

the Kitchen Wizz Pro™



BFP800

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

Sage®



Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 12 Popis vašeho nového spotřebiče
- 14 Složení a použití
- 18 Základní techniky přípravy
- 29 Přehled funkcí
- 34 Tipy na zpracování potravin
- 35 Péče a čištění
- 37 Řešení potíží
- 39 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 ovládním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.

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

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

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

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

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

použít nádobu na mixování.

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

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

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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

- Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu do vody nebo jiné tekutiny.
 - Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
 - Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
 - Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
 - Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
 - Tento spotřebič je určený pouze pro

použití v domácnosti. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících 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.



VAROVÁNÍ
OSTŘÍ NOŽŮ A DISKŮ
JE VELMI OSTRÉ.
ZACHÁZEJTE S NIMI
VELMI OPATRNĚ.
NESKLADUJTE
SPOTŘEBIČ
S NASAZENOU
MÍSOU V ZAMČENÉ
POZICI, POKUD JEJ
NEPOUŽÍVÁTE.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu

nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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



Výrobek je v souladu s požadavky EU.



**POUZE PRO DOMÁCÍ
POUŽITÍ.**

**NEPONOŘUJTE
DO VODY NEBO
JINÉ TEKUTINY.**

**PŘED POUŽITÍM
ZCELA ODVIŇTE
PŘÍVODNÍ KABEL.**

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

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

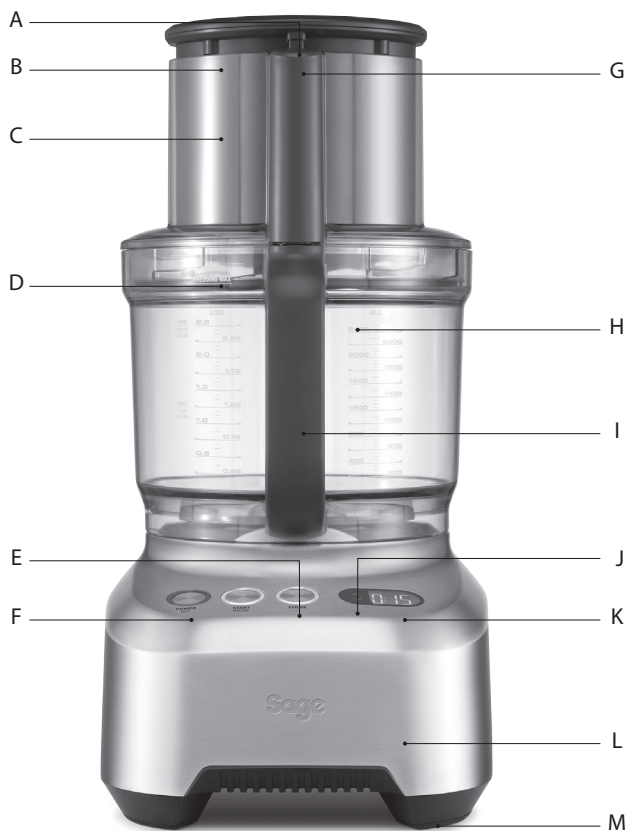
Adresa výrobce: HWI
International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

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

UCHOJTE TYTO INSTRUKCE



Popis vašeho nového spotřebiče



A. Malý přítlak

Pro snadnější přidání drobných a sypkých ingrediencí. Současně slouží jako odměrka při přidání/odměření ingrediencí. Pokud vyjmete malý přítlak, motor spotřebiče se nezastaví.

B. Velký přítlak

Pro přidávání potravin skrz plnicí otvor. Pokud není velký přítlak správně instalován, spotřebič nebude možné zapnout.

C. Extra široký plnicí otvor

Pomocí kterého budete moci pohodlně přidávat i velké kusy potravin.

D. Víko

Nasadí se na misku robota.

E. Tlačítko PULSE

Stiskněte toto tlačítko pro krátké impulzní zpracování potravin. Motor spotřebiče se automaticky zastaví po uvolnění tlačítka.

F. Tlačítko POWER/OFF

Slouží k zapnutí/vypnutí napájení spotřebiče. K zapnutí/vypnutí spotřebiče je třeba stisknout tlačítko Start/Pause.

G. Bezpečnostní systém plnicího otvoru

Nespustí motor, dokud nebudou miska a víko správně nainstalovány a velký přítlak nebude vložen správně do plnicího otvoru.

H. Silikonové těsnění

Zabraňuje úniku tekutin při zpracování většího množství tekutých směsí.

I. Miska s rukojetí

S obsahem 15 šálků pro suché potraviny nebo 10 šálků tekutin (husté, např. polévka). Misku je třeba správně zajistit do základny motoru.

J. Tlačítka časovače

Slouží k nastavení požadované doby zpracování potravin. Spotřebič se automaticky vypne po uplynutí nastavené doby.

K. LCD displej

Zobrazuje nastavenou dobu časovače.

L. Základna motoru

2000W indukční motor s bezpečnostním systémem přerušování chodu motoru a nesprávného složení spotřebiče.

M. Protiskluzové nohy

Pro zajištění bezpečnosti při zpracování a stability spotřebiče.

N. Disk na jemné krájení

Použijte pro krájení potravin na jemné proužky.

O. Disk na hranolky

Použijte pro krájení potravin na hrubší proužky, např. na hranolky.

P. Oboustranný disk na krájení

Jedna strana je určena pro jemné krájení potravin, druhá strana je určena pro hrubší krájení potravin.

Q. Disk s nastavitelnou výškou řezu

Tento disk je určen pro krájení potravin na plátky. Sílu plátku můžete nastavit od 0,5–8 mm.

R. Disk pro šlehání a emulze

Použijte tento disk pro šlehání vajec, šlehačky apod.

S. Velký sekací nůž

Rychlé a přesné sekání, mixování, šlehání a krájení různých druhů potravin.

T. Nůž na hnětení

Nůž s tupými čepelemi ideální pro zpracování ingrediencí na těsto do jeho správné konzistence.

U. Malý sekací nůž

Slouží pro sekání, mixování, šlehání a krájení různých druhů potravin.

V. Hřídél

Nasadte hřídél na hrot ve středu misky při použití disku na jemné krájení, disku na hranolky, oboustranného disku, disku s nastavitelnou výškou krájení, disku pro šlehání.

W. Úložný box s víkem

Slouží pro uskladnění veškerého příslušenství spotřebiče.

DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ (NENÍ ZOBRAZENO)

Čistící kartáč

Slouží k čištění misky, nožů a disků. Plochý konec je speciálně navržen jako škrabka pro rychlé a snadné odstranění zbytků potravin.

Plastová stěrka

Slouží k setření stran misky pro lepší zpracování potravin v misce.

Malá miska

Pro zpracování menšího množství potravin.

Úložný prostor pro přívodní kabel

Přívodní kabel je možné zasunout do základny motoru.



Složení a použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím kuchyňského robota se pečlivě seznamte se všemi jeho částmi a příslušenstvími. Sejměte všechny reklamní a obalové materiály. Ty zlikvidujte podle místně právních předpisů. Misku, víko a další příslušenství omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí, opláchněte a otřete do sucha. Více v kapitole „Péče a údržba“.

1. Základnu motoru položte na suchou a rovnou pracovní plochu. Misku nasadte na základnu tak, aby rukojeť byla zarovnaná se značkou „ALIGN HANDLE“ na základně motoru.



2. Otočte miskou ve směru šipky „TURN TO LOCK“ na základně motoru. Zkontrolujte, zda je miska správně instalovaná a nehýbe se.



3. Pokud budete chtít použít disk, je třeba nejprve vložit hřídel na hrot ve středu

misky. Strana, kterou chcete krájet, by měla směřovat vzhůru. Při manipulaci s diskem držte disk výhradně za jeho střed. Po umístění nástavce nasadte disk. Jemně stiskněte, aby disk byl zajištěn v nástavci. Disky jsou určeny pouze pro použití ve velké misce.



4. Pokud budete používat nože, uchopte nože za jejich středový hrot a nasadte nůž na hrot ve středu misky. Uслыšíte zacvaknutí. Zkontrolujte, zda je nůž správně instalován. Pokud budete používat malý sekací nůž, ujistěte se, že je nůž nejprve instalován.



POZNÁMKA

Pokud budete chtít použít disk (disk na jemné krájení, disk na hranolky, oboustranný disk, disk s nastavitelnou výškou krájení nebo disk na šlehání), je třeba nejprve vložit hřídel na hrot ve středu misky.

5. Na misku nasadte víko tak, aby ryska „ALIGN“ na víku byla zarovnána se značkou „ALIGN“ na rukojeti misky. Držte plnicí otvor, stlačte ho směrem dolů a současně otočte po směru hodinových ručiček. Uслыšíte cvaknutí a víko

bude bezpečně zajištěno na svém místě. Současně tím bude aktivován bezpečnostní ochranný systém. Ujistěte se, že víko není vychýleno ani se nehýbe.



POZNÁMKA

Spotřebič se nezapne, pokud nebudou miska i víko správně nainstalovány.

VAROVÁNÍ

OSTŘÍ NOŽŮ I DISKŮ JSOU VELMI OSTRÉ. PŘI MANIPULACI S NOŽI I DISKY BUĎTE VELMI OPATRNÍ. HROZÍ POŘEZÁNÍ. DISKY A NOŽE UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ.

- Zástrčku přívodního kabelu vložte do síťové zásuvky.
- Stiskněte tlačítko POWER/OFF pro zapnutí napájení spotřebiče. Tlačítko POWER/OFF se podsvítí červeně. Spotřebič je vybaven 3 tlačítky – POWER/OFF, START/PAUSE, PULSE. Pro zapnutí motoru je třeba po stisknutí tlačítka POWER/OFF a také stisknout tlačítko START/PAUSE.



POZNÁMKA

Spotřebič se nespustí, dokud nebude instalován velký přítlak.

8. Pokud nebudete spotřebič více používat, stiskněte tlačítko POWER/OFF pro vypnutí napájení spotřebiče. Pokud potřebujete krátkými impulzy zpracovat potraviny, použijte tlačítko PULSE. Chod motoru se zastaví, jakmile uvolníte tlačítko.
9. Pro nastavení časovače použijte tlačítka ▲▼, které se nacházejí vlevo od displeje. Doba se bude zvyšovat/snižovat v 5sekundových krocích od 0–30 sekund. Od 30 sekund do 2 minut se bude zvyšovat/snižovat v 10sekundových krocích. Od 2 do 9:59 se bude zvyšovat/snižovat v 20sekundových krocích.
10. Jakmile je čas nastaven, stiskněte tlačítko START/PAUSE a na displeji se spustí odpočítávání nastavené doby.
11. Ujistěte se, že je velký přítlak správně vložen do plnicího otvoru. V opačném případě se spotřebič nespustí.
12. Jakmile nastavená doba uplyne, spotřebič se automaticky zastaví a přepne se do pohotovostního režimu. Zazní 3krát zvukový signál oznamující, že je zpracování dokončeno.
13. Spotřebič je vybaven bezpečnostním systémem, který zajišťuje, že se spotřebič nezapne, dokud nebude velký přítlak správně nasazen. Pokud vyjmete velký přítlak, motor se automaticky zastaví. Ryska na plnicím otvoru znázorňuje maximální objem potravin, které je možné najednou vložit do plnicího otvoru.
14. Po ukončení zpracování vždy vyčkejte, až se disky, nebo nože zcela zastaví, než sejmete víko. Před sejmutím víka se ujistěte, že jste stiskli tlačítko POWER/OFF, vyjmuli jste zástrčku přívodního kabelu ze zásuvky. Držte plnicí otvor, stlačte jej směrem dolů a současně otočte víkem proti směru hodinových ručiček, až bude moci víko sejmut.



POZNÁMKA

Jako další bezpečnostní prvek slouží i bezpečnostní systém víka. Pokud uvolníte víko za chodu spotřebiče, motor se automaticky zastaví. Doporučujeme však před sejmutím víka vždy stisknout tlačítko POWER/ OFF.

15. Miskou (před vyjmutím disku nebo nože) otočte proti směru hodinových ručiček, až ryska „ALIGN“ bude zarovnána se značkou na rukojeti. Sejměte miskou ze základny motoru. Při vyjmutím disku nebo nože buďte zvláště opatrní. Disk uchopte za jeho střed a sejměte z nástavce. Poté vyjměte i hřídel. Nůž vyjměte za jeho středový hrot.



POZNÁMKA

Před umístěním disku, nože nebo víka vždy nejprve nasadte miskou na základnu motoru a ujistěte se, že je správně instalována.



POZNÁMKA

Před vyjmutím potravin z misky se ujistěte, že jsou motor, nože nebo disky zcela zastaveny. Vždy se ujistěte, že jste stiskli tlačítko POWER/OFF, vypnuli jste spotřebič, vypojili jste přívodní kabel ze sítové zásuvky před sejmutím víka. Následně jste sundali miskou ze základny motoru a vyjmuli jste dvojitý sekací nůž, nůž pro hnětení nebo disk.



VAROVÁNÍ

**ZÁKLADNU MOTORU
NIKDY NEPONOŘUJTE
DO VODY ANI JINÉ
TEKUTINY.**

OCHRANNÝ SYSTÉM PROTI PŘETÍŽENÍ MOTORU

Pokud dojde k přetížení motoru, motor se automaticky vypne a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se rozbliká „OVERLOAD“ (přetížení). Můžete stisknout

tlačítko POWER/OFF pro vypnutí napájení. Nicméně před opětovným použitím spotřebiče je třeba vyčkat alespoň 30 minut, než motor zchladne.

Některé tuhé směsi, jako jsou těsta, mohou způsobit zpomalení otáček nožů. V takovém případě nepoužívejte spotřebič více jak 1 minutu.

Pokud dojde k náhlému zastavení/uvíznutí disku nebo nože, stiskněte tlačítko POWER/OFF. Vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Sejměte víko a odstraňte potraviny, které brání v otáčení disku nebo nože. Znovu nasadte víko, zapojte zástrčku do síťové zásuvky a zapněte přístroj. Pokud se bude situace opakovat, může být miska přetížená, proto vyjměte část potraviny a zpracovávejte je po menším množství.



POZNÁMKA

Spotřebič nezapínejte, dokud nejsou miska a víko správně instalovány a velký přítlak není správně vložen do plnicího otvoru. Pokud by došlo k zapnutí s nesprávně vloženým víkem, vypněte spotřebič a kontaktujte autorizované servisní středisko Sage®.



Základní techniky přípravy

Kuchyňský robot nabízí několik možností použití v závislosti na použitém disku nebo nože.

SEKÁNÍ POMOCÍ VELKÉHO SEKACÍHO NOŽE



Velký sekací nůž zpracovává syrové i vařené potraviny do požadované konzistence – od hrubé do jemné konzistence. Díky čtyřem čepelím je robot schopen zpracovat větší množství potravin a doba zpracování potravin se tím současně zkracuje. Výsledky zpracování závisí na typu potravin a doby zpracování. Nejprve do misky vložte nůž a poté potraviny.



POZNÁMKA

Vyvarujte se nadměrného zpracování potravin. Pravidelně kontrolujte výsledek sekání. V mnoha případech bude možné použít tlačítko PULSE. Potraviny budou rychle a efektivně nasekány do požadované konzistence. Pokud je třeba, stiskněte tlačítko POWER/OFF, sejměte víko a pomocí stěrky setřete strany misky, aby se potraviny rovnoměrně zpracovaly.

Syrová zelenina, ovoce a vařené maso

Syrovou zeleninu nebo ovoce oloupejte a nakrájejte na stejně veliké kostky (2,5 cm). Nezpracovávejte více jak 4 šálky najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.



Čtvrtky cibule



Nasekaná cibule

Syrové maso, kuře a ryba

Maso nakrájejte na stejně veliké kostky (2,5 cm). Ujistěte se, že jste odstranili všechny kosti. Nechte kostky masa řádně vychladit. Tím zlepšíte proces sekání. Nezpracovávejte více jak 4 šálky (nebo 600 g syrového masa) najednou. Stiskněte tlačítko START/PAUSE a sekejte, dokud nebude maso nasekáno do požadované konzistence.



Kostky hovězího masa



Sekané hovězí maso

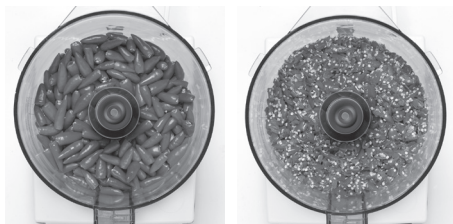


POZNÁMKA

Příliš objemné dávky zpracovávaného masa mohou příliš zatížit motor. To se projevuje zpomalenými otáčkami nože, maso se pomalu otáčí v misce a není zpracováno. Pokud tato situace nastane, rozdělte zpracovávané množství na poloviny.

Česnek, chilli a zázvor

Česnek před vložením do misky oloupejte. Chilli neloupejte, ale můžete vyjmout semínka pro zjemnění jeho chuti. Zázvor oloupejte a nakrájejte na stejně velké kostky (2,5 cm). Sekejte, dokud nebudou nasekány do požadované konzistence. Nasekaný česnek nebo chilli zakapejte olejem a uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě až 1 týden. Do nasekaného zázvoru přidejte trochu sherry. Česnek, chilli nebo zázvor přidávejte za chodu motoru a vždy přes plnicí otvor.



Celé chilli

Nasekané chilli

Bylinky

Bylinky omyjte a osušte. Odstraňte suché nebo zvadlé části. Nepracováváte více jak 2 hrsti (cca 4 šálky) najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.



Lístky bazalky

Nasekaná bazalka

Ořechy

Nepracováváte více jak 4 šálky (250 g) ořechů zbavených skořápek najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.



Buráky bez skořápek

Nasekané buráky

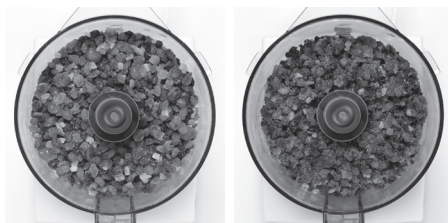
Sušené ovoce

Během zpracování se může sušené ovoce lepit na čepele, proto doporučujeme vložit sušené ovoce na cca 10 minut do mrazáku. Nepracováváte více jak 4 šálky sušeného ovoce najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.



POZNÁMKA

Pokud do těsta/koláče je třeba přidat sekané sušené ovoce, obalte ovoce v troše mouky, aby se zbytečně nelepilo na čepele.



Celé sušené ovoce

Nasekané sušené ovoce

Citrónová kůra

Pomocí škrabky na brambory oloupejte citróny (nebo jiné citrusové ovoce) a získanou kůru nakrájejte na asi 2,5 cm kousky. Nezpracovávejte více jak 4 šálky (250 g) s ½ šálku cukru najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.



POZNÁMKA

Bílá slupka mezi kůrou a dužninou je hořká. Pečlivě odstraňte tuto slupku.

Vejce natvrdo

Po uvaření vajec natvrdo je nechte vychladnout, poté oloupejte a rozpulte. Nezpracovávejte více jak 12 vajec najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.

Čerstvé pečivo

Čerstvé pečivo nakrájejte na stejně veliké kousky. Je třeba pamatovat na to, že čerstvé pečivo se může na čepelích přilepit. Nezpracovávejte více jak 4 šálky najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.



POZNÁMKA

Lepších výsledků dosáhnete, pokud budete přidávat jen jeden kousek (krajíc).



POZNÁMKA

Ze 700g balení krájeného chleba vznikne asi 10 šálků strouhanky. Tu můžete zamrazit pro použití v budoucnu.

Strouhanka

Rozlomte tvrdé pečivo na kousky. Nezpracovávejte více jak 4 šálky (250 g) najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud

nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.

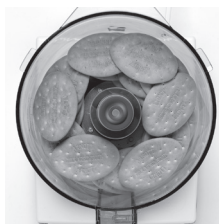
Drcené sušenky

Sušenky rozlomte na kousky. Nezpracovávejte více jak 4 šálky (250 g) najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.



POZNÁMKA

Sladké nebo ochucené sušenky se mohou použít jako alternativní základ těsta pro sladké nebo ochucené koláče.



Celé sušenky



Drcené sušenky

Drcený koláč

Koláč nakrájejte na stejně veliké kousky. Nezpracovávejte více jak 4 šálky (250 g) najednou. Použijte tlačítko PULSE. Stiskněte ho cca na 1–2 sekundy opakovaně, dokud nebudou potraviny nasekány do požadované konzistence.

KAŠE A PYRÉ POMOCÍ VELKÉHO SEKACÍHO NOŽE

Velký sekací nůž dokáže připravit i kaši nebo pyré z čerstvých nebo vařených potravin do požadované konzistence, a to včetně jídla pro miminka a batolata. Díky čtyřem čepelím je robot schopen zpracovat větší množství potravin a doba zpracování potravin se tím současně zkracuje. Výsledky zpracování závisí na typu potravin a doby zpracování. Nejprve do misky vložte nůž a poté potraviny.



POZNÁMKA

Po zpracování potravin opatrně vyjměte nůž a pomocí stěrky otřete zbytky potravin z čepelí a stěn misky.

Vařená zelenina

Oloupejte a nakrájejte zeleninu na stejně veliké kostky (cca 2,5 cm). Ujistěte se, že je zelenina dobře uvařená a měkká. Nezpracovávejte více jak 4 šálky najednou. Stiskněte tlačítko START/PAUSE, dokud nebude zelenina správně zpracována na potřebnou konzistenci.



POZNÁMKA

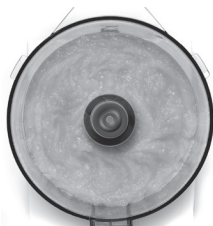
Po zpracování zeleniny přidejte vývar skrz plnicí otvor, pokud chcete připravit lahodnou krémovou kaši nebo pyrě.

Krémová zeleninová polévka

Postupujte stejně jako u zpracování vařené zeleniny výše. Poté s motorem zapnutým postupně přidejte max. 4 šálky vývaru, smetany nebo mléka skrz plnicí otvor. Hladina by neměla překročit rysku MAX pro tekutiny.



Vařená dýně



Dýňové pyrě

Vařené maso a paštiky

Nakrájejte maso na stejně veliké kousky (cca 2,5 cm). U paštiky z kuřecích jater nechte játra celá. Nezpracovávejte více jak 4 šálky najednou. Stiskněte tlačítko START/PAUSE a zpracovávejte, dokud nedosáhnete správné konzistence. Při přípravě paštik přidejte za chodu skrz plnicí otvor i trochu smetany.



POZNÁMKA

Pokud je směs příliš tuhá, přidejte šťávu z masa.

Burákové máslo

Nasekejte oloupané buráky, max. 4 šálky najednou, stiskněte tlačítko START/PAUSE pro zpracování do požadované konzistence. Směs se spojí do koule.



POZNÁMKA

2 šálky buráku vytvoří cca 1 šálek burákového másla. Burákový olej se stáním oddělí od buráku, proto je třeba před použitím máslo zamíchat.



Oloupané buráky



Burákové máslo

Čerstvé ovoce

Oloupejte a nakrájejte ovoce na stejně veliké kousky (cca 2,5 cm). Ujistěte se, že všechna jádérka, pecky apod. byly odstraněny. U tvrdých druhů ovoce, jako jsou jablka nebo hrušky, je třeba je uvařit doměkka. Nezpracovávejte více jak 4 šálky najednou. Stiskněte tlačítko START/PAUSE a zpracovávejte, dokud nedosáhnete správné konzistence.

Dětská strava

Oloupejte a nakrájejte potraviny (maso/zelenina) na stejně veliké kousky (cca 2,5cm). Nezpracovávejte více jak 4 šálky najednou. Stiskněte tlačítko START/PAUSE a zpracovávejte, dokud nedosáhnete správné konzistence.



POZNÁMKA

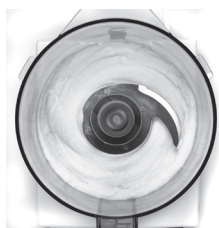
Přidejte vývar, mléko nebo šťávu z masa během zpracování, pokud bude směs příliš tuhá. Jídlo můžete rovněž zamrazit, např. v tvořítku na led.

MIXOVÁNÍ POMOCÍ VELKÉHO SEKACÍHO NOŽE

Velký sekací nůž mixuje přísady na koláče, těsta a omáčky na bázi vajec, např. majonéza. Nejprve do misky vložte nůž a poté potraviny.

Máslové těsto

Do misky vložte změkklé máslo a cukr. Stiskněte tlačítko START/PAUSE, dokud nebude směs lehce krémová. Zatímco je motor v chodu, přidejte vejce, jedno po druhém, otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Každé vejce nechte řádně zapracovat do těsta. Přidejte další tekuté i sypké ingredience a za pomoci tlačítka PULSE zpracujte těsto požadované konzistence. Pokud je třeba, přerušete proces přípravy, vypněte spotřebič, sejměte víko a setřete vnitřní stěny misky. Znovu nasadte víko. Pokud budete přidávat sušené ovoce, ořechy apod., použijte tlačítko PULSE pro řádné a rychlé zpracování.



Směs másla a cukru



Máslové těsto



Velký sekací nůž

Rychlé koláče a těsta

Tento způsob je určený pro připravené směsi na koláče, dorty a palačinky, které si můžete zakoupit v obchodě. Všechny přísady vložte do misky a ujistěte se, že tekutiny nepřesahují rysku maxima.

Stiskněte tlačítko START/PAUSE, dokud nebude směs hladká. Pokud je třeba, přerušete proces přípravy, vypněte spotřebič, sejměte víko a setřete vnitřní stěny misky. Znovu nasadte víko a pokračujte v přípravě. Pozor - nezpracovávejte těsto příliš dlouho.

Sorbet

1. Použijte velký sekací nůž. Zralé ovoce a cukrový sirup vložte do misky a zpracovávejte, dokud nebude směs hladká. Směs přendejte do plastové nádoby a následně nechte zamrazit. Zmrazenou směs vložte zpět do misky a pomocí dvojitého sekacího nože nasekejte dohladka. Opět směs nechte zamrazit. Postup opakujte 2–3krát, abyste rozsekali velké kusy ledu.
2. Pomocí disku pro šlehání a emulze vyšlehejte vaječné bílky (více dále v návodu). Přidejte nasekanou směs ovoce a pomocí tlačítka PULSE zpracovávejte, dokud se obě složky zcela nespojí. Před podáváním řádně zamrazte.

Dipy a pomazánky

Vložte dvojité sekací nůž do misky, následně vložte všechny potřebné přísady a stiskněte tlačítko START/PAUSE, dokud se přísady nespojí a směs nebude hladká. Pokud je třeba, přerušete proces přípravy, vypněte spotřebič, sejměte víko a setřete vnitřní stěny misky.

Mléčné koktejly

Mléko, dochucovadla a zmrzlinu vložte do misky a pomocí disku pro šlehání a emulze a tlačítka START/PAUSE připravte mléčný koktejl. Ujistěte se, že hladina tekutin nepřesahuje rysku maxima 5 šálků (1250 ml).



Disk pro šlehání a emulze. Používejte s nástavcem pro nasazení disků.

DISK PRO ŠLEHÁNÍ A EMULZE

Vaječné bílky



POZNÁMKA

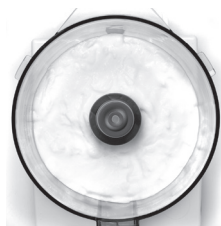
Ačkoliv dvojitý sekací nůž je vhodný pro přípravu vaječné bílky, tak ale lepších výsledků dosáhnete při použití disku pro šlehání a emulze.

Ujistěte se, že jsou miska i disk pro šlehání a emulze čistý, suchý a bez zbytků potravin. Do misky vložte minimálně 6 vajec a špetku soli. Stiskněte tlačítko START/PAUSE a zpracovávejte, dokud se z vaječných bílků nevytvoří tuhý sníh (cca 1 minuta). Zatímco je motor v chodu, přidejte 1 lžičku citrónové šťávy, která zajistí stálou konzistenci vaječného sněhu.



POZNÁMKA

Disk pro šlehání a emulze nemyjte v myčce nádobí. Nevkládejte tedy do myčky nádobí. Myjte vždy jen v ruce.



Vaječné bílky

Sníh z vaječných bílků



POZNÁMKA

Disk na šlehání a emulze vždy vložte do misky nejdříve a poté ingredience.

Šlehání smetany

Do misky vložte disk na šlehání a emulze, nalijte 600 ml dobře vychlazené smetany na šlehání a pomocí tlačítka PULSE vyšlehejte smetanu do požadované konzistence.

Vaječné omáčky

(Majonéza, holandská omáčka, béarnská omáčka)

Do misky vložte disk na šlehání a emulze, alespoň 6 vaječných žloutků nebo 4 celá vejce, koření a ocet a pomocí tlačítka START/PAUSE zpracovávejte, dokud nebude směs lehká a krémová (asi 2 minuty). Použijte disk na šlehání a emulze.

Pro přípravu majonézy: použijte velký sekací nůž. Zatímco je motor v chodu, přidávejte pomalu olej otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku, dokud nebude směs řádně promíchána. Hladina by neměla překročit rysku MAX pro tekutiny.

Pro přípravu holandské nebo béarnské omáčky: Zatímco je motor v chodu, přidávejte pomalu rozehřáté máslo otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku, dokud nebude směs řádně promíchána. Hladina by neměla překročit rysku MAX pro tekutiny.



Nůž na hnětení

NŮŽ NA HNĚTENÍ

Čepele plastového nože na hnětení zajišťují hladké a rychlé promíchání přísad na těsto.

Chlebové těsto

Vložte nůž na hnětení do misky. Použijte tzv. aktivní droždí, které smíchejte se všemi sypkými ingrediencemi. Přidejte 3 šálky/450 g změkklého másla nakrájeného na kostky a pomocí tlačítka START/PAUSE zpracovávejte, dokud se máslo nespojí se sypkými ingrediencemi. Pokud používáte olej, za chodu motoru přidávejte olej otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku, dokud se nevytvoří hladké a elastické těsto. Nezpracovávejte příliš dlouho.

Těsto přeneste na zlehka pomoučený vál a hněťte asi dalších 5 minut v rukou. Hotové těsto vložte do velké vymazané mísy, zakryjte a nechte na teplém místě vykynout. Poté znovu na pomoučeném vále prohněťte, dokud nebude těsto hladké a elastické. Vytvarujte těsto do požadovaného tvaru a pečte v předehřáté troubě.

