín z motora utrite plášť motora jemne navlhčenou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani kovové drôtenky. Motor ani prevodovú schránku nikdy neponárajte do vody ani inej tekutiny. Motor nikdy neumývajte v umývačke riadu.

NÁDOBA NA SEKANIE A VEKO

Postupujte podľa nasledujúcich krokov, aby ste nádobu aj veko udržali čisté a vyvarovali ste sa zaschnutiu potravín:

- Pred umývaním odstráňte prevodovú schránku, lebo voda by mohla poškodiť vnútorné prevody.
- Opatrne vyberte S-nôž, obojstranný disk alebo disk na krájanie. Nedotýkajte sa ostria.
- Vypláchnite nádobu a veko čistou vodou.
- Ručne umyte v teplej vode pomocou mäkkej hubky a s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

NÁSTAVEC NA ZEMIAKOVÚ KAŠU

Rozložte nástavec podľa pokynov uvedených v predchádzajúcej časti návodu.

Neponárajte prevodovú schránku do vody.

Ručne umyte vnútornú a vonkajšiu časť a nôž v teplej vode pomocou mäkkej hubky a s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

ANTIKOROVÝ PONORNÝ NÁSTAVEC

RÝCHLE UMYTIE: Medzi každým spracovaním s pripojením k motorovej jednotke zapnite spotrebič do sieťovej zásuvky, ponorte nástavec na mixovanie do nádoby s vodou, nastavte nižšiu rýchlosť a stlačte hlavný vypínač na približne 5 sekúnd. Tým odstránite zvyšky potravín okolo noža

a uľahčíte spracovanie ďalších potravín.

Pred čistením spotrebič vypnite a odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky.

Odoberte antikorový nástavec na mixovanie z motorovej jednotky.

Antikorový nástavec na mixovanie je možné ručne umyť v teplej vode s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu, opláchnuť a osušiť po každom použití.

PREVODOVÉ SCHRÁNKY

Váš food processor Sage® the All In One je vybavený 3 prevodovými schránkami – na sekanie, na šľahanie a na zemiakovú kašu, ktoré majú vlastnú prevodovú schránku.

Neponárajte ich do vody, nekladajte do umývačky riadu, voda môže poškodiť vnútorné prevody.

S-NÔŽ, OBOJSTRANNÝ DISK, DISK NA KRÁJANIE A ŠĽAHACIA METLA

Pred umývaním vyberte S-nôž, obojstranný disk alebo disk na krájanie z nádoby.

Odpojte šľahaciu metlu od prevodovej schránky.

Ručne umyte v teplej vode pomocou mäkkej hubky a s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

ČISTIACE PROSTRIEDKY

Nepoužívajte drôtenky alebo hubky s drôtenkami, lebo môžu poškriabať povrch. Používajte iba teplú vodu a mäkkú hubku. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky spôsobujúce oter, nepoužívajte chemické čistiace prostriedky, riedidlá, benzín ani iné podobné látky.

UMÝVAČKA RIADU

Ponorný nástavec, vnútornú a vonkajšiu časť nástavca na zemiakovú kašu, nádobu na sekanie a veko je možné umývať v hornom koši umývačky riadu. Nevkladajte tieto časti do spodného koša.

S-nôž, obojstranný disk, disk na krájanie a šľahaciu metlu je možné umývať v hornom koši umývačky riadu.

Do umývačky riadu nekladajte prevodové schránky ani motorovú jednotku.

ZASCHNUTÉ POTRAVINY A ZÁPACH

Aromatické potraviny, ako sú cesnak, ryby a niektorá zelenina (mrkva), môžu na príslušenstve spotrebiča zanechať nepríjemný zápach i škvryny.

Aby ste tieto škvryny a zápach odstránili, ponorte ono príslušenstvo do teplej vody s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu a nechajte pôsobiť približne 5 minút. Potom umyte a opláchnite čistou vodou. Nechajte riadne uschnúť. Nádobu skladujte bez nasadeného veka.

ULOŽENIE

Váš food processor Sage® the All In One je vybavený základňou na uloženie príslušenstva. Na zloženie postupujte nasledovne:

- Nastavte výšku rezu disku na krájanie na „0“ a uložte ho pod nádobu na sekanie.
- Hriadeľ, S-nôž a obojstranný disk vložte do nádoby na sekanie.
- Prevodovú schránku nádoby na sekanie uložte do veka nádoby a prítlak vložte do plniaceho otvoru.
- Na základňu je možné uložiť aj motorovú jednotku, ponorný nástavec a nástavec na zemiakovú kašu.





Sprievodca prípravou potravín

TYP POTRAVÍN	TYP NÁSTAVCA	TYP DISKU	NASTAVENIE RÝCHLOSTI	SILA NOŽA	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO
Mrkva	Misa na sekanie	Obojstranný disk – jemný	9–13	-	1–2 mrkvy naraz, v závislosti od veľkosti
	Misa na sekanie	Obojstranný disk – hrubý	9–13	-	1–2 mrkvy naraz, v závislosti od veľkosti
	Misa na sekanie	Disk na krájanie	9–13	1–6 mm	1–2 mrkvy naraz, v závislosti od veľkosti
Cukety	Misa na sekanie	Obojstranný disk – jemný	11–15	-	1–2 cukiny naraz, v závislosti od veľkosti
	Misa na sekanie	Obojstranný disk – hrubý	11–15	-	1–2 cukiny naraz, v závislosti od veľkosti
	Misa na sekanie	Disk na krájanie	9–13	1–6 mm	1–2 cukiny naraz, v závislosti od veľkosti
Uhorka	Misa na sekanie	Disk na krájanie	9–13	2–5 mm	1–2 uhorky naraz, v závislosti od veľkosti
Paradajky	Misa na sekanie	Disk na krájanie	9–11	4–6 mm	Použite pevné paradajky
Kapusta	Misa na sekanie	Disk na krájanie	9–11	2–6 mm	Nakrájajte na kúsky, ktoré prejdú cez plniaci otvor.
Pór	Misa na sekanie	Disk na krájanie	9–13	2–6 mm	Iba biela časť
Cibuľa	Misa na sekanie	Disk na krájanie	9–13	2–6 mm	Nakrájaná na polovicu
Kuracie prsné/ stehenné reze.	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	700 g max., nakrájané na približne 2,5-cm kúsky
Kvalitné hovädzie	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	700 g max., nakrájané na približne 2,5-cm kúsky
Kvalitné bravčové	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	700 g max., nakrájané na približne 2,5-cm kúsky
Rybie filety	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	700 g max., nakrájané na približne 2,5-cm kúsky
Tvrdý syr	Misa na sekanie	Obojstranný disk – jemný	15	-	Musí byť vychladený
	Misa na sekanie	Obojstranný disk – hrubý	15	-	
Mozzarella	Misa na sekanie	Obojstranný disk – hrubý	15	-	Vložte na 20 minút do mrazničky.
Parmezán	Misa na sekanie	Obojstranný disk – jemný	15	-	Musí byť vychladený

TYP POTRAVIN	TYP NÁSTAVCA	TYP DISKU	NASTAVENIE RÝCHLOSTI	SILA NOŽA	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO
	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	150 g max., kocky s veľkosťou 1 cm
Mliečne nápoje, smoothies, ovocné frappé, kokteily	Nástavec na mixovanie	-	11–15	-	Použite vychladené mlieko. Mixujte 30 sekúnd.
Polievky, detské jedlo	Nástavec na mixovanie	-	11–15	-	Mixujte, kým zmes nie je hladká, každých 30 sekúnd skontrolujte konzistenciu.
Ľad	Nástavec na mixovanie (nepoužívajte nádobu na sekanie)	-	15	-	Spracovávajújte 20-30 sekúnd.
Smotana	Šľahacia metla	-	11–15	-	Šľahajte približne 1 minútu, medzi každým použitím nechajte 1 minútu odpočinúť.
Orechy	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	250 g počas 30 sekúnd, kým nedosiahnete správnu konzistenciu. Počkajte 30 sekúnd medzi každým použitím.
Strúhanka	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	2–3 plátky nakrájané na štvrtiny
Sušienky	Misa na sekanie	S-nôž	15	-	max. 250 g



Recepty

Dip z baklažánov

⚖️ približne 520 g

- 1 kg baklažánov
- 1 lyžice olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 2 lyžica olivového oleja navyše
- 1 lyžička morskej soli
- ½ lyžičky mletej rasce
- 2 lyžice nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate
- Čerstvo mleté korenie
- Čerstvý alebo opečený libanonský chlieb

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Potrite celé baklažány olivovým olejom. Vložte na plech vyložený papierom na pečenie a pečte približne 40 minút, kým nezačnú tmavnúť.
2. Pridajte cesnak a pečte cesnak s baklažánom, kým cesnak nebude mäkký a baklažán celkom tmavý a nebudú sa na ňom tvoriť „pluzgieriky“. Vyberte z rúry.
3. Vložte baklažány do plastového vrecka a nechajte bokom vychladnúť.
4. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
5. Hneď, ako sú baklažány dostatočne vychladnuté, odstráňte šupku a nakrájajte nahrubo. Vložte do nádoby s olúpaným cesnakom, citrónovou šťavou, olivovým olejom, soľou a rascou. Nasadte veko.
6. Pripevnite motorovú jednotku; zvolte rýchlosť 13–15 a mixujte, kým zmes nebude hladká. Otrite steny pomocou stierky, ak bude treba.
7. Hotový dip premiestnite do misky, primiešajte nasekanú petržlenovú vňat' a dochuťte čerstvo mletým korením.

Podávajte dip s čerstvým alebo opečeným libanonským chlebom.

Dip z červenej repy

⚖️ približne 520 g

- 4 stredne veľké červené repy (700 g)
- 1 hlávka cesnaku
- 2 lyžičky citrónovej šťavy
- 1 lyžica chrenu
- 60 ml olivového oleja
- Soľ a čierne korenie na dochutenie
- Turecký chlieb/toastový chlieb na podávanie

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Repu dobre umyte a osušte. Odrežte vrchnú časť hlávky cesnaku a vložte spolu s repou na plech a pokvapkajte olivovým olejom. Pečte približne 30 minút, potom vyberte cesnak a pečte repu ešte ďalších 15–20 minút, kým nebude mäkká. Uložte bokom a nechajte vychladnúť.
2. Hneď, ako je repa vychladená, olúpte ju a nakrájajte na štvrtiny. Olúpte upečený cesnak.
3. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
4. Vložte repu, cesnak a zvyšné ingrediencie do nádoby na sekanie. Nasadte veko.
5. Pripevnite motorovú jednotku, nastavte rýchlosť 13–15 a mixujte, kým zmes nebude hladká. Otrite steny nádoby, ak je to nevyhnutné.

Podávajte vychladené s tureckým chlebom alebo opečeným toastovým chlebom.

Hummus

 približne 650 g

Scedený a opláchnutý cícer z 2 x 400-g konzerv

2 strúčiky cesnaku

80 ml teplej vody

70 g tahini

60 ml citrónovej šťavy

1 lyžička mletej rasce

Morská soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

Olivový olej extra panenský na podávanie

Čerstvý turecký alebo libanonský chlieb

-
1. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
 2. Do nádoby vložte cícer, cesnak, vodu, tahini, citrónovú šťavu a rascu. Nasadte veko.
 3. Pripevnite motorovú jednotku; zvolte rýchlosť 13–15 a spracovávajte, kým zmes nebude hladká. Otrite steny pomocou stierky, ak bude treba. Dochutte.

Špenátový dip s parmezánom a kešu orechmi

 približne 260 g

75 g lístkov baby špenátu

1 strúčik cesnaku

75 g nastrúhaného parmezánu

50 g nesolených kešu orieškov

80 ml olivového oleja

2 lyžica citrónovej šťavy

Soľ a čierne korenie na dochutenie

Krekry na podávanie

-
1. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
 2. Do nádoby na sekanie vložte všetky ingrediencie, okrem soli a korenia, podľa vyššie uvedeného poradia. Nasadte veko.
 3. Pripevnite motorovú jednotku, nastavte rýchlosť 13–15 a mixujte, kým zmes nebude hladká. Otrite steny nádoby, ak je to nevyhnutné. Dip by mal obsahovať malé kúsky.

Dochutte a podávajte s krekami.



TIP

Dip vydrží v chladničke 1 deň.

Pesto

 **približne 375 g**

75 g lístkov bazalky
2 strúčiky cesnaku
2 lyžičky citrónovej šťavy
50 g opražených píniových orieškov
60 g nastrúhaného parmezánu
125 ml olivového oleja
Soľ a čerstvo mleté korenie

1. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
2. Vložte všetky suroviny do nádoby. Nasadte veko. Pripevnite motorovú jednotku; zvolte rýchlosť 13–15 a spracovávajúte, kým zmes nebude hladká. Otrite steny pomocou stierky, ak bude treba. Dochutte.
3. Pomocou lyžice premiestnite do vzduchotesnej nádoby a pred podávaním nechajte vychladnúť.



TIP

Pesto môžete skladovať vo vzduchotesnej nádobe v chladničke niekoľko dní. Zakvapkajte pesto olivovým olejom a položte na pesto potravinovú fóliu – tým zabránite zhnednutiu.

Kari pasta

Recept na túto kari pastu vystačí ako na thajskú polievku aj na kurča v kari paste.

1 lyžička krevetovej pasty (voliteľné)
20 sušených dlhých červených čili papričiek bez semienok
4-cm kúsok zázvoru, olúpaného a nakrájaného najemno
2 kúsky citrónovej trávy, iba biele časti, nakrájaných
12–14 koreňov koriandra, oškriabané
10 lístkov limetky, bez stopiek a nakrájaných najemno
4 červené šalotky, rozpolené
12 strúčikov cesnaku
2 lyžičky soli
3–4 lyžice rastlinného oleja

1. Zabaľte krevetovú pastu do alobalu. Pečte na grile 1–2 minúty z každej strany.
2. Vložte čili papričky do teplovzdornej nádoby a zalejte vriacou vodou. Nechajte približne 15 minút namočené, kým nezmäknú.
3. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
4. Zmiešajte krevetovú pastu, čili papričky a ostatné ingrediencie v nádobe na sekanie. Nasadte veko a pripevnite motorovú jednotku. Nastavte rýchlosť 15 a mixujte, kým sa ingrediencie nespoja a nevytvoria hustú pastu. Otrite steny nádoby, ak je to nevyhnutné.



TIP

Pastu uchovávajúte v chladničke s trochou olivového oleja približne 1 týždeň, alebo v mrazničke približne 1 mesiac.

Thajská polievka zo sladkých zemiakov a s koriandrovým pestom

 6 porcií

Na tento recept potrebujete polovicu kari pasty z predchádzajúceho receptu.

400-ml konzervy kokosového mlieka

½ kari pasty z predchádzajúceho receptu alebo

2–3 lyžice kari pasty zakúpenej v obchode

1,5 kg sladkých zemiakov, olúpané a nakrájané na asi 5-cm kúsky

1 a 1/2 l kuracieho vývaru

Rybia omáčka na dochutenie

Limetku na podávanie

Koriandrové pesto

30 g koriandrových lístkov

40 g mandlí bez šupiek

1 malá červená šalotka

2 lyžičky limetkovej šťavy


2 lyžice olivového alebo rastlinného oleja

Soľ na ochutenie

1. Bez pretrepania plechovky kokosového mlieka pomocou lyžice premiestnite hustú časť mlieka do veľkej panvice a na strednom plameni ohrievajte, kým mlieko nezhustne. Pridajte kari pastu a pravidelne miešajte, kým sa kari pasta nerozpustí. Ak nemôžete kúpiť kokosové mlieko s pevnou zložkou, preskočte tento krok a v kroku 5 pridajte 1 lyžicu oleja a pridajte kokosové mlieko.
2. Pridajte sladké zemiaky a vývar a privedte do varu. Znížte teplotu a za občasného miešania ohrievajte približne 20 minút, kým zemiaky nezmäknú.
3. Medzitým vložte S-nôž do nádoby na sekanie. Vložte do nádoby všetky suroviny na koriandrové pesto. Nasadte veko.
4. Pripevnite motorovú jednotku. Nastavte rýchlosť 15 a mixujte, kým sa ingrediencie nespoja a nevytvoria hustú pastu. Otrite steny nádoby, ak bude treba.
5. Hneď, ako sú zemiaky mäkké, pridajte na panvicu zostávajúce mlieko. Pomocou ponorného mixéra rozmixujte polievku do hladkej konzistencie. Pridajte rybiu omáčku na dochutenie.

Podávajte v miske s koriandrovým pestom.
Zamiešajte a zakvapkajte limetkou.

Jumbo ravioli s pečenou tekvicou a ricottou na šalviom masle

 4-6 porcií

650 g muškátovej tekvice

1 lyžice olivového oleja

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

80 g čerstvej ricotty

2 lyžice čerstvo mletého parmezánu

48 ks cesta na knedlíčky gow gee/dim sum


100 g masla

12 lístkov šalvie

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Vyložte plech papierom na pečenie.
2. Olúpte tekvicu a nakrájajte ju na približne 2-cm kúsky. Vložte tekvicu na plech, zakvapkajte olivovým olejom, osolte a okoreňte.
3. Pečte približne 25 minút dozlata. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.
4. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
5. Do nádoby vložte tekvicu, ricottu a parmezán. Nasadte veko.
6. Pripevnite motorovú jednotku. Nastavte rýchlosť 15 a mixujte, kým sa ingrediencie nespoja a nevytvoria takmer hladkú zmes. Otrite steny nádoby, ak bude treba.
7. Pomocou lyžičky vložte zmes do stredu 1 kusu cesta na gow gee. Potrite okraje trochu vody a priložte ďalší kus cesta. Riadne stlačte okraje k sebe, aby sa spojili. Vložte na plech vyložený papierom na pečenie a opakujte postup so zvyšnou zmesou a cestom.
8. Vo veľkom hrnci privedte do varu vodu.
9. Na prípravu šalviového masla rozohrejte maslo na veľkej panvici, až sa začne tvoriť pena. Pridajte šalviu a opekajte, kým omáčka nebude zlatistá. Stiahnite z plameňa.
10. Do vriacej vody vložte asi ¼ raviol a varte asi 2–3 minúty domäkka. Vyberte a vložte do misky. Zakryte, aby zostali teplé. Tento krok opakujte aj so zvyšným množstvom.

Zakvapkajte šalviovým maslom a ozdobte lístkami šalvie.