Těsto na sušenky

Do misky vložte nůž na hnětení (nebo můžete použít i dvojitý sekací nůž). Do misky vložte změkklé máslo a cukr. Stiskněte tlačítko START/PAUSE, dokud nebude směs lehce krémová. Zatímco je motor v chodu, přidejte vejce, jedno po druhém, otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Každé vejce nechte řádně zapracovat do těsta. Do misky vložte sypké ingredience a tlačítkem PULSE zpracovávejte, dokud se všechny ingredience řádně nespojí. Přidejte sušené ovoce, ořechy

apod. otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Tlačítkem PULSE zpracovávejte, dokud se všechny ingredience řádně nespojí.

Rychlé sušenky

Vložte nůž na hnětení do misky. Rozehřáté ingredience vložte do misky, dále vložte tekuté ingredience a nakonec sypké ingredience. Tlačítkem PULSE zpracovávejte, dokud se všechny ingredience řádně nespojí. Pokud je třeba, přerušte proces přípravy, vypněte spotřebič, sejměte víko a setřete vnitřní stěny misky. Znovu nasadte víko a pokračujte v přípravě. Pozor - nezpracovávejte těsto příliš dlouho. Přidejte sušené ovoce, ořechy apod. otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Tlačítkem PULSE zpracovávejte, dokud se všechny ingredience řádně nespojí.

OBOUSTRANÝ DISK NA KRÁJENÍ



Nejprve si připravte ovoce a zeleninu. Tyto omyjte a oloupejte podle potřeby.

Dále nakrájejte potraviny na požadovanou velikost (ne delší než 14 cm). Potraviny můžete krájet po délce i po šířce.

Pokud se potraviny svou velikostí vejdou do plnicího otvoru, ořízněte jen konec, kterým se bude krájet.

Oboustranný disk na krájení

1. Na nástavec nasadte disk hrubou nebo jemnou stranou nahoru.
2. Připravte si potraviny podle kategorie nebo receptu.

Jemného nebo hrubého krájení dosáhnete podle strany, která po nasazení na nástavec bude směřovat nahoru. Hrubé (větší otvoru) jsou určeny pro hrubé krájení, jemné (menší

otvory) jsou určeny pro jemné krájení. Opatrně manipulujte s diskem a na nástavec nasadíte tou příslušnou stranou směřující nahoru.

Sýr

Dbejte zvýšené opatrnosti při krájení sýra v kuchyňském robotu. Při krájení sýra, jako je mozzarella nebo bocconcini, ho nechte trochu zamrazit. Bude pevnější a nebude se lepit na nože. Při krájení tvrdých sýrů, např. parmazán, se nejprve ujistěte, že není příliš tvrdý. V opačném případě by mohlo dojít k poškození disku nebo nože. Sýr vhodný pro krájení má takovou tvrdost, že ho ostrým nožem ukrojíte. Při krájení kulatých sýrů, např. mozzarella, ukrojte jeden konec a tímto ukrojeným koncem vložte směrem dolů do plnicího otvoru. Při krájení sýrů tvaru klínu umístěte dva kusy na sebe tak, aby vytvořili obdélník (úzký konec k širokému konci). Strouhejte nebo krájejte.

DISK S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU



Disk s nastavitelnou výškou krájení je vhodný pro krájení syrového ovoce a zeleniny na potřebnou výšku řezu. Můžete nastavit výšku řezu od 0,5 do 8 mm po 24 krocích.

Při zpracování většího množství dokáže disk s nastavitelnou výškou krájení zkrátit dobu přípravy a dosáhnout tak potřebných výsledků v kratším čase. Výsledky závisí na typu potravin a jejich umístění v plnicím otvoru.

Pro zpracování menších potravin použijte otvor ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Pro nastavení výšky krájení podržte jednou rukou disk za vnější okraj a otočte regulátorem nastavení na spodní straně disku do požadované šířky.

Šipky značí výšku nastaveného nože.



POZNÁMKA

Výška řezu se můžete mírně lišit v závislosti na zpracovávaných potravinách v plnicím otvoru.

Nepřepíňujte plnicí otvor před krájením. Pokud je plnicí otvor přeplněn, přítlak nebude možné nasadit a spotřebič se nezapne. Na přítlaku je vyznačena ryska maxima (CHUTE FILL MAX).



VAROVÁNÍ

DISK S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU JE VELMI OSTRÝ. BUĎTE VELMI OPATRNÍ PŘI MANIPULACI S DISKEM.

Nastavení výšky

1. Na nástavec nasadíte disk s nastavitelnou výškou krájení.
2. Připravte si potraviny podle kategorie nebo receptu.
3. Do plnicího otvoru vložte potraviny stejné kategorie. Pro zpracování menších potravin použijte otvor ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Potraviny by měly být umístěny v plnicím otvoru volně, ne moc ztuhla, aby byl zajištěn hladký a snadný pohyb směrem dolů při tlačení přítlaku plnicím otvorem.
4. Stiskněte tlačítko START/PAUSE a současně tlačte přítlak směrem dolů plnicím otvorem. Nikdy nepoužívejte k protlačování potravin příliš velkou sílu, jelikož byste mohli poškodit disk. K protlačování měkkých potravin, např. rajčata nebo banány, přítlak tlačte jemně; k protlačování pevnějších potravin, např. brambory nebo jablka, přítlak tlačte silněji; a k protlačování tvrdých potravin, např. parmazán nebo sálám, přítlak tlačte pevně, nicméně ne tolik, aby se disk nepoškodil.
5. Proces opakujte, dokud nebudou všechny potřebné potraviny nakrájeny.

Kulaté ovoce a zelenina

Ovoce a zeleninu omyjte a oloupejte podle potřeby, odstraňte semínka, jádřince a pecky. U menších kusů ovoce nebo zeleniny (např. kivi, rajčata apod.) odřízněte jeden konec a oříznutou stranu položte na dno plnicího otvoru.

Velké kusy ovoce a zeleniny (např. jablka apod.) rozpusťte nebo nakrájejte na menší kousky, aby se vešly do plnicího otvoru. Plnicí otvor naplňte ovocem a zeleninou a nakrájejte.



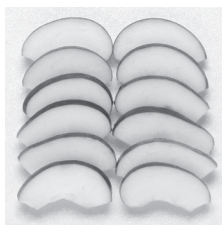
Rajčata v plnicím otvoru



Nakrájená rajčata



Jablka v plnicím otvoru



Nakrájená jablka

Dlouhé ovoce a zelenina

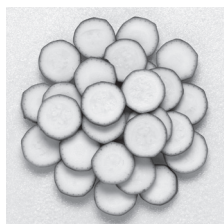
Nejprve si připravte ovoce a zeleninu. Tyto omyjte a oloupejte podle potřeby. Nakrájejte ovoce a zeleninu, aby se kousky vešly do plnicího otvoru (na délku 9 cm, na šířku 14 cm). Pokud se potraviny vejdou do plnicího otvoru bez nutnosti krájení, odříznete jeden konec a oříznutou stranu položte na dno plnicího otvoru.

Potraviny můžete umístit po délce nebo po šířce. Vložte přítlak a nakrájejte potraviny.

Úzké potraviny, jako jsou mrkve nebo cukety, je možné vkládat otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku.



Cukety v plnicím otvoru



Nakrájené cukety



VAROVÁNÍ

PŘI KRÁJENÍ NEBO STROUHÁNÍ VŽDY POUŽÍVEJTE DODÁVANÝ PŘÍTLAK PRO PROTLAČOVÁNÍ POTRAVIN SKRZ PLNICÍ OTVOR. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE PRSTY, NOŽE NEBO JINÉ NÁČINÍ K PROTLAČOVÁNÍ POTRAVIN SKRZ PLNICÍ OTVOR. VŽDY VYČKEJTE, AŽ SE DISK NEBO NOŽE ZCELA ZASTAVÍ PŘED SEJMUTÍM VÍKA.

Listová zelenina

Zelí omyjte a oklepejte přebytečnou vodu. Nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicího otvoru. Salát rozeberte na jednotlivé listy, omyjte a řádně osušte. Poté srolujte a vložte vertikálně do plnicího otvoru. Strouhejte nebo krájejte.



POZNÁMKA

Špenát není vhodný pro strouhání nebo krájení. Špenát omyjte a osušte, roztrhejte na kousky a poté rozsekejte malým nebo velkým sekacím nožem.



Salát v plnicím otvoru



Nakrájený salát

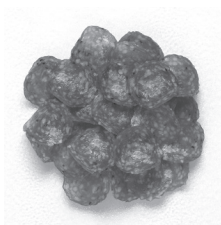
Salámy a uzeniny

Nakrájejte potraviny na požadovanou velikost (ne delší než 14 cm).

Vložte do plnicího otvoru a pomocí přítlaku a disku nakrájejte.



Salám v plnicím otvoru



Nakrájený salám

Sádlo

Odstraňte kůži a nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicího otvoru. Nechte kousky trochu zmrznout. V opačném případě by se nakrájené sádlo lepilo na nůž. Vložte do plnicího otvoru. Nakrájejte.

Čokoláda

Rozlomte čokoládu na kousky. Nechte řádně vychladnout, popř. na chvilku zamrazit. Vložte do plnicího otvoru. Nakrájejte.

POUŽITÍ MALÉ MISKY



Malou misku vložte do velké misky. Malá miska je vhodná pro zpracování menšího množství potravin. Při použití malé misky použijte i malý sekací nůž, který nasadíte do středu, a budete moci sekat, míchat a mixovat různé druhy potravin.

Malý sekací nůž nepoužívejte ve velké misce. Jiná příslušenství vhodná pro použití v misce nejsou vhodná pro použití v malé misce.

DISK NA JEMNÉ KRÁJENÍ



Disk na jemné krájení nasadíte na nástavec v misce a nakrájí potraviny na jemné proužky. S tímto diskem připravíte jemné proužky mrkve, cukety, brambor a celeru apod. Pro dlouhé proužky vložte potraviny horizontálně do plnicího otvoru. Pro krátké proužky použijte otvor ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku.

DISK NA HRANOLKY



Disk na hranolky krájení nasadíte na nástavec v misce a nakrájí potraviny na hrubší proužky. S tímto diskem připravíte hranolky z brambor, nebo z jiných potravin. Pokud máte velké brambory, položte je delší stranou na dno plnicího otvoru a získáte tak dlouhé hranolky. Lepších výsledků dosáhnete, pokud před stisknutím tlačítka START/PAUSE přitlačíte přítlak.



POZNÁMKA

Při zpracování potravin se může stát, že poslední kus nebude zcela zpracován a uvízne v disku. Jedná se o normální jev, jelikož disk bude v tu chvíli nevyrovnaný. Abyste zabránili vibracím, doporučujeme rychle vyjmout přítlak, jakmile jsou potraviny zpracovány. Vložte další potraviny a proces opakujte.

U některých druhů potravin je třeba odstranit i víko a vyjmout je misky. Vyjměte disk z misky a odstraňte potraviny před dalším zpracováním.



Přehled funkcí

Pro více informací o přípravě potravin a jejich zpracování se řiďte základními technikami přípravy v předchozí části návodu. U specifických receptů se řiďte informacemi v receptech.



POZNÁMKA

Kuchyňský robot je velmi výkonný a v některých případech se doporučuje používat tlačítko PULSE, aby se zabránilo nadměrnému zpracování potravin.

POTRAVINA	TYP NOŽE (NA HNĚTENÍ/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/ MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA ŘEZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU	DOPORUČENÝ TYP DISKU
Avokádo	Velký nebo malý sekací nůž Použití: guacamolo	2–5	
Chřest (vařený)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: chřestový dip		
Červená řepa		2–5	Oboustranný disk Použití: salát
Brokolice (vařená)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: brokolicová polévka		
Zelí		Tenký 1–2, střední 2–3 Použití: příloha	Oboustranný disk Použití: salát
Mrkev	Velký nebo malý sekací nůž Použití: zeleninová polévka	0–5	Oboustranný disk Použití: salát
Květák (vařený)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: květáková polévka		
Celer	Velký nebo malý sekací nůž Použití: zeleninová polévka	Tenký 1–2, střední 2–3 Použití: salát	
Chilli	Velký nebo malý sekací nůž Použití: Dochucení		
Lilek	Velký nebo malý sekací nůž Použití: příloha, polévka	2–5 Použití: grilovaný lilek	Oboustranný disk nebo disk na jemně krájení Použití: příloha
Česnek	Velký nebo malý sekací nůž Použití: dochucení		
Zázvor	Velký nebo malý sekací nůž Použití: dochucení		

POTRAVINA	TYP NOŽE (NA HNĚTENÍ/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/ MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA ŘEZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU	DOPORUČENÝ TYP DISKU
Bylinky	Velký nebo malý sekací nůž Použití: dochucení		
Pórek	Velký nebo malý sekací nůž Použití: polévka	2–5 Použití: zeleninová polévka	
Salát		2–4 Použití: salát	
Houby (syrové)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: zeleninová polévka	4–6 Použití: salát, zeleninová polévka, houbová omáčka, houbová polévka	
Houby (vařené)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: houbová polévka	4–6 Použití: salát, zeleninová polévka, houbová omáčka, houbová polévka	
Cibule	Velký nebo malý sekací nůž Použití: polévky, omáčky	0–5 Použití: salát	
Pastinák	Velký nebo malý sekací nůž Použití: zeleninová polévka	2–5 Použití: zeleninové lasagne	
Pastinák (uvařený)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: příloha		
Hrášek (uvařený)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: příloha, dětská strava		
Brambory		0,5–6 Použití: zapečené brambory	Disk na hranolky Použití: hranolky
Brambory (uvařené)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: bramborová kaše, skordalia dip		
Špenát	Velký nebo malý sekací nůž Použití: příloha		
Špenát (vařený)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: krémový špenát		
Tuřín	Velký nebo malý sekací nůž Použití: zeleninová polévka, krémová kaše z tuřínu		

POTRAVINA	TYP NOŽE (NA HNĚTĚNÍ/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/ MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA ŘEZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU	DOPORUČENÝ TYP DISKU
Rajčata	Velký nebo malý sekací nůž Použití: salsa	2–5 Použití: náplň do sendvičů, bocconcini, salát, apod.	
Cukety		3–6 Použití: příloha, zapékání	Oboustranný disk Použití: salát, placky apod.
Jablka	Velký nebo malý sekací nůž Použití: jablečná omáčka	2–5 Použití: jablečný koláč	
Jablka (vařená)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: dětská přesnídávka	4–6 Použití: ovocný kompot	
Banán	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocná omáčka		
Bobulové ovoce	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát		
Citrusové plody	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocná marmeláda		
Kůra z citrusových plodů	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocná marmeláda		
Sušené ovoce	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát, omáčka na dezerty		
Kiwi	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát, omáčka na dezerty	4–6 Použití: dekorace	
Mango	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát, omáčka na dezerty		
Meloun (medový, cantaloupe)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát		
Hruška	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát	4–6 Použití: hruškový koláč	
Hruška (vařená)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: dětská přesnídávka		

POTRAVINA	TYP NOŽE (NA HNĚTENÍ/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/ MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA ŘEZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU	DOPORUČENÝ TYP DISKU
Ananas	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát		
Peckové ovoce (meruňky, nektarinky, broskve, švestky)	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát, omáčka na dezerty		
Jahody	Velký nebo malý sekací nůž Použití: ovocný salát, omáčka na dezerty		
Lehká těsta	Nůž na hnětení Použití: koláče, palačinky		Disk na šlehání Použití: koláče, mufiny palačinky
Strouhanka	Velký nebo malý sekací nůž Použití: obalování, nádivky		
Sýr			Oboustranný disk Použití: zapékané pokrm
Čokoláda	Velký nebo malý sekací nůž Použití: čokoládový dort		Oboustranný disk Použití: zdobení
Krémový sýr	Velký nebo malý sekací nůž Použití: dipy, pomazánky, cheesecaky		
Těsta	Nůž na hnětení Použití: pečivo, housky, chleba		
Vaječné bílky s funkcí PULSE			Disk na šlehání Použití: sníh z bílků (není vhodné pro dezerty typu pavlova nebo sněhové pusinky)
Vejce natvrdo	Velký nebo malý sekací nůž Použití: náplň do sendvičů	2–5 Použití: náplň do sendvičů	
Vejce (celá nebo žloutky) s funkcí PULSE			Disk na šlehání Použití: majonéza

POTRAVINA	TYP NOŽE (NA HNĚTENÍ/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/ MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA ŘEZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU ŘEZU	DOPORUČENÝ TYP DISKU
Smetana s funkcí PULSE			Disk na šlehání Použití: doporučujeme funkci PULSE, aby nedošlo k nadměrnému zpracování
Mléčné koktejly a smoothie	Velký nebo malý sekací nůž Použití funkce PULSE		
Maso (syrové) s funkcí PULSE	Velký nebo malý sekací nůž Použití: sekaná, burgery apod.		
Maso (vařené) s funkcí PULSE	Velký nebo malý sekací nůž Použití: náplň do sendvičů		
Salám		1–6 Použití: náplň do sendvičů, antipasti, pizza apod.	



Tipy na zpracování potravin

- Neplňte misku potravinami nad rysku maxima pro tekutiny. Do misky nejprve vložte sypké potraviny a poté tekutiny.
- Na misce jsou vyznačeny dvě rysky maxima pro tekutiny—MAX THICK LIQUID (pro husté tekutiny, např. polévky nebo omáčky) a MAX THIN LIQUID (pro vodnaté tekutiny, např. vývary nebo mléčné koktejly).
- Abyste zabránili nadměrnému zpracování potravin, pravidelně kontrolujte zpracovávané potraviny. V některých případech můžete použít tlačítko PULSE pro krátké a efektivní zpracování potravin. Pro setření potravin ze stěn misky použijte dodávanou stěrku. Tím také zajistíte rovnoměrné zpracování potravin.
- Pokud budete zpracovávat ovoce do těsta, obalte ovoce trochou mouky, aby se ovoce nelepilo na nože.
- Na strouhanku použijte starší nebo tvrdší pečivo. Čerstvé pečivo by se lepilo na nože.
- Po zpracování některých potravin přidejte trochu tekutiny pro zjemnění směsi.
- Tekutiny přidávejte otvorem po vyjmutí malého přitlaku.
- U burákového másla se po určitém čase může oddělit tekutá složka od pevné. Před použitím máslo řádně promíchejte.
- Není třeba vyjmout ingredience, pokud jejich množství nepřesáhlo rysku maxima.
- Pokud budete zpracovávat sypké a tekuté potraviny, směs se lépe zpracuje, pokud nejprve do misky přidáte sypké potraviny a poté tekutiny.
- V kuchyňském robotu můžete šlehat i vaječné bílky. Minimální množství je 6 bílků při použití šlehacího disku a tlačítka PULSE.
- Vaječné bílky na sladký sníh, např. pro přípravu sněhových pusinek, je třeba zpracovávat delší dobu, aby se vaječné bílky zcela spojily s cukrem a sníh byl řádně nadýchaný. Použijte šlehací disk.
- Před krájením nebo sekáním očistěte potraviny a v potřebné délce vložte do plnicího otvoru. Nepřepĺňujte plnicí otvor nad rysku maxima.
- Před krájením nebo sekáním potravin s měkkou strukturou (např. maso) nechte takové potraviny částečně zmrazit.



Péče a čištění

Po dokončení přípravy vypněte spotřebič tlačítkem POWER/OFF a odpojte přívodní kabel ze síťové zásuvky.

Základna motoru

Otřete základnu motoru čistou zlehka navlhčenou měkkou houbičkou. Otřete dosucha.

Miska, víko a přítlaky

Omyjte misku, víko i přítlaky v teplé vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí. K mytí nepoužívejte drátěnky ani houbičky s drátěnkou, jelikož tyto by mohly poškrábat plastový povrch. Plastové části mohou být občas myty v myčce nádobí, nicméně pouze v horní přihrádce na šetrný program. Nevystavujte tyto části pravidelně příliš horké vodě nebo drsným čisticím prostředkům, jelikož tyto by mohly poškodit povrch a zkrátit jejich životnost.



POZNÁMKA

Přítlaky nikdy nevkládejte do myčky nádobí, jelikož vysoká teplota by je mohla zdeformovat.

Velký a malý sekací nůž, hnětací nůž a disky

Omyjte nůž s dvojitou čepelí, hnětací nůž a disky v teplé vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí. K odstranění zbytků potravin použijte dodávaný čisticí kartáč. Konec rukojeti je vybaven škrabkou pro odstranění zbytků potravin. Abyste zabránili náhodnému zranění, nenechávejte nože a disky namočené ve vodě. Nože i disky je možné mýt i v myčce nádobí.



POZNÁMKA

Velký sekací nůž je možné vložit do jeho ochranného obalu před vložením do myčky nádobí, aby byla zajištěna jeho maximální bezpečnost.

Odstranění usazenin, agresivních skvrn a pachů

Silně aromatické potraviny, jako je například česnek, ryba a některé druhy zeleniny, například mrkev, mohou zanechat nežádoucí zápach nebo zabarvit misku a víko. Pro odstranění zápachu nebo zabarvení ponořte misku a víko na 5 minut do teplé vody s ½ šálku citrónové šťávy. Potom je umyjte jemným kuchyňským saponátem a teplou vodou, opláchněte a důkladně osušte.

ULOŽENÍ

- Ujistěte se, že jste stiskli tlačítko POWER/ OFF a přívodní kabel jste vytáhli ze síťové zásuvky.
- Zkontrolujte, že jsou všechny části spotřebiče čisté a suché.
- Při manipulaci s velkým sekacím nožem držte nůž za hřídel. Sekací nůž i malý sekací nůž mohou být uloženy v úložném boxu. Pro větší bezpečnost doporučujeme na velký sekací nůž nasadit ochranný obal a poté následně uložit do úložného boxu. Malou misku je možné vložit do misky, pokud nebudete spotřebič používat.
- Víko nasadte na misku, ale nezajišťujte ji jako při zpracování.
- Velký přítlak s vloženým malým přítlakem zasuňte do plnicího otvoru.
- Nedoporučujeme skladovat spotřebič se zajištěnou mísou a víkem, jelikož náhodné zatížení by mohlo poškodit spínače na motorové základně nebo misce.
- Veškeré příslušenství (nože, disky, nástavce apod.) vložte do úložného boxu a ten uložte mimo dosah dětí. Nedoporučujeme skladovat disky v zásuvce s ostatním náčiním.



POZNÁMKA

Velký disky na strouhání musí být umístěn v zadní části úložného disku.



POZNÁMKA

Úložný box je možné umístit i vertikálně na své zadní části. Ujistěte však, že je řádně zajištěn.

- Uložte spotřebič na dobře větrané a přístupné místo ve vaší kuchyni.
- Na spotřebiči neskladujte žádné předměty.



VAROVÁNÍ

**OSTŘÍ NOŽŮ A DISKŮ
JE VELMI OSTRÉ.
ZACHÁZEJTE S NIMI
VELMI OPATRNĚ.**

**NIKDY NEPONOŘUJTE
ZÁKLADNU MOTORU,
PŘÍVODNÍ KABEL,
ZÁSTRČKU PŘÍVODNÍHO
KABELU DO VODY ANI
JINÉ TEKUTINY.**

**NESKLADUJTE
SPOTŘEBIČ
S NAsAZENOU MÍSOU
V ZAMČENÉ POZICI
ANI S NAsAZENÝM
VÍKEM V ZAMČENÉ
POZICI. V OPAČNÉM
PŘÍPADĚ SE VYVÍJÍ
NADBYTEČNÝ TLAK NA
SPÍNAČE V RUKOJETI
A NA ZÁKLADNĚ
MOTORU A MŮŽE DOJÍT
KE ZKRÁCENÍ JEJICH
ŽIVOTNOSTI.**

**ŽÁDNÁ ČÁST
SPOTŘEBIČE NENÍ
VHODNÁ PRO POUŽITÍ
V MIKROVLNNÉ TROUBĚ.**



Řešení potíží

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

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

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Potraviny nejsou rovnoměrně zpracovány.	<ul style="list-style-type: none"> • Potraviny je třeba nakrájet na stejně veliké kousky (cca 2,5 cm) před jejich zpracováním. • Potraviny zpracovávejte po dávkách, aby bylo zajištěno rovnoměrné zpracování.
Nakrájené plátky nejsou stejně široké.	<ul style="list-style-type: none"> • Vložte potraviny do plnicího otvoru. Přítlak nasadte na vložené potraviny, zapněte přístroj a rovnoměrně tlačte přítlak plnicím otvorem.
Potraviny se v plnicím otvoru přetáčejí.	<ul style="list-style-type: none"> • Plnicí otvor je určen pro zpracování většího množství potravin. Pokud budete zpracovávat menší množství, použijte otvor po vyjmutí malého přítlaku.
Disk na hranolky	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy odstraňte zbytky brambor před zpracováním dalších.
Po zpracování zůstali na disku zbytky potravin.	<ul style="list-style-type: none"> • Jedná se o normální jev. Malé kousky mohou zůstat nezpracované na disku.
Při přípravě těsta dochází ke zpomalení otáček.	<ul style="list-style-type: none"> • Množství těsta přesáhlo maximální kapacitu. Rozdělte těsto na několik dávek a zpracovávejte postupně. • Těsto může být příliš vlhké (viz níže). Jakmile se otáčky opět zrychlí, pokračujte ve zpracování. V opačném případě přidejte mouku, lžící po lžici, dokud se otáčky opět nezrychlí. Zpracovávejte, dokud nebude konzistence těsta správně připravená.
Při použití velkého sekacího nože dochází ke zpomalení otáček.	<ul style="list-style-type: none"> • Množství zpracovaný potravin přesáhlo maximální kapacitu. Rozdělte množství na několik dávek a zpracovávejte postupně. • Při sekání masa dosáhnete lepších výsledků, pokud odstraníte přebytečný tuk.
Motor se nespustí.	<ul style="list-style-type: none"> • Bezpečnostní pojistka, kterou je vybaven motor spotřebiče, nespustí motor, dokud nebude spotřebič správně a řádně sestaven. Ujistěte se, že jsou miska, víko a velký přítlak správně usazeny na svém místě. • Pokud výše uvedené řešení je v pořádku, zkontrolujte, zda množství potravin v plnicím otvoru nepřesáhlo rysku maxima (CHUTE FILL MAX). • Zkontrolujte, zda je zástrčka přívodního kabelu zapojena v síťové zásuvce a ta je pod napětím.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Spotřebič se během zpracování vypnul.	<ul style="list-style-type: none"> • Víko se náhle uvolnilo. Ujistěte se, že je správně zajištěno. • Pokud dojde k přetížení motoru, na LCD displeji se rozblíká ikona přetížení. Stiskněte tlačítko POWER/OFF, vypněte spotřebič a vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Nechte spotřebič vychladnout 20–30 minut před opětovným použitím.
Během přípravy dochází ke zpomalení otáček.	<ul style="list-style-type: none"> • Jedná se o normální jev při zpracování některých potravin (např. krájení nebo sekání sýru). Přeskládejte potraviny v plnicím otvoru a dále zpracovávejte. • Maximální množství bylo přesáhnuo. Rozdělte množství na několik dávek a zpracovávejte postupně.
Spotřebič se během zpracování třese/pohybuje se.	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že gumové nohy na spodní části základny motoru jsou čisté a suché. Také se ujistěte, že maximální množství nebylo přesáhnuo.
Ingredience těsta nejsou řádně zpracovány.	<ul style="list-style-type: none"> • Před hnětení těsta nejprve do misky vložte sypké potraviny a poté během hnětení přidávejte tekutiny. Tyto přidávejte po dávkách, kde každou dávku necháte řádně zpracovat. Pokud omylem přidáte více tekutin, vyčkejte, až budou zcela zpracována. Poté přidávejte pomalu další tekutiny (nevypínejte spotřebič). Tekutiny přidávejte otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Tekutiny v žádném případě nelijte do misky jako první.
Těsto je příliš tuhé.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělte těsto na 2 nebo 3 kusy a rozložte je rovnoměrně v misce. Zpracovávejte cca 10 sekund, nebo dokud nebude těsto jednotné a hladké.
Těsto je příliš suché.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatímco je spotřebič v provozu, přidejte tekutiny. Tekutiny přidávejte otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Přidávejte lžiči po lžiči a každou lžiči nechte řádně zpracovat. Jakmile má těsto správnou konzistenci, přestaňte přidávat tekutiny.
Těsto je příliš tekuté.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatímco je spotřebič v provozu, přidejte mouku. Mouku přidávejte otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Přidávejte lžiči po lžiči a každou lžiči nechte řádně zpracovat. Jakmile má těsto správnou konzistenci, přestaňte přidávat mouku.



Recepty

Lilkový dip

Asi 520 g

Suroviny

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

Postup

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Potřete oba lilky trochou oleje. Položte na pečící plech a pečte asi 40 minut, dokud slupka nezačne hnědnout.
2. Přidejte česnek a pečte, dokud není česnek měkký a slupka lilků není zcela tmavá. Vymějte z trouby.
3. Vložte lilky do plastového sáčku a nechte stranou vychladnout.
4. Poté slupku z lilků oloupejte a vyhodte. Dužinu nahrubo nakrájejte. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Následně vložte dužinu z lilku, česnek, citrónovou kůru, olivový olej, sůl a kmín.
5. Smíchejte, dokud nebude směs téměř hladká. V případě potřeby setřete stěny misky.
6. Směs přendejte do misky, přidejte nasekanou petrželku a mletý pepř.

Podávejte s čerstvým nebo opečeným libanonským chlebem.

Dip z červené řepy

Asi 520 g

Suroviny

- 4 středně velké červené řepy (asi 700 g)
- 1 hlava česneku
- 2 lžičky citrónové šťávy
- 1 lžice křenu
- 60 ml jemného olivového oleje
- Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení
- Turecký chleba na podávání

Postup

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Omyjte řepu a dobře osušte. Seřízněte konec hlavy česneku a vložte spolu s řepou na pečící plech. Zakapejte olejem. Pečte asi 30 minut, vyjměte česnek, otočte řepu a pečte dalších asi 15–20 minut, dokud nebude řepa měkká. Vyndejte z trouby a nechte stranou vychladnout.
2. Vychlazenou řepu oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny. Vymačkejte upečený česnek.
3. Do mísy vložte velký sekací nůž. Následně vložte řepu, česnek a zbývající suroviny. Smíchejte, dokud nebude směs téměř hladká. V případě potřeby setřete stěny misky.