Slaný koláč s kozím syrom a póróm

 6-8 porcií

2 póry, iba biele časti
80 g masla
1 lyžica olivového oleja
1 lyžica nasekaného čerstvého tymianu
Morská soľ a korenie na ochutenie
80 g kozieho syra
300 ml smotany
4 vajcia
Vetvičku tymianu

CESTO

250 g hladkej múky
135 g chladeného masla, nakrájaného na kocky
1 vajcia
2 lyžičky studenej vody

1. Na prípravu cesta vložte S-nôž do nádoby na sekanie.
2. Vložte múku a maslo do nádoby na sekanie. Nasadte veko.
3. Nastavte rýchlosť 15 a mixujte, kým sa ingrediencie nespoja a nevytvoria sa malé kúsky podobné mrveničke. Pridajte vajcia a vodu a znovu mixujte, kým sa nevytvorí cesto. Nespracovávajte príliš dlho.
4. Vložte cesto na pomúčenú dosku a spracujte rukami, kým nebude celkom hladké. Zabaľte do fólie a nechajte v chladničke odpočinúť.
5. Predhrejte rúru na 180 °C. Vymažte formu na tortu alebo na slané koláče.
6. Do nádoby na sekanie vložte hriadeľ a disk s nastaviteľnou výškou rezu. Nastavte disk na 3–4. Nakrájajte pór.
7. Na veľkej panvici rozohrejte maslo a olej. Pridajte pór a za stáleho miešania opekajte na miernom ohni, kým pór nezmäkne. Pridajte nasekaný tymian a opekajte ďalšie minúty. Osolte, okoreňte a uložte bokom.
8. Vyváľajte z cesta placku tak veľkú, aby sa vošla do formy. Vložte placku do formy. Pomocou vidličky niekoľkokrát prepichnete dno. Na cesto položte papier na pečenie a zaťažte cesto surovými strukovinami alebo ryžou. Tým zabránite vzniku nerovností pri pečení cesta. Pečte v predhriatej rúre približne 15 minút. Vyberte z rúry, odstráňte papier na pečenie so záťažou a pečte približne ďalších 5 minút.
9. Na cesto rozložte pór, posypte kozím syrom a čerstvým tymianom. Vyšlahajte smotanu s vajcami, osolte, okoreňte a nalejte na koláč. Pečte v predhriatej rúre približne 30 minút, kým zmes nestuhne. Pred podávaním nechajte mierne vychladnúť.

Zemiaková polievka s pórom

 4 porcie

40 g masla
1 lyžice olivového oleja
2 póry, nakrájané najemno
750 g nakrájaných zemiakov
1 l kuracieho vývaru
Soľ a biele korenie
Nakrájaná pažitka na podávanie


1. Vo veľkej panvici rozohrejte maslo a olej, pridajte pór a opekajte asi 3–4 minúty domäkka. Pridajte zemiaky a vývar. Privedte k varu, potom znížte teplotu a varte približne 20 minút, kým zemiaky nezmäknú. Odoberte z platne a nechajte polievku mierne vychladnúť.
2. Zložte ponorný mixér a rozmixujte polievku dohladka. Okoreňte.
3. Podávajte polievku s nakrájanou pažitkou.



TIP

Ak bude polievka príliš hustá pri varení alebo mixovaní, pridajte vývar alebo vodu.

Polievka so stredomorskou zeleninou

 4-6 porcií

2 lyžice olivového oleja
2 červené cibule, nakrájané na štvrtky
5 strúčikov cesnaku
1 veľký fenikel, nakrájaný na plátky
3 cukety, nakrájané nahrubo
2 červené papriky, bez semienok a nakrájané na štvrtky
2 zelené papriky, bez semienok a nakrájané na štvrtky
1–2 lyžice olivového oleja navyše
Soľ a čierne korenie na dochutenie
1 l kuracieho alebo zeleninového vývaru
2x 400g konzervy nakrájaných paradajok
1/3 šálky nakrájanej čerstvej bazalky

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Vložte cibuľu, cesnak, fenikel, cukiny a papriky na plech, zakvapkajte olivovým olejom, osolte a okoreňte. Pečte v rúre približne 30 minút, kým zelenina nezmäkne.
2. Vložte zeleninu do hrnca, pridajte vývar a nasekané paradajky. Privedte do varu a varte približne 10 minút. Nechajte polievku trochu vychladnúť.
3. Vložte ponorný mixér a mixujte, kým polievka nebude hladká. Okoreňte a pridajte čerstvú bazalku.

Thajské rybacie koláčky

 6-8 porcií ako súčasť predjedla

600 g filé z bielej ryby
2 lyžice thajskej kari pasty
2 lyžice rybej omáčky
2 lyžičky bieleho cukru
1 bielok
2 najemno nakrájané lístky maurícijskej papedy
80 g najemno nakrájaných zelených fazuliek
Arašidový olej na vyprážanie

Omáčka

110 g cukru
80 ml bieleho octu
1 lyžica rybej omáčky
½ uhorky, bez semienok a nakrájaná na malé kúsky
1 najemno nakrájaná dlhá červená čili paprička

1. Na prípravu omáčky zmiešajte cukor, ocot a 2 lyžice studenej vody a vložte na panvicu. Za stáleho miešania ohrievajte, kým sa cukor celkom nerozpustí. Zvýšte teplotu a privedte do varu. Pridajte rybaciú omáčku a nechajte úplne vychladnúť. Tesne pred podávaním pridajte uhorku a čili papričku.
2. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž. Nakrájajte rybu na väčšie kúsky a vložte do nádoby spolu s kari pastou, rybacou omáčkou, bielym cukrom a vaječným bielkom. Nastavte rýchlosť na 15 a mixujte suroviny, kým sa nevytvorí hladká zmes.
3. Vyberte nôž a primiešajte najemno nasekané lístky maurícijskej papedy a zelené fazulky.
4. V hlbokoj wok panvici zahrejte olej.
5. Pomocou lyžičky vytvarujte koláčik, ktorý vložte do rozpáleného oleja a vyprážajte približne 1–2 minúty z každej strany, až bude koláčik zlatistý. Vyberte ho a nechajte odkvapkať na papierovej utierke.

Opakujte so zvyšným množstvom. Podávajte s omáčkou a kúskami limetky.

Kurča v kari paste

 6 porcií

Na tento recept potrebujete polovicu kari pasty z predchádzajúceho receptu.

270-ml konzerva kokosového mlieka
½ kari pasty z predchádzajúceho receptu alebo
2–3 lyžice kari pasty zakúpenej v obchode
1 kg vykostených kuracích stehien, nakrájaných na väčšie kúsky
250 ml kuracieho vývaru
150 g tekvice nakrájanej na malé kúsky
230-g konzerva bambusových výhonkov opláchnutých a odkvapkaných
100 g čerstvej rozpolenej baby kukurice
100 g zelených fazuliek očistených a rozpolených
2 lyžičky cukru
1 lyžica rybej omáčky
Listy bazalky na podávanie
Čerstvá limeta na podávanie

1. Bez pretrepania plechovky kokosového mlieka pomocou lyžice premiestnite hustú časť mlieka do veľkej panvice a na strednom plameni ohrievajte, kým mlieko nez hustne. Pridajte kari pastu a pravidelne miešajte, kým sa kari pasta nerozpustí. Ak nemôžete kúpiť kokosové mlieko s pevnou zložkou, preskočte tento krok a v kroku 4 pridajte 1 lyžicu oleja a pridajte kokosové mlieko.
2. Pridajte kari pastu a za pravidelného miešania varte, kým sa pasta nerozpustí.
3. Pridajte kuracie stehenné kúsky, zamiešajte, aby ste ich obalili v omáčke; pridajte vývar a privedte do varu. Potom znížte teplotu a za občasného miešania varte približne 10 minút.
4. Pridajte tekvicu a bambusové výhonky a varte ďalších približne 5 minút. Pridajte zvyšné suroviny a kokosové mlieko a varte ďalších približne 5 minút, kým nebude zelenina mäkká.

Nakoniec pridajte lístky bazalky a podávajte s kúskami limetky.

Základné cesto na pizzu

Suroviny na 2 hrubšie, alebo 3 tenké pizze

- 2 lyžičky instantného droždia
- 2 lyžičky cukru
- 170 ml vlažnej vody
- 1 lyžice olivového oleja
- 300 g hladkej múky (00)
- 2 lyžičky soli

1. Do menšej misy vložte droždie, cukor, vodu a olivový olej a riadne zmiešajte.
2. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
3. Múku, zmes s droždím a soľ vložte do nádoby na sekanie. Nasadte veko.
4. Nastavte rýchlosť 15 a mixujte približne 10–15 sekúnd, kým sa nevytvorí cesto. Nespracovávajte príliš dlho. Cesto preneste na pomúčnenú dosku a ešte približne 3–4 minúty spracovávajte v ruke, kým sa nevytvorí hladké a pružné cesto.
5. Vložte cesto do zľahka vymazanej misy, zakryte potravinovou fóliou. Nechajte bokom na teplom mieste kysnúť približne 30 minút, kým cesto nezdvynásobí svoj objem. Položte vykysnuté cesto na pomúčnenú dosku a znovu spracovávajte v rukách.
6. Aby ste získali tenkú chrumkavú kôrku, rozdeľte cesto na 3 diely. Uložte bokom, kým ho nebudete potrebovať.
7. Pre silnejšiu kôrku rozdeľte cesto na 2 diely. Uložte bokom, kým ho nebudete potrebovať.


Omáčka na pizzu

 približne 375 g

- 1 stredne veľká červená cibuľa, rozštvrtená
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 lyžice olivového oleja
- 800-g konzerva celých paradajok
- 1 lyžica nasekaného čerstvého oregana
- ½ lyžičky sušeného čili
- 1 bobkový list
- 1 lyžička cukru
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

1. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž.
2. Cibuľu a cesnak vložte do nádoby na sekanie. Nasadte veko. Nastavte rýchlosť na 15 a nasekajte najemno.
3. V stredne veľkom hrnci ohrejte olej, pridajte nakrájanú cibuľu a cesnak a za občasného miešania opekajte, až bude cibuľa priehľadná.
4. Do nádoby na sekanie vložte paradajky a nasekajte najemno. Pridajte nasekané paradajky do hrnca, ďalej pridajte oregano, čili, bobkový list a cukor.
5. Privedte do varu a potom znížte teplotu a varte približne 10–15 minút, kým omáčka nezhustne.
6. Nechajte vychladnúť. Vyberte bobkový list a skladujte v chladničke vo vzduchotesnej nádobe až 7 dní. Omáčku môžete tiež zamraziť.

Zemiakové gnocchi

 4-6 porcií

1 kg zemiakov, varný typ B–C

1 vajce, zľahka vyšľahané


110 g hladkej múky

Extra hladká múka na vyváľanie

1. Olúpte zemiaky a nakrájajte na 2,5-cm kúsky. Vložte zemiaky do hrnca a zalejte studenou vodou. Zakryte a priveďte do varu. Hneď, ako sa začnú variť, odoberte pokrievku a varte 20–25 minút, kým zemiaky nebudú mäkké (to zistíte vidličkou). Scedte.
2. Vložte uvarené zemiaky do čistého hrnca a na miernom ohni nahrejte 1–2 minúty, aby ste odstránili nadbytočnú vlhkosť. Odstráňte z teploty a nechajte približne 5 minút vychladnúť.
3. Zložte nástavec na prípravu kaše, nastavte najjemnejšie nastavenie, nastavte rýchlosť 15 a mixujte do hladka. Nespracovávajte príliš dlho, zemiaková zmes by mohla byť príliš lepkavá.
4. Zemiakovú zmes vložte na čistú pracovnú plochu, uprostred urobte diery. Do diery vložte vajce a pridajte múku a soľ. Vypracujte mäkké cesto.
5. Nakrájajte cesto na 10 porcií a vyváľajte asi 2-cm tenký valček. Z valčeka vykrajujte 1,5cm kúsky.
6. Vo veľkom hrnci priveďte vodu do varu, hneď, ako voda začne vriieť, osolte. Opatrne vložte 20–25 ks gnocchi. Raz zamiešajte. Gnocchi sú uvarené hneď, ako vyplávajú na povrch. Vyberte ich a celý proces opakujte so zostávajúcim cestom.

Gnocchi podávajúte s pestom.

Krémová zemiaková kaša

 4-6 porcií

1 kg stredne veľkých zemiakov typu B–C

80 g masla

200 ml teplého mlieka

Soľ na ochutenie

1. Olúpte zemiaky a nakrájajte na 2,5-cm kúsky. Vložte zemiaky do hrnca a zalejte studenou vodou. Zakryte a priveďte do varu. Hneď, ako dôjde k varu, odoberte pokrievku a varte 20–25 minút, kým zemiaky nebudú mäkké (to zistíte vidličkou). Scedte.
2. Vložte uvarené zemiaky do čistého hrnca a na miernom ohni ohrievajte 1–2 minúty, aby ste odstránili nadbytočnú vlhkosť. Vypnite varnú dosku, odoberte hrniec a nechajte zemiaky približne 5 minút vychladnúť. Zemiaky môžete premiestniť do čistej misy, alebo ich ponechať v hrnci. Pridajte maslo a teplé mlieko.
3. Zostavte food processor s nástavcom na prípravu kaše, nastavte stupeň jemnosti zemiakovej kaše. Nastavte rýchlosť na 15 a mixujte, kým kaša nebude hladká. Nespracovávajte príliš dlho, zemiaková zmes by mohla byť príliš lepkavá.

Dochuťte soľou a podávajúte.

Koláč s citrónovou náplňou

 4 kúsky

Cesto

110 g hladkej múky
2 lyžice práškového cukru
65 g masla
1 lyžica ľadovej vody

Citrónová náplň

2 citróny
2 vajcia
1 vaječný žltok
110 g krupicového cukru
100 ml smotany

1. Zložte food processor s S-nožom. Do nádoby na sekanie vložte múku, cukor a maslo. Nasadte veko. Nastavte rýchlosť na 15. Spracovávajúce, až sa ingrediencie riadne spoja; pridajte vodu, vždy po 1 lyžici, a nechajte riadne zapracovať do cesta. Spracovávajúce, kým sa z cesta vytvorí guľôčka.
2. Vyberte cesto z nádoby na čistý povrch. Zakryte potravinou fóliou a nechajte v chladničke približne 30 minút vychladnúť.
3. Vymažte 24-cm tortovú formu s nízkym okrajom. Medzi 2 listami papiera na pečenie vyváľajte z cesta placku dostatočne veľkú, aby sa vošla do formy. Okraje orežte. Zakryte a nechajte v chladničke približne 30 minút odpočinúť.
4. Predhrejte rúru na 200 °C. Formu položte na plech na pečenie. Na cesto položte papier na pečenie a zaťažte cesto surovými strukovinami alebo ryžou. Tým zabránite vzniku nerovností pri pečení cesta. Pečte v predhriatej rúre približne 10 minút. Vyberte z rúry, odstráňte papier na pečenie so záťažou a pečte ďalších približne 10 minút, kým cesto nebude mierne hnedé. Vyberte z rúry a znížte teplotu na 160 °C.
5. Olúpte citróny a kôru uložte bokom. Vytlačte z citrónov šťavu, zmiešajte šťavu, kôru a ostatné ingrediencie na náplň a vyšľahajte, kým sa všetko nespojí.
6. Citrónovú zmes nalejte na predpečený koláč, vložte do rúry a pečte približne 35 minút, kým citrónová zmes nestuhne. Vyberte z rúry a pred podávaním nechajte vychladnúť.

Datlové muffiny so smotanovým karamelom

 12 kúskov

200 g sušených datlí nasekaných nahrubo
1 lyžička jedlej sódy
310 ml prevarenej vody
60 g zmäknutého masla
220 g hnedého cukru
150 g hladkej múky s kypriacim práškom
2 vajcia zľahka našľahané

Smotanový karamel

275 g hnedého cukru
300 ml smotany
125 g masla

1. Predhrejte rúru na 180 °C. Vymažte formičky na muffiny.
2. Vložte datle, jedlú sódu a horúcu vodu do teplovzdornej nádoby a nechajte približne 5 minút odstáť. Do nádoby na sekanie vložte S-nož. Opatrne nalejte vodu s datľami do nádoby. Nasadte veko. Zvoľte rýchlosť 13 a 2–3-krát krátko zapnite.
3. Pridajte maslo a cukor a opäť 2–3-krát krátko zapnite. Pridajte zvyšné suroviny a mixujte, kým sa suroviny nespoja. Nespracovávajúce príliš dlho. Otrite steny nádoby, ak je to nutné.
4. Rozdelte zmes do 12 formičiek na muffiny a pečte približne 25 minút, kým nebudú upečené dozlata a cesto sa nebude lepiť na špajdlu, ktorú vložíte do cesta, aby ste skontrolovali, či sú muffiny upečené. Po upečení vyberte z rúry a nechajte približne 5 minút odležať, než ich premiestnite na kovový rošt. Podávajte so smotanovým karamelom.

Príprava smotanového karamelu

Vložte všetky suroviny na panvicu a za stáleho miešania varte na miernom ohni.

Citrónový koláč

 približne 8 porcií

185 g rozpusteného masla
165 g krupicového cukru
1 lyžica najemno nastrúhanej citrónovej kôry
3 vajcia, zľahka rozšľahané
225 g múky s kypriacim práškom
110 g cukru
60 ml citrónové šťavy

1. Predhrejte rúru na 160 °C. Vymažte a múkou posypte formu na biskupský chlieb.
2. Zložte food processor s S-nožom. Vložte všetky ingrediencie na koláč do nádoby na sekanie. Nastavte rýchlosť na 15. Mixujte, kým sa ingrediencie nespoja.
3. Pečte v rúre približne 50–60 minút, kým nebude koláč upečený. To zistíte pomocou špajdle, ktorá po vybratí zostane suchá. Vyklopte na rošt.
4. Zmiešajte cukor a citrónovú šťavu a prelejte cez teplý koláč.