Podávejte vychlazené s tureckým chlebem.

Dip ze špenátu, parmazánu a kešu oříšků

Asi 260 g

Suroviny

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

Postup

1. Do mísy vložte malou mísu a malý sekací nůž.
2. Následně vložte všechny suroviny a nasadte víko.
3. Pomocí funkce PULSE zpracovávejte suroviny, dokud nebude směs téměř. V případě potřeby setřete stěny mísky. Nezpracovávejte příliš dlouho. Dip má obsahovat malé kousky oříšků.

Okořeňte a podávejte s krekry.



TIP

Dip je vhodné zkonzumovat do druhého dne.

Hummus

asi 650 g

Suroviny

2x 400g konzervy cizrny, dobře scezené
2 stroužky česneku
80 ml horké vody
65 g tahini
60 ml citrónové šťávy
1 lžička kmínu
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení
Olivový olej Extra virgin na podávání
Čerstvý turecký nebo libanonský chleba

1. Do mísy vložte velký sekací nůž; přidejte cizrnu, česnek, vodu, tahini, citrónovou šťávu a kmín. Nasadte víko
2. Zpracovávejte dohladka. V případě potřeby setřete stěny mísky. Okořeňte podle chuti.

Thajská polévka ze sladkých brambor a s koriandrovým pestem

6 porcí

Suroviny

400 ml konzervy kokosového mléka
1,5 kg sladkých brambor, oloupané a nakrájené na asi 5 cm kousky
1 1/2 l kuřečího vývaru
Rybí omáčka na dochucení
Limetka na podávání

Kari Pasta

1 lžička krevetové pasty (volitelné)
20 sušených dlouhých červených chilli papriček bez semínek
2cm kousek galgánu, oloupeného a nakrájeného najemno
1 stonek citrónové trávy, pouze bílé části, nasekané
6–7 kořenů koriandru, oškrábané
6 lístků limetky, bez stopek a nakrájených najemno
2 červené šalotky, rozpůlené
6 stroužků česneku
1 lžička soli
1–2 lžice rostlinného oleje

Koriandrové pesto

30 g koriandrových lístků
 40 g mandlí bez slupek
 1 malá červená šalotka
 2 lžičky limetkové šťávy
 2 lžice olivového nebo rostlinného oleje
 Sůl na dochucení

Postup

1. Příprava kari pasty: Zabalte krevetovou pastu dolobalu. Pečte na grilu 1–2 minuty z každé strany. Vložte chilli papričky do teplovzdušné misky a zalijte vařící vodou. Nechte asi 15 minut namočené, dokud nezměknou. Sestavte mixér s malou miskou a malým sekacím nožem. Smíchejte krevetovou pastu, chilli papričky a ostatní ingredience v nádobě na sekání. Mixujte, dokud se ingredience nespojí a nevytvoří hustou pastu.
2. 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 nerozpuští.



TIP

Pokud nemůžete koupit kokosové mléko s pevnou složkou, přeskočte tento krok a v kroku 5 přidejte 1 lžici oleje a přidejte kokosové mléko.

3. Přidejte sladké brambory a vývar a přiveďte k varu. Snižte teplotu a za občasného míchání ohřívejte asi 20 minut, dokud brambory nezměknou.
4. Mezitím sestavte mixér s malou miskou a malým sekacím nožem. A rozmixujte suroviny na koriandrové pesto. Okořeňte podle chuti.
5. Jakmile jsou brambory měkké, přidejte zbývající mléko na pánev. Nechte vychladnout.
6. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem a přelijte polévku do misky. Nasadte víko. Rozmixujte polévku do hladké konzistence. V případě potřeby setřete stěny misky. Rozmixovanou polévku přelijte zpět na pánev, přidejte rybí omáčku na dochucení.
7. Podávejte v misce s koriandrovým pestem. Zamíchejte a zakapejte limetkou.

Bramborová polévka s pórkem

4 porce

Suroviny

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

Postup

1. Do misky vložte hřídel a disk s nastavitelnou výškou řezu. Nastavte sílu řezu 3–4. Nakrájejte pórek.
2. 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 nezměknou. Sejměte z plotýnky a nechte polévku mírně vychladnout.
3. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Nalijte polévku do misky. Nasadte víko a rozmixujte polévku dohladka. V případě potřeby setřete stěny misky.
4. Nalijte polévku zpět do hrnce a ohřejte. Okořeňte Podávejte polévku s nasekanou pažitkou.



TIP

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

Kuřecí polévka s kukuřicí a zázvorem

4 porce

Suroviny

1 polévková lžíce arašídového oleje
4 zelené cibule nakrájené na tenké plátky
5 cm kousek zázvoru, oloupaný a nakrájený najemno
600 g čerstvé nebo mražené kukuřice
1 l kuřecího vývaru
500 ml vody
2 lžice sójové omáčky
1 lžice vína shao xing
½ lžičky sezamového oleje
2 velké kuřecí prsa, nakrájená na nudličky
15 g čerstvě nasekaného koriandru
Bílý pepř

Postup

1. Ve velké pánvi rozehejte olej, přidejte cibuli a zázvor a za stálého míchání opékejte asi 2 minuty. Přidejte kukuřici a za občasného míchání opékejte asi 3–4 minuty.
2. Přidejte vývar a vodu a přiveďte k varu. Poté snižte teplotu a vařte asi 10 minut. Sejměte z plotýnky a nechte vychladnout.
3. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Přelijte polovinu polévky a mixujte asi 10–20 sekund. Nalijte rozmixovanou směs zpět do hrnce a přidejte sójovou omáčku, víno, sezamový olej a kuře. Na středním plameni vařte, až kuře změkne.

Podávejte s čerstvě nasekaným koriandrem a bílým pepřem.

Thajské rybí koláčky

6–8 porcí jako součást předkrmu

Suroviny

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

Postup

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. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Nakrájejte rybu na větší kousky a vložte do misky spolu s kari pastou, rybí omáčkou, bílým cukrem a vaječným bílkem. Nasadte víko 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.

Těsto na pizzu

Suroviny na 2 silné, nebo 4 tenké pizzy

Suroviny

450 g kvalitní hladké mouky (00)
3 lžičky droždí
3 lžičky cukru
3 lžičky soli
1 lžice olivového oleje
250 ml vlažné vody

Postup

1. Použijte nůž pro hnětení.
2. Do misky vložte mouku, droždí, cukr, sůl a olivový olej. Vložte velký přítlak na své místo a zpracovávejte. Vyjměte malý přítlak a pomalu přidávejte vodu. Zpracovávejte asi 1 minutu, dokud se ingredience nespojí a nevytvoří se hladké těsto. Vyjměte těsto z misky a položte na lehce pomoučený vál.
3. Zpracovávejte rukama asi dalších 5 minut, dokud nebude těsto hladké. Těsto vložte do zlehka vymazané mísy, zakryjte a nechte na teplém místě asi 30 minut vykynout. Poté znovu prohněťte.
4. Rozdělte těsto na 4 díly, pokud chcete připravovat tenkou pizzu.
5. Nebo rozdělte těsto na 2 díly, pokud preferujete pizzu se silnějším okrajem.

Pizza Margarita

Suroviny

těsto na pizzu
60 g omáčky na pizzu
75 g mozzarellly
6 cherry rajčat, nakrájených na čtvrtiny
20 g nhrubo nasekaných lístků bazalky
4 ks sýru Bocconcini, rozpůlené
Sůl a pepř
Čerstvé lístky bazalky na podávání

Postup

1. Předehřejte troubu na 200 °C.
2. Vyválejte těsto do potřebného tvaru a položte na pečící plech. Opatrně propíchejte na několika místech vidličkou.
3. Vyválené těsto potřete omáčkou na pizzu, rozložte mozzarellu a bocconcini, cherry rajčata a bazalku.
4. Okořeňte solí a pepřem.
5. Pečte v předehřáté troubě asi 10–15 minut dozlatova.

Posypte lístky bazalky.

Jehněčí žebírka s bylinkovou krustou

6 porcí

Suroviny

4–5 plátků den starého bílého chleba bez kůrky
2 lžice nasekané petrželky
1 lžice nasekaného rozmarýnu
2 stroužky česneku
1 lžička najemno nastrouhané citrónové kůry
Sůl a čerstvě mletý pepř
60 g dijonské hořčice
6 ks jehněčích žebírek v celku (alespoň 4 žebra na kusu)
2 lžice olivového oleje

Postup

1. Předehřejte troubu na 180 °C. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Přidejte chleba, bylinky, česnek a kůru. Nasadte víko a mixujte, dokud nebude z chleba strouhanka. Okořeňte solí a pepřem.
2. Potřete každý kousek žebírek dijonskou hořčicí a rozmixovaným chlebem s bylinkami.
3. Potřete pečicí plech olivovým olejem, položte žebírka na pečicí plech bylinkovou směsí dolů. Pečte asi 10 minut dozlatova, poté žebírka otočte a pečte dalších asi 15–25 minut, dokud nebudou řádně propečené.
4. Vyjměte z plechu a zakryjte fólií. Nechte odpočinout asi 10 minut před podáváním.

Indonéské hovězí kari

8–10 porcí

Suroviny

Kari pasta
8 stroužků česneku
6 nahrubo nasekaných šalotek
6cm kousek nakrájeného zázvoru
6 dlouhých červených chilli papriček, očištěných a nasekaných nahrubo
1 lžice mletého koriandru
1 lžice mletého kmínu
½ lžičky čerstvě mletého pepře
2 lžičky soli
2 lžice rostlinného oleje

Kari

Suroviny

2–3 lžice rostlinného oleje
3 kg hovězí krkovice, nakrájené na 5cm kousky
6 ks kardamomu
2 ks skořice
250 ml mody
500 g sladkých brambor nakrájených na 5cm kousky
500 g brambor nakrájených na čtvrtiny
2x 270 ml konzervy kokosového mléka
90 g tamarind pasty
1 hrst nasekaných koriandrových lístků a stonků

Postup

1. Pro přípravu kari pasty: složte mixér s malou miskou a malým sekacím nožem. Vložte všechny suroviny s výjimkou oleje do misky a mixujte, dokud nebude směs nasekaná najemno. Přidejte olej a rozmixujte dohladka. Uložte stranou.
2. Ve velké pánvi rozehejte 1 lžici oleje. Přidejte ¼ hovězího masa a opékejte, až maso zhnědne. Vložte maso do nádoby na pomalé vaření. Opakujte celý postup se zbývajícím množstvím.
3. Snižte teplotu a přidejte kari pastu. Opékejte asi 2–3 minut, dokud se nerozpustí. Kari pastu přidejte k masu. Dobře promíchejte. Přidejte kardamom, skořici, vodu a brambory. Zakryjte a vařte asi 4–5 hodin na vysokou teplotu nebo 7–8 hodin na nízkou teplotu.
4. V poslední hodině přípravy přidejte kokosové mléko, tamarind a koriandr. Dobře promíchejte. Dochutte podle potřeby solí nebo tamarind pastou.



TIP

Recept můžete připravovat i v troubě na 170 °C
1 ½–3 hodiny.

Slaný koláč s kozím sýrem a pórkem

6–8 porcí

Suroviny

2 pórký, 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

Snítka tymiánu extra

Těsto

250 g hladké mouky

135 g chlazeného másla, nakrájeného na kostky

1 vejce

1–2 lžičky studené vody

Postup

1. Pro přípravu těsta sestavte mixér s velkým sekacím nožem.
2. Vložte mouku a máslo do misky, mixujte, dokud se ingredience nespojí a nevytvoří se malé kousky podobné drobenec. Přidejte vejce a vodu a znovu mixujte, dokud se nevytvoří těsto. Nezpracovávajíte příliš dlouho.



TIP

Vodu přidávejte postupně a nechte řádně zapracovat. Je možné, že ji nebudete potřebovat.

3. Těsto vložte na pomoučený váleček a zpracujte rukama, dokud nebude těsto zcela hladké. Zabalte do fólie a nechte v lednici odpočinout.
4. Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte formu na dort nebo na slané koláče.
5. Do misky vložte hřídél a disk s nastavitelnou šířkou řezu. Nastavte disk na 3–4. Nakrájejte pórek.
6. Na velké pánvi rozehřejte máslo a olej. Přidejte pórek a za stálého míchání opékejte na mírném ohni, dokud pórek nezměkne. Přidejte nasekaný tymián a opékejte další minutu. Osolte a opepřete a uložte stranou.
7. Vyválejte z těsta placku tak velkou, aby se vešla do formy. Vložte placku do formy. Pomocí vidličky několikrát propíchněte dno. Na těsto položte

pečicí papír a zatíže těsto syrovými luštěninami nebo rýží. Tím zabráníte vzniku nerovností při pečení těsta. Pečte v předehřáté troubě asi 15 minut. Vyjměte z trouby, odstraňte pečicí papír se zátiším a pečte dalších asi 5 minut.

8. 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.

Pálivé kuřecí koláčky

6–8 porcí jako součást předkrmu

Suroviny

2 dlouhé červené chilli papričky, očištěné a rozpůlené

2 stonky citrónové trávy, pouze bílé části, nasekané nahruho

2 stroužky česneku

5 cm kousek zázvoru, oloupaný a nakrájený

800 g kuřecích prsou, nakrájených na dlouhé nudličky

15 g lístků koriandru

65 ml rybí omáčky

2 lžičky sezamového oleje

Rostlinný olej na smažení

Sladká chilli omáčka

Suroviny

250 ml rýžového vinného octa
165 g bílého cukru
2 dlouhé červené chilli papričky, očištěné a nasekané
nejemno
sůl

Postup

1. Pro přípravu sladké chilli omáčky: smíchejte ocet, cukr a sůl v menším kastrolku. Na mírné teplotě ohřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Zvyšte teplotu a vařte asi 5 minut, dokud se tekutina vypaří a směs nezhoustne do konzistence sirupu. Sejměte z plotýnky a přimíchejte chilli. Nechte stranou zcela vychladnout.
2. Sestavte mixér s malou miskou a malým sekacím nožem. Do misky vložte chilli, citrónovou trávu, česnek, zázvor a rozmixujte dohledka. Nyní sestavte mixér s velkým sekacím nožem a přidejte nasekanou směs do misky a přidejte kuřecí maso, koriandr, rybí omáčku a sezamový olej. Rozmixujte, až bude maso rovnoměrně nasekané.
3. Namočte si ruce ve studené vodě a vytvarujte z těsta malé koláčky. Ve velké pánvi rozehejte rostlinný olej, ve kterém smažte koláčky asi 4–5 minut dozlatova.

Podávejte se sladkou chilli omáčkou.

Domácí máslo

Asi 250 g

Suroviny

600 ml kvalitní čisté smetany
Sůl (volitelně)

Postup

1. Sestavte mixér s diskem na šlehání a emulze.
2. Nalijte do misky smetanu a zpracovávejte asi 2–3 minuty, dokud se mléčný tuk neoddělí od podmásli. Vylijte podmásli a přidejte asi 375 ml studené vody. Zpracovávejte znovu asi 2–3 sekundy. Tím oddělíte zbytek podmásli od másla. Přes velkou mísu položte čistou utěrku a přelijte přes utěrku směs z misky. Nechte okapat a opatrně vymačkejte přebytečnou vodu.
3. Slané máslo: vložte máslo do malé misky a přidejte sůl. Zpracovávejte asi 3–4 sekundy.
4. Máslo vložte do nádoby a uchovávejte v lednici asi 1–2 týdny.

Variace:

Přidejte česnek na česnekové máslo, olivový olej na lehce roztíratelné máslo.

Je možné připravovat i z polovičního množství.

Pesto

asi 375 g

Suroviny

120 g lístků bazalky (asi 2 hrsti)
2 stroužky česneku
1 lžice citrónové šťávy
50 g opražených piniových oříšků
60 g nastrouhaného parmezánu
125 ml olivového oleje
Sůl a čerstvé mletý pepř

Postup

1. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Vložte všechny suroviny do misky v pořadí, které je uvedeno v receptu. Nasadte víko a pomocí tlačítka PULSE smíchejte do hladké směsi. Setřete stěny misky v případě potřeby.
2. Přendejte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v chladničce.



TIP

Pesto vydrží ve vzduchotěsné nádobě v chladničce i několik dní. Přidejte trochu olivového oleje a na horní část položte potravinovou fólii. Tím zabráníte možnému zahndnutí.

Naší Goreng

6 porcí

Suroviny

4 vejce
80 ml rostlinného oleje
1 cibule nakrájená na čtvrtiny
3 stroužky česneku
2 dlouhé červené chilli papričky nakrájené najemno
2 lžičky krevetové pasty
1 lžička mletého koriandru
2 lžičky cukru
2 menší kuřecí prsa nakrájená na tenké nudličky
300 g syrových krevet, oloupaných a očištěných
¼ čínské zeli, nakrájená najemno
3,6 kg uvařené dlouhozrnné rýže
60 ml sladké sójové omáčky
2 lžice sójové omáčky
4 zelené cibule nakrájené na plátky
Natenko nakrájená okurka a mrkev a smažená šalotka na ozdobu

Postup

1. Rozšlehejte vejce. Na velké wok pánvi rozehejte olej a z vajec připravte omeletu. Opékejte asi 1–2 minut, až ztuhne. Zarolujte a přendejte na talíř. Nechte mírně vychladnout a nakrájejte na tenké proužky.
2. Smíchejte cibuli, česnek, chilli, krevetovou pastu, koriandr a cukr v malé misce mixéru do husté směsi. Můžete přidat trochu oleje nebo vody, aby se suroviny správně smíchaly.
3. Rozehřejte olej na pánvi a přidejte vytvořenou směs. Opékejte asi 1–2 minuty, dokud se nerozpustí.
4. Přidejte nakrájené kuřecí maso a opékejte asi 2–3 minuty. Přidejte krevety, zeli a opékejte dalších asi 5 minut.
5. Přidejte rýži, rozdělte ji na menší části, opékejte, dokud se rýže neprohřeje. Přidejte omáčku a zelenou cibuli.

Podávejte ozdobenou okurkou, mrkví a opečenou šalotkou.

Jablečný koláč

12 porcí

Suroviny

2 jablka pink lady
3 vejce
250 ml mléka
180 g másla
1 lžička vanilkového extraktu
330 g cukru krupice
450 g mouky s kypřícím práškem
1 ½ lžice třtinového cukru
2 lžice meruňkové marmelády, ohřáté a scezené
Šlehačka na podávání

Postup

1. Předehřejte troubu na 160 °C (s horkovzduchem). Potřete olejem a vložte 25cm pečící formu pečícím papírem.
2. Do misky mixéru nasadte hřídel a disk s nastavitelnou výškou řezu. Nakrájejte obě strany jablek co nejvíce k jadřinci. Nyní jablka přiložte k sobě a vložte do velkého plnicího otvoru a nakrájejte zbývající části jablek. Nyní sestavte mixér s velkým sekacím nožem.
3. Vložte vejce, mléko, vanilkový extrakt, rozpuštěné máslo, cukr a mouku do misky v pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.
4. Zpracujte suroviny v hladké těsto. Setřete stěny misky v případě potřeby.
5. Těsto přendejte do formy a pomocí vařečky rovnoměrně rozprostřete. Na těsto položte jablka tak, abyste se z části překrývala. Posypte třtinovým cukrem. Pečte v předehřáté troubě asi 60 minut. Zkontrolujte propečení pomocí špejle. Pokud se těsto na špejli nelepí, je koláč upečený.

Banánový koláč s citrónovou polevou

10 porcí

Suroviny

200 g změkčlého másla nakrájeného na menší kousky
330 g krupicového cukru
2 vejce
360 g zralých banánů (asi 3 velké ks)
1 lžička vanilkového extraktu
335 g hladké mouky s kypřícím práškem
1 lžička mleté skořice
125 ml podmáslí

Citrónová poleva

480 g směsi na přípravu polevy
1 lžička nastrouhané citrónové kůry
2 lžice citrónové šťávy
100 g rozpuštěného másla

Postup

1. Předehřejte troubu na 180 °C bez horkovzduchu (160 °C s horkovzduchem). Potřete olejem a vložte 23cm pečící formu pečícím papírem.
2. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Smíchejte máslo a cukr, dokud se zcela nespojí. Přidejte vejce jedno po druhém a nechte vždy rádně zapracovat. Poté přidejte banány a vanilkový extrakt. Dobře smíchejte pomocí funkce PULSE.
3. Přidejte syké suroviny a podmáslí a dobře promíchejte.
4. Pomocí lžice přendejte směs do formy a pečte v předehřáté troubě asi 60 minut. Zkontrolujte propečení pomocí špejle. Pokud se těsto na špejli nelepí, je koláč upečený.

Podávejte koláč s citrónovou polevou.

Příprava citrónové polevy

1. Do elektrického mixéru vložte směs na přípravu polevy a citrónovou kůru. Zpracovávejte pomocí funkce PULSE a postupně přidávejte citrónovou šťávu a máslo. Dobře promíchejte.
2. Přelijte polevu přes upečený koláč.

Datlové muffiny se smetanovým karamellem

12 kousků

Suroviny

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 kypřicím práškem
2 vejce zlehka našlehaná

Smetanový karamel

275 g hnědého cukru
300 ml smetany
125 g másla

Postup

1. Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte formičky na muffiny.
2. Vložte datle, jedlou sodu a horkou vodu do teplovzdorné nádoby a nechte asi 5 minut stát.
3. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Do misky vložte opatrně vodu s datlemi, máslo a cukr. Zpracujte pomocí funkce PULSE. Přidejte zbývající suroviny a mixujte, dokud se suroviny nespojí. Nezpracovávejte příliš dlouho. Otřete stěny nádoby, pokud je to nutné.
4. Rozdělte směs do formy na muffiny a pečte asi 25 minut, dokud nebudou upečeny do zlatova 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

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

Koláč s citrónovou náplní

8 kousků

Suroviny

Těsto

225 g hladké mouky
55 g moučkového cukru
125 g másla
1–½ lžice ledové vody

Citrónová náplň

3 citróny
5 vajec
220 g krupicového cukru
200 ml smetany

Postup

1. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Do misky vložte mouku, cukr a máslo. Nasaďte víko. 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 vyválejte 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 pečící plech. Na těsto položte pečící papír a zatíže těsto syrovými luštěninami nebo rýží. Tím zabráníte vzniku nerovností při pečení těsta. Pečte v předehřáté troubě asi 10 minut. Vyjměte z trouby, odstraňte pečící 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. 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.

Mrkvový koláč s polevou z krémového sýra

10 porcí

Suroviny

3 mrkve
250 g měkkého másla
330 g krupicového cukru
3 vejce
180 ml podmáslí
300 ml hladké mouky s kypřicím práškem
2 lžičky mletého skořice
1 lžička jedlé sody
90 g sušeného kokosu
1x 440g konzerva kousků ananasu ve vlastní šťávě, scezené
125 g nasekaných vlašských ořechů

Poleva

30 g měkkého másla
125 g měkkého krémového sýra
½ lžičky vanilkového extraktu
240 g moučkového cukru

Postup

1. Předehřejte troubu na 180 °C bez horkovzduchu (160 °C s horkovzduchem). Potřete olejem a vyložte 2 x 20cm pečící formy pečicím papírem.
2. Sestavte mixér s oboustranným diskem, hrubší strana nahoru. Nastrouhejte mrkve, vyjměte z misky a uložte stranou.
3. Do misky vložte máslo, cukr, vejce a podmáslí dobře zpracujte pomocí velkého sekacího nože.
4. Přidejte mouku, skořici, jedlou sodu a kokos a zpracujte dohladka. Přendejte směs do velké mísy a přidejte nastrouhanou mrkev, ananas a vlašské ořechy.
5. Přendejte těsto do forem a pečte asi 40 minut. Zkontrolujte propečení pomocí špejle. Pokud se těsto na špejli nelepí, je koláč upečený.
6. Nechte koláče vychladnout asi 5 minut před přemístěním na kovový rošt, kde zcela vychladnou.
7. Mezitím si připravte polevu: do nádoby elektrického mixéru vložte máslo, sýr a vanilkový extrakt. Zpracovávejte pomocí funkce PULSE asi 1–2 minuty, dokud nebude směs hladká.
8. Vychladlé koláče potřete shora polevou ze smetanového sýra a položte je na sebe.

Malinový cheesecake

8–10 porcí

Suroviny

250 g balení máslových sušenek
125 g rozpuštěného nesoleného másla
300 ml zakysané smetany
220 g krupicového cukru
1 lžíce najemno nasekané citrónové kůry
4 vejce
750 g smetanového sýru nakrájeného na kousky
200 g čerstvých nebo mražený malin

Postup

1. Předehřejte troubu na 160 °C bez horkovzduchu. Potřete olejem a vyložte 2 x 20cm pečící formy pečicím papírem.
2. Sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Vložte do misky sušenky. Nasadte víko a zpracujte, dokud nebudou sušenky nasekány najemno. Přendejte směs do misky, přidejte rozpuštěné máslo a dobře smíchejte. Směs přeneste do formy a pomocí sklenice s rovným dnem upěchujte těsto do formy i po jejich stranách. Nechte 1 cm volný kus od horní části formy. Nechte vychladnout asi na 10 minut.
3. Misku mixéru dobře omyjte a sestavte mixér s velkým sekacím nožem. Do misky vložte zakysanou smetanu, cukr, kůru a vejce. Nasadte víko a zpracujte do hladké směsi. Nezpracovávejte příliš dlouho.
4. Nalijte směs do formy. Posypte malinami a vložte formu na pečící plech do trouby. Pečte asi 1 ¼–1 ½ hodiny. Vypněte troubu, pootevřete dvířka a nechte koláč uvnitř asi 2 hodiny, dokud zcela nevychladne. (Tím zabráníte, že by se koláč rozlomil). Před podáváním nechte řádně vychladnout.



TIP

Pokud používáte mražené maliny, rozmrazujte je na papírovém ubrousku, aby se přebytečná voda vsákla do něj.



Obsah

- 51 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 61 Popis vášho nového spotrebiča
- 63 Zostavenie a použitie
- 67 Základné techniky prípravy
- 78 Prehľad funkcií
- 83 Tipy na spracovanie potravín
- 84 Starostlivosť a čistenie
- 86 Riešenie problémov
- 88 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 dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
 - Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou alebo inou tekutinou.
 - Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb spotrebiča.
 - Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
 - Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkavací drez.
 - Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu. Spotrebič sa nezapne, ak bude nesprávne zložený.

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

jednotkou alebo diskami, pretože sú veľmi ostré. Nesprávne zaobchádzanie s nožmi môže viesť k zraneniu. Uchovávajte príslušenstvo mimo dosahu detí.

- Počas prevádzky neodoberajte nádobu ani veko z tela prístroja.
- Spotrebič je určený na spracovávanie potravín v bežnej domácej prevádzke. Nespúšťajte spotrebič do prevádzky bez potravín alebo tekutín. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- V žiadnom prípade nezapínajte spotrebič, ak je spotrebič alebo niektoré jeho príslušenstvo poškodené.
- Ak je spotrebič v prevádzke,

uchovávajte ruky a náčinie mimo jeho dosahu, aby ste zabránili vážnym zraneniam.

- Nespracovávajte horúce ani vriace tekutiny. Nechajte ich pred naliatím do nádoby vychladnúť.
- Spotrebič vždy najskôr vypnite stlačením tlačidla POWER/OFF. Následne odpojte napájací kábel od zdroja energie. Skôr ako budete spotrebič presúvať, alebo ak ho už nebudete používať alebo než ho budete rozoberať, čistiť alebo skladovať, sa presvedčte, že je vypnutý a odpojený od zdroja energie a že motor a nože/disky sú celkom zastavené.
- Uistite sa, že ste najprv vložili hriadeľ a potom príslušenstvo.

- Vždy sa uistite, že je spotrebič vypnutý, prírodný kábel je odpojený od sieťovej zásuvky, pred jeho zložením alebo výmenou násadcov.
- Na pretlačenie potravín cez plniaci otvor v žiadnom prípade nepoužívajte ruky, prsty, varešky alebo iné kuchynské náčinie. Vždy používajte dodávaný prítlačný nástroj.
- Ak sa potraviny zaseknú okolo nožov, vypnite spotrebič stlačením tlačidla POWER/OFF. Následne odpojte napájací kábel mixéra od zdroja energie. Než zložíte nádobu z tela prístroja, presvedčte sa, že nože sú celkom zastavené. Než budete pokračovať v mixovaní, stierkou potraviny uvoľnite alebo premiešajte. Nepoužívajte prsty, pretože nože sú veľmi ostré.
- V nádobe na sekanie nespracovávajte ľad. Môže dôjsť k poškodeniu nožov. Odporúčame použiť nádobu na mixovanie.
- Neprekračujte rysky maxima vyznačené na miske a na plniacom otvore. Vždy najprv spracujte sypké suroviny pred pridaním tekutín.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.

- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi 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.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť

cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.

- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Neponárajte spotrebič, prírodný kábel, zástrčku prírodného kábla do vody alebo inej tekutiny.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom

alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.

Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
 - Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
 - Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
 - Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.
 - Uchovávajte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí.



UPOZORNENIE

**OSTRIE NOŽOV
A DISKOV JE
VEĽMI OSTRÉ.
ZAOBCHÁDZAJTE
S NIMI VEĽMI OPATRNE.
NESKLADUJTE
SPOTREBIČ
S NASADENOU MISOU
V ZAMKNUTEJ POZÍCII,
AK HO NEPOUŽÍVATE.**



POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť

dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžadajte 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, vyžadajte 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 ÚPLNE ODVIŇTE PRÍVODNÝ KÁBEL.

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 je preklad pôvodnej verzie.