Čokoládové cookies

 približne 30 kúskov

335 g hladkej múky
1 lyžička kypriaceho prášku do pečiva
1 lyžička soli
250 g zmäknutého masla
165 g bieleho cukru
165 g hnedého cukru
1 lyžička vanilkového extraktu
2 vajcia
300 g mliečnej alebo horkej čokolády nakrájanej na menšie kúsky

1. Predhrejte rúru na 190 °C. Dva plechy vyložte papierom na pečenie.
2. V mise zmiešajte preosiatu múku, prášok do pečiva a soľ.
3. Do nádoby na sekanie vložte S-nôž. Zmiešajte maslo, cukry a vanilkový extrakt v nádobe na sekanie. Nasadte veko. Pripevnite motorovú jednotku a nastavte rýchlosť 15. Spracovávajte, kým sa nevytvorí krémová zmes.
4. Postupne pridajte jedno vajce po druhom. Vždy riadne zapracujte. Otrite steny nádoby, ak je to nutné.
5. Pridajte asi polovicu múky a mixujte krátkymi impulzmi, kým sa nezačne múka zapracovávať. Otrite steny nádoby; pridajte zvyšnú múku a spracovávajte, kým sa suroviny nespoja.
6. Vyberte nôž a pridajte čokoládové kúsky.
7. Pomocou lyžice premiestnite cesto na plech, vytvorte malé koliesko. Pečte v predhriatej rúre približne 9–11 minút.
8. Po upečení nechajte vychladnúť približne 2 minúty na plechu, potom premiestnite na kovový rošt.



Tartalom

- 76 A készülék bemutatása
- 77 Összeállítás
- 80 Használat
- 81 Típek
- 82 Ápolás és tisztítás
- 84 Útmutató az élelmiszerek
feldolgozásához
- 86 Receptek

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 típuscímkéjén 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 reklámcímkét, 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.
- Amennyiben a lé kifröccsen, a készülékre kerül, vagy a készülék alá folyik, akkor ezt azonnal el kell távolítani a készülék további használata előtt.
- A készülékes 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.

- A készülékhez csak a gyártó által a készülékhez mellékelt és ajánlott tartozékokat használja. Amennyiben nem a Sage® cég által mellékelt vagy ajánlott tartozékot használ, akkor sérülés vagy áramütés érheti, rosszabb esetben a készülék akár tüzet is okozhat.
- A habverőt csak azoknál a recepteknél használja, ahol az fel van tüntetve. A habverőt csak a rendeltetésének megfelelő célokra használja.
- Ne üzemeltesse a készüléket 1 percnél hosszabb ideig. Minden újabb bekapcsolás előtt hagyja a motort legalább 1 percig pihenni.
- Amennyiben száraz, sűrű vagy nehéz alapanyagot

dolgoz fel, akkor a ne üzemeltesse a készüléket 30 másodpercnél hosszabb ideig. Az üzemeltetési szünetben az alapanyagot kézzel jól keverje át. Minden újabb bekapcsolás előtt hagyja a motort legalább 1 percig pihenni.

- Amennyiben nagyobb mennyiségű alapanyagot tett a turmixgép edényébe, akkor a készüléket egyszerre ne üzemeltesse 30 másodpercnél 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 mozgó alkatrészek 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 megfogása és tisztítása során, ezek nagyon élesek. A figyelmetlen munkavégzés vágási sérüléshez vezethet.
 - A készüléket kizárólag csak élelmiszer alapanyagok feldolgozásához és italok készítéséhez használja. A készüléket élelmiszer vagy folyadék nélkül ne kapcsolja be. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
 - A készüléket a tűzhelyen lévő és forró ételek mixeléséhez használni tilos. A mixelni kívánt élelmiszert tartalmazó edényt a tűzhelyről vegye le, tegye biztonságos helyre,

valamint ellenőrizze le, hogy a készülék vezetéke nem ér-e hozzá forró tárgyakhoz.

- Legyen különösen óvatos a botmixer, a kés és a szeletelő tárcsa használata, kezelése és tisztítása közben. Ezek élesek és kézsérülést okozhatnak. A kést és az éles tartozékokat gyerekektől elzárt helyen tárolja.
- A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a motoros egységet kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- A készüléket csak a jelen útmutatóban leírt módon működtesse és használja.
- Forrásban lévő folyadékokat vagy forró alapanyagokat ne öntsön az edénybe. Az alapanyagokat hűtse le, és csak ezt követően dolgozza fel

- a készülékkel.
- A készülék tisztítása és áthelyezése, valamint szét- és összeszerelése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
 - Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a késre vagy az edény falára, akkor a kapcsolót engedje el, várja meg a mozgó alkatrészek lefékezését, majd a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az aljzatból. Műanyag kaparó vagy fa spatula segítségével szedje le az alapanyagokat. Az ujjával ne nyúljon a kés vagy más éles tartozék közelébe, mert elvághatják a kezét.
 - Működés közben a készülékbe nyúlni, vagy abba bármilyen tárgyat bedugni tilos. Előbb kapcsolja le a készüléket, várja meg a forgó alkatrészek lefékezését és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból. A mozgó alkatrészeket megfogni tilos.
 - Az alapanyagokat nem szabad az ujjával vagy valamilyen konyhai eszközzel a készülékbe nyomni. Ehhez a művelethez csak a készülékhez mellékelt nyomórudat használja.
 - Az ujjával addig ne nyúljon a készülék edényébe, amíg a motor, a kés vagy a szeletelő tárcsa teljesen le nem fékeződött. A fedél levétele előtt engedje el a működtető kapcsolót és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
 - A jelen használati útmutatóban feltüntetett

receptek egy kisebb család részére elegendő alapanyag mennyiséget tartalmaznak.

- 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 vezetékét 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 aljzathoz, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
- A készülékhez kizárólag csak a Sage® cég által mellékelt vagy ajánlott

tartozékokat szabad használni.

**AZ ÁRAMÜTÉSEK
ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN
A MOTOROS EGYSÉGET,
A HÁLÓZATI VEZETÉKET
ÉS A CSATLAKOZÓDUGÓT
VÍZBE VAGY MÁS
FOLYADÉKBA MÁRTANI
TILOS, ILLETVE EZEKET
NE TEGYE KI NEDVESSÉG
HATÁSÁNAK SEM.
A MOTOROS EGYSÉGET
FOLYÓVÍZ ALATT MOSNI
TILOS!**

FONTOS BIZTONSÁGI UTA- SÍTÁS MINDEN ELEKTROMOS KÉ- SZÜLÉK HASZNÁ- LATÁHOZ

- A használatba vétel előtt a hálózati vezeték teljesen tekerje szét.
- A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztról vagy

a munkalapról, illetve 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 üzemeltetéseinek 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 áram-védőkapcsolót. Az áramütések elkerülése érdekében a készüléket olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyet áram-védőkapcsoló véd (az áram-védőkapcsoló 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 MEGSEMISÍTÉSE

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 országaiban, 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 országaiban 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.



EZ A JEL AZT JELENTI, HOGY A KÉSZÜLÉK KETTŐS SZIGETELÉSSEL RENDELKEZIK, TEHÁT A KÉSZÜLÉK FESZÜLTÉG ALATT LÉVŐ BELSŐ ALKATRÉSZEI BIZTONSÁGOSAN EL VANNAK VÁLASZTVA A KÉSZÜLÉK KÜLSŐ RÉSZÉTŐL. A KÉSZÜLÉK JAVÍTÁSÁHOZ CSAK EREDETI ALKATRÉSZEKET SZABAD HASZNÁLNI.



FIGYELMEZTETÉS!

**A KÉSEK RENDKÍVÜL
ÉLESEK! A BETÖLTŐ
NYÍLÁSBA AZ UJJÁT,
FAKANALAT VAGY
MÁS ESZKÖZT
NE DUGJON BE.
AMÍG A KÉS VAGY
A SZELETELŐ TÁRCSA
LE NEM FÉKEZŐDÖTT,
A KÉSZÜLÉK FEDELÉT
NE VEGYE LE**

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

Importőr:
FAST ČR, a.s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

**KIZÁRÓLAG CSAK
HÁZTARTÁSOKBAN
HASZNÁLHATÓ!
AZ ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG!**



A készülék bemutatása



- A. Fordulatszám szabályozó
- B. Kapcsoló
- C. Készülékház
- D. Hajtómű
- E. Fedél
- F. 1,6 l-es szeletelő edény
- G. Betöltő nyílás
- H. Habverő
- I. Rozsdamentes botmixer
- J. Levehető hajtómű a pürékészítő toldalékhoz
- K. Pürékészítő toldalék
- L. Fogazott S-kés

- M. Állítható szeletelő tárcsa
- N. Kétoldalas daráló tárcsa
- O. Tartozék tároló
- P. Tengely a tárcsákhoz



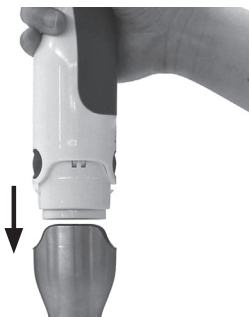
Összeállítás

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

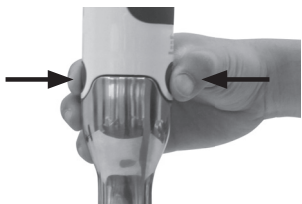
- A készülékről távolítson el minden csomagolóanyagot és öntapadó címkét. A készüléket még ne csatlakoztassa a hálózathoz és ne kapcsolja be.
- A botmixer, a kés és a szeletelő tárcsa éles. Legyen nagyon óvatos.
- A botmixert, a szeletelő edényt, a fedelet és a többi tartozékot mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg.

A MOTOROS EGYSÉG CSATLAKOZTATÁSA

1. A motoros egységet fogja meg az egyik kezével, majd nyomja rá a botmixerre, a habverőre, vagy szeletelő illetve a pürékészítő hajtóműre (lásd az alábbi képet). Nyomja meg lefelé, kattanás jelzi a megfelelő csatlakozást.



2. A motoros egység levételéhez nyomja meg a két gombot. A motoros egységet húzza ki a feltétből, vagy a hajtóműből.



A SZELETELŐ EDÉNY ÖSSZEÁLLÍTÁSA

1. Az S-késhez, a szeletelő és a daráló tárcsához használni kell a tengelyt. Ha a tengely nélkül szereli be a fenti tartozékokat, akkor a tartozék vagy az edény megsérülhet.



2. A tengelyt húzza rá az edény központi tuskéjére.

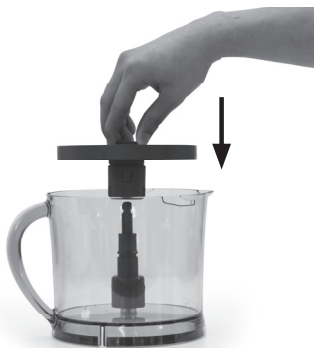


3. Az S-kést, a szeletelő vagy a daráló tárcsát húzza rá a tengelyre. A kés és a tárcsák élesek, azoknak csak a műanyag részeit fogja meg.

A KÉTOLDALAS TÁRCSA BEHELYEZÉSE



A SZELETELŐ TÁRCSA BEHELYEZÉSE



AZ S-KÉS BEHELYEZÉSE



4. Tegye fel a fedelet, a fedélen és a fogantyún található nyilak egymással szemben legyenek. A fedelet fordítsa el a LOCK irányába.



5. Helyezze fel a hajtóművet (lásd az alábbi képet), kattanás jelzi a megfelelő rögzítést.



6. Az alapanyagokat a töltőnyíláson keresztül adagolja az edénybe. Az alapanyagokat ne nyomja nagy erővel az edénybe. Használja a mellékelt nyomórudat.



ÁLLÍTHATÓ SZELETELŐ TÁRCSA

A szeletelő tárcsa kését 18 helyzetben (szeletvastagsághoz) lehet beállítani. A tárcsát az egyik kezével fogja meg (a késtől távol), majd a másik kezével a belső perselyt forgassa el a kés (szeletvastagság) beállításához.

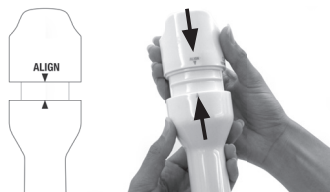


A PÜRÉKÉSZÍTŐ FELTÉT ÖSSZESZERELÉSE

1. A pürékészítő 4 darabból állítható össze: hajtómű, kés, belső és külső rész.



2. Az egyik kezével fogja meg a hajtóművet, a másik kezével a pürékészítő feltétet, majd nyomja össze úgy, hogy a nyilak pontosan egymással szemben legyenek (lásd az alábbi ábrát).



3. Az egyik kezével fogja meg a hajtóművet, a másik kezével dugja a feltétbe a betétet. Kattanás jelzi a megfelelő rögzülést.



4. A hajtóművet és a feltétet egymáshoz képest fordítsa el.

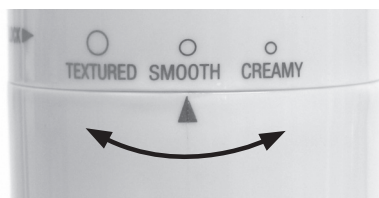


5. Az egységet csatlakoztassa a motoros részhez.
6. A feltét tengelyére húzza rá a kést. Rögzítse az óramutató járásával ellenkező irányba való elforgatással.

MEGJEGYZÉS

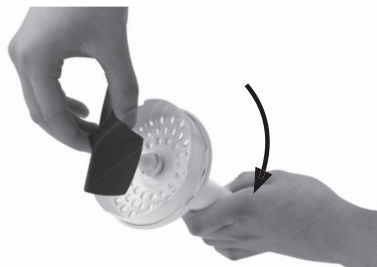
A kést nem lehet felszerelni, ha a feltét nincs a motoros egységhez csatlakoztatva.

7. Állítsa be a püré finomságát: TEXTURED (darabos), SMOOTH (sima), CREAMY (krémes).

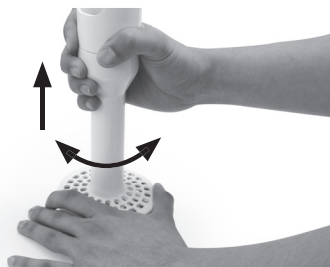


A PÜRÉKÉSZÍTŐ FELTÉT SZÉTSZERELÉSE

1. A kést vegye le a feltétről (az óramutató járásával azonos irányba elforgatva).



2. Az egyik kezével a motoros egységet fogja meg, míg a másik keze mutató- és hüvelykujjával nyomja meg a két gombot. A motoros egységet húzza ki a feltétből.
3. A hajtóművet fordítsa el az ALIGN jelre és vegye le.



4. A belső és külső részt húzza ki egymásból.



5. A hajtóművet nem kell elmosogatni.



Használat

ÜZEMELTETÉS

1. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
2. A fordulatszám szabályozót fordítsa a kívánt fokozatra: 1-től (leglassabb) 15-ig (leggyorsabb).



3. Az élelmiszer feldolgozáshoz nyomja meg a kapcsoló gombot.



4. A feldolgozás befejezése után a kapcsoló gombot engedje el, majd a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz.



Tipppek

TANÁCSOK ÉS ÖTLETEK

- A motoros egységet, a hálózati vezetékét és a hajtóműveket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.
- A készülékhez 3 hajtómű tartozik: habverő, pürékészítő és szeletelő.



Habverő

Pürékészítő feltét

Szeletelő edény

- Az alapanyagokat egyforma kockákra darabolja fel. A folyadékokat (levesekhez vagy főzelékekhez) melegítse fel. Így simább konzisztenciájú ételt készíthet.
- Ne üzemeltesse a készüléket 1 percnél hosszabb ideig. Minden újabb bekapcsolás előtt hagyja a motort legalább 1 percig pihenni. Amennyiben száraz, sűrű vagy nehéz alapanyagot dolgoz fel, akkor a ne üzemeltesse a készüléket 30 másodpercnél hosszabb ideig.
- Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a késre vagy az edény falára, akkor a kapcsolót engedje el, várja meg a mozgó alkatrészek lefékeződését, majd a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az aljzatból. Műanyag kaparó vagy fa spatula segítségével szedje le az alapanyagokat. Az ujjaival ne nyúljon a kés vagy más éles tartozék közelébe, mert elvághatja a kezét.
- A kések gyorsan feldolgozzák az adagolt alapanyagot. Rendszeresen ellenőrizze le az alapanyagokat az edényben.

BOTMIXER

- Forró alapanyagok esetében legyen óvatos, a kifröccsenésük égési sérülést okozhat. A rozsdamentes botmixerrel a meleg élelmiszer a főző edényben is feldolgozható. Így gyorsan elkészítheti a krémes leveseket és főzelékeket. Biztonsági okokból az edényt előbb vegye le a tűzhelyről, és csak ezt követően mixelje össze a tartalmát.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék vezetéke és burkolata ne érjen hozzá forró tárgyakhoz.
- A botmixer kését ne érintse meg addig, amíg el nem engedte a kapcsoló gombot és a hálózati vezetékét nem húzta ki a fali aljzatból.

APRÍTÓ EDÉNY

- Az edény alján csúszásgátló gumiszegély található. A gumiszegély meggátolja az edény elmozdulását használat közben, ennek ellenére javasoljuk, hogy egyik kezével a motoros egységet a másik kezével a fedelet fogja.
- Az edénybe csak a MAX jelig töltsön alapanyagokat. Ellenkező esetben az edény, a fedél vagy a hajtómű megsérülhet.
- A szeletelő nem alkalmas kemény alapanyagok (kávé, száraz gabonafélék vagy csokoládé) szeletelésére, az ilyen alapanyagok a kés sérülését okozhatják.
- A kemény alapanyagok (pl. fűszerfélék) megkarcolják az edény belsejét (a felület elhomályosodik). A kemény alapanyagokat fém edényű, speciális darálóban darálja meg.

PÜRÉKÉSZÍTŐ FELTÉT

- A pürét (pl. burgonyapürét) nagy edényben készítse. Az edénynek csak az 1/3 részéig töltsön be alapanyagokat.
- Az alapanyagokat tartalmazó edényt tegye egy nedves konyharuhára. Ezzel biztosítja az edény stabil rögzítését (elcsúszás ellen).
- A feltét kését ne érintse meg addig, amíg el nem engedte a kapcsoló gombot és a hálózati vezetékét nem húzta ki a fali aljzatból.

HABVERŐ

- A habverőt dugja a felverni kívánt alapanyagba és csak ezt követően kapcsolja be a kapcsolót.
- Habverés közben lehetőleg ne érjen hozzá az edény falához vagy fenekéhez, mert a habverő megsérülhet.
- Az alapanyag megfelelő felveréséhez használjon nagy méretű edényt és a habverőt fel-le, valamint körkörösén is mozgassa. Az edénynek csak az 1/3 részéig töltsön be alapanyagokat.
- A friss tejszín legyen hideg, a tojásfehérje szobahőmérsékletű, így a hab gyorsabban keményebb lesz.
- A tojást szobahőmérsékletre melegítse fel, a hab könnyebb lesz.
- Amennyiben tojás fehérjét kíván felverni, akkor előbb győződjön meg arról, hogy a habverő tökéletesen tiszta-e (az esetlegesen visszamaradt tojás sárgája vagy zsír miatt a fehérjét nem lehet keményre felverni).
- A tejszint és a tojáshabot a legnagyobb fordulatszám fokozaton verje fel.



Ápolás és tisztítás

Minden használatba vétel után a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.

MOTOR

A motoros egységről távolítsa el az esetlegesen ráfröccsent élelmiszer maradványokat, majd a készülék házát enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Karcoló tisztítószerket és acélszivacsot ne használjon. A motoros egységet és hajtóművet vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt mosni tilos. A motoros egységet mosogatógépben mosni tilos.

APRÍTÓ EDÉNY ÉS FEDÉL

Az aprító edény és a fedél tisztításához a következőket tegye (előzze meg az élelmiszer alapanyagok rászáradását a felületekre).

- A mosogatás előtt a hajtóművet vegye le. A hajtóműbe nem kerülhet víz.
- Óvatosan vegye ki a használt tartozékot: S-kést, kétoldalas daráló tárcsát vagy szeletelőt. A késeket ne érintse meg.
- Az edényt és a fedelet tiszta vízzel öblítse ki.
- Az edényt és a fedelet mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával).

PÜRÉKÉSZÍTŐ FELTÉT

A feltétet szerelje szét alkatrészeire (lásd fent).

A hajtóművet ne dugja vízbe.

A külső és a belső részt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával).

BOTMIXER

GYORS MOSÁS: a különböző élelmiszerek mixelése közben a botmixer működő végét dugja egy langyos vizet tartalmazó edénybe,

majd a gépet 5 másodpercre kapcsolja be. Ezzel a kés közeléből és a késről, valamint a botmíxer végéről el tudja távolítani az élelmiszer maradványokat.

A tisztítás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.

A botmixert szerelje le a motoros egységről.

A rozsdamentes botmixert mosogatószeres vízben mosogassa el, alaposan öblítse le, majd szárítsa meg.

HAJTÓMŰVEK

A Sage® the All In One Food Processor készülékhez 3 hajtómű tartozik: habverő, pürékészítő és szeletelő. A hajtóműveket vízbe mártani vagy mosogatógépben elmosni tilos, a víz meghibásodást okozhat a hajtóműben.

S-KÉS, KÉTOLDALAS DARÁLÓ, SZELETELŐ ÉS HABVERŐ

Az S-kést, a kétoldalas daráló vagy a szeletelő tárcsát vegye ki az edényből.

A habverőt húzza ki a hajtóműből.

Ezeket a tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával).

TISZTÍTÓ ESZKÖZÖK

A készülék tisztításához drótszivacsot, vagy karcoló felületű szivacsot használni tilos. Csak meleg vizet és puha szivacsot (ruhát) használjon. A tisztításhoz durva és karcoló tisztítóanyagokat, benzint, oldószereket vagy más hasonló készítményeket használni tilos.

MOSOGATÓGÉP

A botmixert, a pürékészítő belső és külső részét, az edényt és a fedelet, a mosogatógép felső kosarában is el lehet mosogatni. A tartozékokat ne tegye a mosogatógép alsó kosarába.

Az S-kést, a kétoldalas daráló vagy a szeletelő tárcsát, és a habverőt, a mosogatógép felső kosarában is el lehet mosogatni.

A hajtóműveket vagy a motoros egységet a mosogatógépbe tenni tilos.

RÁSZÁRADT ALAPANYAGOK ÉS SZAGOK

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

A szagok és foltok eltávolításához a tartozékot tegye mosogatószeres meleg vízbe, és áztassa kb. 5 percig. Majd mosogassa el és öblítse le tiszta vízzel. Hagyja megszáradni. Az edényt fedél nélkül tárolja.

TÁROLÁS

A Sage® the All In One Food Processor készülékhez egy tartozék tároló is tartozik. A tárolást a következő módon hajtsa végre.

- A szeletelő tárcsán állítsa be a „0” vastagságot, és a tárcsát tegye tárolóba az edény alá.
- A tengelyt, az S-kést, a kétoldalas daráló tárcsát tegye az edénybe.
- A szeletelő hajtóművet szerelje a fedélbe, a nyomórudat dugja az adagoló nyílásba.
- A tárolóban a motoros egységet, a botmixert, és a pürékészítő feltetet is tárolni lehet.





Útmutató az élelmiszerek feldolgozásához

ALAPANYAG	FELTÉT	TÁRCSA	FORDULATSZÁM FOKOZAT	SZELET VASTAGSÁGA	AJÁNLOTT MENNYISÉG
Sárgarépa	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa - finom oldal	9–13	-	1–2 sárgarépa egyszerre, mérettől függően
	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa - durva oldal	9–13	-	1–2 sárgarépa egyszerre, mérettől függően
	Szeletelő edény	Reszelő tárcsa	9–13	1–6 mm	1–2 sárgarépa egyszerre, mérettől függően
Cukkini	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa - finom oldal	11–15	-	1–2 cukkini egyszerre, mérettől függően
	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa - durva oldal	11–15	-	1–2 cukkini egyszerre, mérettől függően
	Szeletelő edény	Reszelő tárcsa	9–13	1–6 mm	1–2 cukkini egyszerre, mérettől függően
Uborka	Szeletelő edény	Reszelő tárcsa	9–13	2–5 mm	1–2 uborka egyszerre, mérettől függően
Paradicsom	Szeletelő edény	Reszelő tárcsa	9–11	4–6 mm	Kemény paradicsomot szeleteljen
Káposzta	Szeletelő edény	Reszelő tárcsa	9–11	2–6 mm	Darabolja akkorára, hogy beférjen az adagoló nyílásba
Póréhagyma	Szeletelő edény	Reszelő tárcsa	9–13	2–6 mm	Csak a fehér részét
Hagyma	Szeletelő edény	Reszelő tárcsa	9–13	2–6 mm	Vágja félbe
Csirkemell / csont nélküli comb	Szeletelő edény	S-kés	15	-	Max. 700 g, kb. 2,5 cm-es darabokra vágva
Marhahús	Szeletelő edény	S-kés	15	-	Max. 700 g, kb. 2,5 cm-es darabokra vágva
Sertéshús	Szeletelő edény	S-kés	15	-	Max. 700 g, kb. 2,5 cm-es darabokra vágva
Halfilé	Szeletelő edény	S-kés	15	-	Max. 700 g, kb. 2,5 cm-es darabokra vágva

ALAPANYAG	FELTÉT	TÁRCSA	FORDULATSZÁM FOKOZAT	SZELET VASTAGSÁGA	AJÁNLOTT MENNYISÉG
Kemény sajt	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa - finom oldal	15	-	Hidegen reszelje
	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa – durva oldal	15		
Mozzarella	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa – durva oldal	15	-	Tegye 20 percre a fagyasztóba.
Parmezán	Szeletelő edény	Kétoldalas daráló tárcsa - finom oldal	15	-	Hidegen reszelje
	Szeletelő edény	S-kés	15	-	max. 150 g, 1 cm-es kockákra vágva
Tejes italok és koktélok (smoothies), gyümölcsitalok és koktélok	Botmixer	-	11–15	-	Használjon hűtött tejet. 30 másodpercig mixelje.
Levesek, bébiételek	Botmixer	-	11–15	-	Addig mixelje, amíg el nem éri a kívánt konzisztenciát, ellenőrizze 30 másodpercenként.
Jég	Botmixer (ne használja a készülék edényét)	-	15	-	Mixelés ideje 20–30 másodperc.
Tejszín	Habverő	-	11-15	-	Verje 1 percig, majd hagyja pihenni 1 percig, folytassa a habverést.
Dió	Szeletelő edény	S-kés	15	-	250 g, amit 30 másodpercig daráljon, a kívánt méret eléréséig. Tartson 30 másodperc szünetet.
Zsemlemorzsa	Szeletelő edény	S-kés	15	-	2–3 darabra vágott zsemle vagy kifli
Keksz	Szeletelő edény	S-kés	15	-	Max. 250 g.



Receptek

Padlizsán mártogató

kb. 520 g

1 kg padlizsán
1 evőkanál olívaolaj
2 gerezd fokhagyma
1 evőkanál citromlé
2 evőkanál olívaolaj (a fentiekén túl)
1 teáskanál tengeri só
½ teáskanál őrölt kömény
2 evőkanál apróra vágott petrezselyem levél
Frissen darált bors
Friss fehér, vagy libanoni kenyér

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. A padlizsánokat olívaolajjal kenje be. A tepsire tegyen sütőpapírt, és a padlizsánokat kb. 40 percig süsse (sötétre).
2. A tepsire tegye rá a fokhagymát is és süsse tovább a padlizsánnal. A fokhagyma legyen puha, a padlizsánok sötétek és „hólyagosak”. Vegye ki a sütőből.
3. A padlizsánt tegye műanyag zacskóba és hagyja kihűlni.
4. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
5. A kihűlt padlizsánról távolítsa el a héját és darabolja nagyobb kockákra. Tegye az edénybe a meghámozott fokhagymával, citromlével, olívaolajjal, sóval és köménymaggal együtt. Helyezze fel a fedelet.
6. A motoros egységet tegye fel, és addig mixelje 13–15-ös fordulatszám fokozaton, amíg nem lesz krémes állagú. Ha szükséges, akkor az edény faláról az alapanyagot kaparóval húzza le.
7. A kész mártogatót szedje ki egy nagyobb tálkába, keverje hozzá az apróra vágott petrezselyem zöldet, és frissen darált borssal ízesítse.

Friss fehér, vagy libanoni kenyérral tálalja fel.

Céklarépa mártogató

kb. 520 g

4 db közepes céklarépa (700 g)
1 fej fokhagyma
2 teáskanál citromlé
1 evőkanál torma
60 ml olívaolaj
Só és bors az ízesítéshez
Török kenyér / piritott kenyér a felszolgáláshoz

1. A sütőt melegítse elő 200 °C-ra. A répát alaposan mossa és szárítsa meg. Vágja le a fokhagyma fej felső részét, tegye a répát és a fokhagymát a sütőedénybe vagy tepsibe, majd csepegtessen rá olíva olajat. Süsse kb. 30 percig, vegye ki a fokhagymát, a répát pedig fordítsa meg és süsse még 15-20 percig (legyen puha). Tegye félre és várja meg, amíg kihül.
2. Amikor a répa már hideg, hámozza meg és vágja négy darabra. A fokhagymát hámozza meg.
3. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
4. A répát és a fokhagymát, valamint a többi alapanyagot tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet.
5. A motoros egységet tegye fel és addig mixelje 13–15-ös fordulatszám fokozaton, amíg nem lesz krémes állagú. Szükség szerint az edény faláról kaparóval húzza le az alapanyagokat.

Hidegen, török kenyérral vagy piritott kenyérral tálalja.

Hummusz

 kb. 650 g

2 db 400 g-os csicseriborsó konzerv, megmosva és szitán lecsepegtetve
 2 gerezd fokhagyma
 80 ml meleg víz
 70 g tahini
 60 ml citromlé
 1 teáskanál őrölt kömény
 Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez
 Olíva olaj a tálaláshoz
 Török vagy libanoni kenyér

1. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
2. A csicseriborsót, fokhagymát, vizet, tahinit, citromlevet és a köményt tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet.
3. A motoros egységet tegye fel, és addig mixelje 13–15-ös fordulatszám fokozaton, amíg nem lesz krémes állagú. Ha szükséges, akkor az edény faláról az alapanyagot kaparóval húzza le. Ízesítse.

Spenót, parmezán sajt és kesudió mártogató

 kb. 260 g

75 g gyenge spenótlevél
 1 gerezd fokhagyma
 75 g reszelt parmezán sajt
 50 g nem sós kesudió
 80 ml olívaolaj
 2 evőkanál citromlé
 Só és bors az ízesítéshez
 Puffasztott rizskenyér a tálaláshoz

1. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
2. Az edénybe a fenti sorrendben - a só és a bors kivételével - tegye be az alapanyagokat. Helyezze fel a fedelet.
3. A motoros egységet tegye fel és addig mixelje 13–15-ös fordulatszám fokozaton, amíg nem lesz krémes állagú. Szükség szerint az edény faláról kaparóval húzza le az alapanyagokat. A mártás akkor jó, ha abban az alapanyag kissé darabos.


Ízesítse és krékerrel szolgálja fel.



TIPP

A mártás a hűtőben 1 napig tárolható.

Pesto

 kb. 375 g

75 g bazsalikom levél
2 gerezd fokhagyma
2 teáskanál citromlé
50 g pírított pinea fenyőmag
60 g reszelt parmezán sajt
125 ml olívaolaj
Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez

1. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
2. Tegye az alapanyagokat az edénybe. Helyezze fel a fedelet. A motoros egységet tegye fel, és addig mixelje 13–15-ös fordulatszám fokozaton, amíg nem lesz krémes állagú. Ha szükséges, akkor az edény faláról az alapanyagot kaparóval húzza le. Ízesítse.
3. Kanállal szedje ki légmentesen lezárható edénybe és a felszolgálás előtt hűtse le.



TIPP

A pesto légmentesen záródó edényben, néhány napig eltartható a hűtőszekrényben. A pestora csöppentsen pár csepp olívaolajat, majd az edényt háztartási fóliával fedje le (megelőzi a barnulást).

Kari krém

Ezt a kari krémet lehet használni a következő thaiföldi leveshez, vagy a kariban sült csirkéhez (lásd később).

1 kanál rákpaszta (ízles szerint)
20 darab szárított erős paprika (mag nélkül)
4 cm-es gyömbér, hámozva és finom darabokra vágva
2 szál citromfű, csak a finom része, finomra szeletelve
12–14 koriander gyökér, meghámozva
10 zöldcitrom levél (kemény rész nélkül), finomra szeletelve
4 mogoróhagyma, félbe vágva
12 gerezd fokhagyma
2 kiskanál só
3–4 evőkanál étolaj


1. A rákpasztát alufóliába csavarja be. Grillen süsse meg mindkét oldalát 1–2 percre.
2. Az erős paprikát tegye hóálló edénybe és forró vízzel öntse le. 15 percre hagyja állni (puhulásig).
3. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
4. A rákpasztát, a paprikát és a többi alapanyagot öntse az edénybe. A fedelet tegye fel, majd szerelje fel a motoros egységet. 15-ös fordulatszám fokozaton mixelje sűrűre az alapanyagokat. Szükség szerint az edény faláról kaparóval húzza le az alapanyagokat.



TIPP

A krémre öntsön egy kis olíva olajat, így 1 hétig tárolhatja a hűtőben (1 hónapig a fagyasztóban).

Thaiföldi leves édes burgonyával és koriander pestóval

 6 adag

Ehhez a recepthez az előzőleg elkészített kari krémnek a felére is szüksége lesz.

400 ml-es kókusztej konzerv

Az előző kari krém fele, vagy üzletben vásárolt kari krémből 2–3 kanál

1,5 kg édes burgonya, meghámozva és 5 cm-es darabokra szeletelve

1 1/2 l csirke húslé

Halszós az ízesítéshez

Zöldcitrom a felszolgáláshoz

Koriander pesto

30 g koriander levél

40 g mandula (héj nélküli)

1 kis vöröshagyma

2 teáskanál zöldcitrom lé

2 evőkanál olívaolaj vagy étolaj


Só az ízesítéshez

1. A kókusztej konzervet ne rázza fel, kanállal a sűrű tejet merje át egy nagyobb serpenyőbe, és közepes lángon sűrítse be. A kari krémet tegye be, és addig keverje, amíg a kari krém fel nem oldódik. Amennyiben nem tud sűrűbb kókusztejet vásárolni, akkor azt a lépést ugorja át és az 5. lépésben tegyen be 1 kanál olajat és a kókusztejet.
2. Tegye egy fazékba az édes burgonyát és a húslevet, majd forralja fel. Csökkentse a főzési hőmérsékletet és főzze körülbelül 20 percig, amíg a burgonya puha nem lesz (néha keverje meg).
3. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést. Tegye a koriander pesto alapanyagokat az edénybe. Helyezze fel a fedelet.
4. Csatlakoztassa a motoros egységet. 15-ös fordulatszám fokozaton mixelje sűrűre az alapanyagokat. Ha szükséges, akkor az edény faláról az alapanyagot kaparóval húzza le.
5. Amikor a burgonya már puha, a serpenyőbe öntse bele maradék kókusztejet. A botmixer segítségével mixelje simává az alapanyagokat. Adjon hozzá halszószt az ízesítéshez.

Koriander pestóval együtt szolgálja fel.

Keverje össze és cseppentsen bele zöldcitromot.

Jumbo ravioli sült dinnyével és zsályás vajon sült ricottával

 4-6 adag

650 g muskotálytök

1 evőkanál olívaolaj

Só és őrölt bors az ízesítéshez

80 g friss ricotta

2 kanál frissen reszelt parmezán

48 db tészta (gow gee/dim sum)


100 g vaj

12 levél zsályá

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. A tepsire tegyen sütőpapírt.
2. A tököt hámozza meg, majd vágja 2 cm-es darabokra. A tököt tegye a tepsire, cseppentsen rá olíva olajat, sózza és borsozza meg.
3. Süsse kb. 25 percig aransyárgára. Vegye ki a sütőből és hagyja kihűlni.
4. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
5. Az edénybe tegye bele a tököt, a ricottát és a parmezánt. Helyezze fel a fedelet.
6. Csatlakoztassa a motoros egységet. 15-ös fordulatszám fokozaton mixelje sűrűre és krémesre az alapanyagokat. Ha szükséges, akkor az edény faláról az alapanyagot kaparóval húzza le.
7. Kanállal tegye 1 darab tészta (gow gee) középebe a tök keveréket. Vízrel kenje meg a tészta szélét és tegyen rá egy másik tésztafelet. A tésztafelek szélét nyomkodja egymáshoz, hogy azok összeragadjanak. Az összeragasztott tésztát tegye sütőpapírral kibélelt tepsire, és folytassa a tészták töltését.
8. Egy nagy lábasban forraljon vizet.
9. Egy serpenyőben olvassa fel a vajat. Szórja bele a zsályalevelet és süsse aransyárgára. Vegye le a tűzhelyről.
10. A forró vízbe szórja bele a ravioli ¼-t, és 2–3 percig főzze puhára. Szedje ki egy nagyobb tányérba. Fedje le, hogy meleg maradjon. A maradék tésztát is főzze meg.

Zsályás vajjal öntse le, zsályalevelekkel díszítse.