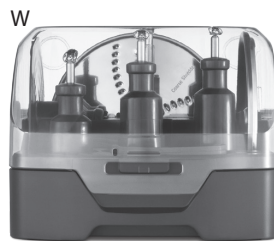
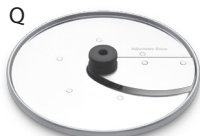
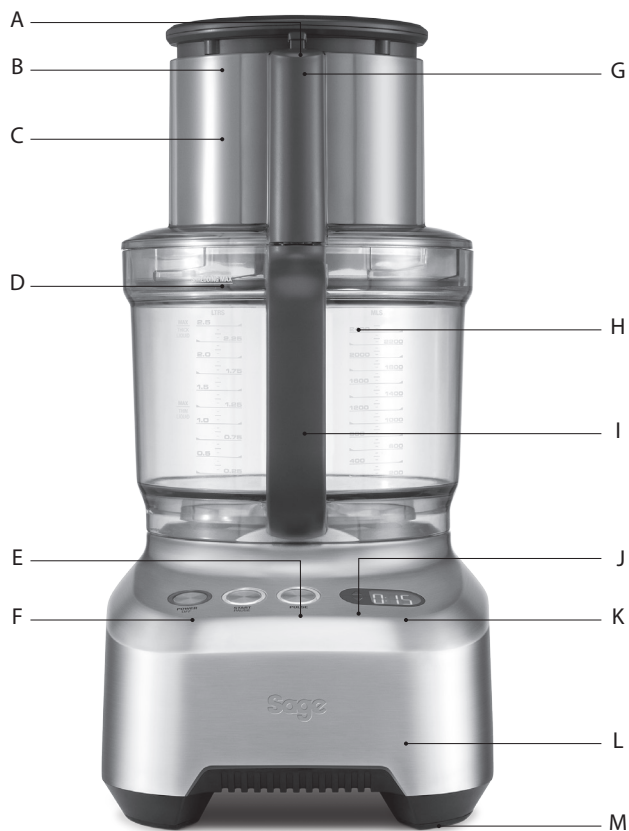
Adresa výrobcu: HWI International Limited, 48-62 Hennessey Road, Wanchai, Hong Kong

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

UCHOVAJTE TIETO INŠTRUKCIE



Popis vášho nového spotrebiča



A. Malý prítlačný nástroj

Na ľahšie pridanie drobných a sypkých ingrediencií. Súčasne slúži ako odmerka pri pridaní/odmeraní ingrediencií. Ak malý prítlačný nástroj vyjmete, motor spotrebiča sa nezastaví.

B. Veľký prítlačný nástroj

Na pridávanie potravín skrz plniaci otvor. Ak veľký prítlačný nástroj nie je správne nainštalovaný, spotrebič nebude možné zapnúť.

C. Extra široký plniaci otvor

Pomocou ktorého budete môcť pohodlne pridávať aj veľké kusy potravín.

D. Veko

Nasadí sa na misku robota.

E. Tlačidlo PULSE

Stlačte toto tlačidlo pre krátke impulzné spracovanie potravín. Motor spotrebiča sa po uvoľnení tlačidla automaticky zastaví.

F. Tlačidlo POWER/OFF

Slúži na zapnutie/vypnutie napájania spotrebiča. Na zapnutie/vypnutie spotrebiča treba stlačiť tlačidlo Start/Pause.

G. Bezpečnostný systém plniaceho otvoru

Nespustí motor, kým nebudú miska a veko správne nainštalované a veľký prítlačný nástroj nebude správne vložený do plniaceho otvoru.

H. Silikónové tesnenie

Zabraňuje úniku tekutín pri spracovaní väčšieho množstva tekutých zmesí.

I. Miska s rukoväťou

S objemom 15 šálok suchých potravín alebo 10 šálok tekutín (husté, napr. polievka). Misku treba správne zaistiť do základne motora.

J. Tlačidlá časovača

Slúžia na nastavenie požadovaného času spracovania potravín. Spotrebič sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

K. LCD displej

Zobrazuje nastavený čas časovača.

L. Základňa motora

2 000-W indukčný motor s bezpečnostným systémom prerušenia chodu motora a nesprávnej montáže spotrebiča.

M. Protišmykové nohy

Na zaistenie stability spotrebiča a bezpečnosti pri spracovávaní.

N. Disk na jemné krájanie

Použite na krájanie potravín na jemné prúžky.

O. Disk na hranolčeky

Použite na krájanie potravín na hrubšie prúžky, napr. na hranolčeky.

P. Obojstranný disk na krájanie

Jedna strana je určená na jemné krájanie potravín, druhá strana je určená na hrubšie krájanie potravín.

Q. Disk s nastaviteľnou výškou rezu

Tento disk je určený na krájanie potravín na plátky. Hrúbku plátku môžete nastaviť v rozsahu 0,5–8 mm.

R. Disk na šľahanie a emulzie.

Použite tento disk na šľahanie vajec, šľahačky a pod.

S. Veľký sekací nôž

Rýchle a presné sekanie, mixovanie, šľahanie a krájanie rôznych druhov potravín.

T. Nôž na miesenie

Nôž s tupými čepeľami je ideálny na spracovanie ingrediencií na cesto do jeho správnej konzistencie.

U. Malý sekací nôž

Slúži na sekanie, mixovanie, šľahanie a krájanie rôznych druhov potravín.

V. Hriadel'

Nasadte hriadel' na hrot v strede misky pri použití disku na jemné krájanie, disku na hranolčeky, obojstranného disku, disku s nastaviteľnou výškou krájania, disku na šľahanie.

W. Úložný box s vekom

Slúži na uskladnenie všetkého príslušenstva spotrebiča.

ĎALŠIE PRÍSLUŠENSTVO (NIE JE ZOBRAZENÉ)

Čistiaca kefa

Slúži na čistenie misky, nožov a diskov. Plochý koniec je špeciálne navrhnutý ako škrabka na rýchle a ľahké odstránenie zvyškov potravín.

Plastová stierka

Slúži na zotretie strán misky pre lepšie spracovanie potravín v miske.

Malá miska

Na spracovanie menšieho množstva potravín.

Úložný priestor pre prívodný kábel

Prívodný kábel je možné zasunúť do základne motora.



Zostavenie a použitie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím kuchynského robota sa dôkladne oboznámte so všetkými jeho časťami a príslušenstvom. Odstráňte všetky reklamné a obalové materiály. Ty zlikvidujte podľa miestnych právnych predpisov. Misku, veko a ďalšie príslušenstvo umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a utrite do sucha. Viac v kapitole „Starostlivosť a údržba“.

1. Základňu motora položte na suchú a rovnú pracovnú plochu. Misku nasadte na základňu tak, aby bola rukoväť zarovnaná so značkou „ALIGNE HANDLE“ na základni motora.



2. Otočte miskou v smere šípky „TURN TO LOCK“ na základni motora. Skontrolujte, či je miska správne nainštalovaná a nehybe sa.



3. Ak budete chcieť použiť disk, treba najskôr nasadiť hriadeľ na hrot v strede misky. Strana,

ktorou chcete krájať, by mala smerovať nahor. Pri manipulácii s diskami držte disk výhradne za jeho stred. Po umiestnení nástavca nasadte disk. Jemne zatlačte, aby bol disk zaistený v nástavci. Disky sú určené iba na použitie vo veľkej miske.




4. Ak budete používať nože, uchopte nože za ich stredový hrot a nasadte nôž na hrot v strede misky. Budete počuť zacvaknutie. Skontrolujte, či je nôž správne nainštalovaný. Ak budete používať malý sekací nôž, najskôr sa uistite, či je nôž nainštalovaný.



POZNÁMKA

Ak budete chcieť použiť disk (disk na jemné krájanie, disk na hranolčky, obojstranný disk, disk s nastaviteľnou výškou krájania alebo disk na šľahanie), treba najskôr nasadiť hriadeľ na hrot uprostred misky.

5. Veko nasadte na misku tak, aby ryska „ALIGN“ na veku bola zarovnaná so značkou  na rukoväti misky. Držte plniaci otvor, stlačte ho smerom dole a súčasne otočte v smere pohybu hodinových ručičiek. Budete počuť cvaknutie a veko bude

bezpečne zaistené na svojom mieste. Súčasne tým bude aktivovaný bezpečnostný ochranný systém. Uistite sa, že veko nie je vychýlené ani sa nehybe.



POZNÁMKA

Spotrebič sa nezapne, pokiaľ miska aj veko nebudú správne nainštalované.

UPOZORNENIE

OSTRIA NOŽOV AJ DISKOV SÚ VEĽMI OSTRÉ. PRI MANIPULÁCII S NOŽMI AJ DISKAMI BUĎTE VEĽMI OPATRNÍ. HROZÍ POREZANIE. DISKY A NOŽE UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DETÍ.

6. Zástrčku prívodného kábla vložte do sieťovej zásuvky.
7. Stlačte tlačidlo POWER/OFF na zapnutie napájania spotrebiča. Tlačidlo POWER/OFF sa podsvieti červeno. Spotrebič je vybavený 3 tlačidlami – POWER/OFF, START/PAUSE, PULSE. Na zapnutie motora treba po stlačení tlačidla POWER/OFF stlačiť aj tlačidlo START/PAUSE.



POZNÁMKA

Spotrebič sa nespustí, kým nebude nainštalovaný veľký prítlačný nástroj.

8. Ak nebudete spotrebič naďalej používať, stlačte tlačidlo POWER/OFF na vypnutie napájania spotrebiča. Ak potrebujete potraviny spracovať krátkymi impulzmi, použite tlačidlo PULSE. Chod motora sa zastaví hneď, ako tlačidlo uvoľníte.
9. Na nastavenie časovača použite tlačidlá ▲▼, ktoré sa nachádzajú vľavo od displeja. Čas sa bude zvyšovať/znižovať v 5-sekundových krokoch od 0 do 30 sekúnd. Od 30 sekúnd do 2 minút sa bude zvyšovať/znižovať v 10-sekundových krokoch. Od 2 do 9:59 sa bude zvyšovať/znižovať v 20-sekundových krokoch.
10. Hneď, ako je čas nastavený, stlačte tlačidlo START/PAUSE a na displeji sa spustí odpočítavanie nastaveného času.
11. Uistite sa, že veľký prítlačný nástroj je správne vložený do plniaceho otvoru. V opačnom prípade sa spotrebič nespustí.
12. Hneď, ako uplynie nastavený čas, spotrebič sa automaticky zastaví a prepne sa do pohotovostného režimu. 3-krát zaznie zvukový signál oznamujúci, že spracovanie je dokončené.
13. Spotrebič je vybavený bezpečnostným systémom, ktorý zaisťuje, že sa spotrebič nezapne, kým nebude správne nasadený veľký prítlačný nástroj. Ak veľký prítlačný nástroj vyjmete, motor sa automaticky zastaví. Ryska na plnacom otvore znázorňuje maximálny objem potravín, ktoré je možné naraz vložiť do plniaceho otvoru.
14. Po ukončení spracovania vždy vyčkajte, než sa disky alebo nože celkom zastavia, až potom snímte veko. Pred sňatím veka sa uistite, že ste stlačili tlačidlo POWER/OFF a vyňali zástrčku prírodného kábla zo zásuvky. Držte plniaci otvor, stlačte ho smerom dole a súčasne otočte vekom proti smeru pohybu hodinových ručičiek, až bude môcť veko sňať.



POZNÁMKA

Ako ďalší bezpečnostný prvok slúži aj bezpečnostný systém veka. Ak veko uvoľníte počas chodu spotrebiča, motor sa automaticky zastaví. Pred sňatím veka však odporúčame vždy stlačiť tlačidlo POWER/OFF.

15. Miskou (pred vyňatím disku alebo noža) otočte proti smeru chodu hodinových ručičiek, až bude ryska „ALIGN“ zarovnaná so značkou na rukoväti. Snímte miskú zo základne motora. Pri vyberaní disku alebo noža budte zvlášť opatrní. Disk uchopte za jeho stred a snímte z nástavca. Potom vyjmite aj hriadeľ. Nôž vyjmite za jeho stredový hrot.



POZNÁMKA

Pred umiestnením disku, noža alebo veka vždy najprv nasadte miskú na základňu motora a uistite sa, že je správne nainštalovaná.



POZNÁMKA

Pred vyňatím potravín z misky sa uistite, že motor, nože alebo disky sú celkom zastavené. Vždy sa uistite, že ste pred sňatím veka stlačili tlačidlo POWER/OFF, vypli ste spotrebič a odpojili ste prírodný kábel zo sieťovej zásuvky. Následne ste sňali miskú zo základne motora a vyňali ste dvojité sekací nôž, nôž na miesenie alebo disk.



UPOZORNENIE

ZÁKLADŇU MOTORA NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INEJ TEKUTINY.

OCHRANNÝ SYSTÉM PROTI PREŤAŽENIU MOTORA

Ak dôjde k preťaženiu motora, motor sa automaticky vypne a spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa

rozblíká „OVERLOAD“ (preťaženie). Môžete stlačiť tlačidlo POWER/OFF na vypnutie napájanie. Avšak pred opätovným použitím spotrebiča treba vyčkať aspoň 30 minút, kým motor vychladne.

Niektoré tuhé zmesi, ako sú cestá, môžu spôsobiť spomalenie otáčok nožov. V takom prípade spotrebič viac ako 1 minútu nepoužívajte.

Ak dôjde k náhlemu zastaveniu/uviaznutiu disku alebo noža, stlačte tlačidlo POWER/OFF. Potom vytiahnite zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky. Snímte veko a odstráňte potraviny, ktoré bránia v otáčaní disku alebo noža. Znovu nasadte veko, zapojte zástrčku do sieťovej zásuvky a zapnite prístroj. Ak sa bude situácia opakovať, môže byť preťažená miska, preto časť potravín vyjmite a spracovávajte ich po menších množstvách.



POZNÁMKA

Spotrebič nezapínajte, kým miska a veko nie sú správne nainštalované a veľký prítlačný nástroj nie je správne vložený do plniaceho otvoru. Ak by došlo k zapnutiu s nesprávne vloženým vekom, vypnite spotrebič a kontaktujte autorizované servisné stredisko Sage®.



Základné techniky prípravy

Kuchynský robot ponúka niekoľko možností použitia v závislosti od použitého disku alebo noža.

SEKANIE POMOCOU VEĽKÉHO SEKACIEHO NOŽA



Veľký sekací nôž spracováva surové aj varené potraviny do požadovanej konzistencie – od hrubej do jemnej. Vďaka štyrom čepeliam je robot schopný spracovať väčšie množstvo potravín a tým sa skraca čas spracovania potravín. Výsledky spracovania závisia od typu potravín a času spracovania. Najskôr do misky vložte nôž a potom potraviny.



POZNÁMKA

Vyvarujte sa nadmernému spracovaniu potravín. Pravidelne kontrolujte výsledok sekania. V mnohých prípadoch bude možné použiť tlačidlo PULSE. Potraviny budú rýchlo a efektívne nasekané do požadovanej konzistencie. Ak treba, stlačte tlačidlo POWER/OFF, snímte veko a pomocou stierky zotrite strany misky, aby sa potraviny spracovali rovnomerne.

Surová zelenina, ovocie a varené mäso

Surovú zeleninu alebo ovocie ošúpte a nakrájajte na rovnako veľké kocky (2,5 cm). Nespracováajte viac ako 4 šálky naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.



Štvrťky cibule



Nasekaná cibuľa

Surové mäso, kurča a ryba

Mäso nakrájajte na rovnako veľké kocky (2,5-cm). Uistite sa, či ste odstránili všetky kosti. Nechajte kocky mäsa riadne vychladiť. Tým zlepšíte proces sekania. Nespracováajte viac ako 4 šálky (alebo 600 g surového mäsa) naraz. Stlačte tlačidlo START/PAUSE a sekajte, kým mäso nebude nasekané do požadovanej konzistencie.



Kocky hovädzieho mäsa



Sekané hovädzie mäso

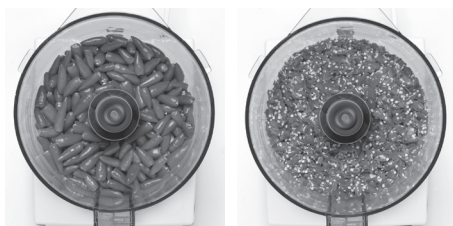


POZNÁMKA

Príliš objemné dávky spracovávaného mäsa môžu motor príliš zaťažiť. To sa prejavuje spomalenými otáčkami noža, mäso sa v miske otáča pomaly a nie je spracovávané. Ak táto situácia nastane, rozdeľte spracované množstvo na polovice.

Cesnak, čili a zázvor

Cesnak pred vložením do misky olúpte. Čili nešúpte, ale na zjemnenie jeho chuti môžete vybrať semenka. Zázvor ostrúhajte a nakrájajte na rovnako veľké kocky (2,5-cm). Sekajte, kým nebudú nasekané do požadovanej konzistencie. Nasekaný cesnak alebo čili zakvapkajte olejom a uchovávajte vo vzduchotesnej nádobe až 1 týždeň. Do nasekaného zázvoru pridajte trochu sherry. Cesnak, čili alebo zázvor pridávajte počas chodu motora a vždy cez plniaci otvor.



Celé čili

Nasekané čili

Bylinky

Bylinky umyte a osušte. Odstráňte suché alebo zvädnuté časti. Nespracovávajte viac ako 2 hrste (cca 4 šálky) naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.



Lístky bazalky

Nasekaná bazalka

Orechy

Nespracovávajte naraz viac ako 4 šálky (250 g) orechov zbavených škrupiniek. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.



Arašidy bez škrupinky

Nasekané arašidy

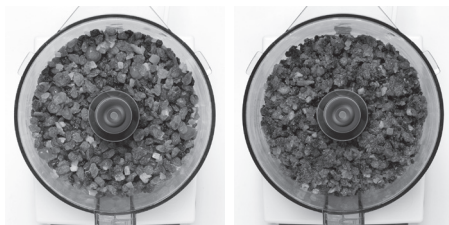
Sušené ovocie

Počas spracovania sa môže sušené ovocie lepiť na čepele, preto odporúčame sušené ovocie vložiť na cca 10 minút do mrazničky. Nespracovávajte viac ako 4 šálky sušeného ovocia naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.



POZNÁMKA

Ak treba do cesta/koláča pridať sekané sušené ovocie, obalte ovocie v troche múky, aby sa zbytočne nelepilo na čepele.



Celé sušené ovocie

Nasekané sušené ovocie

Citrónová kôra

Pomocou škrabky na zemiaky ostrúhajte citróny (alebo iné citrusové ovocie) a získanú kôru nakrájajte na asi 2,5-cm kúsky. Nespracovávajte viac ako 4 šálky (250 g) s ½ šálky cukru naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.



POZNÁMKA

Biela šupka medzi kôrou a dužinou je horká. Túto šupku dôkladne odstráňte.

Vajcia natvrdo

Po uvarení vajec natvrdo ich nechajte vychladnúť, potom ich olúpte a rozpoľte. Nespracovávajte viac ako 12 vajec naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.

Čerstvé pečivo

Čerstvé pečivo nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Treba pamätať na to, že čerstvé pečivo sa môže prilepiť na čepele. Nespracovávajte viac ako 4 šálky naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.



POZNÁMKA

Lepšie výsledky dosiahnete, pokiaľ budete pridávať len jeden kúsok (krajec).



POZNÁMKA

Zo 700g balenia krájaného chleba vznikne asi 10 šálok strúhanky. Tu môžete zmraziť na použitie v budúcnosti.

Strúhanka

Rozlomte tvrdé pečivo na kúsky. Nespracovávajte viac ako 4 šálky (250 g) naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.

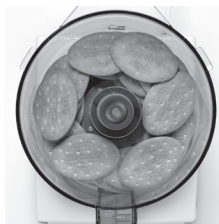
Drvené sušienky

Sušienky rozlomte na kúsky. Nespracovávajte viac ako 4 šálky (250 g) naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.

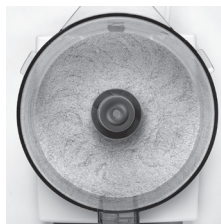


POZNÁMKA

Sladké alebo ochutené sušienky je možné použiť ako alternatívny základ cesta pre sladké alebo ochutené koláče.



Celé sušienky



Drvené sušienky

Drvený koláč

Koláč nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Nespracovávajte viac ako 4 šálky (250 g) naraz. Použite tlačidlo PULSE. Stláčajte ho opakovane na cca 1–2 sekundy, kým nebudú potraviny nasekané do požadovanej konzistencie.

KAŠA A PYRÉ POMOCOU VELKÉHO SEKACIEHO NŮŽA

Veľký sekací nôž dokáže pripraviť aj kašu alebo pyrú z čerstvých alebo varených potravín do požadovanej konzistencie, a to vrátane jedla pre bábätká a batolátá. Vďaka štyrom čepeľom je robot schopný spracovať väčšie množstvo potravín a tým sa skracuje čas spracovania potravín. Výsledky spracovania závisia od typu potravín a času spracovania. Najskôr do misky vložte nôž a potom potraviny.



POZNÁMKA

Po spracovaní potravín opatrne vyjmite nôž a pomocou stierky otrite zvyšky potravín z čepeľí a stien misky.

Varená zelenina

Ostrúhajte a nakrájajte zeleninu na rovnako veľké kocky (cca 2,5-cm). Uistite sa, že je zelenina dobre uvarená a mäkká. Nespracovávajte viac ako 4 šálky naraz. Stlačte tlačidlo START/PAUSE, kým nebude zelenina správne spracovaná na potrebnú konzistenciu.



POZNÁMKA

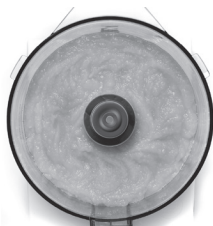
Po spracovaní zeleniny pridajte skrz plniaci otvor vývar, pokiaľ chcete pripraviť lahodnú krémovú kašu alebo pyrė.

Krémová zeleninová polievka

Postupujte rovnako ako pri spracovaní varenej zeleniny vyššie. Potom pri zapnutom motore postupne pridajte max. 4 šálky vývaru, smotany alebo mlieka cez plniaci otvor. Hladina by nemala prekročiť rysku MAX pre tekutiny.



Varená tekvica



Tekvicové pyrė



POZNÁMKA

Ak je zmes príliš tuhá, pridajte šťavu z mäsa.

Arašidové maslo

Nasekajte olúpané arašidy, max. 4 šálky naraz, stlačte tlačidlo START/PAUSE na spracovanie do požadovanej konzistencie. Zmes sa spojí do gule.



POZNÁMKA

2 šálky arašidov vytvoria cca 1 šálku arašidového masla. Arašidový olej sa odležaním oddelí od arašidu, preto treba maslo pred použitím zamiešať.



Olúpané arašidy



Arašidové maslo

Čerstvé ovocie

Ošúpte a nakrájajte ovocie na rovnako veľké kúsky (cca 2,5-cm). Uistite sa, že boli odstránené všetky jadierka, kôstky a pod. Pri tvrdých druhoch ovocia, ako sú jablká alebo hrušky, ich treba uvariť domäkka. Nespracovávajte viac ako 4 šálky naraz. Stlačte tlačidlo START/PAUSE a spracovávajte, kým nedosiahnete správnu konzistenciu.

Detská strava

Olúpte a nakrájajte potraviny (mäso/zeleninu) na rovnako veľké kúsky (cca 2,5-cm). Nespracovávajte viac ako 4 šálky naraz. Stlačte tlačidlo START/PAUSE a spracovávajte, kým nedosiahnete správnu konzistenciu.



POZNÁMKA

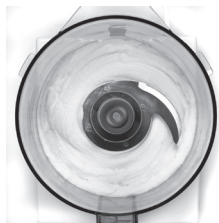
Ak bude zmes príliš tuhá, pridajte počas spracovávania vývar, mlieko alebo šťavu z mäsa. Jedlo môžete tiež zmraziť, napr. vo forme na ľad.

MIXOVANIE POMOCOU VEĽKÉHO SEKACIEHO NOŽA

Veľký sekací nôž mixuje prísady na koláče, cestá a omáčky na báze vajec, napr. majonéza. Najskôr do misky vložte nôž a potom potraviny.

Maslové cesto

Do misky vložte zmäknuté maslo a cukor. Stlačte tlačidlo START/PAUSE, kým nebude zmes jemne krémová. Zatiaľ čo je motor v chode, pridajte vajcia, jedno po druhom, otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja. Každé vajce nechajte riadne zapracovať do cesta. Pridajte ďalšie tekuté aj sypké ingrediencie a pomocou tlačidla PULSE spracujte cesto do požadovanej konzistencie. Ak treba, prerušte proces prípravy, vypnite spotrebič, snímte veko a zotrite vnútorné steny misky. Znovu nasadte veko. Ak budete pridávať sušené ovocie, orechy a pod., použite tlačidlo PULSE na riadne a rýchle spracovanie.



Zmes masla a cukru



Maslové cesto



Veľký sekací nôž

Rýchle koláče a cestá

Tento spôsob je určený pre pripravené zmesi na koláče, torty a palacinky, ktoré si môžete zakúpiť v obchode. Všetky prísady vložte do misky a uistite sa, že tekutiny nepresahujú rysku maxima.

Stlačte tlačidlo START/PAUSE, kým nebude zmes hladká. Ak treba, prerušte proces prípravy, vypnite spotrebič, snímte veko a zotrite vnútorné steny misky. Znovu nasadte veko a pokračujte v príprave. Pozor - nespracovávajte cesto príliš dlho.

Sorbet

1. Použite veľký sekací nôž. Zrelé ovocie a cukrový sirup vložte do misky a spracovávajte, kým zmes nebude hladká. Zmes presuňte do plastovej nádoby a následne nechajte zmraziť. Zmrazenú zmes vložte späť do misky a pomocou dvojitého sekacieho noža nasekajte do hladka. Nechajte zmes opäť zmraziť. Postup opakujte 2–3-krát, aby ste rozsekali veľké kusy ľadu.
2. Pomocou disku na šľahanie a emulzie vyšľahajte vaječné bielky (viac ďalej v návode). Pridajte nasekanú zmes ovocia a pomocou tlačidla PULSE spracovávajte, kým sa obidve zložky celkom nespoja. Pred podávaním riadne zmrazte.

Dipy a pomazánky

Vložte dvojitý sekací nôž do misky, následne vložte všetky potrebné prísady a stlačte tlačidlo START/PAUSE, kým sa prísady nespoja a zmes nebude hladká. Ak treba, prerušte proces prípravy, vypnite spotrebič, snímte veko a zotrite vnútorné steny misky.

Mliečne kokteily

Mlieko, dochucovadlá a zmrzlinu vložte do misky a pomocou disku na šľahanie a emulzie a tlačidla START/PAUSE pripravte mliečny koktejl. Uistite sa, že hladina tekutín nepresahuje rysku maxima 5 šálok (1 250 ml).



Disk na šľahanie a emulzie. Používajte s nástavcom na nasadenie diskov.

DISK NA ŠĽAHANIE A EMULZIE

Vaječné bielky



POZNÁMKA

Aj keď je dvojitý sekací nôž vhodný na prípravu vaječných bielkov, lepšie výsledky dosiahnete pri použití disku na šľahanie a emulzie.

Uistite sa, že miska aj disk na šľahanie a emulzie sú čisté, suché a bez zvyškov potravín.

Do misky vložte minimálne 6 vaječiek a štipku soli. Stlačte tlačidlo START/PAUSE a spracovávať, kým sa z vaječných bielkov nevytvorí tuhý sneh (cca 1 minúta). Zatiaľ čo je motor v chode, pridajte 1 lyžicu citrónovej šťavy, ktorá zaistí stálu konzistenciu vaječného snehu.



POZNÁMKA

Disk na šľahanie a emulzie neumývajte v umývačke riadu. Nevkladajte teda do umývačky riadu. Umývajte vždy len v rukách.



Vaječné bielky



Sneh z vaječných bielkov



POZNÁMKA

Vždy vložte do misky najskôr disk na šľahanie a emulzie a potom ingrediencie.

Šľahanie smotany

Do misky vložte disk na šľahanie a emulzie, nalejte 600 ml dobre vychladenej smotany na šľahanie a pomocou tlačidla PULSE vyšľahajte smotanu do požadovanej konzistencie.

Vaječné omáčky

(Majonéza, holandská omáčka, bernská omáčka)

Do misky vložte disk na šľahanie a emulzie, aspoň 6 vaječných žĺtkov alebo 4 celé vajcia, korenie a ocot a pomocou tlačidla START/PAUSE spracovávať, kým nebude zmes ľahká a krémová (asi 2 minúty). Použite disk na šľahanie a emulzie.

Na prípravu majonézy: použite veľký sekací nôž. Zatiaľ čo je motor v chode, po vyňatí malého prítlačného nástroja pridávajte pomaly olej otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji, kým zmes nebude riadne premiešaná. Hladina by nemala prekročiť rysku MAX pre tekutiny.

Na prípravu holandskej alebo bearskej omáčky: Zatiaľ čo je motor v chode, po vyňatí malého prítlačného nástroja pridávajte pomaly rozohriate maslo otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji, kým zmes nebude riadne premiešaná. Hladina by nemala prekročiť rysku MAX pre tekutiny.



Nôž na miesenie

NŮŽ NA MIESENIE

Čepele plastového noža na miesenie zaisťujú hladké a rýchle premiešanie prísad na cesto.

Chlebové cesto

Vložte do misky nôž na miesenie. Používajte tzv. aktívne droždie, ktoré zmiešajte so všetkými sypkými ingredienciami. Pridajte 3 šálky/450 g zmäknutého masla nakrájaného na kocky a pomocou tlačidla START/PAUSE spracovávajte, kým sa maslo nespojí so sypkými ingredienciami. Ak používate olej, počas chodu motora pridávajte olej otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja, kým sa nevytvorí hladké a elastické cesto. Nespracovávajte príliš dlho.

Cesto preneste na zľahka pomúčený lopár a mieste asi ďalších 5 minút v rukách. Hotové cesto vložte do veľkej vymazanej misy, zakryte a nechajte vykysnúť na teplom mieste. Potom na pomúčenom lopári znova premiešajte, kým nebude cesto hladké a elastické. Vytvarujte cesto do požadovaného tvaru a pečte v predhriatej rúre.

Cesto na sušienky

Do misky vložte nôž na miesenie (alebo môžete použiť aj dvojitý sekací nôž). Do misky vložte zmäknuté maslo a cukor. Stlačte tlačidlo START/PAUSE, kým nebude zmes jemne krémová. Zatiaľ čo je motor v chode, pridajte vajcia, jedno po druhom, otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja. Každé vajce nechajte riadne zapracovať do cesta. Do misky vložte sypké ingrediencie a tlačidlom PULSE spracovávajte, kým sa všetky

ingrediencie riadne nespoja. Po vyňatí malého prítlačného nástroja pridajte sušené ovocie, orechy a pod. otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji. Tlačidlom PULSE spracovávajte, kým sa všetky ingrediencie riadne nespoja.

Rýchle sušienky

Vložte do misky nôž na miesenie. Rozohriate ingrediencie vložte do misky, ďalej vložte tekuté ingrediencie a nakoniec sypké ingrediencie. Tlačidlom PULSE spracovávajte, kým sa všetky ingrediencie riadne nespoja. Ak treba, prerušte proces prípravy, vypnite spotrebič, snímte veko a zotrite vnútorné steny misky. Znovu nasadte veko a pokračujte v príprave. Pozor - nespracovávajte cesto príliš dlho. Po vyňatí malého prítlačného nástroja pridajte sušené ovocie, orechy a pod. otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji. Tlačidlom PULSE spracovávajte, kým sa všetky ingrediencie riadne nespoja.

OBOJSTRANNÝ DISK NA KRÁJANIE



Najskôr si pripravte ovocie a zeleninu. Tieto umyte a osušte podľa potreby.

Ďalej nakrájajte potraviny na požadovanú veľkosť (nie dlhšie ako 14 cm). Potraviny môžete krájať po dĺžke aj po šírke.

Ak sa potraviny svojou veľkosťou vojdú do plniaceho otvoru, orežte len koniec, ktorým sa bude krájať.

Obojstranný disk na krájanie

1. Na nástavec nasadte disk hrubou alebo jemnou stranou nahor.
2. Pripravte si potraviny podľa kategórie alebo receptu.

Jemné alebo hrubé krájanie dosiahnete podľa strany, ktorá bude smerovať nahor po

nasadení na nástavec. Hrubá (väčšie otvory) je určená na hrubé krájanie, jemná (menšie otvory) je určená na jemné krájanie. S diskom manipulujte opatrne a na nástavec ho nasadte tou príslušnou stranou smerujúcou nahor.

Syr

Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri krájaní syra v kuchynskom robote. Pri krájaní syra, ako je mozzarella alebo bocconcini, ho nechajte trochu zmraziť. Bude pevnejší a nebude sa lepiť na nože. Pri krájaní tvrdých syrov, napr. parmezánu, sa najskôr uistite, že nie je príliš tvrdý. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu disku alebo noža. Syr vhodný na krájanie má takú tvrdosť, že ho odkrojíte ostrým nožom. Pri krájaní guľatých syrov, napr. mozzarella, odkrojíte jeden koniec a týmto odkrojeným koncom smerom nadol vložte syr do plniaceho otvoru. Pri krájaní syrov v tvare klinu umiestnite dva kusy na seba tak, aby vytvorili obdĺžnik (úzky koniec k širokému koncu). Strúhajte alebo krájajte.

DISK S NASTAVITELNOU VÝŠKOU REZU



Disk s nastaviteľnou výškou krájania je vhodný na krájanie surového ovocia a zeleniny na potrebnú výšku rezu. Môžete nastaviť výšku rezu od 0,5 do 8 mm po 24 krokoch.

Pri spracovávaní väčšieho množstva dokáže disk s nastaviteľnou výškou krájania skrátiť čas prípravy a dosiahnuť tak potrebné výsledky v kratšom čase. Výsledky závisia od typu potravín a ich umiestnenia v plniacom otvore.

Na spracovanie menších potravín použite otvor vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja. Na nastavenie výšky krájania podržte jednou rukou disk za vonkajší okraj a na spodnej strane disku otočte regulátorom nastavenia do požadovanej šírky.

Šípky značia výšku nastaveného noža.



POZNÁMKA

Výška rezu sa môže mierne líšiť v závislosti od spracovávaných potravín v plniacom otvore.

Neopreplňujte plniaci otvor pred krájaním. Ak je plniaci otvor preplnený, nebude možné nasadiť prítlačný nástroj a spotrebič sa nezapne. Na prítlačnom nástroji je vyznačená ryska maxima (CHUTE FILL MAX).



UPOZORNENIE

DISK S NASTAVITELNOU VÝŠKOU REZU JE VEĽMI OSTRÝ. PRI MANIPULÁCI S DISKOM BUĎTE VEĽMI OPATRNÍ.

Nastavenie výšky

1. Na nástavec nasadte disk s nastaviteľnou výškou krájania.
2. Pripravte si potraviny podľa kategórie alebo receptu.
3. Do plniaceho otvoru vložte potraviny rovnakej kategórie. Na spracovanie menších potravín použite otvor vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja. Potraviny by mali byť umiestnené v plniacom otvore voľne, nie moc stuhá, aby bol zaistený hladký a ľahký pohyb smerom dole pri tlačení prítlačného nástroja plniacim otvorom.
4. Stlačte tlačidlo START/PAUSE a súčasne tlačte prítlačný nástroj plniacim otvorom smerom dole. Na pretláčanie potravín nikdy nepoužívajte príliš veľkú silu, nakoľko by ste mohli poškodiť disk. Na pretláčanie mäkkých potravín, napr. paradajok alebo banánov, tlačte prítlačný nástroj jemne; na pretláčanie pevnejších potravín, napr. zemiakov alebo jabĺk, tlačte prítlačný nástroj silnejšie; a na pretláčanie tvrdých potravín,

napr. parmezánu alebo salám, tlačte prítlačný nástroj pevne, avšak tak, aby sa nepoškodil disk.

5. Proces opakujte, kým nebudú všetky potrebné potraviny nakrájané.

Guľaté ovocie a zelenina

Ovocie a zeleninu umyte a ošúpte podľa potreby, odstráňte semienka, jadierka a kôstky. Pri menších kusoch ovocia alebo zeleniny (napr. kivi, paradajka a pod.) odrežte jeden koniec a orezanú stranu položte na dno plniaceho otvoru.

Veľké kusy ovocia a zeleniny (napr. jablká a pod.) rozpolte alebo nakrájajte na menšie kúsky, aby sa vošli do plniaceho otvoru. Plniaci otvor naplňte ovocím a zeleninou a nakrájajte.



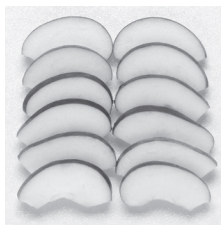
Paradajky v plniacom otvore



Nakrájané paradajky



Jablká v plniacom otvore



Nakrájané jablká

Dlhé ovocie a zelenina

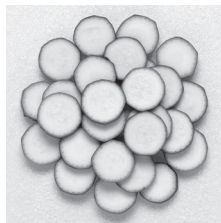
Najskôr si pripravte ovocie a zeleninu. Tieto umyte a ošúpte podľa potreby. Nakrájajte ovocie a zeleninu, aby sa kúsky vošli do plniaceho otvoru (na dĺžku 9 cm, na šírku 14 cm). Ak sa potraviny vojdú do plniaceho otvoru bez nutnosti ich krájať, odrežte jeden koniec a orezanú stranu položte na dno plniaceho otvoru.

Potraviny môžete umiestniť po dĺžke alebo po šírke. Vložte prítlačný nástroj a potraviny nakrájajte.

Úzke potraviny, ako sú mrkva alebo cukina, je možné vkladať otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja.



Cukiny v plniacom otvore



Nakrájané cukiny



UPOZORNENIE

**PRI KRÁJANÍ
ALEBO STRÚHANÍ
VŽDY POUŽÍVAJTE
DODÁVANÝ
PRÍTLAČNÝ NÁSTROJ
NA PRETLÁČANIE
POTRAVÍN SKRZ
PLNIACI OTVOR.
NIKDY NEPOUŽÍVAJTE**

PRSTY, NOŽE ALEBO INÉ NÁČINIE NA PRETLÁČANIE POTRAVÍN SKRZ PLNIACI OTVOR. PRED SŇATÍM VEKA VŽDY VYČKAJTE, AŽ SA DISK ALEBO NOŽE CELKOM ZASTAVIA.

Listová zelenina

Kapustu umyte a oklepte prebytočnú vodu. Nakrájajte na kúsky, aby sa vošli do plniaceho otvoru. Šalát rozoberte na jednotlivé listy, umyte a riadne osušte. Potom zrolujte a vložte vertikálne do plniaceho otvoru. Strúhajte alebo krájajte.

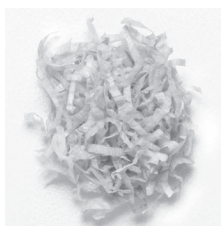


POZNÁMKA

Špenát nie je vhodný na strúhanie alebo krájanie. Špenát umyte a osušte, roztrhajte na kúsky a potom rozsekajte malým alebo veľkým sekacím nožom.



Šalát v plniacom otvore



Nakrájaný šalát

Salámy a údeniny

Nakrájajte potraviny na požadovanú veľkosť (nie dlhšie ako 14 cm).

Vložte do plniaceho otvoru a nakrájajte pomocou prítlačného nástroja a disku.



Saláma v plniacom otvore



Nakrájaná saláma

Sadlo

Odstráňte kožu a nakrájajte na kúsky, aby sa vošli do plniaceho otvoru. Nechajte kúsky trochu zmrznúť. V opačnom prípade by sa nakrájané sadlo lepilo na nôž. Vložte do plniaceho otvoru. Nakrájajte.

Čokoláda

Rozlomte čokoládu na kúsky. Nechajte riadne vychladnúť, príp. na chvíľku zmrazte. Vložte do plniaceho otvoru. Nakrájajte.

POUŽITIE MALEJ MISKY



Malú misku vložte do veľkej misky. Malá miska je vhodná na spracovanie menšieho množstva potravín. Pri použití malej misky použite aj malý sekací nôž, ktorý nasadíte do stredu, a budete môcť sekať, miešať a mixovať rôzne druhy potravín.

Malý sekací nôž nepoužívajte vo veľkej miske. Iné príslušenstvo vhodné na použitie v miske nie je vhodné na použitie v malej miske.

DISK NA JEMNÉ KRÁJANIE



Disk na jemné krájanie nasadíte na nástavec v miske a nakrájajte potraviny na jemné prúžky. S týmto diskom pripravíte jemné prúžky mrkve, cukiny, zemiakov a zeleru a pod. Pre dlhé prúžky vložte potraviny do plniaceho otvoru horizontálne. Pre krátke prúžky použite otvor vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja.

DISK NA HRANOLČEKY



Disk na hranolčeky nasadíte na nástavec v miske a nakrájajte potraviny na hrubšie prúžky. S týmto diskom pripravíte hranolčeky zo zemiakov alebo z iných potravín. Ak máte veľké zemiaky, položte ich dlhšou stranou na dno plniaceho otvoru a získate tak dlhé hranolčeky. Lepšie výsledky dosiahnete, pokiaľ pred stlačením tlačidla START/PAUSE prítlačíte prítlačný nástroj.



POZNÁMKA

Pri spracovávaní potravín sa môže stať, že posledný kus nebude celkom spracovaný a uviazne v disku. Jedná sa o normálny jav, nakoľko disk v tej chvíli nebude vyrovnaný. Aby ste zabránili vibráciám, odporúčame rýchlo vyňať prítlačný nástroj hneď, ako sú potraviny spracované. Vložte ďalšie potraviny a proces opakujte.

Pri niektorých druhoch potravín treba odstrániť aj veko a vyňať misky. Vyjmite z misky disk a odstráňte potraviny pred ďalším spracovaním.



Prehľad funkcií

Pre viac informácií o príprave potravín a ich spracovaní sa riadte základnými technikami prípravy v predchádzajúcej časti návodu. Pri špecifických receptoch sa riadte informáciami v receptoch.



POZNÁMKA

Kuchynský robot je veľmi výkonný a v niektorých prípadoch sa odporúča používať tlačidlo PULSE, aby sa zabránilo nadmernému spracovaniu potravín.

POTRAVINA	TYP NOŽA (NA MIESENIE/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA REZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU REZU	ODPORÚČANÝ TYP DISKU
Avokádo	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: guacamole	2–5	
Špargľa (varená)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: špargľový dip		
Červená repa		2–5	Obojstranný disk Použitie: šalát
Brokolica (varená)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: brokolicová polievka		
Kapusta		Tenký 1–2, stredný 2–3 Použitie: príloha	Obojstranný disk Použitie: šalát
Mrkva	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: zeleninová polievka	0–5	Obojstranný disk Použitie: šalát
Karfiol (varený)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: karfiolová polievka		
Zeler	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: zeleninová polievka	Tenký 1–2, stredný 2–3 Použitie: šalát	
Čili	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: Dochutenie		
Baklažán	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: príloha, polievka	2–5 Použitie: grilovaný baklažán	Obojstranný disk alebo disk na jemné krájanie Použitie: príloha
Cesnak	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: dochutenie		

POTRAVINA	TYP NOŽA (NA MIESENIE/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA REZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU REZU	ODPORÚČANÝ TYP DISKU
Zázvor	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: dochutenie		
Bylinky	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: dochutenie		
Pór	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: polievka	2–5 Použitie: zeleninová polievka	
Šalát		2–4 Použitie: šalát	
Huby (surové)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: zeleninová polievka	4–6 Použitie: šalát, zeleninová polievka, hubová omáčka, hubová polievka	
Huby (varené)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: hubová polievka	4–6 Použitie: šalát, zeleninová polievka, hubová omáčka, hubová polievka	
Cibuľa	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: polievky, omáčky	0–5 Použitie: šalát	
Pastrňák	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: zeleninová polievka	2–5 Použitie: zeleninové lasagne	
Pastrňák (uvarený)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: príloha		
Hrášok (uvarený)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: príloha, detská strava		
Zemiaky		0,5–6 Použitie: zapečené zemiaky	Disk na hranolčky Použitie: hranolčky
Zemiaky (uvarené)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: zemiaková kaša, skordalia dip		
Špenát	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: príloha		
Špenát (varený)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: krémový špenát		

POTRAVINA	TYP NOŽA (NA MIESENIE/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA REZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU REZU	ODPORŮČANÝ TYP DISKU
Kvaka	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: zeleninová polievka, krémová kaša z kvaky		
Paradajky	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: salsa	2–5 Použitie: náplň do sendvičov, bocconcini, šalát, a pod.	
Cukiny		3–6 Použitie: príloha, zapekanie	Obojstranný disk Použitie: šalát, placky a pod.
Jablká	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: jablková omáčka	2–5 Použitie: jablkový koláč	
Jablká (varené)	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: detská výživa	4–6 Použitie: ovocný kompót	
Banán	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocná omáčka		
Bobuľové ovocie	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocný šalát		
Citrusové plody	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocný lekvár		
Kôra z citrusových plodov	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocný lekvár		
Sušené ovocie	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocný šalát, omáčka na dezerty		
Kivi	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocný šalát, omáčka na dezerty	4–6 Použitie: dekorácia	
Mango	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocný šalát, omáčka na dezerty		
Melón (medový, cantaloupe)	Velký alebo malý sekací nůž Použitie: ovocný šalát		

POTRAVINA	TYP NOŽA (NA MIESENIE/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA REZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU REZU	ODPORÚČANÝ TYP DISKU
Hruška	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: ovocný šalát	4–6 Použitie: hruškový koláč	
Hruška (varená)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: detská výživa		
Ananás	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: ovocný šalát		
Kôstkové ovocie (marhule, nektárinky, broskyne, slivky)	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: ovocný šalát, omáčka na dezerty		
Jahody	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: ovocný šalát, omáčka na dezerty		
Lahké cestá	Nôž na miesenie Použitie: koláče, palacinky		Disk na šľahanie Použitie: koláče, muffiny, palacinky
Strúhanka	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: obalovanie, plnky		
Syr			Obojstranný disk Použitie: zapekané pokrmy
Čokoláda	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: čokoládová torta		Obojstranný disk Použitie: zdobenie
Krémový syr	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: dipy, nátierky, cheesecaky		
Cestá	Nôž na miesenie Použitie: pečivo, žemle, chlieb		
Vaječné bielky s funkciou PULSE			Disk na šľahanie Použitie: sneh z bielkov (nie je vhodné na dezerty typu pavlov alebo snehové pusinky)
Vajcia natvrdo	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: náplň do sendvičov	2–5 Použitie: náplň do sendvičov	

POTRAVINA	TYP NOŽA (NA MIESENIE/ VELKÝ SEKACÍ NŮŽ/MALÝ SEKACÍ NŮŽ)	VÝŠKA REZU DISKU S NASTAVITELNOU VÝŠKOU REZU	ODPORÚČANÝ TYP DISKU
Vajcia (celé alebo žltky) s funkciou PULSE			Disk na šľahanie Použitie: majonéza
Smotana s funkciou PULSE			Disk na šľahanie Použitie: odporúčame funkciu PULSE, aby nedošlo k nadmernému spracovaniu
Mliečne kokteily a smoothie	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie funkcie PULSE		
Mäso (surové) s funkciou PULSE	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: fašírka, burgery a pod.		
Mäso (varené) s funkciou PULSE	Veľký alebo malý sekací nôž Použitie: náplň do sendvičov		
Saláma		1–6 Použitie: náplň do sendvičov, antipasti, pizza a pod.	



Tipy na spracovanie potravín

- Neplňte misku potravinami nad rysku maxima pre tekutiny. Do misky vložte najskôr sypké potraviny a potom tekutiny.
- Na miske sú vyznačené dve rysky maxima pre tekutiny–MAX THICK LIQUID (pre husté tekutiny, napr. polievky alebo omáčky) a MAX THIN LIQUID (pre vodnaté tekutiny, napr. vývary alebo mliečne kokteily).
- Aby ste zabránili nadmernému spracovaniu potravín, spracovávané potraviny pravidelne kontrolujte. V niektorých prípadoch môžete použiť tlačidlo PULSE na krátke a efektívne spracovanie potravín. Na zotretie potravín zo stien misky použite dodávanú stierku. Tým zaistíte aj rovnomerné spracovanie potravín.
- Ak budete spracovávať ovocie do cesta, obalte ovocie trochu múky, aby sa nelepilo na nože.
- Na strúhanku použite staršie alebo tvrdšie pečivo. Čerstvé pečivo by sa lepilo na nože.
- Po spracovaní niektorých potravín pridajte trochu tekutiny na zjemnenie zmesi.
- Tekutiny pridávajúte otvorom po vyňatí malého prítlačného nástroja.
- Pri arašidovom masle sa po určitom čase môže oddeliť tekutá zložka od pevnej. Pred použitím maslo riadne premiešajte.
- Ingrediencie netreba vyňať, pokiaľ ich množstvo nepresiahlo rysku maxima.
- Ak budete spracovávať sypké a tekuté potraviny, zmes sa lepšie spracuje, pokiaľ do misky najskôr pridáte sypké potraviny a potom tekutiny.
- V kuchynskom robote môžete šľahať aj vaječné bielky. Minimálne množstvo je 6 bielkov pri použití šľahacieho disku a tlačidla PULSE.
- Vaječné bielky na sladký sneh, napr. na prípravu snehových pusiniék, treba spracovávať dlhší čas, aby sa vaječné bielky úplne spojili s cukrom a sneh bol riadne nadýchaný. Použite šľahací disk.
- Pred krájaním alebo sekaním potraviny očistite a v potrebnej dĺžke vložte do plniaceho otvoru. Nepreplňujte plniaci otvor nad rysku maxima.
- Pred krájaním alebo sekaním potravín s mäkkou štruktúrou (napr. mäso) nechajte tieto potraviny čiastočne zmraziť.



Starostlivosť a čistenie

Po dokončení prípravy vypnite spotrebič tlačidlom POWER/OFF a odpojte prívodný kábel zo sieťovej zásuvky.

Základňa motora

Otrite základňu motora čistou, jemne navlhčenou mäkkou hubkou. Utrite dosucha.

Miska, veko a prítlačné nástroje

Umyte misku, veko aj prítlačné nástroje v teplej vode s trochou kuchynského prípravku na umývanie riadu. Na umývanie nepoužívajte drôtenky ani hubky s drôtenkou, nakoľko by tieto mohli poškriabať plastový povrch. Plastové časti môžu byť občas umývané v umývačke riadu, avšak iba v hornej priehradke na šetrný program. Nevystavujte tieto časti pravidelne príliš horúcej vode alebo drsným čistiacim prostriedkom, nakoľko by mohli poškodiť ich povrch a skrátiť ich životnosť.



POZNÁMKA

Prítlačné nástroje nikdy nevkładajte do umývačky riadu, nakoľko by ich vysoká teplota mohla zdeformovať.

Veľký a malý sekací nôž, nôž na miesenie a disky

Umyte nôž s dvojitou čepelou, nôž na miesenie a disky v teplej vode s trochou kuchynského prípravku na umývanie riadu. Na odstránenie zvyškov potravín použite dodávaný čistiacu kefu. Koniec rukoväte je vybavený škrabkou na odstránenie zvyškov potravín. Aby ste zabránili náhodnému zraneniu, nenechávajte nože a disky namočené vo vode. Nože a disky je možné umývať aj v umývačke riadu.



POZNÁMKA

Pred vložením do umývačky riadu je možné veľký sekací nôž vložiť do jeho ochranného obalu, aby bola zaistená jeho maximálna bezpečnosť.

Odstránenie usadenín, agresívnych škvŕn a pachov

Silne aromatické potraviny, ako je napríklad cesnak, ryby a niektoré druhy zeleniny, napríklad mrkva, môžu zanechať nežiaduci zápach alebo zafarbiť misku a veko. Na odstránenie zápachu alebo zafarbenia ponorte misku a veko na 5 minút do teplej vody s ½ šálky citrónovej šťavy. Potom ich umyte jemným kuchynským saponátom a teplou vodou, opláchnite a dôkladne osušte.

ULOŽENIE

- Uistite sa, že ste stlačili tlačidlo POWER/OFF a prívodný kábel ste vytiahli zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či sú všetky časti spotrebiča čisté a suché.
- Pri manipulácii s veľkým sekacím nožom držte nôž za hriadeľ. Sekací nôž aj malý sekací nôž môžu byť uložené v úložnom boxe. Pre väčšiu bezpečnosť odporúčame na veľký sekací nôž nasadiť ochranný obal a následne ho uložiť do úložného boxu. Malú misku je možné vložiť do misky, ak nebudete spotrebič používať.
- Veko nasadte na misku, ale nezaistujte ju ako pri spracovávaní.
- Veľký prítlačný nástroj s vloženým malým prítlačným nástrojom zasuňte do plniaceho otvoru.
- Neodporúčame spotrebič skladovať so zaistenou misou a vekom, nakoľko náhodné zaťaženie by mohlo poškodiť spínače na motorovej základni alebo miske.
- Všetko príslušenstvo (nože, disky, nástavce a pod.) vložte do úložného boxu a ten uložte mimo dosahu detí. Neodporúčame disky skladovať v zásuvke s ostatným náčiním.



POZNÁMKA

Veľký disk na strúhanie musí byť umiestnený v zadnej časti úložného disku.

**POZNÁMKA**

Úložný box je možné umiestniť aj vertikálne na jeho zadnej časti. Uistite sa však, že je riadne zaistený.

- Uložte spotrebič na dobre vetrané a prístupné miesto vo vašej kuchyni.
- Na spotrebiči neskladujte žiadne predmety.

**UPOZORNENIE**

**OSTRIE NOŽOV A DISKOV
JE VEĽMI OSTRÉ.
ZAOBCHÁDZAJTE S NIMI
VEĽMI OPATRNE.**

**NIKDY NEPONÁRAJTE
ZÁKLADŇU MOTORA,
PRÍVODNÝ KÁBEL,
ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO
KÁBLA DO VODY ANI INEJ
TEKUTINY.**

**NESKLADUJTE SPOTREBIČ
S NASADENOU MISOU
V ZAMKNUTEJ POZÍCIÍ
ANI S NASADENÝM
VEKOM V ZAMKNUTEJ
POZÍCIÍ. V OPAČNOM
PRÍPADE SA VYVÍJA
NADBYTOČNÝ TLAK NA
SPÍNAČE V RUKOVÄTI
A NA ZÁKLADNI
MOTORA A MÔŽE
DÔJSŤ K SKRÁTENIU ICH
ŽIVOTNOSTI.**

**ŽIADNA ČASŤ
SPOTREBIČA NIE JE
VHODNÁ NA POUŽITIE
V MIKROVLNNEJ RÚRE.**



Riešenie problémov

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

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

PROBLÉM	RIEŠENIE
Potraviny nie sú rovnomerne spracovávané.	<ul style="list-style-type: none">• Pred ich spracovaním treba potraviny nakrájať na rovnako veľké kúsky (cca 2,5-cm) .• Potraviny spracovávajte po dávkach, aby bolo zaistené rovnomerné spracovanie.
Nakrájané plátky nie sú rovnako široké.	<ul style="list-style-type: none">• Vložte potraviny do plniaceho otvoru. Prítlačný nástroj nasadte na vloženej potraviny, zapnite prístroj a prítlačný nástroj rovnomerne tlačte plniacim otvorom.
Potraviny sa v plniacom otvore pretáčajú.	<ul style="list-style-type: none">• Plniaci otvor je určený na spracovanie väčšieho množstva potravín. Ak budete spracovávať menšie množstvo, použite otvor na vyňatie malého prítlačného nástroja.
Disk na hranolčeky	<ul style="list-style-type: none">• Vždy odstráňte zvyšky zemiakov pred spracovaním ďalších.
Po spracovaní zostali na disku zvyšky potravín.	<ul style="list-style-type: none">• Ide o normálny jav. Malé kúsky môžu zostať nespracované na disku.
Pri príprave cesta dochádza k spomaleniu otáčok.	<ul style="list-style-type: none">• Množstvo cesta presiahlo maximálnu kapacitu. Rozdeľte cesto na niekoľko dávok a spracovávajte postupne.• Cesto môže byť príliš vlhké (pozrite nižšie). Hneď, ako sa otáčky opäť zrýchlia, pokračujte v spracovaní. V opačnom prípade pridajte múku, lyžicu po lyžici, kým sa otáčky opäť nezrýchlia. Spracovávajte, kým nebude konzistencia cesta správne pripravená.
Pri použití veľkého sekacieho noža dochádza k spomaleniu otáčok.	<ul style="list-style-type: none">• Množstvo spracovaných potravín presiahlo maximálnu kapacitu. Rozdeľte množstvo na niekoľko dávok a spracovávajte postupne.• Pri sekaní mäsa dosiahnete lepšie výsledky, ak odstránite prebytočný tuk.
Motor sa nespustí.	<ul style="list-style-type: none">• Bezpečnostná poistka, ktorou je motor spotrebiča vybavený, nespustí motor, kým spotrebič nebude správne a riadne zostavený. Uistite sa, že miska, veko a veľký prítlačný nástroj sú správne usadené na svojom mieste.• Ak je vyššie uvedené riešenie v poriadku, skontrolujte, či množstvo potravín v plniacom otvore nepresiahlo rysku maxima (CHUTE FILL MAX).• Skontrolujte, či je zástrčka prírodného kábla zapojená v sieťovej zásuvke a tá je pod napätím.

PROBLÉM	RIEŠENIE
Spotrebič sa počas spracovania vypol.	<ul style="list-style-type: none"> • Veko sa náhle uvoľnilo. Uistite sa, že je správne zaistené. • Ak dôjde k preťaženiu motora, na LCD displeji sa rozblíkajú ikony preťaženia. Stlačte tlačidlo POWER/OFF, vypnite spotrebič a vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Pred opätovným použitím nechajte spotrebič 20–30 minút vychladnúť.
Počas prípravy dochádza k spomaleniu otáčok.	<ul style="list-style-type: none"> • Jedná sa o normálny jav pri spracovávaní niektorých potravín (napr. krájanie alebo sekanie syra). Preusporiadajte potraviny v plniacom otvore a spracovávajte ďalej. • Bolo presiahnuté maximálne množstvo. Rozdeľte množstvo na niekoľko dávok a spracovávajte postupne.
Spotrebič sa počas spracovania trasie/pohybuje sa.	<ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, že gumové nohy na spodnej časti základne motora sú čisté a suché. Tiež sa uistite, že nebolo presiahnuté maximálne množstvo.
Ingrediencie cesta nie sú riadne spracované.	<ul style="list-style-type: none"> • Pred miesením cesta vložte do misky najprv sypké potraviny a počas miesenia pridávajte tekutiny. Tieto pridávajte po dávkach, kde každú dávku necháte riadne spracovať. Ak omylom pridáte viac tekutín, vyčkajte, až budú celkom spracované. Potom pomaly pridávajte ďalšie tekutiny (nevypínajte spotrebič). Tekutiny pridávajte otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja. Tekutiny v žiadnom prípade nelejte do misky ako prvé.
Cesto je príliš tuhé.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdeľte cesto na 2 alebo 3 kusy a rovnomerne ho v miske rozložte. Spracovávajte cca 10 sekúnd, alebo kým cesto nebude jednotné a hladké.
Cesto je príliš suché.	<ul style="list-style-type: none"> • Kým je spotrebič v prevádzke, pridajte tekutiny. Tekutiny pridávajte otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja. Pridávajte lyžicu po lyžici a každú lyžicu nechajte riadne spracovať. Hneď, ako má cesto správnu konzistenciu, prestaňte pridávať tekutiny.
Cesto je príliš tekuté.	<ul style="list-style-type: none"> • Kým je spotrebič v prevádzke, pridajte múku. Múku pridávajte otvorom vo veľkom prítlačnom nástroji po vyňatí malého prítlačného nástroja. Pridávajte lyžicu po lyžici a každú lyžicu nechajte riadne spracovať. Hneď, ako má cesto správnu konzistenciu, prestaňte pridávať múku.



Baklažánový dip

Asi 520 g

Suroviny

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

Postup

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Potrite obidva baklažány trochou oleja. Položte na plech na pečenie a pečte približne 40 minút, kým šupka nezačne hnednúť.
2. Pridajte cesnak a pečte, kým nie je cesnak mäkký a šupka baklažánov nie je úplne tmavá. Vyberte z rúry.
3. Vložte baklažány do plastového vrečka a nechajte bokom vychladnúť.
4. Potom šupku z baklažánov ošúpte a vyhodte. Dužinu nakrájajte nahrubo. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Následne vložte dužinu z baklažánu, cesnak, citrónovú kôru, olivový olej, soľ a rascu.
5. Zmiešajte, kým zmes nebude takmer hladká. V prípade potreby zotrite steny misky.
6. Zmes premiestnite do misky, pridajte nasekaný petržlen a mleté korenie.

Podávajte s čerstvým alebo opečeným libanonským chlebom.