Sós sütemény kecskesajttal és újhagymával

 6-8 adag

2 újhagyma (csak a fehér része)

80 g vaj

1 evőkanál olíva olaj

1 evőkanál apróra vágott kakukkfű

Tengeri só és bors az ízesítéshez

80 g kecskesajt

300 ml tejszín

4 tojás

Kakukkfű (a fentiekén túl)

TÉSZTA

250 g liszt

135 g kockára vágott hideg vaj

1 tojás

2 kanál hideg víz

1. A tészta elkészítéséhez az S-kést tegye az edénybe.
2. A lisztet és a vajat tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet.
3. 15-ös fordulatszám fokozaton mixelje sűrűre az alapanyagokat, amíg az morzsalékos nem lesz. Adja hozzá a tojást és a vizet, dolgozza össze tésztává. Ne keverje hosszú ideig.
4. A tésztát tegye lisztes deszkára és addig gyúrja, amíg sima nem lesz. Tegye fóliába és tegye a hűtőbe pihenni.
5. A sütőt 180 °C-ra melegítse elő. Kenjen ki egy tepsit vagy kerek sütőedényt.
6. Az edénybe tegye bele a tengelyt és a beállítható szeletelő tárcsát. A tárcsát 3–4. fokozatra állítsa be. Szeletelje fel az újhagymát.
7. Egy serpenyőben olvassa fel a vajat és öntse hozzá az olajt. Az újhagymát tegye a serpenyőbe és lassú tűzön párolja puhára. Tegye hozzá a kakukkfűvet és pár percig még párolja. Sózza és borsozza meg, majd tegye félre.
8. A tésztát nyújtsa akkorára, mind az edény feneke. A tésztát tegye az edénybe. A tésztát villával szurkálja meg. A tésztára tegyen sütőpapírt, majd a papírt rizzsel vagy valamilyen száraz hüvelyes maggal terhelje le. Így a tészta egyenletes vastagságú lesz. Előmelegített sütőben süsse 15 percig. Vegye ki a sütőből, a nehezéket és a sütőpapírt vegye


ki, majd süsse még 5 percig.

9. A tésztára egyenletesen tegye rá az újhagymát, szórja meg kecskesajttal és friss kakukkfűvel.

A tejszínt a tojással keverje habosra, sózza meg és borsozza, majd öntse a tésztára. Süsse kb.

30 percig, amíg az öntet össze nem áll. A tálalás előtt egy kicsit hűtse le.

Burgonyaleves póréhagymával

 4 adag

40 g vaj
1 evőkanál olívaolaj
2 db finomra szeletelt újhagyma
750 g szeletelt burgonya
1 l csirke húslé
Só és fekete bors
Apróra vagdalt snidling a tálaláshoz


1. Egy nagy serpenyőben olvassza fel a vajat és öntse bele az olajat, szórja bele az újhagymát és párolja 3–4 perc alatt puhára. Öntse bele a burgonyát és húslevet. Forralja fel, majd a hőmérsékletet kisebbre véve főzze puhára a burgonyát (körülbelül 20 perc). Az edényt vegye le a tűzhelyről és a levest hagyja kihűlni.
2. Állítsa össze a botmixert és a levest mixelje simára. Ízesítse.
3. A levest melegen tálalja és szórja meg apróra vágott snidlinggel.



TIPP

Ha a főzés után a leves túl sűrű, akkor a mixelés előtt ahhoz öntsön húslevet vagy vizet.

Közép-tengeri zöldségleves

 4-6 adag

2 evőkanál olívaolaj
2 vörös hagyma, négy darabra vágva
5 gerezd fokhagyma
1 nagy édeskömény, szeletekre feldarabolva
3 cukkini, durva darabokra feldarabolva
2 db piros paprika, kimagozva, négy darabra vágva
2 db zöld paprika, kimagozva, négy darabra vágva
1–2 evőkanál olívaolaj (a fentiekén túl)
Só és bors az ízesítéshez
1 l csirke húsleves vagy zöldségleves
2 db 400 g-os paradicsomkonzerv (darabolt paradicsom)
1/3 csésze apróra vágott bazsalikomlevél

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. A hagymát, fokhagymát, édesköményt, cukkinit és paprikát tegye a sütőedénybe vagy tepsire, csepegtessen rá olíva olajat, sózza és borsozza meg. Süsse kb. 30 percre, amíg a zöldség meg nem puhul.
2. A megsütött zöldségeket tegye át egy lábasba, öntse rá a levet és tegye bele a paradicsomot. Forralja fel és főzze körülbelül 10 percre. A levest hagyja kissé kihűlni.
3. A botmixerrel addig keverje a levest, amíg az nem lesz krémes és sima. Ízesítse és tegyen bele bazsalikomlevelet.

Thaiföldi halkalács

 6-8 adag, előételként felszolgálva

600 g fehér hús halfilé
2 kanál thaiföldi kari krém
2 teáskanál halszós
2 teáskanál fehér cukor
1 tojás fehérje
2 darab kaffir citromlevél apróra szeletelve
80 g apróra szeletelt zöldbab
Földimogyoró olaj

Szós

110 g cukor
80 ml fehér ecet
1 teáskanál halszós
½ uborka, mag nélkül, kis darabokra felszeletelve
1 db apróra darabolt hosszú piros erős paprika

1. A kukrot, az ecetet és 2 kanál hideg vizet keverjen össze, majd öntse egy serpenyőbe. Kevergetve addig melegítse, amíg a cukor feloldódik. Majd forralja fel. Adja hozzá a halszószt és hagyja kihűlni. Felszolgálás előtt tegye hozzá az uborkát és az erős paprikát.
2. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést. A halfilét nagyobb darabokra szeletelje fel, tegye az edénybe a kari krémmel, a halszósszal, a cukorral és a tojásfehérjével együtt. 15-ös fordulatszám fokozaton mixelje krémesre az alapanyagokat.
3. Vegye ki a kést és keverje bele az apróra szeletelt kaffir citromlevelet.
4. Egy mély wok edényben forrósítsa fel az olajat.
5. A halkeverékből kanállal formázzon kis kalácsot, majd tegye a forró olajba és süsse mindkét oldalát 1–2 percig aranyárgára. Vegye ki az olajból és papírszalvétán hagyja lecsepegni.

A maradék mennyiséget hasonló módon készítse el. A szósszal és zöldcitrommal tálalja fel.

Kari krémben sült csirke

 6 adag

Ehhez a recepthoz az előzőleg elkészített kari krémnek a felére is szüksége lesz.

270 ml-es kókusztej konzerv
Az előző kari krém fele, vagy üzletben vásárolt kari krémből 2–3 kanál
1 kg kicsontozott csirkecomb, nagyobb darabokra vágva
250 ml csirke húslé
150 g tök kockára vágva
230 g bambusz csira konzerv, leöblítve és lecsepegtetve
100 g friss és kettévágott bébi kukorica
100 g zöldbab, megtisztítva és kettévágva
2 teáskanál cukor
1 teáskanál halszós
Bazsalikom levél a felszolgáláshoz
Friss zöldcitrom a felszolgáláshoz

1. A kókusztej konzervet ne rázza fel, kanállal a sűrű tejet merje át egy nagyobb serpenyőbe, és közepes lángon sűrítse be. A kari krémet tegye be, és addig keverje, amíg a kari krém fel nem oldódik. Amennyiben nem tud sűrűbb kókusztejet vásárolni, akkor azt a lépést ugorja át és az 4. lépésben tegyen be 1 kanál olajat és a kókusztejet.
2. A kari krémet tegye be, és addig keverje, amíg a kari krém fel nem oldódik.
3. Tegye hozzá a csirkecomb szeleteket, keverje össze, öntse hozzá a húslévet és forralja fel. A hőmérsékletet állítsa kisebbre és időnként megkeverve főzze kb. 10 percig.
4. Adja hozzá a tököt és a bambusz csirát és főzze még 5 percig. Adja hozzá a maradék alapanyagokat és a kókusztejet, és főzze még 5 percig, amíg az alapanyagok megpuhulnak.

Bazsalikom levéllel és zöldcitrommal szolgálja fel.

Pizza alaptészta

2 vastag vagy 3 vékony pizzához

2 kávéskanál szárított élesztő

2 teáskanál cukor

170 ml langyos víz


1 evőkanál olívaolaj

300 g liszt (00)

2 kiskanál só

1. Egy kisebb edénybe tegye bele a szárított élesztőt, a cukrot, a vizet és az olíva olajat, majd alaposan keverje össze.
2. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
3. A fenti keveréket és a lisztet öntse az edénybe. Helyezze fel a fedelet.
4. 15-ös fordulatszám 10–15 másodpercig mixelje, amíg a tészta össze nem áll. Ne keverje hosszú ideig. A tésztát öntse ki egy belisztezett deszkára és még 3–4 percig gyúrja, a tészta legyen rugalmas és sima.
5. A tésztát tegye egy kelesztő edénybe, és műanyag fóliával takarja le. Meleg helyen kelessze a tésztát kétszeresére (legalább 30 percig). A megkelt tésztát tegye a belisztezett deszkára és ismét gyúrja át.
6. A tésztát (vékonyabb pizzához) ossza 3 egyenlő részre. Tegye félre és hagyja kissé még megkelni.
7. A tésztát (vastagabb pizzához) ossza 2 egyenlő részre. Tegye félre és hagyja kissé még megkelni.

Pizza szósz

 kb. 375 g

1 darab közepesen nagy hagyma, négy részre vágva

3 gerezd fokhagyma

1 evőkanál olívaolaj

800 g-os paradicsomkonzerv (egész paradicsom)

1 evőkanál apróra vágott friss oregánó

½ kiskanál szárított erős paprika


1 babérlevél

1 teáskanál cukor

Só és bors az ízesítéshez

1. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést.
2. A hagymát és fokhagymát tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet. 15-ös fordulatszám fokozaton aprítsa apróra.
3. Egy lábasban melegítse fel az olajat, öntse bele az apróra vágott hagymát és fokhagymát, majd keverés mellett süssse üvegesre.
4. Az edénybe tegye bele a paradicsomot és szeletelje apróra. A paradicsomot, az oregánót, az erős paprikát és a babérlevelet, valamint a cukrot tegye a lábasba.
5. Forralja fel, majd a hőmérsékletet kisebbre véve főzze puhára (körülbelül 10–15 perc).
6. Hagyja kihűlni. A babérlevelet vegye ki, a szósz légmentesen lezárt edényben 7 napig tárolhatja. A szósz a fagyasztóban is lehet tárolni.

Burgonya gnocchi


 4-6 adag

1 kg burgonya
1 tojás, gyengén felverve
110 g liszt
Nullás liszt

1. A burgonyát hámozza meg, majd vágja 2,5 cm-es darabokra. A burgonyát tegye lábasba és öntsön rá hideg vizet. Tegyen rá fedelet és forralja fel. A víz felforrása után a burgonyát főzze 20-25 perc alatt puhára (villával ellenőrizze le). Szűrje le.
2. A burgonyát tegye vissza a tűzre, és 1–2 percig melegítse, hogy abból a felesleges nedvesség elpárologjon. A burgonyát tegye félre és hagyja körülbelül 5 percig hűlni.
3. Állítsa össze a pürékészítő feltétet, állítsa be a legfinomabb fokozatot és a burgonyát 15-ös fokozaton keverje simára. Ügyeljen arra, hogy a püré ne legyen túl ragadós.
4. A burgonya pürét tegye tiszta munkalapra és a közepén képezzen mélyedést. Ebbe üsse bele a tojást és a lisztet, valamint a sót. Dolgozza össze és gyúrjon puha tésztát.
5. A tésztát vágja 10 egyenlő részre és gyúrjon 2 cm széles vékony tésztát. Darabolja 1,5 cm-es darabokra.
6. Egy nagy lábasban forraljon vizet és amint a víz forni kezd, tegyen bele sót. A tésztát dobja a forró vízbe (20–25 gnocchi). Egyszer keverje meg. Amikor a gnocchi feljön a víz színére, az jelzi, hogy a tészta megfőtt. Szitával szedje ki a tésztát és tegyen be újabb adagot.

A gnocchihoz tálaljon valamilyen szószt is.

Krémés burgonyapüré

 4-6 adag

1 kg burgonya (püréhez)
80 g vaj
200 meleg tej
Só az ízesítéshez

1. A burgonyát hámozza meg, majd vágja 2,5 cm-es darabokra. A burgonyát tegye lábasba és öntsön rá hideg vizet. Tegyen rá fedelet és forralja fel. A víz felforrása után a burgonyát főzze 20-25 perc alatt puhára (villával ellenőrizze le). Szűrje le.
2. A burgonyát tegye vissza a tűzre, és 1–2 percig melegítse, hogy abból a felesleges nedvesség elpárologjon. A burgonyát tegye félre és hagyja körülbelül 5 percig hűlni. A burgonyát a lábasban hagyhatja, vagy egy tálaló edénybe is átöntheti. Tegye hozzá a vaját és a tejet.
3. Állítsa össze a készüléket a pürékészítő feltéttel, állítsa be a legfinomabb fokozatot. A burgonyát 15-ös fokozaton keverje simára. Ügyeljen arra, hogy a püré ne legyen túl ragadós.

Ízesítse sóval és tálalja fel.

Sütemény citromos töltettel

 4 darab

Tészta

110 g liszt
2 evőkanál porcukor
65 g vaj
1 kanál jéghideg víz

Citromos töltet

2 darab citrom
2 tojás
1 tojás sárgája
110 g kristálycukor
100 ml tejszín

1. Az edénybe tegye be az S-kést. A lisztet, cukrot és vajat tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet. Állítsa be a 15-ös fordulatszám fokozatot. Jól dolgozza össze az alapanyagokat, adagolja a vizet 1 kanalanként és dolgozzon ki sima tésztát. Egészen addig keverje, amíg a tészta golyóvá össze nem áll.
2. A tésztát az edényből vegye ki és tegye tiszta munkalapra. Kicsit gyúrja át, majd tegye műanyag fóliába csomagolva a hűtőbe (kb. 30 percig).
3. Egy alacsony szelű, 24 cm-es tortaformát vajjal kenjen meg. 2 sütőpapír réteg között a tésztát gyúrja el akkorára, hogy megtöltse a tortaformát. A szeleket vágja le. Takarja le és tegye a hűtőbe (kb. 30 percig).
4. A sütőt 200 °C-ra melegítse elő. A tortaformát tepsire tegye rá. A tésztára tegyen sütőpapírt, majd a papírt rizzsel vagy valamilyen száraz hüvelyes maggal terhelje le. Így a tészta egyenletes vastagságú lesz. Előmelegített sütőben süsse 10 percig. Vegye ki a sütőből, a nehezéket és a sütőpapírt vegye ki, majd süsse még 10 percig (világos barnára). A tésztát vegye ki a sütőből és a hőmérsékletet 160°C-ra vegye vissza.
5. A citromot hámozza meg és a héjat tegye félre. A citromot facsarja ki, keverje össze a héjjal és az egyéb alapanyagokkal, majd jól keverje össze.
6. A citromos töltetet öntse a tésztára, majd a tortaformát tegye vissza a sütőbe és süsse addig (kb. 35 perc), amíg a töltet át nem sül. Vegye ki a sütőből és hagyja kihűlni a tálalás előtt.

Datolya muffin tejszínes karamellel

 12 darab

200 g szárított és apróra szeletelt datolya
1 kiskanál étkezési szóda
310 ml felforralt víz
60 g puha vaj
220 g barna cukor
150 g liszt (sütőporral)
2 tojás, gyengén felverve

Tejszínes karamell


275 g barna cukor
300 ml tejszín
125 g vaj

1. A sütőt melegítse elő 180 °C-ra. A muffin formát kenje meg.
2. A datolyát, az étkezési szódát és a forró vizet öntse egy edénybe és hagyja 5 percig állni. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést. Óvatosan öntse bele a vizet és a datolyát. Helyezze fel a fedelet. 13-as fokozaton, 2–3-szor bekapcsolva röviden mixelje.
3. Tegye hozzá a vajat és a cukrot, 2–3-szor bekapcsolva röviden mixelje. Adja hozzá a többi alapanyagot is és addig mixelje, amíg a tészta össze nem áll. Ne keverje hosszú ideig. Szükség szerint az edény faláról kaparóval húzza le az alapanyagokat.
4. A keveréket ossza el 12 részre (a muffin formában), majd süsse 25 percig aranyárgára. Ha a tészta nem ragad rá a hurkapálcikára, akkor már kész. A sütőből kivéve hagyja még a formában 5 percig, majd szedje ki fém rácstra. Tejszínes karamellel szolgálja fel.

Tejszínes karamell készítése

Az alapanyagokat öntse egy serpenyőbe és állandó keverés mellett főzze (közepes lángon).


Citromos sütemény

 kb. 8 adag

185 g felolvasztott vaj
165 g kristálycukor
1 evőkanál apróra vágott citromhéj
3 tojás, finoman felverve
225 g liszt (sütőporral)
110 g cukor
60 ml citromlé

1. Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra. Kenje meg vajjal és finoman lisztezze be a püspökkenyér sütőt.
2. Az edénybe tegye be az S-kést. Tegye az összes hozzávalót az edénybe. Állítsa be a 15-ös fordulatszám fokozatot. Jól keverje össze az alapanyagokat.
3. Süsse kb. 50–60 percig a süteményt. Az ellenőrzéshez dugjon fogpiszkálót a tésztába, ha a kihúzás után a vége száraz, akkor a sütemény kész. Borítsa ki egy rácsra a tésztát.
4. A cukrot és a citromlevet keverje össze és öntse rá a meleg tésztára.

Csokoládés cookies

 kb. 30 darab

335 g liszt
1 kiskanál sütőpor
1 kiskanál só
250 g puha vaj
165 g kristálycukor
165 g barna cukor
1 teáskanál vanília kivonat
2 tojás
300 g ét- vagy tejszokoládé, kis darabokra szeletelve

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra. Két tepsire tegyen sütőpapírt.
2. Az edényben keverje össze a megszárt lisztet, a sütőport és a sót.
3. A szeletelő edénybe tegye be az S-kést. Keverje össze a vaját, a cukrot és a vanília kivonatot. Helyezze fel a fedelet. Csatlakoztassa a motoros egységet és kapcsolja be a 15-ös fordulatszám fokozatot. Állítson elő krémes keveréket.
4. A tojásokat egyenként tegye bele. Mindegyiket jól dolgozza össze. Szükség szerint az edény faláról kaparóval húzza le az alapanyagokat.
5. A lisztnek a felét öntse az edénybe és rövid impulzusokkal jól keverje össze. Kaparóval szedje le az edény faláról az alapanyagot és dolgozza bele a liszt másik felét is.
6. Vegye ki a kést és szórja az edénybe a csokoládé darabokat.
7. Kanállal szedje ki a tésztát és formázzon kis kupacokat. Előmelegített sütőben süsse 9–11 percig.
8. A sütőből kivéve hagyja még a tepsin 2 percig, majd rakja át fém rácsra.



Spis treści

- 108 Opis Twojego nowego urządzenia
- 109 Montaż
- 112 Obsługa
- 113 Wskazówki
- 114 Konserwacja i czyszczenie
- 116 Przewodnik do przygotowania potraw
- 118 Przepisy

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, czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
 - W przypadku pochłapania lub rozlania płynu na urządzenie, wokół urządzenia, pod urządzeniem należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.

- 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.
- Używaj trzepaczki wyłącznie w przepisach podanych w niniejszej instrukcji. Nie używaj trzepaczki do innych celów niż te, do których jest ona przeznaczona.
- Nie używaj urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż przez 1 minutę. Przed kolejnym włączeniem silnik powinien odpoczywać przez co najmniej 1 minutę.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 30 sekund podczas obróbki suchych, ciężkich lub gęstych produktów. Przerwij pracę, przed ponownym włączeniem zamieszaj. Przed kolejnym włączeniem silnik powinien odpoczywać przez co najmniej 1 minutę.
- Podczas obróbki większej ilości produktów nie należy włączać urządzenia na dłużej niż 30 sekund. Przed kolejnym włączeniem silnik powinien odpoczywać przez co najmniej 1 minutę.
- Trzymaj ręce, palce, włosy, odzież, sztućce i inne przyrządy kuchenne z dala od ruchomych części

urządzenia. Wyłącz urządzenie, odłącz kabel od gniazdka sieciowego i poczekaj na całkowite zatrzymanie ruchomym części. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami.

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z nożami i tarczami siekającymi, ponieważ są one bardzo ostre. Przy niewłaściwej obsłudze istnieje ryzyko powstania obrażeń.
- Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania potraw i/lub napojów. 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.
- W żadnym przypadku nie używaj urządzenia do

miksowania produktów na gorącej płycie grzewczej lub rozpalonej płycie gazowej. Zdejmij garnek z produktami ze źródła ciepła i upewnij się, że kabel zasilający i urządzenie znajdują się poza zasięgiem wysokiej temperatury.

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z końcówką blendera, nasadkami i ostrymi nożami, przy wyjmowaniu produktów z pojemnika i podczas czyszczenia. Noże i końcówki są bardzo ostre. Przechowuj noże i końcówki poza zasięgiem dzieci.
- Przed nałożeniem lub zdjęciem akcesoriów upewnij się, że silnik jest wyłączony, a wtyczka sieciowa odłączona od gniazdka.
- Nie próbuj obsługiwać urządzenia w sposób niezgodny z niniejszą

- instrukcją.
- Nie miksuj gorących lub wrzących płynów w pojemniku miksera. Przed wlaniem płynów do pojemnika miksera pozostaw je do ostygnięcia.
 - Przed każdym przesunięciem urządzenia, przerwą w użytkowaniu, pozostawieniem bez nadzoru, rozmontowaniem, czyszczeniem lub przechowywaniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, wtyczka kabla zasilającego odłączona od gniazdka, a wszystkie ruchome elementy zatrzymane.
 - W przypadku zablokowania produktów wokół noży lub w końcówce zwolnij przycisk wyłącznika, wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i poczekaj, aż ruchome elementy całkowicie się zatrzymają. Zdejmij produkty przy pomocy łopatkı lub łyżki kuchennej. W żadnym przypadku nie używaj palców, ponieważ noże i końcówki są bardzo ostre.
 - W żadnym przypadku nie usuwaj produktów z urządzenia podczas pracy. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, wtyczka kabla zasilającego odłączona od gniazdka, a wszystkie ruchome elementy zatrzymane. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia.
 - Do przeciskania produktów przez otwór wysypowy nie używaj palców, rąk lub przyborów kuchennych. Korzystaj zawsze z dostarczonego popychacza.

- Nigdy nie wkładaj rąk lub palców do pojemnika miksera przed całkowitym zatrzymaniem silnika, noży, końcówki do ugniatania lub rozdrabniania. Przed zdjęciem pokrywy pojemnika upewnij się, że przycisk wyłącznika jest zwolniony, a wtyczka kabla zasilającego odłączona od gniazdka.
- Przepisy zamieszczone w niniejszej instrukcji są przeznaczone do normalnego użytku.
- 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.
- Używaj wyłącznie wyposażenia dostarczanego wraz z urządzeniem Sage®.

**ABY ZAPOBIEC
PORAŻENIU PRĄDEM
NIE ZANURZAJ SILNIKA
URZĄDZENIA, KABLA
SIECIOWEGO ANI
WTYCZKI DO WODY
LUB INNEGO PŁYNU,
ANI NIE NARAŻAJ
TYCH ELEMENTÓW NA
DZIAŁANIE WILGOCI.
NIE MYJ SILNIKA POD
BIEŻĄCĄ WODĄ.**

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. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał.
- 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 są one pod nadzorem lub zostały pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji przeprowadzanej przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia ani dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać 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 ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- Zaleca się zainstalowanie wyłącznika różnicowoprądowego (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 produktów, 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.**



TEN SYMBOL
OZNACZA, ŻE
URZĄDZENIE
POSIADA PODWÓJNĄ
IZOLACJĘ POMIĘDZY
NIEBEZPIECZNYM
NAPIĘCIEM Z SIECI
I CZĘŚCIAMI
DOSTĘPNYMI DLA
UŻYTKOWNIKA.
W PRZYPADKU
SERWISOWANIA
NALEŻY KORZYSTAĆ
WYŁĄCZNIE
Z IDENTYCZNYCH
CZĘŚCI ZAMIENNYCH.



OSTRZEŻENIE

NOŻE SĄ BARDZO
OSTRE! NIE
WKŁADAJ RĄK, ŁYŻKI
KUCHENNEJ LUB
INNYCH PRZYBORÓW
DO OTWORU

**WSYPOWEGO. NIE
ZDEJMUJ POKRYWY
PRZED CAŁKOWITYM
ZATRZYMANIEM
NOŻY LUB TARCZ.**

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

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU
DOMOWEGO
ZACHOWAJ NINIEJSZE
INSTRUKCJE**



Opis Twojego nowego urządzenia



M



N



O



P



- A. Regulator prędkości
- B. Główny wyłącznik
- C. Korpus napędu
- D. Sprzęgło
- E. Pokrywa
- F. Miska do rozdrabniania 1,6 l
- G. Otwór wyspowy
- H. Trzepaczka
- I. Nierdzewna nasadka miksująca
- J. Element z końcówką do purée
- K. Końcówka do purée
- L. Ząbkowany nóż

- M. Tarcza do krojenia z regulowaną wysokością cięcia
- N. Dwustronna tarcza do krojenia
- O. Podstawa do przechowywania akcesoriów
- P. Wał do tarcz



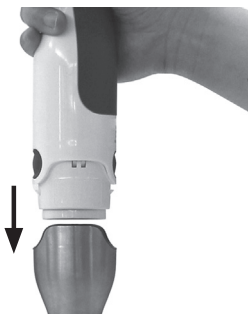
Montaż

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

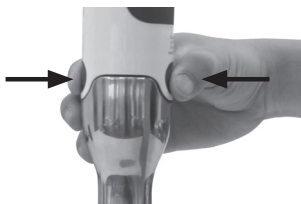
- Usuń elementy opakowania i naklejki reklamowe. Wykonując te kroki upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a wtyczka kabla zasilającego odłączona od gniazdka.
- Zachowaj ostrożność przy pracy z nasadką miksującą, z nożami i tarczami, które są bardzo ostre.
- Umyj nasadkę miksującą, pojemnik do rozdrabniania, pokrywę i akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie opłucz je i dokładnie wysusz.

PODŁĄCZENIE NAPĘDU

1. Trzymaj napęd w jednej ręce nad nasadką miksującą, końcówką do purée, trzepaczką lub nad sprzęgłem pojemnika do rozdrabniania tak, jak pokazano na poniższym rysunku. Wciśnij, dopóki nie usłyszysz kliknięcia końcówki w korpusie napędu.



2. Aby odłączyć napęd, naciśnij dwa przyciski odblokowujące końcówkę. Wyciągnij napęd w górę aby odłączyć końcówkę.



MONTAŻ POJEMNIKA DO ROZDRABNIANIA

1. Wał stosuje się przy użyciu noża, tarczy do krojenia i tarczy dwustronnej. Bez użycia wału mogłoby dojść do uszkodzenia akcesoriów, a następnie urządzenia.



2. Nałóż wał na środkowy trzpień pojemnika do rozdrabniania.

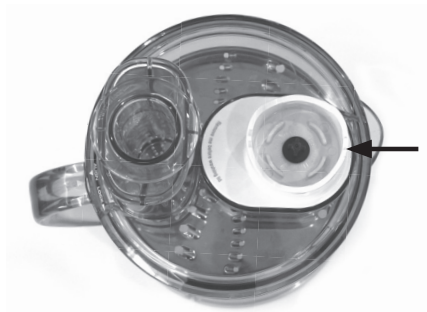


3. Nałóż nóż, tarczę do krojenia lub tarczę dwustronną. Nóż i tarcze są bardzo ostre - dotykaj wyłącznie elementów z tworzywa i unikaj kontaktu z ostrzami.

NAKŁADANIE TARCZY DWUSTRONNEJ



NAKŁADANIE TARCZY DO KROJENIA



6. Wkładaj produkty przez otwór wyspowy. Utrzymuj delikatny i stały nacisk. Należy korzystać wyłącznie z dostarczonego popychacza.

NAKŁADANIE NOŻA



4. Nałóż pokrywę tak, aby strzałki na pokrywie i na rękojeści były skierowane do siebie. Następnie obróć w kierunku „LOCK”.



5. Nałóż sprężko (zob. rysunek poniżej) i zablokuj go w pokrywie.

TARCZA DO KROJENIA Z REGULOWANĄ WYSOKIŚCIĄ CIĘCIA

Tarcza z regulowaną wysokością cięcia ma 18 ustawień. W celu regulacji trzymaj tarczę za krawędź (na przeciwległej stronie noża) jedną ręką, a drugą ręką obracaj uchwytem aż do ustawienia żądanej wysokości cięcia.

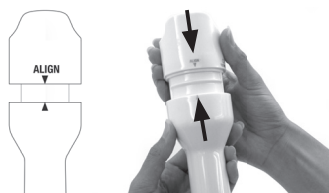


MONTAŻ KOŃCÓWKI DO PURÉE

1. Końcówka do purée składa się z 4 części: sprzęgło, nóż, część wewnętrzną i zewnętrzną.



2. Trzymając zewnętrzną część końcówki włóż sprzęgło tak, aby wyrównać strzałki na obu elementach (zob. rysunek poniżej).



3. Trzymając mocno jedną ręką zewnętrzną część końcówki i sprzęgło włóż wewnętrzną część końcówki do części zewnętrznej, aż usłyszysz kliknięcie.



4. Obróć sprzęgło trzymając element zewnętrzny, aby zablokować końcówkę.

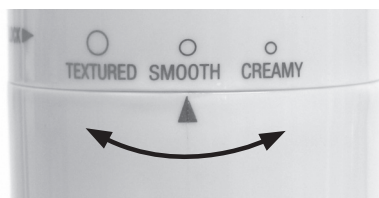


5. Podłącz korpus napędu.
6. Nałóż nóż na trzpień dolnej części końcówki. Zablokuj go, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA

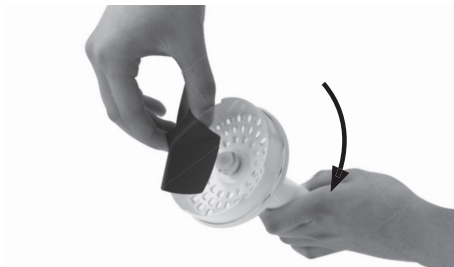
Nie ma możliwości nałożenia noża, jeżeli końcówka jest podłączona do napędu.

7. Wybierz rodzaj purée, który chcesz przygotować: textured (drobne ziemniaki), smooth (gładkie purée), creamy (kremowe purée).

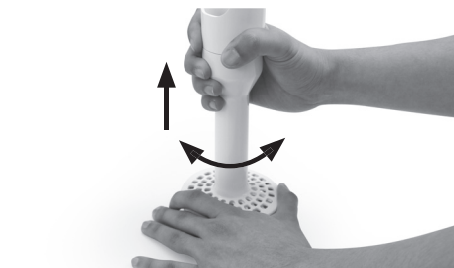


ODŁĄCZENIE KOŃCÓWKI DO PURÉE

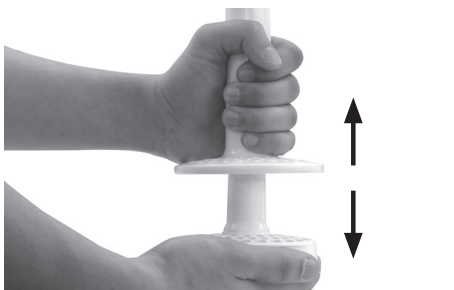
1. Przed wyjęciem napędu zdejmij najpierw nóż końcówki obracając go w kierunku ruchu wskazówek zegara.



2. Po odłączeniu noża, trzymając napęd jedną ręką, kciukiem i palcem wskazującym drugiej ręki naciśnij dwa przyciski zwalniające korpus napędu. Wyciągnij napęd w górę, aby odłączyć końcówkę.
3. Obróć sprzęgło do pozycji "ALIGN" i ostrożnie zdejmij go z elementu zewnętrznego.



4. Oddzielenie części wewnętrznej i zewnętrznej.



5. Nie myj ani nie zamaczaj sprzęgła.



Obsługa

EKSPLOATACJA

1. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
2. Obracając regulator prędkości ustaw żądaną prędkość od 1 (najmniejsza) do 15 (największa).



3. Naciśnij wyłącznik główny aby wyłączyć urządzenie i rozpocząć proces obróbki.



4. Po zakończeniu pracy wyłącz napęd zwalniając wyłącznik główny, wyłącz urządzenie, wyjmij kabel z gniazdka.



Wskazówki

RADY I POMYSŁY

- Nigdy nie zanurzaj silnika lub sprzęgła w wodzie ani innej cieczy.
- W opakowaniu znajdują się 3 sprzęgła – do trzepaczki, końcówki do purée i pojemnika do rozdrabniania.



- Pokrój produkty na kawałki o jednakowej wielkości. Podgrzej płyny przed dodaniem ich do zup lub sosów. Dzięki temu uzyskasz gładką konsystencję.
- Nie używaj urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż przez 1 minutę. Przed kolejnym włączeniu silnik powinien odpocząć przez co najmniej 1 minutę. Nie używaj urządzenia dłużej niż 30 sekund podczas obróbki suchych, ciężkich lub gęstych produktów.
- W przypadku zablokowania produktów wokół noży lub w końcówce zwolnij przycisk wyłącznika, wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i poczekaj, aż ruchome elementy całkowicie się zatrzymają. Zdejmij produkty przy pomocy łyżki lub łopaty kuchennej. W żadnym przypadku nie używaj palców, ponieważ noże i końcówki są bardzo ostre.
- Noże przetwarzają produkty z dużą prędkością. Regularnie kontroluj stan obrabianych produktów.

KOŃCÓWKA BLENDERA

- Zachowaj ostrożność podczas miksowania gorących dań, ponieważ mogłyby się one rozprysnąć. Nierdzewna końcówka umożliwia miksowanie gorących dań

bezpośrednio w garnku. Dzięki temu łatwo przygotujesz zupy i sosy. Ze względów bezpieczeństwa zdejmij garnek z ognia przed zanurzeniem miksera.

- Upewnij się, że to urządzenie i kabel zasilający są poza zasięgiem źródła ciepła.
- Nie dotykaj noża blendera przed zwolnieniem wyłącznika głównego, odłączeniem wtyczki kabla zasilającego od gniazdka i całkowitym zatrzymaniem się noża.

POJEMNIK DO ROZDRABNIANIA

- Dno pojemnika do rozdrabniania jest wyposażone w antypoślizgową gumową krawędź. Utrzymuje ona pojemnik w stabilnej pozycji, zalecamy jednak podczas rozdrabniania trzymać jedną ręką wyłącznik główny, a drugą ręką przytrzymywać pokrywę pojemnika do rozdrabniania.
- Nie przekraczaj oznaczonego na pojemniku poziomu MAX. W przeciwnym przypadku istnieje ryzyko uszkodzenia pojemnika, pokrywy i sprzęgła.
- Nie rozdrabniaj twardych produktów, takich jak ziarna kawy, zbóż, kostki czekolady itp. Takie produkty mogą uszkodzić noż.
- Obróbka twardych przypraw lub innych twardych produktów może z czasem spowodować zmianę koloru pojemnika. Takie produkty lepiej rozdrabniać w młynku z metalowym pojemnikiem.

KOŃCÓWKA DO PURÉE

- Do przygotowania purée ziemniaczanego używaj naczynia o odpowiedniej pojemności. Surowce powinny zajmować maksymalnie 1/3 naczynia.
- Podczas przygotowania połóż naczynie z produktami na wilgotnej ściereczce. Zapewni to stabilność naczynia.
- Nie dotykaj noża końcówki przed zwolnieniem wyłącznika głównego, odłączeniem wtyczki kabla zasilającego od gniazdka i całkowitym zatrzymaniem się noża.

TRZEPACZKA

- Trzepaczkę zanurz w surowcach przed włączeniem wyłącznika głównego.
- Należy zapobiegać kontaktowi trzepaczki z dnem lub ścianami pojemnika podczas pracy, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie trzepaczki.
- W celu odpowiedniego napowietrzenia składników przy ubijaniu śmietany użyj naczynia o odpowiedniej wysokości i szerokości oraz poruszaj trzepaczką powoli w górę i w dół. Produkty powinny zajmować maksymalnie 1/3 naczynia.
- Zawsze stosuj świeżą schłodzoną śmietanę oraz świeże jajka w temperaturze pokojowej, aby uzyskać większą i bardziej stabilną objętość bitej śmietany.
- Jajka przed ubijaniem ogrzej do temperatury pokojowej, dzięki temu ich objętość po ubiciu będzie większa.
- Przed ubijaniem białek upewnij się, że trzepaczka i naczynie są czyste i nie ma na nich pozostałości tłuszczu.
- Zaleca się stosowanie najwyższych prędkości przy ubijaniu białek i śmietany.