Dip z červenej repy

Asi 520 g

Suroviny

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

Postup

1. Predhrejte rúru na 200 °C. Repu umyte a dobre osušte. Odrežte koniec hlavy cesnaku a vložte spolu s repou na plech na pečenie. Zakvapkajte olejom. Pečte približne 30 minút, vyjmite cesnak, otočte repu a pečte ďalších približne 15–20 minút, kým repa nebude mäkká. Vyberte z rúry a nechajte bokom vychladnúť.
2. Vychladenú repu ošúpte a nakrájajte na štvrtiny. Vytlačte upečený cesnak.
3. Do misky vložte veľký sekací nôž. Následne vložte repu, cesnak a zvyšné suroviny. Zmiešajte, kým zmes nebude takmer hladká. V prípade potreby zotrite steny misky.

Podávajte vychladené s tureckým chlebom.

Dip zo špenátu, parmezánu a kešu orieškov

Asi 260 g

Suroviny

75 g lístkov baby špenátu
1 strúčik cesnaku
75 g nastrúhaného parmezánu
50 g nesolených a opražených kešu orieškov
80 ml olivového oleja
2 lyžičky citrónovej šťavy
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie
Krekry na podávanie

Postup

1. Do misy vložte malú misu a malý sekací nôž.
2. Následne vložte všetky suroviny a nasadte veko.
3. Pomocou funkcie PULSE spracováajte suroviny, kým zmes nebude takmer hladká. V prípade potreby zotrite steny misky. Nespracováajte príliš dlho. Dip má obsahovať malé kúsky orieškov.

Okoreňte a podávajte s krekami.



TIP

Dip je vhodné skonzumovať do druhého dňa.

Hummus

asi 650 g

Suroviny

2x 400-g konzervy cícery, riadne scedené
2 strúčiky cesnaku
80 ml horúcej vody
65 g tahini
60 ml citrónovej šťavy
1 lyžička rasce
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie
Olivový olej extra panenský na podávanie
Čerstvý turecký alebo libanonský chlieb

1. Do misy vložte veľký sekací nôž; pridajte ciceru, cesnak, vodu, tahini, citrónovú šťavu a rascu. Nasadte veko.
2. Spracováajte do hladka. V prípade potreby zotrite steny misky. Okoreňte podľa chuti.

Thajská polievka zo sladkých zemiakov a s koriandrovým pestom

6 porcií

Suroviny

400-ml konzervy kokosového mlieka
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

Kari pasta

1 lyžička krevetovej pasty (voliteľné)
20 sušených dlhých červených čili papričiek bez semienok
2-cm kúsok galgánu, olúpaného a nakrájaného najemno
1 stonka citrónovej trávy, iba biele časti, nasekané
6–7 koreňov koriandra, oškriabané
6 lístkov limetky, bez stopiek a nakrájaných najemno
2 červené šalotky, rozpolené
6 strúčikov cesnaku
1 lyžička soli
1–2 lyžice rastlinného oleja

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

Postup

1. Príprava kari pasty: Zabaľte krevetovú pastu dolobalu. Pečte na grile 1–2 minúty z každej strany. Vložte čili papričky do teplovzdornej nádoby a zalejte vriacou vodou. Nechajte približne 15 minút namočené, kým nezmäknú. Zostavte mixér s malou miskou a malým sekacím nožom. Zmiešajte krevetovú pastu, čili papričky a ostatné ingrediencie v nádobe na sekanie. Mixujte, kým sa ingrediencie nespoja a nevytvoria hustú pastu.
2. 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 nerozpuští.



TIP

- Ak nemôžete kúpiť kokosové mlieko s pevnou zložkou, preskočte tento krok a v kroku 5 pridajte 1 lyžicu oleja a pridajte kokosové mlieko.
3. Pridajte sladké zemiaky a vývar a privedte do varu. Znížte teplotu a za občasného miešania ohrievajte približne 20 minút, kým zemiaky nezmäknú.
 4. Medzitým zostavte mixér s malou miskou a malým sekacím nožom. A rozmixujte suroviny na koriandrové pesto. Okoreňte podľa chuti.
 5. Hneď, ako sú zemiaky mäkké, pridajte na panvicu zostávajúce mlieko. Nechajte vychladnúť.
 6. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom a prelejte polievku do misky. Nasadte veko. Rozmixujte polievku do hladkej konzistencie. V prípade potreby zotrite steny misky. Rozmixovanú polievku prelejte späť na panvicu, pridajte rybiu omáčku na dochutenie.
 7. Podávajte v miske s koriandrovým pestom. Zamiešajte a zakvapkajte limetkou.

Zemiaková polievka s púrom

4 porcie

Suroviny

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

Postup

1. Do misky vložte hriadeľ a disk s nastaviteľnou výškou rezu. Nastavte silu rezu 3–4. Nakrájajte pór.
2. Vo veľkej panvici rozohrejte maslo a olej, pridajte pór a opekajte približne 3–4 minúty domäkka. Pridajte zemiaky a vývar. Privedte do varu, potom znížte teplotu a varte približne 20 minút, kým zemiaky nezmäknú. Odoberte z platne a nechajte polievku mierne vychladnúť.
3. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Nalejte polievku do misky. Nasadte veko a rozmixujte polievku dohladka. V prípade potreby zotrite steny misky.
4. Nalejte polievku späť do hrnca a ohrejte. Okoreňte Podávajte polievku s nakrájanou pažitkou.



TIP

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

Kuracia polievka s kukuricou a zázvorom

4 porcie

Suroviny

1 polievková lyžica arašidového oleja
 4 zelené cibule nakrájané na tenké plátky
 5 cm kúsok zázvoru, olúpaný a nakrájaný najemno
 600 g čerstvej alebo mrazenej kukurice
 1 l kuracieho vývaru
 500 ml vody
 2 lyžica sójovej omáčky
 1 lyžica vína shao xing
 ½ lyžičky sezamového oleja
 2 veľké kuracie prsia, nakrájané na slížiky
 15 g čerstvo nasekaného koriandra
 Biele korenie

Postup

1. Vo veľkej panvici rozohrejte olej, pridajte cibuľu a zázvor a za stáleho miešania opekajte približne 2 minúty. Pridajte kukuricu a za občasného miešania opekajte približne 3–4 minúty.
2. Pridajte vývar a vodu a privedte do varu. Potom znížte teplotu a varte približne 10 minút. Odstráňte z platničky a nechajte vychladnúť.
3. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Prelejte polovicu polievky a mixujte približne 10–20 sekúnd. Nalejte rozmixovanú zmes späť do hrnca a pridajte sójovú omáčku, víno, sezamový olej a kurča. Na strednom plameni varte, až kurča zmäkne.

Podávajte s čerstvo nasekaným koriandrom a bielym korením.

Thajské rybacie koláčiky

6–8 porcií ako súčasť predjedla

Suroviny

600 g filé z bielej ryby
 2 lyžice thajskej kari pasty
 2 lyžica 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

Postup

1. Na prípravu omáčky zmiešajte cukor, ocot a 2 lyžice studenej vody a vložte na panvicu. Za stáleho miešania ohrievajte, kým sa cukor celkom nerozpuští. Zvýšte teplotu a privedte do varu. Pridajte rybaciu omáčku a nechajte úplne vychladnúť. Tesne pred podávaním pridajte uhorku a čili papričku.
2. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Nakrájajte rybu na väčšie kúsky a vložte do misky spolu s kari pastou, rybacou omáčkou, bielym cukrom a vaječným bielkom. Nasadte veko a spracovávajte 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.

Cesto na pizzu

Suroviny na 2 hrubšie, alebo 4 tenké pizze

Suroviny

450 g kvalitnej hladkej múky (00)
3 lyžičky droždia
3 lyžičky cukru
3 lyžičky soli
1 lyžice olivového oleja
250 ml vlažnej vody

Postup

1. Použite nôž na miesenie.
2. Do misky vložte múku, droždie, cukor, soľ a olivový olej. Vložte veľký prítlačný nástroj na svoje miesto a spracovávajte. Vyjmite malý prítlačný nástroj a pomaly pridávajte vodu. Spracovávajte približne 1 minútu, kým sa ingrediencie nespoja a nevytvorí sa hladké cesto. Vyberte cesto z misky a položte ho na zľahka pomúčený lopár.
3. Spracovávajte rukami približne ďalších 5 minút, kým cesto nebude hladké. Vložte cesto do zľahka vymazanej misy, zakryte a nechajte na teplom mieste približne 30 minút vykysnúť. Potom znovu premiešajte.
4. Rozdeľte cesto na 4 diely, ak chcete pripravovať tenkú pizzu.
5. Alebo cesto rozdeľte na 2 diely, ak preferujete pizzu so silnejším okrajom.

Pizza Margarita

Suroviny

cesto na pizzu
60 g omáčky na pizzu
75 g mozzarely
6 cherry paradajok, nakrájaných na štvrtiny
20 g nahrubo nasekaných lístkov bazalky
4 ks syra Bocconcini, rozpoľené
Soľ a čierne korenie
Čerstvé lístky bazalky na podávanie

Postup

1. Predhrejte rúru na 200 °C.
2. Vyváľajte cesto do potrebného tvaru a položte na plech na pečenie. Opatrne prepichnete na niekoľkých miestach vidličkou.
3. Vyváľané cesto potrite omáčkou na pizzu, rozložte mozzarellu a bocconcini, cherry paradajky a bazalku.
4. Okoreňte soľou a čiernym korením.
5. Pečte v predhriatej rúre približne 10–15 minút dozlata.

Posypte lístkami bazalky.

Jahňacie rebierka s bylinkovou krustou

6 porcií

Suroviny

4–5 plátkov deň starého bieleho chleba bez kôrky
2 lyžice nasekaného petržlenu
1 lyžica nasekaného rozmarínu
2 strúčiky cesnaku
1 lyžička najemno nastrúhanej citrónovej kôry
Soľ a čerstvo mleté korenie
60 g dijonskej horčice
6 ks jahňacích rebierok v celku (aspoň 4 rebrá na kuse)
2 lyžice olivového oleja

Postup

1. Predhrejte rúru na 180 °C. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Pridajte chlieb, bylinky, cesnak a kôru. Nasadte veko a mixujte, kým z chleba nebude strúhanka. Okoreňte soľou a čiernym korením.
2. Potrite každý kúsok rebierok dijonskou horčicou a rozmixovaným chlebom s bylinkami.
3. Potrite plech na pečenie olivovým olejom, položte rebierka na plech na pečenie bylinkovou zmesou dole. Pečte približne 10 minút dozlata, potom rebierka otočte a pečte ďalších približne 15–25 minút, kým nebudú riadne prepečené.
4. Vyjmite z plechu a zakryte fóliou. Pred podávaním nechajte odpočinúť približne 10 minút.

Indonézske hovädzie kari

8–10 porcií

Suroviny

Kari pasta
8 strúčikov cesnaku
6 nahrubo nasekaných šalotiek
6-cm kúsok nakrájaného zázvoru
6 dlhých červených čili papričiek, očistených a nasekaných nahrubo
1 lyžica mletého koriandra
1 lyžica mletej rasce
½ lyžičky čerstvo mletého korenia
2 lyžičky soli
2 lyžica rastlinného oleja

Kari

Suroviny

2–3 lyžice rastlinného oleja
3 kg hovädzej krkovickej, nakrájanej na 5-cm kúsky
6 ks kardamónu
2 ks škorice
250 ml vody
500 g sladkých zemiakov nakrájaných na 5-cm kúsky
500 g zemiakov nakrájaných na štvrtiny
2x 270-ml konzervy kokosového mlieka
90 g tamarind pasty
1 hrst nasekaných koriandrových lístkov a stoniek

Postup

1. Na prípravu kari pasty: zostavte mixér s malou miskou a malým sekacím nožom. Vložte všetky suroviny s výnimkou oleja do misky a mixujte, kým nebude zmes nasekaná najemno. Pridajte olej a rozmixujte dohľadka. Uložte bokom.
2. Vo veľkej panvici rozohrejte 1 lyžicu oleja. Pridajte ¼ hovädzieho mäsa a opekajte, kým mäso zhnedne. Vložte mäso do nádoby na pomalé varenie. Opakujte celý postup so zvyšným množstvom.
3. Znížte teplotu a pridajte kari pastu. Opekajte približne 2–3 minúty, kým sa nerozpustí. Kari pastu pridajte k mäsu. Dobré premiešajte. Pridajte kardamón, škoricu, vodu a zemiaky. Zakryte a varte približne 4–5 hodín na vysokú teplotu alebo 7–8 hodín na nízku teplotu.
4. V poslednej hodine prípravy pridajte kokosové mlieko, tamarind a koriander. Dobré premiešajte. Dochutte podľa potreby soľou alebo tamarind pastou.



TIP

Recept môžete pripravovať aj v rúre na 170 °C
1 ½ –3 hodiny.

Slaný koláč s kozím syrom a pórom

6-8 porcií

Suroviny

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

1–2 lyžičky studenej vody

Postup

1. Na prípravu cesta zostavte mixér s veľkým sekacím nožom.
2. Vložte múku a maslo do misky, mixujte, kým sa ingrediencie nespoja a nevytvoria sa malé kúsky podobné posýpke. Pridajte vajcia a vodu a znovu mixujte, kým sa nevytvorí cesto. Nespracováajte príliš dlho.



TIP

Vodu pridávajú postupne a nechajte riadne zapracovať. Je možné, že ju nebudete potrebovať.

3. Vložte cesto na pomúčenú dosku a spracujte rukami, kým nebude celkom hladké. Zabaľte do fólie a nechajte v chladničke odpočinúť.
4. Predhrejte rúru na 180 °C. Vymažte formu na tortu alebo na slané koláče.
5. Do misky vložte hriadeľ a disk s nastaviteľnou šírkou rezu. Nastavte disk na 3–4. Nakrájajte pór.
6. 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.
7. 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

strukovínami 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.

8. 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.

Pálivé kuracie koláčiky

6–8 porcií ako súčasť predjedla

Suroviny

2 dlhé červené čili papričky, očistené a rozpolené

2 stonky citrónovej trávy, iba biele časti, nasekané nahruho

2 strúčiky cesnaku

5-cm kúsok zázvoru, olúpaný a nakrájaný

800 g kuracích prs, nakrájaných na dlhé slížiky

15 g lístkov koriandra

65 ml rybacej omáčky

2 lyžičky sezamového oleja

Rastlinný olej na vyprážanie

Sladká čili omáčka

Suroviny

250 ml ryžového vinného octu
 165 g bieleho cukru
 2 dlhé červené čili papričky, očistené a nasekané
 najemno
 soľ

Postup

1. Na prípravu sladkej čili omáčky: zmiešajte ocot, cukor a soľ v menšom kastróliku. Na miernej teplote ohrievajte, kým sa cukor nerozpustí. Zvýšte teplotu a varte približne 5 minút, kým sa tekutina vyparí a zmes nezhustne do konzistencie sirupu. Snímte z platničky a primiešajte čili. Nechajte bokom úplne vychladnúť.
2. Zostavte mixér s malou miskou a malým sekacím nožom. Do misky vložte čili, citrónovú trávu, cesnak, zázvor a rozmixujte dohľadka. Teraz zostavte mixér s veľkým sekacím nožom a pridajte nasekanú zmes do misky a pridajte kuracie mäso, koriander, rybaciu omáčku a sezamový olej. Rozmixujte, až bude mäso rovnomerne nasekané.
3. Namočte si ruky v studenej vode a vytvarujte z cesta malé koláčiky. Vo veľkej panvici rozohrejte rastlinný olej, v ktorom koláčiky vyprážajte približne 4–5 minút dozlata.

Podávajú sa so sladkou čili omáčkou.

Domáce maslo

Asi 250 g

Suroviny

600 ml kvalitnej čistej smotany
 Soľ (voliteľné)

Postup

1. Zostavte mixér s diskom na šľahanie a emulzie.
2. Nalejte do misky smotanu a spracovávajte približne 2–3 minúty, kým sa mliečny tuk neoddelí od podmaslia. Vylejte podmaslie a pridajte približne 375 ml studenej vody. Spracovávajte znovu približne 2–3 sekundy. Tým oddelíte zvyšok podmaslia od masla. Cez veľkú misu položte čistou utierku a prelejte cez utierku zmes z misky. Nechajte odkvapkať a opatrne vytlačte prebytočnú vodu.
3. Slané maslo: vložte maslo do malej misky a pridajte soľ. Spracovávajte približne 3–4 sekundy.
4. Maslo vložte do nádoby a uchovávajte v chladničke približne 1–2 týždne.

Variácie:

Pridajte cesnak na cesnakové maslo, olivový olej na ľahko roztierateľné maslo.

Je možné pripravovať aj z polovičného množstva.

Pesto

asi 375 g

Suroviny

120 g lístkov bazalky (asi 2 hrste)
2 strúčiky cesnaku
1 lyžica citrónovej šťavy
50 g opražených píniových orieškov
60 g nastrúhaného parmezánu
125 ml olivového oleja
Soľ a čerstvo mleté korenie

Postup

1. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Vložte všetky suroviny do misky v poradí uvedenom v recepte. Nasadte veko a pomocou tlačidla PULSE zmiešajte do hladkej zmesi. Zotrite steny misky v prípade potreby.
2. Premiestnite do vzduchotesnej nádoby a uchovávajte v chladničke.



TIP

Pesto vydrží vo vzduchotesnej nádobe v chladničke aj niekoľko dní. Pridajte trochu olivového oleja a na hornú časť položte potravinovú fóliu. Tým zabránite možnému zhnednutiu.

Naší Goreng

6 porcií

Suroviny

4 vajcia
80 ml rastlinného oleja
1 cibuľa nakrájaná na štvrtiny
3 strúčiky cesnaku
2 dlhé červené čili papričky nakrájané najemno
2 lyžičky krevetovej pasty
1 lyžička mletého koriandra
2 lyžičky cukru
2 menšie kuracie prsia nakrájané na tenké slížiky
300 g surových kreviet, olúpaných a očistených
¼ čínskej kapusty, nakrájanej najemno
3,6 kg uvarenej dlhozrnnej ryže
60 ml sladkej sójovej omáčky
2 lyžica sójovej omáčky
4 zelené cibule nakrájané na plátky
Natenko nakrájaná uhorka a mrkva a vyprázaná šalotka na ozdobu

Postup

1. Rozšľahajte vajcia. Na veľkej wok panvici rozohrejte olej a z vajec pripravte omeletu. Opekajte približne 1–2 minúty, až stuhne. Zrolujte a premiestnite na tanier. Nechajte mierne vychladnúť a nakrájajte na tenké prúžky.
2. Zmiešajte cibuľu, cesnak, čili, krevetovú pastu, koriander a cukor v malej miske mixéra do hustej zmesi. Môžete pridať trocha oleja alebo vody, aby sa suroviny správne zmiešali.
3. Rozohrejte olej na panvici a pridajte vytvorenú zmes. Opekajte približne 1–2 minúty, kým sa nerozpustí.
4. Pridajte nakrájané kuracie mäso a opekajte približne 2–3 minúty. Pridajte krevety, kapustu a opekajte ďalších približne 5 minút.
5. Pridajte ryžu, rozdeľte ju na menšie časti, opekajte, kým sa ryža neprehreje. Pridajte omáčku a zelenú cibuľu.

Podávajte ozdobené uhorkou, mrkvou a opečenou šalotkou.

Jablkový koláč

12 porcií

Suroviny

- 2 jablká pink lady
- 3 vajcia
- 250 ml mlieka
- 180 g masla
- 1 lyžička vanilkového extraktu
- 330 g cukru krupice
- 450 g múky s kypriacim práškom
- 1 ½ lyžice trstinového cukru
- 2 lyžice marhuľového lekváru, ohriateho a scedeného
- Šľahačka na podávanie

Postup

1. Predhrejte rúru na 160 °C (s horúcim vzduchom). Potrite olejom a vložte 25-cm formu na pečenie papierom na pečenie.
2. Do misky mixéra nasadte hriadeľ a disk s nastaviteľnou výškou rezu. Nakrájajte obidve strany jablk čo najviac k jadrovníku. Teraz jablká priložte k sebe a vložte do veľkého plniaceho otvoru a nakrájajte zvyšné časti jablk. Teraz zostavte mixér s veľkým sekacím nožom.
3. Vložte do misky vajcia, mlieko, vanilkový extrakt, rozpustené maslo, cukor a múku v poradí, v akom sú uvedené v recepte.
4. Spracujte suroviny do hladkého cesta. Zotrite steny misky v prípade potreby.
5. Cesto premiestnite do formy a pomocou varešky rovnomerne rozprestrite. Na cesto položte jablká tak, aby sa čiastočne prekryvali. Posypte trstinovým cukrom. Pečte v predhriatej rúre približne 60 minút. Skontrolujte prepečenie pomocou špajle. Ak sa cesto na špajľu nelepí, je koláč upečený.

Banánový koláč s citrónovou polevou

10 porcií

Suroviny

- 200 g zmäknutého masla nakrájaného na menšie kúsky
- 330 g krupicového cukru
- 2 vajcia
- 360 g zrelých banánov (asi 3 veľké ks)
- 1 lyžička vanilkového extraktu
- 335 g hladkej múky s kypriacim práškom
- 1 lyžička mletej škorice
- 125 ml cmaru

Citrónová poleva

- 480 g zmesi na prípravu polevy
- 1 lyžička nastrúhanej citrónovej kôry
- 2 lyžica citrónovej šťavy
- 100 g rozpusteného masla

Postup

1. Predhrejte rúru na 180 °C bez horúceho vzduchu (160 °C s horúcim vzduchom). Potrite olejom a vložte 23-cm formu na pečenie papierom na pečenie.
2. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Zmiešajte maslo a cukor, kým sa celkom nespoja. Pridajte vajcia jedno po druhom a nechajte vždy riadne zapracovať. Potom pridajte banány a vanilkový extrakt. Dobre zmiešajte pomocou funkcie PULSE.
3. Pridajte sypké suroviny a podmaslie a dobre premiešajte.
4. Pomocou lyžice premiestnite zmes do formy a pečte v predhriatej rúre približne 60 minút. Skontrolujte prepečenie pomocou špajle. Ak sa cesto na špajľu nelepí, je koláč upečený.

Koláč podávajte s citrónovou polevou.

Príprava citrónovej polevy

1. Do elektrického mixéra vložte zmes na prípravu polevy a citrónovú kôru. Spracovávajte pomocou funkcie PULSE a postupne pridávajte citrónovú šťavu a maslo. Dobre premiešajte.
2. Prelejte polevu cez upečený koláč.

Datlové muffiny so smotanovým karamelom

12 kúskov

Suroviny

- 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

Postup

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.
3. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Do misky opatrne vložte vodu s datľami, maslo a cukor. Spracujte pomocou funkcie PULSE. Pridajte zvyšné suroviny a mixujte, kým sa suroviny nespoja. Nespracovávajte príliš dlho. Otrite steny nádoby, ak je to nutné.
4. Rozdeľte zmes do formy na muffiny a pečte približne 25 minút, kým nebudú upečené dozlata a cesto sa nebude lepiť na špajlu, 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

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

Koláč s citrónovou náplňou

8 kúskov

Suroviny

Cesto

- 225 g hladkej múky
- 55 g práškového cukru
- 125 g masla
- 1–½ lyžice ľadovej vody

Citrónová náplň

- 3 citróny
- 5 vajec
- 220 g krupicového cukru
- 200 ml smotany

Postup

1. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Do misky vložte múku, cukor a maslo. Nasaďte veko. Spracovávajte, až sa ingrediencie riadne spoja; pridajte vodu, vždy po 1 lyžici, a nechajte riadne zapracovať do cesta. Spracovávajte, kým sa z cesta vytvorí guľôčka.
2. Vyberte cesto z nádoby na čistý povrch. Zakryte potravinovou 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. 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.

Mrkvový koláč s polevou z krémového syra

10 porcií

Suroviny

3 mrkvy
250 g mäkkého masla
330 g krupicového cukru
3 vajcia
180 ml cmaru
300 ml hladkej múky s kypriacim práškom
2 lyžičky mletej škorice
1 lyžička jedlej sódy
90 g sušeného kokosu
1x 440-g konzerva kúskov ananásu vo vlastnej šťave, scedená
125 g nasekaných vlašských orechov

Poleva

30 g mäkkého masla
125 g mäkkého krémového syra
½ lyžičky vanilkového extraktu
240 g práškového cukru

Postup

1. Predhrejte rúru na 180 °C bez horúceho vzduchu (160 °C s horúcim vzduchom). Potrite olejom a vyložte dve 20-cm formy na pečenie papierom na pečenie.
2. Zostavte mixér s obojstranným diskom, hrubšou stranou nahor. Nastrúhajte mrkvu, vyjmite z misky a uložte bokom.
3. Do misky vložte maslo, cukor, vajcia a podmaslie, riadne spracujte pomocou veľkého sekacieho noža.
4. Pridajte múku, škoricu, jedlú sódu a kokos a spracujte dohladka. Premiestnite zmes do veľkej misky a pridajte nastrúhanú mrkvu, ananás a vlašské orechy.
5. Premiestnite cesto do foriem a pečte približne 40 minút. Skontrolujte prepečenie pomocou špajle. Ak sa cesto na špajlu nelepí, je koláč upečený.
6. Nechajte koláče vychladnúť približne 5 minút pred premiestnením na kovový rošt, kde celkom vychladnú.
7. Medzitým si pripravte polevu: do nádoby elektrického mixéra vložte maslo, syr a vanilkový extrakt. Spracovávajte pomocou funkcie PULSE asi 1–2 minúty, kým nebude zmes hladká.
8. Vychladnuté koláče potrite zhora polevou zo smotanového syra a položte ich na seba.

Malinový cheesecake

8–10 porcií

Suroviny

250g balenie maslových sušienok
125 g rozpusteného nesoleného masla
300 ml kyslej smotany
220 g krupicového cukru
1 lyžica najemno nasekanej citrónovej kôry
4 vajcia
750 g smotanového syra nakrájaného na kúsky
200 g čerstvých alebo mrazených malín

Postup

1. Predhrejte rúru na 160 °C bez horúceho vzduchu. Potrite olejom a vyložte dve 20-cm formy na pečenie papierom na pečenie.
2. Zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Vložte do misky sušienky. Nasadte veko a spracujte, kým sušienky nebudú nasekané najemno. Premiestnite zmes do misky, pridajte rozpustené maslo a dobre zmiešajte. Zmes prenesť do formy a pomocou pohára s rovným dnom zhutnite cesto do formy aj po jej stranách. Nechajte voľný 1 cm od hornej časti formy. Nechajte vychladnúť približne 10 minút.
3. Misku mixéra dobre umyte a zostavte mixér s veľkým sekacím nožom. Do misky vložte zakysanú smotanu, cukor, kôru a vajcia. Nasadte veko a zapracujte do hladkej zmesi. Nespracovávajte príliš dlho.
4. Nalejte zmes do formy. Posypte malinami a vložte formu do rúry na plechu na pečenie. Pečte približne 1 ¼–1 ½ hodiny. Vypnite rúru, pootvorte dvierka a nechajte koláč vo vnútri približne 2 hodiny, kým celkom nevychladne. (Tým zabránite, aby sa koláč rozlomil). Pred podávaním nechajte riadne vychladnúť.



TIP

Ak používate mrazené maliny, rozmrazujte ich na papierovej servietke, aby sa do nej vsiakla prebytočná voda.



Tartalom

100	Fontos biztonsági utasítások
111	A készülék bemutatása
114	Összeállítás és használat
118	Használati alaptermék
130	Funkciók áttekintése
135	Élelmiszer feldolgozási tanácsok
136	Ápolás és tisztítás
138	Problémamegoldás
140	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 készüléke típuscímkején feltüntetett tápfeszültség értékének. Amennyiben kételye van a tápfeszültséget illetően, akkor forduljon villanyszerelő szakemberhez.
- A készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi

felhasználásokhoz is őrizze meg.

- A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot és 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

- szerezze össze. Tartsa be a használati útmutató előírásait. A készülék nem kapcsol be, ha nincs szabályszerűen összeszerelve.
- Amennyiben a lé kifröccsen, a készülékre kerül, vagy a készülék alá folyik, akkor ezt azonnal el kell távolítani a készülék további használata előtt.
 - A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze le a fedél helyes felhelyezését.
 - A 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.

- Csak a gyártó által a készülékhez mellékelte és ajánlott tartozékokat használja. Amennyiben nem a Sage® cég által mellékelte vagy ajánlott tartozékot használ, akkor sérülés vagy áramütés érheti, illetve a készülék akár tüzet is okozhat.
- Nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozása közben a készüléket egyszerre ne üzemeltesse 1 percnél hosszabb ideig. Minden újabb bekapcsolás előtt hagyja a motort legalább 1 percig pihenni.
- A kezét, az ujjait, a haját, a ruháját vagy a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől.

A készülék szétszerelése és tisztítása előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a kés teljes lefékeződését és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból. A mozgó alkatrészeket ne fogja meg.

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

a család ételkészítés-fogyasztásának megfelelő mennyiségű alapanyagok feldolgozásához. A készüléket ételkészítés vagy folyadék nélkül ne kapcsolja be. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.

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

- A készüléket mindig a POWER/OFF kapcsolóval kapcsolja le. Ezután a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. A készülék mozgatása, használaton kívül helyezése, szétszerelése, tisztítása vagy karbantartása, továbbá eltárolása előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a kések teljes lefékeződését és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.
- A tartozékok beszerelése előtt előbb a tengelyt kell behelyezni.
- A készülék össze- és szétszerelése, vagy tartozékcseréje előtt kapcsolja le a készüléket, várja meg a forgó alkatrészek lefékeződését és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- Az alapanyagokat nem szabad az ujjjaival vagy bármilyen konyhai eszközzel a készülékbe nyomni. Ehhez a művelethez csak a készülékhez mellékelt nyomórudat használja.
- Ha az alapanyagok elakadnak az edényben, akkor a készüléket a POWER/OFF gomb megnyomásával kapcsolja ki. Ezután húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból. Mielőtt az edényt levinné a készülékről, győződjön meg arról, hogy a motor és a kések teljesen leálltak-e. A turmixolás folytatása előtt az elakadt alapanyagokat

- műanyag spatulával szabadítsa ki. Ne használja az ujjait, mert a kések nagyon élesek.
- A szeletelő edényben nem lehet jeget feldolgozni. A kés meghibásodhat. Ehhez a művelethez a mixelő edényt használja.
 - Ne lépje túl az edényen és az adagoló nyíláson található maximum jelet. Előbb a száraz, szilárd és hasonló alapanyagokat dolgozza fel, a folyadékokat csak ezek után töltsse be.
 - A készülék alkatrészeit ne tegye elektromos, gáz vagy mikrohullámú sütőbe, forró gáz vagy elektromos főzőlapra.
 - A fali aljzat és a hálózati vezeték legyen könnyen elérhető (pl. veszély esetén a gyors kihúzáshoz).
 - A készüléket programozott időkapcsolós, távműködtetett vagy más hasonló aljzathoz (amely a készüléket automatikusan be tudná kapcsolni) csatlakoztatni tilos.
 - A készüléket víz közelében (konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb.) használni tilos.
 - A készüléket nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
 - A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
 - A hálózati csatlakozódugót és 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 aljzatból, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- A használatba vétel előtt a hálózati vezetéket 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 villanyszerelő szakemberhez tanácsért.
 - A készüléket és a hálózati vezetékét gyerekektől tartsa távol.