Konserwacja i czyszczenie

Po każdym użyciu wyłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazodka.

SILNIK

Aby usunąć resztki produktów z silnika przetrzyj obudowę lekko nawilżoną ścierką. Nie stosuj ściernych środków czyszczących ani metalowych zmywaków. Silnika i sprzęgła nie wolno zanurzać w wodzie ani innym płynie. Silnik nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

POJEMNIK DO ROZDRABNIANIA I POKRYWA

Postępuj zgodnie z poniższymi krokami, aby utrzymać pojemnik i pokrywę w czystości i zapobiegać zaschnięciu produktów:

- Przed myciem odłącz sprzęgło, ponieważ woda mogłaby uszkodzić przekładnie wewnętrzne.
- Ostrożnie wyjmij nóż, tarczę dwustronną lub tarczę do krojenia. Nie dotykaj ostrzy.
- Wypłucz pojemnik i pokrywę czystą wodą.
- Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki.

KOŃCÓWKA DO PURÉE

Rozłóż końcówkę zgodnie z procedurą podaną w poprzedniej części instrukcji.

Nie zanurzaj sprzęgła w wodzie.

Umyj ręcznie wewnętrzną i zewnętrzną w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki.

KOŃCÓWKA BLENDERA

SZYBKE MYCIE: Między poszczególnymi etapami pracy włącz urządzenie, zanurz nasadkę miksującą w naczyniu z wodą, ustaw mniejszą prędkość i naciśnij wyłącznik główny na ok. 5 sekund. Pomoże to usunąć resztki produktów z okolicy noża i ułatwi obróbkę kolejnej porcji.

Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i wyjmij kabel zasilający z gniazdka. Zdejmij nierdzewną nasadkę miksującą z napędu.

Nierdzewną nasadkę miksującą można myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Należy opłukać ją i osuszyć po każdym użyciu.

SPRZĘGŁA

Twój blender Sage® the All In One jest wyposażony w 3 sprzęgła – końcówka blendera, trzepaczka i końcówka do purée mają oddzielne sprzęgła. Nie zanurzaj ich w wodzie, nie wkładaj do zmywarki do naczyń, woda może uszkodzić wewnętrzne przekładnie.

NÓŻ, TARCZA DWUSTRONNA, TARCZA DO KROJENIA I TRZEPACZKA

Przed myciem wyjmij nóż, tarczę dwustronną lub tarczę do krojenia z pojemnika.

Odłącz trzepaczkę od sprzęgła.

Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki.

ŚRODKI CZYSZĄCE

Nie używaj zmywaków drucianych lub gąbek drucianych, ponieważ mogą one porysować powierzchnię. Używaj wyłącznie ciepłej wody i miękkiej gąbki. Nie stosuj szorstkich środków czyszczących, środków mogących spowodować otarcia, nie używaj chemicznych detergentów, rozpuszczalników, benzyny i innych podobnych substancji.

ZMYWARKA DO NACZYŃ

Końcówkę blendera, wewnętrzną i zewnętrzną część końcówki do purée, pojemnik do rozdrabniania i pokrywę można myć w zmywarce do naczyń. Nie wkładaj tych elementów do dolnego kosza.

Nóż, tarczę dwustronną, tarczę do krojenia i trzepaczkę można myć w górnym koszu zmywarki do naczyń.

Nie wkładaj sprzęgła ani silnika do zmywarki do naczyń.

ZASCHNIĘTE PRODUKTY I ZAPACH

Aromatyczne produkty spożywcze, takie jak czosnek, ryby i niektóre warzywa (marchew) mogą pozostawić nieprzyjemny zapach i plamy na akcesoriach urządzenia.

W celu usunięcia takich plam i zapachu zanurz akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na ok. 5 minut. Następnie umyj i opłucz czystą wodą. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia. Przechowuj pojemnik bez nałożonej pokrywy.

PRZECHOWYWANIE

Twój blender Sage® the All In One jest wyposażony w podstawę do przechowywania akcesoriów. W tym celu wykonaj następujące kroki:

- Ustaw siłę cięcia tarczy do krojenia na "0" i włóż ją pod pojemnik do rozdrabniania.
- Wał, nóż i tarczę dwustronną włóż do pojemnika do rozdrabniania.
- Sprzęgło pojemnika do rozdrabniania włóż do pokrywy pojemnika, a popychacz włóż do otworu wysypowego.
- Na podstawie można ułożyć także silnik, końcówkę blendera i końcówkę do purée.





Przewodnik do przygotowania potraw

TYP PRODUKTÓW	TYP KOŃCÓWKI	TYP TARCZY	USTAWIENIE PRĘDKOŚCI	SIŁA NOŻA	ZALECANA ILOŚĆ
Marchew	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza - drobna	9-13	-	1-2 marchwie naraz, w zależności od rozmiarów
	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza - gruba	9-13	-	1-2 marchwie naraz, w zależności od rozmiarów
	Pojemnik do rozdrabniania	Tarcza do krojenia	9-13	1-6 mm	1-2 marchwie naraz, w zależności od rozmiarów
Cukinia	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza - drobna	11-15	-	1-2 cukinie naraz, w zależności od rozmiarów
	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza - gruba	11-15	-	1-2 cukinie naraz, w zależności od rozmiarów
	Pojemnik do rozdrabniania	Tarcza do krojenia	9-13	1-6 mm	1-2 cukinie naraz, w zależności od rozmiarów
Ogórek	Pojemnik do rozdrabniania	Tarcza do krojenia	9-13	2-5 mm	1-2 ogórki naraz, w zależności od rozmiarów
Pomidory	Pojemnik do rozdrabniania	Tarcza do krojenia	9-11	4-6 mm	Używaj twardych pomidorów
Kapusta	Pojemnik do rozdrabniania	Tarcza do krojenia	9-11	2-6 mm	Pokrój na kawałki, które zmieszczą się w otworze wyspowym
Por	Pojemnik do rozdrabniania	Tarcza do krojenia	9-13	2-6 mm	Tylko biała część
Cebula	Pojemnik do rozdrabniania	Tarcza do krojenia	9-13	2-6 mm	Pokrojone na połowę
Kotlety z piersi / udek kurczaka	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	700 g maks., pokrojone na kawałki ok. 2,5cm
Chuda wołowina	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	700 g maks., pokrojone na kawałki ok. 2,5cm
Chuda wieprzowina	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	700 g maks., pokrojone na kawałki ok. 2,5cm
Filety rybne	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	700 g maks., pokrojone na kawałki ok. 2,5cm
Twardy ser	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza - drobna	15	-	Musi być schłodzony

TYP PRODUKTÓW	TYP KOŃCÓWKI	TYP TARCZY	USTAWIENIE PRĘDKOŚCI	SIŁA NOŻA	ZALECANA ILOŚĆ
	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza – gruba	15		
Mozzarella	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza – gruba	15	-	Włóż na 20 minut do zamrażarki.
Parmezan	Pojemnik do rozdrabniania	Dwustronna tarcza - drobna	15	-	Musi być schłodzony
	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	150 g maks., kostki o rozmiarach 1 cm
Napoje mleczne, smoothie, owocowe frappé, koktajle	Końcówka do miksowania	-	11–15	-	Używaj schłodzonego mleka. Miksuj 30 sekund.
Zupy, dania dla dzieci	Końcówka do miksowania	-	11–15	-	Miksu do uzyskania gładkiej mieszanki, sprawdzaj konsystencję do 30 sekund.
Lód	Końcówka do miksowania (nie używaj pojemnika do rozdrabniania)	-	15	-	Miksuj 20–30 sekund.
Śmietana	Trzepaczka	-	11–15	-	Ubijaj ok. 1 minuty, po każdym użyciu poczekaj 1 minutę.
Orzechy	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	250 g przez 30 sekund, do uzyskania właściwej konsystencji. Poczekaj 30 sekund po każdym użyciu.
Bułka tarta	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	2–3 plasterki pokrojone na ćwiartki
Herbatniki	Pojemnik do rozdrabniania	Nóż	15	-	250 g maks.



Przepisy

Dip bakłażanowy

🕒 Ok. 520 g

- 1 kg bakłażana
- 1 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek do nacierania
- 1 łyżeczka soli morskiej
- ½ łyżeczki mielonego kminku
- 2 łyżeczki posiekanej świeżej pietruszki
- Świeżo zmielony pieprz
- Świeża lub opiekana pita

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Natrzyj całe bakłażany oliwą z oliwek. Połóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz ok. 40 minut, dopóki nie zaczną ciemnieć.
2. Dodaj czosnek i upiecz go z bakłażanem do miękkości, gotowy bakłażan powinien być zupełnie ciemny i nie mogą się na nim tworzyć „pęcherzyki”. Wyjmij z piekarnika.
3. Włóż bakłażany do plastikowego woreczka i pozostaw do ostygnięcia.
4. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
5. Po ostygnięciu bakłażanów obierz je ze skóry i pokrój na większe kawałki. Włóż do pojemnika z obranym czosnkiem, sokiem cytrynowym, oliwą z oliwek, solą i kminkiem. Załóż pokrywę.
6. Nałóż napęd; wybierz prędkość 13–15 i miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji. W razie potrzeby zbierz mieszaninę ze ścianek łopatki.
7. Gotowy dip przelóż do miski, dodaj posiekaną pietruszkę i dopraw świeżo zmielonym pieprzem.

Podawaj dip ze świeżą lub opiekaną pitą.

Dip z czerwonych buraków

🕒 Ok. 520 g

- 4 średniej wielkości czerwone buraki (700 g)
- 1 główka czosnku
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka chrzanu
- 60 ml oliwy z oliwek
- Sól i pieprz do smaku
- Chleb turecki / chleb tostowy do podania

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Dobrze umyj i wysusz buraki. Odkrój górną część główki czosnku, wyłóż razem z burakami na blachę i skrop oliwą z oliwek. Piecz ok. 30 minut, następnie zdejmij czosnek i piecz buraki jeszcze 15–20 minut do miękkości. Odłóż je na bok i pozostaw do ostygnięcia.
2. Ostygnięte buraki obierz i pokrój na ćwiartki. Obierz upieczony czosnek.
3. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
4. Włóż buraki, czosnek i pozostałe składniki do pojemnika do rozdrabniania. Załóż pokrywę.
5. Nałóż napęd, ustaw prędkość 13–15 i miksuj, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. W razie potrzeby zetrzyj dip ze ścianek pojemnika.

Podawaj schłodzony z tureckim chlebem lub tostami.

Hummus

 Ok. 650 g

Odcędzona i opłukana ciecierzycza z 2 x 400 g puszek

2 ząbki czosnku

80 ml ciepłej wody

70 g tahini

60 ml soku z cytryny

1 łyżeczka mielonego kminku

Morska sól i świeżo zmielony pieprz do smaku

Oliwa z oliwek extra virgin do podania

Świeży turecki chleb lub pita

1. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
2. Do pojemnika włóż ciecierzycę, wodę, tahini, sok z cytryny i kminek. Załóż pokrywę.
3. Nałóż napęd; wybierz prędkość 13–15 i miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji. W razie potrzeby zbierz mieszaninę ze ścianek łopatką. Doprav.

Szpinakowy dip z parmezanem i orzechami nerkowca

 Ok. 260 g

75 g liści szpinaku baby

1 ząbek czosnku

75 g tartego parmezanu

50 g niesolonych orzechów nerkowca

80 ml oliwy z oliwek

2 łyżka soku z cytryny

Sól i pieprz do smaku

Krakersy do podania

1. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
2. Do pojemnika do rozdrabniania włóż wszystkie składniki z wyjątkiem soli i pieprzu w podanej powyżej kolejności. Załóż pokrywę.
3. Nałóż napęd, ustaw prędkość 13–15 i miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji. W razie potrzeby zetrzyj dip ze ścianek pojemnika. Dip ma zawierać małe kawałki produktów.

Doprav i podavaj z krakersami.



RADA

Dip można przechowywać w lodówce przez 1 dzień.

Pesto

 Ok. 375 g

75 g liści bazylii
2 ząbki czosnku
2 łyżeczki soku z cytryny
50 g prażonych orzeszków pini
60 g tartego sera Parmezan
125 ml oliwy z oliwek
Sól i świeżo zmielony pieprz

1. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
2. Włóż wszystkie składniki do pojemnika. Załóż pokrywę. Nałóż napęd; wybierz prędkość 13–15 i miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji. W razie potrzeby zbierz mieszaninę ze ścianek łopatką. Dopraw.
3. Przelóż łyżką do szczelnego pojemnika i pozostaw do ostygnięcia przed podaniem.



RADA

Pesto można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce przez kilka dni. Polej pesto oliwą z oliwek i przykryj go folią spożywczą, aby zapobiec zbrązowieniu.

Pasta curry

Przepis na tę pastę curry można wykorzystać przy przygotowaniu zupy tajskiej oraz kurczaka w paście curry.

1 łyżeczka pasty z krewetek (opcjonalnie)
20 suszonych długich czerwonych papryczek chilli bez pestek
4 cm kawałek imbiru, obrany ze skórki i drobno pokrojony
2 kawałki trawy cytrynowej, tylko biała część, posiekanej
12–14 korzeni kolendry, oskrobane
10 drobno posiekanych liści limonki, bez szypułek
4 czerwone szalotki, przekrojone na pół
12 ząbków czosnku
2 łyżeczki soli
3–4 łyżka oleju roślinnego

1. Zapakuj pastę z krewetek do folii aluminiowej. Piecz na grillu 1–2 minuty z każdej strony.
2. Włóż papryczki chilli do naczynia żaroodpornego i zalej wrzącą wodą. Pozostaw namoczone na ok. 15 minut, dopóki nie zmiękną.
3. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
4. Zmieszaj pastę z krewetek, papryczki chilli i pozostałe składniki w pojemniku do rozdrabniania. Nałóż pokrywę i dołącz napęd. Ustaw prędkość 15 i miksuj, dopóki składniki się nie połączą i nie utworzą gęstej pasty. W razie potrzeby zetrzyj dip ze ścianek pojemnika.



RADA

Przechowuj pastę w lodówce z odrobiną oliwy z oliwek przez ok. 1 tydzień, albo w zamrażarce ok. 1 miesiąc.

Zupa tajska z batatów z kolendrowym pesto

 6 porcji

Do tego dania potrzebna będzie połowa pasty curry z poprzedniego przepisu.

400 ml mleka kokosowego w puszcze
 ½ pasty curry z poprzedniego przepisu lub
 2–3 łyżeczki pasty curry ze sklepu
 1,5 kg batatów, obranych i pokrojonych na kawałki ok. 5 cm
 1 1/2 l bulionu drobiowego
 Sos rybny do smaku
 Limonka do podania


Pesto z kolendry

30 g liści kolendry
 40 g migdałów bez skórki
 1 mała czerwona szalotka
 2 łyżeczki soku z limonki
 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju roślinnego
 Sól do doprawienia

1. Nie wstrząsając puszką mleka kokosowego przełóż łyżką gęstą część mleka na dużą patelnię i podgrzewaj na średnim ogniu, dopóki mleko nie zgęstnieje. Dodaj pastę curry i ciągle mieszaj, dopóki pasta się nie rozpuści. Jeżeli nie możesz kupić gęstego mleka kokosowego, pomiń ten krok, a w kroku 5 dodaj 1 łyżkę oleju i dodaj mleko kokosowe.
2. Dodaj bataty i bulion, zagotuj. Zmniejsz temperaturę i ciągle mieszając ugotuj bataty do miękkości ok. 20 minut.
3. W międzyczasie zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania. Włóż wszystkie składniki pesto z kolendry do pojemnika. Załóż pokrywę.
4. Podłącz napęd. Ustaw prędkość 15 i miksuj, dopóki składniki się nie połączą i nie utworzą gęstej pasty. W razie potrzeby zbierz mieszaninę ze ścianek.
5. Jak tylko bataty zmiękną, wlej na patelnię resztę mleka. Przy pomocy końcówki blendera zmiksuj zupę na gładką masę. Dodaj sos rybny do smaku.

Podawaj w misce z pesto z kolendry.
Rozmieszaj i dodaj kilka kropel soku z limonki.

Jumbo ravioli z pieczoną dynią i ricottą na maśle szałwiowym


 4–6 porcji

650 g dyni muscat
 1 łyżki oliwy
 Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
 80 g świeżej ricotty
 2 łyżki świeżo startego sera Parmezan
 48 szt. ciasta na pierożki gow gee/dim sum
 100 g masła
 12 liści szałwii

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Wyłóż blachę papierem do pieczenia.
2. Obierz dynię i pokrój ją na kawałki ok. 2 cm. Rozłóż dynię na blasze, skrop oliwą z oliwek, dopraw solą i pieprzem.
3. Piecz ok. 25 minut na złoty kolor. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia.
4. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
5. Do pojemnika włóż dynię, ricottę i parmezan. Załóż pokrywę.
6. Podłącz napęd. Ustaw prędkość 15 i miksuj, dopóki składniki się nie połączą i nie utworzą prawie gładkiej masy. W razie potrzeby zbierz mieszaninę ze ścianek.
7. Przy pomocy łyżeczki nałóż mieszaninę na środek 1 kawałka ciasta na pierożki gow gee. Natrzyj brzegi odrobiną wody i przykryj drugim kawałkiem ciasta. Mocno ściśnij brzegi, aby się połączyły. Przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, podobnie postępuj przy lepieniu kolejnych pierożków.
8. W dużym garnku zagotuj wodę.
9. Aby przygotować masło szałwiowe rozgrzej masło na dużej patelni, aż zacznie się tworzyć piana. Dodaj szałwię i smaż, dopóki sos nie uzyska złotego koloru. Zdejmij z ognia.
10. Do gotującej się wody włóż ok. ¼ ravioli i gotuj ok. 2–3 min. do miękkości. Wyjmij i włóż do miski. Przykryj, aby pozostały ciepłe. W taki sam sposób przygotuj kolejne porcje.

Skrop masłem szałwiowym i udekoruj liśćmi szałwii.