FIGYELMEZTETÉS!

**A KÉSEK ÉS A TÁRCSÁK
RENDKÍVÜL ÉLESEK!
BÁNJON VELÜK
ÓVATOSAN!**

**HA A KÉSZÜLÉKET
NEM HASZNÁLJA,
AKKOR AZON AZ
EDÉNYT NE TÁROLJA
ZÁROLT ÁLLAPOTBAN.**



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

Az Európai Unió országaiiban működő vállalkozások részére

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



A termék megfelel az EU vonatkozó követelményeinek.



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

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

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

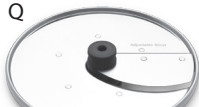
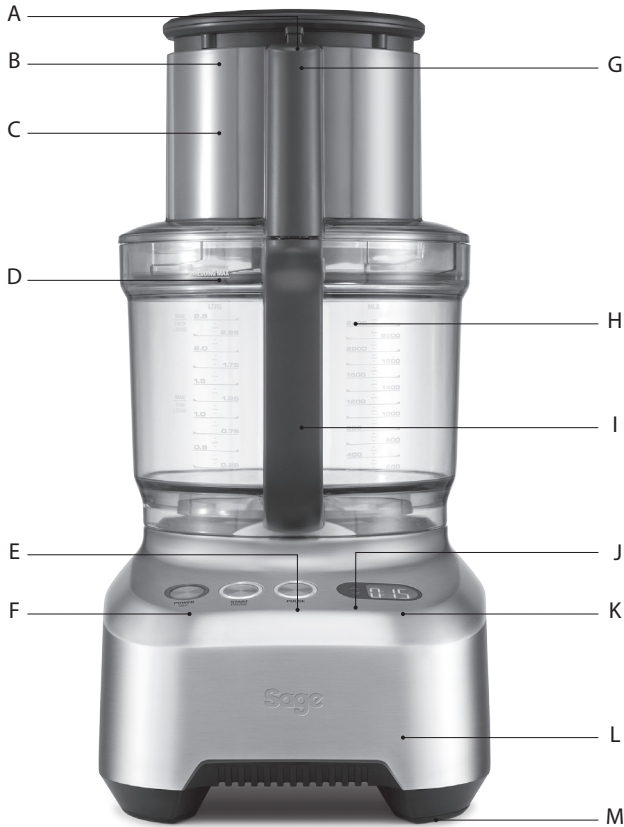
A gyártó címe: HWI
International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

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

AZ ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG!



A készülék bemutatása



A. Kis nyomórúd

A kisebb méretű vagy száraz alapanyagok adagolásához. A nyomórúd adagoló és mérő pohárként is használható. A kis nyomórúd kihúzása nem kapcsolja le a motort.

B. Nagy nyomórúd

A nagyobb méretű és mennyiségű alapanyagok adagolásához. Ha a nagy nyomórúd nincs helyesen behelyezve, akkor a készüléket nem lehet bekapcsolni.

C. Extra nagy betöltőnyílás

A betöltőnyílásba nagy méretű alapanyagok is behelyezhetők.

D. Fedél

Az edényre kell ráhelyezni.

E. PULSE gomb

A rövid, de nagy teljesítményű feldolgozáshoz ezt a gombot nyomja meg. A gomb elengedése után a motor automatikusan leáll.

F. POWER/OFF gomb

Készülék be- és kikapcsolásához. A készülék működésbe hozásához a Start/ Pause gombot kell használni.

G. Töltőnyílás biztonsági rendszer

Ha az edény és a fedél nincs helyesen felszerelve, és a nagy nyomórúd nincs a helyén (a töltőnyílásban), akkor a készüléket nem lehet működésbe hozni.

H. Szilikon tömítés

Meggátolja a folyékony alapanyagok kiszivárgását az edényből.

I. Edény fogantyúval

Az edényben 15 csésze száraz alapanyagot vagy 10 csésze folyékony és sűrű alapanyagot (pl. krémleves) lehet feldolgozni. Az edény rögzíteni kell a motoros egységen.

J. Időkapcsoló gombok

A gombokkal az alapanyagok feldolgozási idejét lehet beállítani. A beállított idő eltelte után a készülék automatikusan leáll.

K. LCD kijelző

A beállított feldolgozási időt mutatja.

L. Motoros egység

2000 W-os indukciós motor, biztonsági rendszer, rossz összeszerelés esetén a motor nem indul el.

M. Csúszásgátló lábak

A készülék stabilitásához és a használat biztonságához.

N. Finom szeletelő tárcsa

Keskeny és hosszúkás szálak előállításához.

O. Hasábburgonya szeletelő tárcsa

Szélesebb és hosszúkás alapanyagok (pl. hasábburgonya) előállításához.

P. Kétoldalas reszelő tárcsa

A tárcsa egyik oldalával vékony, a másik oldalával vastag reszelést lehet végrehajtani.

Q. Állítható szeletelő tárcsa

A tárcsával különböző vastagságú szeleteket lehet előállítani. A szeletek vastagsága 0,5–8 mm között állítható be.

R. Habverő és keverő tárcsa

Elsősorban habveréshez (tojáshab, tejszínhab).

S. Nagy aprítókés

Gyors és pontos aprításhoz, mixeléshez, habveréshez és szeleteléshez.

T. Dagasztó kés

A tompa élű késsel tésztaakat lehet megfelelő konzisztenciára összekeverni.

U. Kis aprítókés

Aprításhoz, mixeléshez, habveréshez és szeleteléshez.

V. Tengely

A tárcsák (finom szeletelő, hasábburgonya szeletelő, kétoldalas daráló, állítható szeletelő, kétoldalas reszelő, habverő) használata előtt a tengelyt helyezze az edény közepén található tuskére.

W. Tároló doboz fedéllel

A készülék tartozékainak a tárolásához.

EGYÉB TARTOZÉKOK (ÁBRÁZOLÁS NÉLKÜL)

Tisztító kefe

Az edény, a kések és a tárcsák tisztításához.
A lapos végét kaparóként lehet használni, az alapanyagok eltávolításához.

Műanyag lehúzó

A lehúzóval az edény faláról lehet lehúzni az alapanyagokat (pl. keveréshez vagy kiszedéshez).

Kis edény

Kisebb mennyiségű alapanyagok feldolgozásához.

Vezeték tároló

A hálózati vezeték a motoros egységen tárolható.



Összeállítás és használat

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

A konyhai robot első használatba vétele előtt alaposan ismerkedjen meg a készülékkel és tartozékaival. A készülékről távolítson el minden csomagolóanyagot, címkét és reklámfeliratot. Ezeket az anyagoknak megfelelő hulladékgyűjtőbe dobja ki. Az edényt, a fedelet és a készülék többi tartozékát mosogatószeres vízben mosogassa el, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg. További információkat az Ápolás és karbantartás fejezetben olvashat.

1. A motoros egységet száraz, vízszintes és stabil munkalapra állítsa fel. Az edényt helyezze a motoros egységre úgy, hogy a fogantyú egy vonalban legyen a motoros egységen található ALIGN HANDLE felirattal.



2. Az edényt a motoros egységen található TURN TO LOCK feliratú nyíl irányába fordítsa el. Ellenőrizze le az edény rögzítését, annak fixen kell ülnie.



3. A tárcsák használata előtt a tengelyt húzza rá az edény közepén található tűskére. A használni kívánt tárcsaoldal legyen felül. A tárcsákat a szélüknél vagy a középkünnél fogja meg. A tengely végére húzza rá a tárcsát. Finoman nyomja meg, hogy a tárcsa rögzüljön a tengelyen. A tárcsákat csak a nagy edényben lehet használni.




4. Ha valamelyik kést kívánja használni, akkor fogja meg a kés felső részén található fém tengelyt és a kést húzza rá az edény közepén található tűskére. Kattanást fog hallani. Ellenőrizze le a kés megfelelő beszerelését és rögzülését. A kis kés beszerelését is a fentiek szerint hajtsa végre.



MEGJEGYZÉS

A tárcsák (finom szeletelő, hasáburgonya szeletelő, kétoldalas daráló, állítható szeletelő, kétoldalas reszelő, habverő)

használata előtt a tengelyt húzza rá az edény közepén található tüskére.

- Az edényre helyezze rá a fedelet, a fedélen található ALIGN jel legyen az edényen található  jellel szemben. Fogja meg a betöltő nyílást, nyomja lefelé és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba. Kattanás jelzi, amikor a fedél megfelelő módon rögzül az edényen. A helyes összeszerelés után bekapcsol a készülék védelmi rendszere is. A fedél nem lehet ferden és nem mozoghat az edényen.



MEGJEGYZÉS

A készüléket nem lehet működésbe hozni, ha az edény és fedél nincs szabályszerűen felszerelve.

FIGYELMEZTETÉS!


**A KÉSEK ÉS A TÁRCSÁK
RENDKÍVÜL ÉLESEK!
A KÉSEKET ÉS
TÁRCSÁKAT
ÓVATOSAN FOGJA
MEG! ELVÁGHATJÁK
A KEZÉT! A KÉSEKET
ÉS TÁRCSÁKAT**

GYEREKEKTŐL ELZÁRVA TÁROLJA!

- A hálózati csatlakozódugót dugja a falilajzatba.
- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a POWER/OFF gombot. A POWER/OFF gomb piros háttérvilágítása bekapcsol. A készüléken 3 gomb található: POWER/OFF, START/PAUSE, PULSE. A motor bekapcsolásához a POWER/OFF gomb megnyomása után még a START/PAUSE gombot is meg kell nyomni.

MEGJEGYZÉS

A készülék nem kapcsol be, ha a nagy nyomórúd nincs a töltőnyílásban.

- Ha a készüléket már nem kívánja tovább használni, akkor a POWER/OFF gombbal kapcsolja le a készüléket. Ha az alapanyagokat rövid impulzusokkal kívánja feldolgozni, akkor ehhez a PULSE gombot használja. A gomb elengedése után a motor lefékeződik.
- Az időkapcsoló beállításához a kijelzőtől balra található  gombokat kell használni. 0 és 30 másodperc között az időt 5 másodperces lépésekkel lehet növelni, vagy csökkenteni. 30 másodperc és 2 perc között az időt 10 másodperces lépésekkel lehet növelni, vagy csökkenteni. 3 perc és 9:59 perc között az időt 20 másodperces lépésekkel lehet növelni, vagy csökkenteni.
- A feldolgozási idő beállítása után a működésbe hozáshoz nyomja meg a START/PAUSE gombot. A kijelzőn a beállított időt visszaszámítva mutatja a készülék.
- Győződjön meg arról, hogy a nagy nyomórúd helyesen van-e behelyezve a betöltő nyílásba. Ellenkező esetben a készüléket nem lehet működésbe hozni.
- A beállított idő eltelté után a motor automatikusan leáll, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át. 3 sipszó

hallatszik, amely arra figyelmezteti, hogy az alapanyag feldolgozása befejeződött.

13. Készülékbe épített biztonsági rendszer nem engedi a motor bekapcsolását, ha a nagy nyomórúd nincs helyesen behelyezve a töltőnyílásba. A nagy nyomórúd kihúzása után a motor azonnal leáll. A betöltő nyíláson jel mutatja a maximális alapanyag mennyiséget, amennyit egyszerre a töltőnyílásba lehet tenni.
14. Az alapanyagok feldolgozása után várja meg a tárcsa vagy kés teljes lefékeződését (mielőtt a fedelet levenné). A fedél levétele előtt nyomja meg a POWER/OFF gombot, valamint a hálózati vezeték is húzza ki a fali aljzatból. A fedél levételéhez fogja meg a betöltő nyílást, nyomja lefelé és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba.



MEGJEGYZÉS

A készüléken a fedél helyzetét is figyeli a biztonsági rendszer. Ha működés közben a fedelet elmozdítja a helyéről, akkor a motor automatikusan leáll. A biztonság növelése érdekében, a fedél levétele előtt javasoljuk a POWER/OFF gomb megnyomását is.

15. Az edényt (a használt tárcsával vagy késsel együtt) fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba úgy, hogy az ALIGN jel a fogantyú jelével szemben legyen. Emelje le az edényt a motoros egységről. A tárcsa vagy kés kivétele közben legyen nagyon óvatos. A tárcsát a közepén fogja meg és húzza le a tengelyről. Ezt követően a tengelyt is vegye ki. A kést a fém tengelynél fogja meg, majd húzza ki az edényből.



MEGJEGYZÉS

Összeszereléskor mindig előbb az edényt szerelje fel a motoros egységre, majd ezt követően tegye bele a tengelyt és tárcsát vagy kést, illetve helyezze fel a fedelet.



MEGJEGYZÉS

Az alapanyagokat csak azután kezdje kiszedni az edényből, ha a tárcsa vagy a kés már teljesen lefékeződött. A fedél levétele előtt mindig nyomja meg a POWER/OFF gombot, valamint a hálózati vezeték is húzza ki a fali aljzatból. Csak ezt követően vegye le az edényt (a használt késsel vagy tárcsával együtt) a motoros egységről.



FIGYELMEZTETÉS!

A MOTOROS EGYSÉGET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA MÁRTANI TILOS!

MOTOR TÚLTERHELÉS ELLENI VÉDELEM

A motor túlterhelése esetén a védelem automatikusan lekapcsolja a motort, a készülék átkapcsol készenléti üzemmódba, a kijelzőn pedig az OVERLOAD (túlterhelés) felirat villog. Nyomja meg a POWER/OFF gombot a tápfeszültség kikapcsolásához. A készülék ismételt használatba vétele előtt várjon 30 perct, hogy a motor kellő mértékben le tudjon hűlni.

A sűrűbb alapanyagok (például tészta) a kések lassabb forgását okozhatják. Ilyen esetben a készüléket 1 percnél hosszabb ideig ne működtesse.

Ha a kés vagy a tárcsa leblokkol, akkor azonnal nyomja meg a POWER/OFF gombot. A hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból. Vegye le a fedelet, és szüntesse meg a blokkolás okát. A fedelet szerelje fel, csatlakoztassa a hálózati vezeték a fali aljzathoz és folytassa a munkát. Ha a blokkolás ismétlődik, akkor valószínűleg túl sok alapanyag van az edényben. Vegyen ki az alapanyagból, csak kisebb mennyiséget dolgozzon fel.



MEGJEGYZÉS

Ha az edény és a fedél nincs helyesen felszerelve, és a nagy nyomórúd nincs a helyén (a töltőnyílásban), akkor a készüléket nem lehet működésbe hozni. Amennyiben a készülék rossz összeszerelés esetén is működésbe hozható, akkor vegye fel a kapcsolatot a Sage® márkaszervizzel.



Használati alaptechnikák

A konyhai robottal, a tárcsák vagy kések használatával, különböző módon lehet feldolgozni az alapanyagokat.

DARÁLÁS A NAGY KÉS SEGÍTSÉGÉVEL



A nagy késsel nyers és főtt alapanyagokat lehet megdarálni - a durvától az egészen finom konzisztenciáig. A négy élnek köszönhetően a készülék gyorsan megbirkózik nagyobb mennyiségű alapanyaggal is. A végeredmény függ az alapanyag típusától és a feldolgozási időtől. Az edénybe először a kést tegye be, majd öntse bele a feldolgozandó alapanyagot.



MEGJEGYZÉS

Ne tegyen be túl nagy mennyiségű alapanyagot. Folyamatosan figyelje a darálást. Bizonyos alapanyagokhoz a PULSE funkciót kell használni. A készülék gyorsan és hatékonyan, a kívánt módon darálja meg az alapanyagokat. Ha szükséges, akkor az egyenletes feldolgozáshoz az alapanyagot húzza le a kaparóval az edény faláról, előbb azonban kapcsolja ki a készüléket a POWER/OFF gomb megnyomásával.

Nyers zöldségek és gyümölcsök, valamint főtt hús

A nyers zöldségeket és gyümölcsöket hámozza meg és darabolja egyforma kockákra (2,5 cm). Egyszerre ne tegyen 4 csészénél több alapanyagot az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót.

A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).



Négy darabra vágott hagyma



Darált hagyma

Nyers hús, csirke és hal

A húst egyforma kockákra szeletelje fel (2,5 cm). Ügyeljen arra, hogy a húsban ne maradjon csont vagy szálka. A húst jól hűtse le (rövid időre tegye a fagyaszűtőbe). Ez hozzájárul a hatékonyabb daráláshoz. Egyszerre ne tegyen 4 csészénél (600 g-nál) több húst az edénybe. Nyomja be a START/PAUSE gombot, és a húst darálja a kívánt méretre.



Marhahús kockák



Darált marhahús

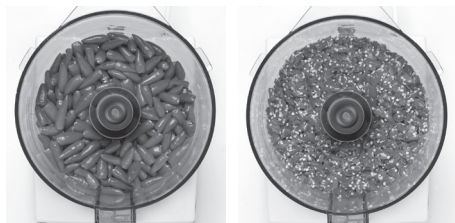


MEGJEGYZÉS

Túl nagy mennyiségű hús darálása a motor túlterhelését okozhatja. A kés forgása lelassul, a hús nem forog az edényben, a darálás nem lesz megfelelő. Ilyen esetben az alapanyagot ossza kétfelé, és külön-külön dolgozza fel.

Fokhagyma, erős paprika, gyömbér

A fokhagymáról a héját húzza le. Az erős paprikát nem kell darabolni, de finomabb lesz a krém, ha a paprikát kimagozza. A gyömbért hámozza meg és darabolja egyforma kockákra (2,5 cm). Addig darálja, amíg el nem éri a kívánt konzisztenciát. A megdarált fokhagymára vagy erős paprikára öntsön olajat és légmentesen lezárt üvegben 1 héten belül használja fel. A megdarált gyömbérré öntsön sherryt. Fokhagymát, erős paprikát és gyömbért a motor működése közben, a töltőnyíláson keresztül adagolja az edénybe.



Egész erős paprika

Megdarált paprika

Fűszer- és gyógynövények

A zöldfűszereket mossa meg és szárítsa meg. A száraz és fonnyadt részeket távolítsa el. Egyszerre ne tegyen 2 maroknál (kb. 4 csésze) több levelet a készülékbe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).



Bazsalikom leveleket

Megdarált bazsalikom

Dió

Egyszerre ne tegyen 4 csészenél (250 g-nál) több diót az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).



Megpucolt földimogyoró

Megdarált földimogyoró

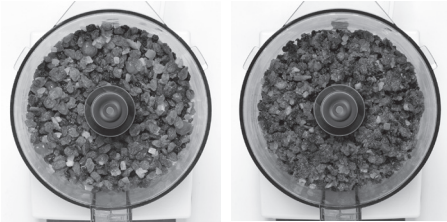
Szárított gyümölcsök

A szárított gyümölcsök felragadnak a késekre. Az előkészített szárított gyümölcsöket ezért tegye 10 percre a fagyasztoába. Egyszerre ne tegyen 4 csészenél több szárított gyümölcsöt az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).



MEGJEGYZÉS

Ha a szárított gyümölcsöt tésztába kívánja felhasználni, akkor liszttel keverje össze, így nem tapad a késekre.



Egész szárított gyümölcsök Megdarált szárított gyümölcs

Citromhéj

Burgonyahámzó segítségével hámozza le a citrom (vagy más citrusféle) héját, és darabolja 2,5 cm hosszúságúra. Egyszerre ne tegyen 4 csészénél (250 g-nál) több citromot, és ½ csészénél több cukrot az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).



MEGJEGYZÉS

A külső héj alatt található fehér rész keserű. Ezt vágja ki.

Kemény tojás

Főzze meg keményre a tojásokat, hagyja kihűlni. majd pucolja meg és vágja ketté. Egyszerre ne tegyen az edénybe 12 tojásnál többet. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Friss péksütemény

A friss péksüteményt szeletelje egyforma darabokra. A friss péksütemény ráragadhat a késekre. Egyszerre ne tegyen

4 csészénél több alapanyagot az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).



MEGJEGYZÉS

A darálás hatékonyabb lesz, ha egyenként (pl. kenyérszeletenként) darálja le a péksüteményeket.



MEGJEGYZÉS

700 g-os kenyérből kb. 10 csésze morzsa lesz. A morzsát akár fagyasztoába is teheti, a későbbi felhasználásokhoz.

Zsemlemorzsa

Kemény péksüteményeket tördeljen darabokra. Egyszerre ne tegyen 4 csészénél (250 g) több alapanyagot az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).

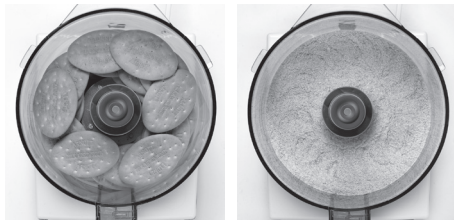
Tört keksz

A száraz kekszeket tördelje darabokra. Egyszerre ne tegyen 4 csészénél (250 g) több alapanyagot az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).



MEGJEGYZÉS

A darált kekszmozsa amerikai jellegű sütemények alaptésztájához, vagy keksztekercshez lehet felhasználni.



Egész szárazkekssz

Darált keksszemorcsa

Darált kalács

A kalácsot szeletelje egyforma darabokra. Egyszerre ne tegyen 4 csészénél (250 g) több alapanyagot az edénybe. Használja a PULSE (impulzus) funkciót. A PULSE gombot többször egymás után, 1–2 másodpercre nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig).

KÁSÁK ÉS PÜRÉK KÉSZÍTÉSE A NAGY KÉS SEGÍTSÉGÉVEL

A nagy kés segítségével a készülék (friss vagy főtt alapanyagokból), a kívánt konzisztenciának megfelelő kását és pürét is tud készíteni. A készülék így például bébiételek készítéséhez is használható. A négy élnek köszönhetően a készülék gyorsan megbirkózik nagyobb mennyiségű alapanyaggal is. A végeredmény függ az alapanyag típusától és a feldolgozási időtől. Az edénybe először a kést tegye be, majd öntse bele a feldolgozandó alapanyagot.



MEGJEGYZÉS

A feldolgozás után óvatosan vegye ki a kést az edényből, majd a kaparóval edényből (és a késről is) szedje ki az ételt.

Főtt zöldségek

A zöldséget hámozza meg és darabolja egyforma kockákra (kb. 2,5 cm). A főtt zöldség legyen puha. Egyszerre ne tegyen 4 csészénél több alapanyagot az edénybe.

Nyomja meg a START/PAUSE gombot, és darálja a zöldséget a kívánt konzisztenciára.

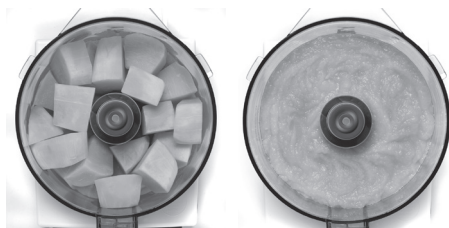


MEGJEGYZÉS

Finomabb lesz a kása vagy a püré, ha a betöltő nyíláson keresztül hús- vagy zöldséglevet is adagol az edénybe.

Krémes zöldségleves

A főtt zöldségeknél leírtak szerint készítse elő a zöldséget és a pürét. A motort ne kapcsolja le, majd a betöltő nyíláson keresztül hús- vagy zöldséglevet, tejet, főző tejszínt vagy tejfölt is adagoljon az edénybe (max. 4 csésze). Ügyeljen arra, hogy az alapanyag mennyisége ne lépje túl a MAX jelet.



Főtt tökkockák

Tökpüré

Főtt húсок és pástétomok

A húst egyforma kockákra darabolja fel (kb. 2,5 cm). Pástétomhoz használjon egész csirkemájat. Egyszerre ne tegyen 4 csészénél több alapanyagot az edénybe. Nyomja meg a START/PAUSE gombot, és darálja az alapanyagot a kívánt konzisztenciára. Pástétom készítéséhez a betöltő nyíláson keresztül adagoljon tejszínt vagy tejfölt.



MEGJEGYZÉS

Ha a keverék túl sűrű, akkor adagoljon hozzá húslevet.

Földimogyoró vaj

Az edénybe töltsön be max. 4 csésze hámozott földimogyorót. Nyomja meg a START/PAUSE gombot, és darálja az alapanyagot a kívánt konzisztenciára. A darált földimogyoró gombóccá ragad össze.



MEGJEGYZÉS

2 csésze földimogyoróból 1 csésze földimogyoró vaj lesz. A mogyoróvajban nincsenek stabilizáló anyagok, ezért az olaj egy idő után kiválik a vajból (felhasználás előtt keverje össze).



Pucolt földimogyoró



Földimogyoró vaj

Friss gyümölcsök

A gyümölcsöt hámozza meg és darabolja egyforma kockákra (kb. 2,5 cm). A magházakat, magokat, kemény részeket stb. távolítsa el. Ha a gyümölcs túl kemény (pl. alma vagy körte), akkor ezeket előbb főzze meg. Egyszerre ne tegyen 4 csészenél több alapanyagot az edénybe. Nyomja meg a START/PAUSE gombot, és darálja az alapanyagot a kívánt konzisztenciára.

Bébiételek

Készítse elő az alapanyagokat (hús/zöldségek), és darabolja egyforma kockákra (kb. 2,5 cm). Egyszerre ne tegyen 4 csészenél több alapanyagot az edénybe. Nyomja meg a START/PAUSE gombot, és darálja az alapanyagot a kívánt konzisztenciára.



MEGJEGYZÉS

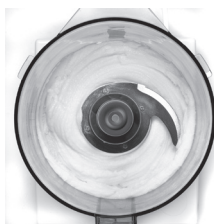
Ha a keverék túl sűrű, akkor a betöltő nyíláson keresztül hús- vagy zöldséglevet, tejet, főző tejszínt vagy tejfölt is adagoljon az edénybe. A kész ételeket le is fagyaszthatja (pl. jégkocka készítőben).

MIXELÉS A NAGY KÉS SEGÍTSÉGÉVEL

A nagy daráló kés összemixeli és megkeveri a tésztákat is, illetve könnyedén elkészíti a tojás alapú ételeket és szószokat, pl. majonézt. Az edénybe először a kést tegye be, majd öntse bele a feldolgozandó alapanyagot.

Vajas tészta

Az edénybe tegye bele a puha vajat és a cukrot. Nyomja meg a START/PAUSE gombot és keverjen krémet. A motort ne kapcsolja le, a kis nyomórúd kivétele után, a nyíláson keresztül adagoljon egyenként tojásokat a krémbe. Minden tojás után alaposan keverje össze az alapanyagokat. A recept szerint adagolja be a többi alapanyagot is (pl. lisztet stb.) és a bedolgozáshoz a PULSE gombot nyomja meg (a kívánt konzisztencia eléréséig). Ha szükséges, akkor szakítsa meg a keverést, kapcsolja le a készüléket, vegye le a fedelet és az edény falára ragadt alapanyagokat kaparóval húzza le. Tegye vissza a fedelet. Száritott gyümölcsök, diófélék stb. adagolása után használja a PULSE (impulzus) funkciót a gyors bekeveréshez.



Vaj és cukor



Vajas tészta



Nagy daráló kés

Gyors sütemények és tészták

A készülékkel kész (üzletben vásárolt száraz) tésztakeverékeket lehet gyorsan felhasználáshoz előkészíteni (pl. palacsinta, torta, sütemény stb.). Az alapanyagokat töltsé az edénybe, ügyeljen arra, hogy a folyadékkal együtt ne legyen a MAX jelnél magasabban.

Nyomja meg a START/PAUSE gombot, és az alapanyagokat keverje simára. Ha szükséges, akkor szakítsa meg a keverést, kapcsolja le a készüléket, vegye le a fedelet és az edény falára ragadt alapanyagokat kaparóval húzza le. Tegye vissza a fedelet és folytassa a keverést. Figyelem! Ne keverje a tésztákat túl hosszú ideig.

Sörbet

1. A nagy daráló kést használja. Friss és érett gyümölcsöt, valamint cukorszirupot öntsön az edénybe, majd keverje simává. A keveréket szedje ki műanyag edénybe, majd tegye a fagyasztóba. A megfagyott alapanyagot ismét tegye az edénybe, és darabolja apróra a kés segítségével. A keveréket ismét tegye a fagyasztóba. A fenti lépéseket 2–3-szor ismétlje meg, ügyelve arra, hogy a keverékben ne maradjanak nagyobb jeges darabok.
2. A habverő tárcsa segítségével (lásd később), verjen fel tojásfehérjét habbá. A habba öntse bele a fenti módon elkészített hideg gyümölcskeveréket, majd a PULSE gombot nyomogatva a tojást és gyümölcsöt keverje össze. A feldolgozás előtt ismét tegye be a fagyasztóba.

Krémek és mártások

A nagy daráló kést tegye az edénybe, szórja bele az edénybe az alapanyagokat, majd nyomja meg a START/PAUSE gombot, és az alapanyagokat keverje simára. Ha szükséges, akkor szakítsa meg a keverést, kapcsolja le a készüléket, vegye le a fedelet és az edény falára ragadt alapanyagokat kaparóval húzza le.

Tejes koktélok

A habverő tárcsát használja. Az edénybe töltsön tejet, ízesítőket és fagylaltot, majd nyomja meg a START/PAUSE gombot, és az alapanyagokat keverje simára és habosra. Ügyeljen arra, hogy az alapanyagok a folyadékkal együtt ne legyenek a MAX jelnél magasabban (kb. 5 csésze, 1250 ml).