Słone ciasto z kozim serem i porem

 6–8 porcji

2 pory, tylko białe części
80 g masła
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżeczka posiekanego świeżego tymianku
Sól morską i pieprz do smaku
80 g koziego sera
300 ml śmietany
4 jajka
Gałązka tymianku do podania

CIASTO

250 g mąki tortowej
135 g schłodzonego masła, pokrojonego w kostkę
1 jajko
2 łyżeczki zimnej wody

1. Aby przygotować ciasto, zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
2. Włóż mąkę i masło do pojemnika do rozdrabniania. Załóż pokrywę.
3. Ustaw prędkość 15 i miksuj, dopóki składniki nie połączą się w małe kawałki podobne do posypki. Dodaj jajko i wodę, mieszaj dalej do uzyskania ciasta. Nie mieszaj zbyt długo.
4. Ciasto przełóż na stolnicę posypaną mąką i wyrabiaj rękoma, dopóki nie będzie całkowicie gładkie. Owiń folią i włóż do lodówki.
5. Rozgrzej piekarnik na 180 °C. Nasmaruj formę na tort lub tartę.
6. Do pojemnika do rozdrabniania włóż wał i tarczę z regulowaną szerokością krojenia. Ustaw tarczę na 3–4. Pokrój pora.
7. Na dużej patelni rozgrzej masło i olej. Dodaj por i ciągle mieszając podgrzewaj na wolnym ogniu do miękkości. Dodaj posiekany tymianek i podgrzewaj jeszcze kilka minut. Dodaj sól i pieprz i odłóż na bok.
8. Z ciasta uformuj placek o wielkości odpowiadającej rozmiarom formy. Włóż placek do formy. Widelcem przekłuj ciasto w kilku miejscach. Na cieście połóż papier do pieczenia i obciąż go surową fasolą lub ryżem. Dzięki temu unikniesz powstania nierówności podczas pieczenia ciasta. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 15 minut.

- Wyjmij z piekarnika, usuń papier do pieczenia z obciążeniem i piecz jeszcze przez 5 minut.
9. Na cieście rozłóż por, posyp kozim serem i świeżym tymiankiem. Ubij śmietanę z jajkiem, dopraw solą i pieprzem i wylej na ciasto. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 30 minut do stężenia mieszaniny. Lekko ostudź przed podaniem.

Zupa ziemniaczana z porem

 4 porcje

40g masła
1 łyżki oliwy
2 drobno pokrojone pory
750 g pokrojonych ziemniaków
1 l bulionu z kurczaka
Sól i biały pieprz
Posiekany szczypiorek do podania


1. W dużej patelni rozgrzej masło i olej, dodaj por i smaż przez 3–4 minuty do miękkości. Dodaj ziemniaki i bulion. Zagotuj, następnie zmniejsz temperaturę i gotuj jeszcze przez ok. 20 minut, dopóki ziemniaki nie będą miękkie. Zdejmij z ognia i pozostaw do przestygnięcia.
2. Zamontuj końcówkę blendera i zmiksuj zupę na gładką masę. Dopraw.
3. Podawaj zupę z posiekanym szczypiorkiem.



RADA

Jeżeli zupa będzie zbyt gęsta podczas gotowania lub miksowania, dodaj bulion lub wodę.

Zupa z warzywami śródziemnomorskimi

 4–6 porcji

2 łyżki oliwy
2 czerwone cebule, pokrojona na ćwiartki
5 ząbków czosnku
1 duży koper włoski, pokrojona na plastry
3 cukinie, pokrojone na większe kawałki
2 czerwone papryki, bez nasion, pokrojone na ćwiartki
2 zielone papryki, bez nasion, pokrojone na ćwiartki
1–2 łyżeczki oliwy z oliwek do nacierania
Sól i pieprz do smaku
1 l bulionu drobiowego lub warzywnego
2x 400g puszki krojonych pomidorów
1/3 filiżanki świeżo posiekanej bazylii

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Rozłóż na blasze cebulę, czosnek, koper włoski, cukinie i papryki, skrop je oliwą z oliwek, dopraw solą i pieprzem. Piecz w piekarniku ok. 30 minut, dopóki warzywa nie będą miękkie.
2. Włóż warzywa do garnka, dodaj bulion i pokrojone pomidory. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 10 minut. Odłóż zupę do przestygnięcia.
3. Włóż końcówkę blendera i miksuj, aby uzyskać gładką konsystencję. Dopraw i udekoruj świeżą bazylią.

Tajskie placuszki rybne

 6–8 porcji jako przystawka

600 g fileta z białej ryby
2 łyżki tajskiej pasty curry
2 łyżka sosu sojowego
2 łyżeczki białego cukru
1 białko
2 drobno pokrojone liście limonki Kaffir
80 g drobno pokrojonej zielonej fasolki
Olej arachidowy do smażenia

Sos

110 g cukru
80 ml białego octu
1 łyżka sosu sojowego
½ ogórka, bez nasion, pokrojonego na małe kawałki
1 drobno pokrojona długa czerwona papryczka chilli

1. Aby przygotować sos mieszaj cukier, ocet i 2 łyżki zimnej wody i wlej masę na patelnię. Podgrzewaj ciągle mieszając, dopóki cukier całkowicie się nie rozpuści. Zwiększ temperaturę i doprowadź do wrzenia. Dodaj sos rybny i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Bezpośrednio przed podaniem dodaj ogórek i papryczkę chilli.
2. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania. Pokrój ryby na większe kawałki i włóż do pojemnika razem z pastą curry, sosem rybnym, białym cukrem i białkiem. Ustaw prędkość na 15 i miksuj produkty do uzyskania gładkiej masy.
3. Wyjmij nóż i dodaj drobno posiekane liście limonki Kaffir i zieloną fasolkę.
4. W głębokiej patelni wok rozgrzej olej.
5. Łyżeczką uformuj placuszek, włóż go do rozgrzanego oleju i smaż przez ok. 1–2 minuty z każdej strony na złoty kolor. Wyjmij i odsącz na papierowym ręczniku.

W taki sam sposób przygotuj kolejne porcje. Podawaj z sosem i kawałkami limonki.

Kurczak w paście curry

 6 porcji

Do tego dania potrzebna będzie połowa pasty curry z wcześniejszego przepisu.

270 ml mleka kokosowego w puszcze
½ pasty curry z wcześniejszego przepisu lub 2–3 łyżeczki pasty curry ze sklepu
1 kg udek z kurczaka bez kości, pokrojonych na większe kawałki
250 ml bulionu z kurczaka
150 g dyni pokrojonej na małe kawałki
230 g pędów bambusa w puszcze, opłukanych i odsączonych
100 g świeżej kukurydzy baby przekrojonej na pół
100 g zielonej fasolki oczyszczonej i przekrojonej na pół
2 łyżeczki cukru
1 łyżka sosu sojowego
Liście bazylii do podania
Świeża limonka do podania

1. Nie wstrząsając puszką mleka kokosowego przełóż łyżką gęstą część mleka na dużą patelnię i podgrzewaj na średnim ogniu, dopóki mleko nie zgęstnieje. Dodaj pastę curry i ciągle mieszaj, dopóki pasta się nie rozpuści. Jeżeli nie możesz kupić gęstego mleka kokosowego, pomini ten krok, a w kroku 4 dodaj 1 łyżkę oleju i dodaj mleko kokosowe.
2. Dodaj pastę curry i ciągle mieszając gotuj, dopóki pasta się nie rozpuści.
3. Dodaj kawałki mięsa, rozmieszaj, aby obtoczyć je w sosie, dodaj bulion i zagotuj. Następnie zmniejsz temperaturę i gotuj przez ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
4. Dodaj dynię i pędy bambusa i gotuj jeszcze przez ok. 5 minut. Dodaj pozostałe składniki i mleko kokosowe i gotuj jeszcze przez ok. 5 minut do miękkości.

Na końcu dodaj liście bazylii i podawaj z kawałkami limonki.


Podstawowe ciasto na pizzę

Składniki na 2 grube lub 3 cienkie pizze

- 2 łyżeczki suchych drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- 170 ml letniej wody
- 1 łyżka oliwy
- 300 g mąki (typ 00)
- 2 łyżeczki soli

1. Do mniejszej miski włóż drożdże, cukier, wodę i oliwę z oliwek i dobrze rozmieszaj.
2. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
3. Mąkę, masę z drożdżami i sól włóż do pojemnika do rozdrabniania. Załóż pokrywę.
4. Ustaw prędkość 15 i miksuj przez ok. 10–15 sekund, aby uzyskać konsystencję ciasta. Nie mieszaj zbyt długo. Przenieś masę na stolnicę oprószoną mąką i jeszcze 3–4 minuty zagniataj ręcznie, aby uzyskać gładkie i elastyczne ciasto.
5. Włóż ciasto do natłuszczonej miski, przykryj folią spożywczą. Zostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. 30 minut, aby ciasto podwoiło swoją objętość. Połóż wyrośnięte ciasto na stolnicy oprószonej mąką i ponownie wyrabiaj rękoma.
6. Aby uzyskać cienką i chrupiącą skórkę, podziel ciasto na 3 części. Odlóż na bok, dopóki nie będziesz go potrzebować.
7. Aby uzyskać grubszą skórkę podziel ciasto na 2 części. Odlóż na bok, dopóki nie będziesz go potrzebować.


Sos do pizzy

 Ok. 375 g

- 1 średniej wielkości czerwona cebula, pokrojona na ćwiartki
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 800 g całych pomidorów w puszcze
- 1 łyżeczka posiekanego świeżego oregano
- ½ łyżeczki suszonego chilli
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka cukru
- Sól i pieprz do smaku

1. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania.
2. Włóż cebulę i czosnek do pojemnika do rozdrabniania. Załóż pokrywę. Ustaw prędkość na 15 i drobno posiekaj.
3. W średniej wielkości garnku rozgrzej olej, dodaj pokrojoną cebulę i czosnek i zeszklij cebulę mieszając od czasu do czasu.
4. Do pojemnika do rozdrabniania włóż pomidory i drobno je posiekaj. Dodaj posiekane pomidory do garnka, następnie dodaj oregano, chilli, liść laurowy i cukier.
5. Doprowadź do wrzenia, potem zmniejsz temperaturę i gotuj jeszcze przez ok. 10–15 min., dopóki sos nie zgęstnieje.
6. Pozostaw do ostygnięcia. Wyjmij liść laurowy i przechowuj w szczelnym naczyniu w lodówce do 7 dni. Sos można też zamrozić.

Ziemniaczane Gnocchi

 4–6 porcji

1 kg ziemniaków, typ B–C

1 jajko, lekko ubite


110 g mąki tortowej

Mąka luksusowa do oprószenia

1. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki ok. 2,5 cm. Włóż ziemniaki do garnka i zalej zimną wodą. Przykryj i zagotuj. Po zagotowaniu zdejmij pokrywkę i gotuj przez 20–25 minut, dopóki ziemniaki nie będą miękkie (można to sprawdzić widelcem). Odcedź.
2. Przełóż ugotowane ziemniaki do czystego garnka i na małym ogniu ogrzewaj przez 1–2 minuty, aby pozbyć się nadmiaru wilgoci. Zdejmij z ognia i pozostaw do przestygnięcia na ok. 5 minut.
3. Nałóż końcówkę do purée, ustaw na najdrobniejsze miksowanie i zmiksuj z prędkością 15 na gładką masę. Nie miksuj zbyt długo, aby ziemniaczane purée nie było zbyt lepkie.
4. Przełóż ziemniaczane purée na czysty blat, w środku zrób otwór. Do otworu wbij jajko, dodaj mąkę i sól. Wyrób miękkie ciasto.
5. Pokrój ciasto na 10 porcji i uformuj wałki o grubości ok. 2 cm. Z wałków odcinaj kawałki o długości ok. 1,5 cm.
6. W dużym garnku zagotuj wodę, posól ją natychmiast po zagotowaniu. Ostrożnie włóż 20–25 gnocchi. Przemieszaj raz. Gnocchi są ugotowane, jak tylko wypłyną na powierzchnię. Wyjmij je i podobnie przygotuj pozostałe ciasto.

Podawaj gnocchi z pesto.

Kremowe purée ziemniaczane

 4–6 porcji

1 kg średniej wielkości ziemniaków typu B–C

80 g masła

200 ml ciepłego mleka

Sól do doprowadzenia

1. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki ok. 2,5 cm. Włóż ziemniaki do garnka i zalej zimną wodą. Przykryj i zagotuj. Po zagotowaniu zdejmij pokrywkę i gotuj przez 20–25 minut, dopóki ziemniaki nie będą miękkie (można to sprawdzić widelcem). Odcedź.
2. Przełóż ugotowane ziemniaki do czystego garnka i na małym ogniu ogrzewaj przez 1–2 minuty, aby pozbyć się nadmiaru wilgoci. Zdejmij z ognia i pozostaw do przestygnięcia na ok. 5 minut. Ziemniaki można przełożyć do czystej miski lub zostawić je w garnku. Dodaj masło i ciepłe mleko.
3. Zmontuj blender z końcówką do purée, ustaw stopień rozdrobnienia ziemniaków. Ustaw prędkość na 15 i miksuj do uzyskania gładkiej masy. Nie miksuj zbyt długo, aby ziemniaczane purée nie było zbyt lepkie.

Dopraw do smaku solą i podawaj.

Ciasto z nadzieniem cytrynowym

 4 kawałki

Ciasto

110 g mąki tortowej
2 łyżki cukru pudru
65 g masła
1 łyżeczka zimnej wody

Nadzienienie cytrynowe

2 cytryny
2 jajka
1 żółtko
110 g cukru
100 ml śmietany

1. Zmontuj blender z nożem. Do pojemnika do rozdrabniania włóż mąkę, cukier i masło. Załóż pokrywę. Ustaw prędkość na 15. Miksuj do połączenia się składników; dodawaj wodę po 1 łyżce, aby dobrze połączyła się z ciastem. Miksuj aż do uzyskania kuli ciasta.
2. Wyjmij ciasto z pojemnika na czystą powierzchnię. Przykryj folią spożywczą i włóż do lodówki na ok. 30 minut.
3. Natłuść tortownicę 24 cm z niskim brzegiem. Między 2 arkuszami papieru do pieczenia uformuj z ciasta placek o rozmiarze formy. Obetnij brzegi. Przykryj i włóż do lodówki na ok. 30 minut.
4. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Połóż formę na blasze. Na cieście połóż papier do pieczenia i obciąż go surową fasolą lub ryżem. Dzięki temu unikniesz powstania nierówności podczas pieczenia ciasta. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 10 minut. Wyjmij z piekarnika, usuń papier do pieczenia z obciążeniem i piecz jeszcze przez 10 minut, aż ciasto lekko zbrązowieje. Wyjmij z piekarnika i zmniejsz temperaturę do 160 °C.
5. Ocier cytryny, skórkę odłóż na bok. Wyciśnij sok z cytryny, zmieszaj sok, skórkę i pozostałe składniki nadzienia i ubijaj je, dopóki się nie połączą.
6. Wlej masę cytrynową na podpieczone ciasto, włóż do piekarnika i piecz przez ok. 35 minut, aż do zgęstnienia masy. Wyjmij z piekarnika i ostudź przed podaniem.

Daktylowe muffiny ze śmietankowym karmelem

 12 kawałków

200 g niezbyt drobno pokrojonych suszonych daktyli
1 łyżeczka sody oczyszczonej
310 ml przegotowanej wody
60 g miękkiego masła
220 g brązowego cukru
150 g mąki tortowej z proszkiem do pieczenia
2 lekko ubite jajka

Śmietankowy karmel

275 g brązowego cukru
300 ml śmietany
125 g masła

1. Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Natłuść formy na muffiny.
2. Włóż daktyle, sodę oczyszczoną i gorącą wodę do naczynia żaroodpornego i odstaw na ok. 5 minut. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania. Ostrożnie wlej wodę z daktylami do pojemnika. Załóż pokrywę. Wybierz prędkość 13 i 2–3 razy włącz na krótko.
3. Dodaj masło i cukier i ponownie 2–3 razy włącz na krótko. Dodaj pozostałe składniki i miksuj, dopóki się nie połączą. Nie mieszaj zbyt długo. W razie potrzeby zetrzyj masę ze ścianek pojemnika.
4. Podziel masę na 12 muffinów i piecz przez ok. 25 minut, dopóki nie nabiorą złotego koloru, a ciasto nie będzie się lepić do włożonego patyczka. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i pozostaw na ok. 5 minut przed przełożeniem ich na metalową kratkę. Podawaj ze śmietankowym karmelem.

Przygotowanie śmietankowego karmelu

Włóż wszystkie składniki na patelnię i ciągle mieszając gotuj na wolnym ogniu.

Ciasto cytrynowe

 Ok. 8 porcji

185 g rozpuszczonego masła
165 g cukru
1 łyżka drobno startej skórki cytrynowej
3 lekko ubite jajka
225 g mąki z proszkiem do pieczenia
110 g cukru
60 ml soku z cytryny

1. Rozgrzej piekarnik do 160 °C. Natłuść i wysyp bułką tartą formę na keks.
2. Zmontuj blender z nożem. Włóż wszystkie składniki ciasta do pojemnika do rozdrabniania. Ustaw prędkość na 15. Miksuj do połączenia się składników.
3. Piecz w piekarniku ok. 50–60 minut. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest upieczone, po wyjęciu patyczek powinien być suchy. Wyjmij ciasto z formy.
4. Zmieszaj cukier z sokiem cytrynowym i polej nim ciepłe ciasto.

Czekoladowe cookies

 Ok. 30 kawałków

335 g mąki tortowej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli
250 g miękkiego masła
165 g białego cukru
165 g brązowego cukru
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
2 jajka
300 g mlecznej lub gorzkiej czekolady pokrojonej na małe kawałki

1. Rozgrzej piekarnik do 190°C. Wyłóż dwie blachy papierem do pieczenia.
2. W misce zmieszaj przesianą mąkę, proszek do pieczenia i sól.
3. Zamontuj nóż w pojemniku do rozdrabniania. Zmieszaj masło, cukier i ekstrakt z wanilii w pojemniku do rozdrabniania. Załóż pokrywę. Zamocuj napęd i ustaw prędkość 15. Zmiksuj na kremową masę.
4. Stopniowo dodawaj po jednym jajku. Każde dobrze rozmieszaj. W razie potrzeby zetrzyj masę ze ścianek pojemnika.
5. Dodaj około połowy mąki i miksuj krótkimi impulsami, aby rozmieszać mąkę. Zetrzyj pozostałości ze ścian pojemnika; dodaj pozostałą mąkę i miksuj do połączenia się składników.
6. Wyjmij nóż i dodaj kawałki czekolady.
7. Łyżką przenieś ciasto na blachę, utwórz niewielkie kółko. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 9–11 minut.
8. Po upieczeniu pozostaw na blasze do przestygnięcia na ok. 2 minuty, następnie przenieś na metalową kratkę.



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



Poznámky / Megjegyzések / Uwagi

**Zákaznická podpora / Zákaznícka
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

Sage®

Registovaná 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.

Registovaná 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 Walli nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenie przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.