Habverő és koktélkészítő tárcsa. A tárcsához a tengelyt is használni kell.

HABVERŐ ÉS KEVERŐ TÁRCSA

Tojás fehérje



MEGJEGYZÉS

A nagy késsel is lehet tojásfehérjét habbá keverni, de erre a célra a habverő tárcsa alkalmasabb.

Ügyeljen arra, hogy az edény és a habverő tárcsa is tökéletesen tiszta legyen.

Az edénybe öntsön legalább 6 tojásfehérjét és szórjon bele egy csipet sót. Nyomja meg a START/PAUSE gombot, és a tojásfehérjéből keverjen kemény habot (kb. 1 perc). A motort ne kapcsolja le, a kis nyomórúd kivétele után adagoljon az edénybe 1 evőkanál citromlevet.



MEGJEGYZÉS

A habverő tárcsát ne mosogassa el mosogatógépben. Gépi mosogatással nem mosható el. A tárcsát csak kézzel mosogassa el.



Nyers tojásfehérje

Tojás hab



MEGJEGYZÉS

Előbb a habverő tárcsát tegye az edénybe, majd öntse bele az alapanyagokat.

Tejszín felverése

Az edénybe öntsön 600 ml jól lehűtött habtejszint, majd a PULSE gomb nyomogatásával keverje habosra.

Tojásos szószok

(Majonéz, holland szósz stb.)

Előbb a habverő tárcsát tegye az edénybe, majd öntse bele az alapanyagokat: legalább 6 tojásnak a sárgáját (vagy 4 egész tojást), ecetet és fűszereket, majd a START/PAUSE gomb megnyomásával keverjen könnyű és krémes szószot (körülbelül 2 perc alatt). A munkához a habverő és keverő tárcsát kell használni.

A majonéz készre keveréséhez a nagy kést használja. A motort ne kapcsolja le, a kis nyomórúd kivétele után adagoljon az edénybe olajat és alaposan keverje össze az alapanyagokat. Ügyeljen arra, hogy az alapanyag mennyisége ne lépje túl a MAX jelet.

Hollandi szósz készítéséhez: a motort ne kapcsolja le, a kis nyomórúd kivétele után adagoljon az edénybe megolvasztott vaját, majd alaposan keverje össze az alapanyagokat. Ügyeljen arra, hogy az alapanyag mennyisége ne lépje túl a MAX jelet.



Dagasztó kés

DAGASZTÓ KÉS

A dagasztó kés tompa műanyag éle gyorsan összekeveri a tészták alapanyagait.

Péksütemény tészta

A dagasztó kést tegye az edénybe. Használjon száraz élesztőt, amit a többi alapanyaggal összekeverve szórjon az edénybe. Az edénybe tegyen be 3 csésze/450 g puha vaját (kockákra darabolva), a START/PAUSE gomb megnyomásával keverje össze a száraz alapanyagokat a vajjal. Ha olajat ír elő a recept, akkor húzza ki a kis nyomórudat és a nyíláson keresztül töltsé be az olajat, majd keverje össze az alapanyagokat sima és rugalmas tésztává. Ne keverje hosszú ideig.

A tésztát szedje ki gyűrődéskára, és kézzel gyúrja további 5 percig. A kész tésztát tegye vajjal kikent edénybe, takarja le és hagyja langyos helyen megkelni. A megkelt tésztát ismét gyúrja át. A tésztából sodorjon péksüteményeket, és előmelegített sütőben süsse ropogósra.

Keksztészta

Az edénybe tegye be a dagasztó kést (használhatja a nagy kést is). Az edénybe tegye bele a puha vaját és a cukrot. Nyomja meg a START/PAUSE gombot és

keverjen krémet. A motort ne kapcsolja le, a kis nyomórúd kivétele után, a nyíláson keresztül adagoljon egyenként tojásokat a krémbe. Minden tojás után alaposan keverje össze az alapanyagokat. A recept szerint adagolja be a többi alapanyagot is (pl. lisztet stb.) és a bedolgozáshoz a PULSE gombot nyomja meg. A kis nyomórúd kivétele után, a nyíláson keresztül adagoljon szárított gyümölcsöket, diót stb. a tésztába. A bedolgozáshoz a PULSE gombot nyomja meg.

Gyors keksz

A dagasztó kést tegye az edénybe. Az edénybe tegye bele a felmelegített és folyékony alapanyagokat, végül a száraz alapanyagokat. A bedolgozáshoz a PULSE gombot nyomja meg. Ha szükséges, akkor szakítsa meg a keverést, kapcsolja le a készüléket, vegye le a fedelet és az edény falára ragadt alapanyagokat kaparóval húzza le. Tegye vissza a fedelet és folytassa a keverést. Figyelem! Ne keverje a tésztákat túl hosszú ideig. A kis nyomórúd kivétele után, a nyíláson keresztül adagoljon szárított gyümölcsöket, diót stb. a tésztába. A bedolgozáshoz a PULSE gombot nyomja meg.

KÉTOLDALAS RESZELŐ TÁRCSA



Készítse elő a gyümölcsöket és zöldségeket. Mossa meg és hámozza meg (ha szükséges).

Az alapanyagokat vágja megfelelő méretűre (ne legyen 14 cm-nél hosszabb). Az alapanyagokat hosszában vagy keresztben is elvághatja.

Ha az alapanyag befér az adagoló nyílásba, akkor csak a végét vágja le.

Kétoldalas reszelő tárcsa

1. A tengelyre helyezze rá a tárcsát (a finom vagy a durva felével felfelé).
2. Az alapanyagokat a recept vagy a felhasználás módja szerint készítse elő.

A tárcsának az a fele fog reszelni, amely felfelé néz (finom vagy durva reszelés).

A nagyobb méretű kések a durva reszeléshez, a kisebb méretű kések a finom reszeléshez használhatók. A tárcsával bánjon óvatosan, a tárcsát a közepénél megfogva helyezze a tengelyre (a kívánt oldallal felfelé).

Sajt

Legyen óvatos, amikor sajtot reszel a géppel. Puhább sajtok (mozzarella vagy bocconcini) reszelése előtt a sajtot rövid időre tegye a fagyaszűtőbe. A keményebb sajt nem tapad a tárcsára. A keményebb sajtok esetében győződjön meg arról, hogy nem túl kemény és száraz-e a sajt. Ellenkező esetben a tárcsa megsérülhet. A sajt akkor reszelhető a készülékkel, ha konyhai késsel a sajtot el tudja vágni. Gömbölyű sajtok esetében vágjon le egy kis darabot a sajtból, és a lapos felével tegye a készülékbe. Az ék alakú sajtokat (pl. parmezán) egymás mellé helyezve is be lehet dugni a betöltő nyílásba (egyiket csúcsával lefelé, másikat csúcsával felfelé). A készülékkel készítsen durva vagy finom sajtreszeléket.

ÁLLÍTHATÓ SZELETELÉSI VASTAGSÁGÚ TÁRCSA



Az állítható szeletelő tárcsával különböző vastagságú gyümölcs vagy zöldség szeleteket lehet előállítani. A szeletelési vastagságot 0,5 és 8 mm között, 24 lépésben lehet beállítani.

Nagyobb mennyiségű alapanyagot, vastagabb szeletet beállítva gyorsabban feldolgozhat. A feldolgozási sebesség függ az alapanyag típusától és méretétől.

A kisebb méretű alapanyagokat a kis nyomórúd kivétele után, a nyíláson keresztül adagolja a készülékbe. A szeletelési vastagság beállításához az egyik kezével a tárcsa szélét fogja meg, a másik kezével a tárcsa alsó részén lévő szabályozó gombbal állítsa be a kívánt szeletvastagságot.

A nyíl mutatja a kés magasságának a méretét.



MEGJEGYZÉS

A szeletelt alapanyag tényleges vastagsága kis mértékben eltérhet a beállított értéktől.

A betöltő nyílásba ne tegyen sok alapanyagot, a nyílást ne töltsen túl. Ha a nagy nyomórúdat nem tudja a fedélbe illeszteni, akkor a készüléket nem lehet bekapcsolni. A nyomórúdon meg van jelölve a maximális töltés (CHUTE FILL MAX).



FIGYELMEZTETÉS!

**AZ ÁLLÍTHATÓ
SZELETELÉSI
VASTAGSÁGÚ TÁRCSA
KÉSE NAGYON ÉLES.
LEGYEN NAGYON
ÓVATOS, AMIKOR
A TÁRCSÁT MEGFOGJA
VAGY HASZNÁLJA.**

Magasság beállítása

1. A tengelyre csak a szeletelési magasság beállítása után húzza rá a tárcsát.
2. Az alapanyagokat a recept vagy a felhasználás módja szerint készítse elő.

3. A betöltő nyílásba tegye bele az alapanyagokat. A kisebb méretű alapanyagokat a kis nyomórúd kivétele után, a nyíláson keresztül adagolja a készülékbe. Az alapanyagokat csak lazán tegye a betöltő nyílásba, ha az alapanyag túl sűrű és szoros, akkor leblokkolhat. A nyomórúdnak akadály nélkül kell az alapanyagot a tárcsára nyomni.
4. Nyomja meg a START/PAUSE gombot, a nyomórúddal pedig nyomja az alapanyagot a tárcsa felé. Az alapanyagokat nem szabad nagy erővel nyomni, a tárcsa megsérülhet. A puha alapanyagokat (pl. paradicsom, banán stb.) kis erővel nyomja, a közepesen kemény alapanyagokat (pl. alma, burgonya stb.) erősebben nyomja, a kemény alapanyagokat (parmezán, szalámi stb.) pedig erősen nyomja a nyomórúddal a tárcsára.
5. A fenti lépéseket az alapanyag feldolgozása végéig ismétlje.

Kerek zöldségek és gyümölcsök

A zöldségeket és gyümölcsöket mossa meg, ha szükséges akkor hámozza meg, távolítsa le a magházakat és magokat stb. A kisebb alapanyagok (pl. paradicsom vagy kivi) egyik végéből vágjon le egy szeletet, és a lapos végükkel lefelé tegye a tárcsára (a betöltő nyílásba).

A nagyobb gyümölcsöket és zöldségeket (pl. alma, répa stb.) vágja ketté vagy több darabra, hogy beleférjenek a betöltő nyílásba. Az alapanyagokat (gyümölcsöket és zöldségeket) tegye a betöltő nyílásba és szeletelje fel.



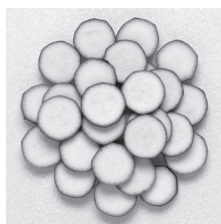
Előkészített paradicsom



Szeletelt paradicsom



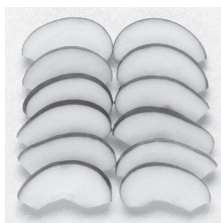
Előkészített cukkini



Szeletelt cukkini



Előkészített alma



Szeletelt alma

Hosszú zöldségek és gyümölcsök

Készítse elő a gyümölcsöket és zöldségeket. Mossa meg és hámozza meg (ha szükséges). A gyümölcsöket és zöldségeket készítse elő, és szeletelje megfelelő méretűre, hogy beleférjenek a betöltő nyílásba (9 cm hosszú, 14 cm széles). Ha az alapanyag belefér a betöltő nyílásba, akkor azt nem kell feldarabolni, vágjon le egy szeletet a végéből, és ezzel a lapos felével tegye a tárcsára (a betöltő nyílásba).

Az alapanyagokat hosszában vagy keresztben is berakhatja a készülékbe. A nyomórudat dugja be és nyomja le az alapanyagokat a szeletelő tárcsára.

A hosszúkás alapanyagokat (pl. sárgarépa, cukkini, uborka stb.) a kis nyomórúd kihúzása után, a nagy nyomórúd nyílásán keresztül adagolja a készülékbe.



FIGYELMEZTETÉS!

**SZELETELÉSHEZ
ÉS RESZELÉSHEZ
MINDIG HASZNÁLJA
A KICSI VAGY A NAGY
NYOMÓRUDAT.
A KEZÉVEL VAGY
MÁS ESZKÖZZEL AZ
ALAPANYAGOKAT
A KÉSZÜLÉKBE
NYOMNI TILOS!
A FEDÉL LEVÉTELE
ELŐTT MINDIG VÁRJA
MEG A TÁRCSA VAGY
A KÉS LEFÉKEZŐDÉSÉT.**

Leveles zöldség

A káposzta külső leveleit távolítsa el, a káposztát mossa meg és rázza le a felesleges vizet. Darabolja akkorára, hogy beleférjen az adagoló nyílásba. A salátát szedje szét leveleire, a leveleket mossa meg, majd a vizet rázza le. A salátaleveleket sodorja össze és tegye a betöltő nyílásba.

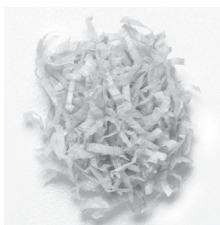
A készülékkel készítsen durva vagy finom reszeléket.

MEGJEGYZÉS

A spenót nem alkalmas reszelésre vagy szeletelésre. A spenótot mossa meg, rázza le a vizet, majd a nagy késsel (vagy kisebb mennyiség esetén a kisebbik késsel) darálja össze.



Előkészített saláta



Szeletelt saláta

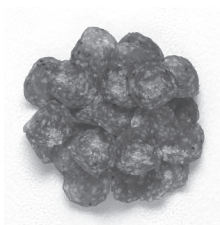
Szalámi és füstölt áruk

Az alapanyagokat vágja megfelelő méretűre (ne legyen 14 cm-nél hosszabb).

Az alapanyagokat tegye a betöltő nyílásba és szeletelje vagy reszelje a kívánt méretre.



Előkészített kolbász



Szeletelt kolbász

Szalonna

Vágja le a bőrt és darabolja akkorára, hogy beférjen az adagoló nyílásba. A szalonnát előtte tegye a fagyasztóba. A meleg szalonna

ráragad a késre vagy tárcsára. Tegye a betöltő nyílásba. Szeletelje vagy reszelje le.

Csokoládé

A csokoládét törje darabokra. A csokoládé legyen hideg és kemény (tegye rövid időre a fagyasztóba). Tegye a betöltő nyílásba. Reszelje le.

A KIS EDÉNY HASZNÁLATA



A kis edényt a nagy edénybe helyezve kell használni. A kis edényt kisebb mennyiségű alapanyagok feldolgozásához lehet használni. A kis edényhez a kis kést kell használni, amellyel a kis edényben darálni, szeletelni, keverni és mixelni lehet az alapanyagokat.

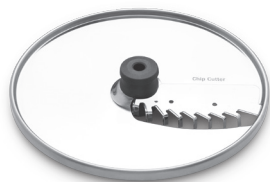
A kis kést ne használja a nagy edényben. A nagy edényben használható tartozékok nem használhatók a kis edényben.

FINOM SZELETELŐ TÁRCSA



A finom szeletelő tárcsát húzza rá a tengelyre, a tárcsával hosszúkás szálakat lehet előállítani. A finom szeletelő tárcsával a sárgarépból, cukkíniból, burgonyából, zellerből stb. lehet hosszúkás szálakat szeletelni, ehhez az alapanyagot hosszában fektesse a tárcsára. Rövidebb csíkok reszeléséhez a kis nyomórúd kivétele után, a nyíláson keresztül függőlegesen keresztül adagolja az alapanyagot a készülékbe.

HASÁBBURGONYA SZELETELŐ TÁRCSA



A hasáburgonya szeletelő tárcsát húzza rá a tengelyre, a tárcsával vastag és hosszúkás csíkokat, hasábokat lehet előállítani. A tárcsával például egyenletes méretű hasáburgonyát lehet szeletelni. A burgonyát hosszában fektesse a tárcsára, az eredmény hosszú hasáb lesz. Az egyenletes szeleteléshez a START/PAUSE gomb megnyomása előtt már nyomja le a nyomórudat.



MEGJEGYZÉS

Az utolsó szeletet általában a készülék már nem tudja feldolgozni (a tárcsa felett marad, vagy elakad a késnyílásban). Ez normális jelenség, az utolsó szeletet késsel vágja a kívánt méretre. Az alapanyag felszeletelése után a nyomórudat húzza ki, és adagoljon újabb adagot. A fentiek ismétlésével dolgozza fel az összes alapanyagot.

Ha az edény megtelik, akkor a fedelet vegye le, és szedje ki az alapanyagot az edényből. Ehhez a tárcsát is le kell húzni a tengelyről.



Funkciók áttekintése

Az alapanyagok feldolgozásához vegye figyelembe a fenti tanácsokat. Specifikus esetekben a recept szerint járjon el.



MEGJEGYZÉS

A konyhai robot nagyteljesítményű és gyors készülék, sok esetben elegendő a PULSE gomb használata a megfelelő feldolgozáshoz.

ÉLELMISZER	KÉS TÍPUS (DAGASZTÓ/ NAGY KÉS/ KIS KÉS)	SZELETELÉSI VASTAGSÁG A BEÁLLÍTHATÓ TÁRCSÁN	AJÁNLOTT TÁRCSA TÍPUS
Avokádó	Nagy vagy kicsi kés Étel: guacamolo	2–5	
Spárga (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: spárga szósz		
Cékla		2–5	Kétoldalas tárcsa Étel: saláta
Brokkoli (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: brokkoli leves		
Káposzta		Vékony 1–2, Közepes 2–3 Étel: főzelék, köret stb.	Kétoldalas tárcsa Étel: saláta
Sárgarépa	Nagy vagy kicsi kés Étel: zöldségleves	0–5	Kétoldalas tárcsa Étel: saláta
Karfiol (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: karfiol leves		
Zeller	Nagy vagy kicsi kés Étel: zöldségleves	Vékony 1–2, Közepes 2–3 Étel: saláta	
Erős paprika	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő		
Padlizsán	Nagy vagy kicsi kés Étel: köretek, levesek	2–5 Étel: grillezett padlizsán	Kétoldalas, vagy finom reszelő tárcsa Étel: köretek
Fokhagyma	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő		

ÉLELMISZER	KÉS TÍPUS (DAGASZTÓ/ NAGY KÉS/ KIS KÉS)	SZELETELÉSI VASTAGSÁG A BEÁLLÍTHATÓ TÁRCSÁN	AJÁNLOTT TÁRCSA TÍPUS
Gyömbér	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő		
Fűszer- és gyógynövények	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő		
Póréhagyma	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő, levesek	2–5 Étel: zöldséglevések	
Saláta		2–4 Étel: saláták	
Gomba (nyers)	Nagy vagy kicsi kés Étel: zöldségleves	4–6 Étel: saláta, zöldséglevések, gombaszósz, gombaleves	
Gomba (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: gombaleves	4–6 Étel: saláta, zöldséglevések, gombaszósz, gombaleves	
Hagyma	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő, levesek, szószok	0–5 Étel: saláták	
Paszternák	Nagy vagy kicsi kés Étel: zöldségleves	2–5 Étel: zöldség lasagne	
Paszternák (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő, köreték		
Borsó (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: köreték, bébiételek		
Burgonya		0,5–6 Étel: sült burgonya	Hasábburgonya szeletelő tárcsa Étel: hasábburgonya
Burgonya (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: burgonyapüré		
Spenót	Nagy vagy kicsi kés Étel: ízesítő, köreték		
Spenót (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: krémes spenót		

ÉLELMISZER	KÉS TÍPUS (DAGASZTÓ/ NAGY KÉS/ KIS KÉS)	SZELETELÉSI VASTAGSÁG A BEÁLLÍTHATÓ TÁRCSÁN	AJÁNLOTT TÁRCSA TÍPUS
Vajrépa	Nagy vagy kicsi kés Étel: zöldségleves, krém vagy püré		
Paradicsom	Nagy vagy kicsi kés Étel: salsa	2–5 Étel: szendvicsbetét, bocconcini, saláta stb.	
Cukkini		3–6 Étel: köret, grillezéshez	Kétoldalas tárcsa Étel: saláta, pogácsa stb.
Alma	Nagy vagy kicsi kés Étel: alma szószok	2–5 Étel: almás sütemény	
Alma (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: bébiételek	4–6 Étel: gyümölcskompót	
Banán	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs szószok		
Bogyós gyümölcsök	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta		
Citrusfélék	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs szószok, lekvárok		
Citrusfélék héja	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs szószok, lekvárok		
Száritott gyümölcsök	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta, desszertek		
Kivi	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta, desszertek	4–6 Étel: díszítéshez	
Mangó	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta, desszert krémek		
Sárgadinnye (mézédes, cantaloupe)	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta		

ÉLELMISZER	KÉS TÍPUS (DAGASZTÓ/ NAGY KÉS/ KIS KÉS)	SZELETELÉSI VASTAGSÁG A BEÁLLÍTHATÓ TÁRCSÁN	AJÁNLOTT TÁRCSA TÍPUS
Körte	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta	4–6 Étel: körte sütemény	
Körte (főtt)	Nagy vagy kicsi kés Étel: bébiételek		
Ananász	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta		
Gyümölcs (sárga- és őszibarack, szilva, nektarin)	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta, desszertek		
Eper	Nagy vagy kicsi kés Étel: gyümölcs saláta, desszertek		
Könnyű tészta	Dagasztó kés Étel: sütemények, palacsinta		Habverő tárcsa Étel: sütemények, palacsinták
Zsemlemorzsa	Nagy vagy kicsi kés Étel: rántott ételékhez, töltelékekbe		
Sajt			Kétoldalas tárcsa Étel: meleg szendvics, pizza, sós sütemények
Csokoládé	Nagy vagy kicsi kés Étel: csokoládé torta		Kétoldalas tárcsa Étel: díszítés
Kémsajt	Nagy vagy kicsi kés Étel: szószok, krémek, sajttorták		
Tészta	Dagasztó kés Étel: péksütemények, kenyér		
Tojás fehérje PULSE funkcióval			Habverő tárcsa Étel: tojás hab (nem használható habcsók készítéséhez)

ÉLELMISZER	KÉS TÍPUS (DAGASZTÓ/ NAGY KÉS/ KIS KÉS)	SZELETELÉSI VASTAGSÁG A BEÁLLÍTHATÓ TÁRCSÁN	AJÁNLOTT TÁRCSA TÍPUS
Kemény tojás	Nagy vagy kicsi kés Étel: szendvics töltelék	2–5 Étel: szendvics töltelék	
Nyers tojás (egész vagy sárgája), PULSE funkcióval			Habverő tárcsa Étel: majonéz
Habtejszín PULSE funkcióval			Habverő tárcsa Étel: tejszínhab, a PULSE funkciót használja (egyébként kicsapódik a vaj)
Tejes koktél és smoothie	Nagy vagy kicsi kés Étel: koktélok (a PULSE funkciót használja)		
Hús (nyers), PULSE funkcióval	Nagy vagy kicsi kés Étel: fasírozott hús, hamburger stb.		
Hús (főtt), PULSE funkcióval	Nagy vagy kicsi kés Étel: szendvics töltelék		
Szalámi		1–6 Étel: szendvics töltelék, húsos krémek, pizza stb.	



Élelmiszer feldolgozási tanácsok

- Az edénybe ne töltsön a maximum jelnél több alapanyagot. Az edénybe először a száraz, majd a folyékony alapanyagokat tegye be.
- Az edényen két maximum jel található: az egyik MAX THICK LIQUID a sűrűbb folyadékokhoz (pl. krémlevesek, főzelékek), a másik MAX THIN LIQUID a folyékonyabb folyadékokhoz (pl. hús- vagy zöldséglevesek, tejes koktélok).
- Rendszeresen ellenőrizze le az alapanyagok feldolgozását az edényben, az alapanyagokat ne dolgozza túl. A gyors és rövid feldolgozást igénylő alapanyagokhoz használja a PULSE (impulzus) funkciót. Az edény faláról a mellékelt lehúzóval szedje le a felragadt alapanyagokat. Az alapanyag így egyenletesebb konzisztenciájú lesz.
- Ha szárított gyümölcsöt tésztában kíván felhasználni, akkor liszttel keverje össze, így nem tapad a késekre.
- A zsemlemorzsát száraz és régi péksüteményből készítse. A friss péksütemény ráragad a késre.
- A sűrű alapanyaghoz adagoljon folyadékot, a keverék finomabb struktúrájú lesz.
- A folyadékokat a kis nyomórúd kihúzása után, a betöltő nyíláson keresztül adagolja az edénybe.
- A mogyoróvajból egy idő után kiválik az olaj. Használat előtt az olajat keverje bele a mogyoró masszába.
- Ha az alapanyag szintje nem haladja meg a maximum jelet, akkor nem kell az alapanyagokat a könnyebb feldolgozás érdekében két adagban feldolgozni.
- Száraz és folyékony alapanyagok feldolgozásához először a száraz, majd a folyékony alapanyagokat tegye az edénybe.
- A konyhai robot tojásfehérjét és tejszínt is fel tud verni. A habverő tárcsa használatához legalább 6 tojás fehérjét kell az edénybe önteni. A habosításhoz a PULSE gombot nyomja meg.
- A készülék nem használható habcsók alapanyag előkészítéséhez. A cukor feloldásához a tárcsát hosszabb ideig kell üzemeltetni. Habveréshez a habverő tárcsát használja.
- Szeletelés, darálás vagy reszelés előtt az alapanyagokat mossa meg, hámozza meg, távolítsa el a kemény részeket és vágja megfelelő méretű darabokra. A betöltő nyílásba ne tegyen a maximum jelnél magasabban alapanyagokat.
- A puhább alapanyagokat a feldolgozás előtt (pl. hús) tegye rövid időre a fagyasztóba. A kemény alapanyagok hatékonyabban feldolgozhatók.



Ápolás és tisztítás

A munka befejezése után nyomja meg a POWER/OFF gombot, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.

Motoros egység

A motoros egység külső felületét mosogatószeres vízbe mártott, jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

Edény, fedél és nyomórúd

Az edény, a fedelet és a nyomórudat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Drótszivacsot vagy karcoló felületű szivacsot a tisztításhoz ne használjon. Ezek sérülést okozhatnak a műanyag felületen. A műanyag tartozékokat időnként mosogatógépben is el lehet mosogatni (de csak a felső kosárban). A műanyag alkatrészeket ne mosogassa durva és karcoló tisztítószerrel, vagy túl forró vízzel, mert ezek maradandó károsodást okozhatnak.



MEGJEGYZÉS

A nyomórudat ne mosogassa el mosogatógépben, mert a magasabb vízhőmérséklet deformációt okozhat.

Nagy, kicsi, és dagasztó kés, tárcsák

A késeket és a tárcsákat meleg vízben öblítse le, majd mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. A tisztításhoz használja a mellékelt műanyag keféket. A lapos végét kaparóként lehet használni, az alapanyagok eltávolításához. Előzze meg a sérüléseket, legyen nagyon óvatos a kések és tárcsák tisztítása közben. A késeket és tárcsákat mosogatógépben is el lehet mosogatni.



MEGJEGYZÉS

A nagy kést tegye a tokba, ezzel megelőzheti a véletlen sérüléseket, amikor a kést mosogatógépben kívánja elmosni.

A lerakódások, az agresszív foltok és szagok eltávolítása

Az erősen aromás élelmiszerek (például a fokhagyma, és a halak) kellemetlen szagot, illetve bizonyos zöldségfélék (például a sárgarépa) színes foltokat hagyhatnak a fedélen vagy az edényen. Ezek eltávolításához az edényt vagy a fedelet 5 percre merítse meleg vízbe, amelybe öntsön ½ csésze citromlevet is. Majd az edényt vagy a fedelet alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben, öblítse le és szárítsa meg.

TÁROLÁS

- Az eltárolás előtt nyomja meg a POWER/OFF gombot, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- A készüléket és tartozékait csak tiszta és száraz állapotban tárolja.
- A nagy kést csak a végén fogja meg. A nagy és kis kést a mellékelt dobozban tárolja. A nagy késre tegye fel a tokot (a biztonságos tárolás és megfogás érdekében). A kis edényt a nagy edényben lehet tárolni.
- A fedelet tegye fel az edényre, de ne rögzítse (mint a használathoz).
- A kis nyomórudat dugja a nagy nyomórúdba, majd dugja a fedélbe.
- Ne tárolja a készüléket rögzített edénnyel és fedéllel, mert a beépített biztonsági kapcsolók az állandó (vagy véletlen) terhelés hatására meghibásodhatnak.
- A tartozékokat (kések, tárcsák, tengely stb.) tegye a dobozba, és gyerekektől elzárt

helyen tárolja. A tárcsát ne tárolja fiókban, egyéb konyhai eszközökkel.



MEGJEGYZÉS

A nagyobb tárcsákat a doboz hátuljában tárolja.



MEGJEGYZÉS

A dobozt függőleges helyzetben is lehet tárolni. A dobozt előtte zárja be.

- A készüléket és tartozékait jól szellőző és könnyen elérhető helyen tárolja.
- A készülékre ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat.



FIGYELMEZTETÉS!

**A KÉSEK ÉS A TÁRCSÁK
RENDKÍVÜL ÉLESEK!
BÁNJON VELÜK
ÓVATOSAN!**

**A MOTOROS
EGYSÉGET, A HÁLÓZATI
VEZETÉKET, VAGY
A CSATLAKOZÓDUGÓT
VÍZBE VAGY MÁS
FOLYADÉKBA MÁRTANI
TILOS.**

**NE TÁROLJA
A KÉSZÜLÉKET
RÖGZÍTETT EDÉNNYEL
ÉS FEDÉLLEL.
A BEÉPÍTETT
BIZTONSÁGI
KAPCSOLÓK**

**AZ ÁLLANDÓ
(VAGY VÉLETLEN)
TERHELÉS HATÁSÁRA
MEGHI BÁSODHATNAK.**

**A KÉSZÜLÉK EGYETLEN
TARTOZÉKÁT SE TEGYE
MIKROHULLÁMÚ
SÜTŐBE.**



Problémamegoldás

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

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

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Az alapanyagok feldolgozása nem egyenletes.	<ul style="list-style-type: none">• Az alapanyagokat darabolja egyforma kockákra (kb. 2,5 cm).• Az alapanyagokat kisebb adagokban dolgozza fel.
A szeletek vastagsága nem azonos.	<ul style="list-style-type: none">• Az alapanyagot tegye a betöltő nyílásba. Dugja be a nyomórudat, kapcsolja be a készüléket és a nyomórudat egyenletesen nyomja lefelé.
Az alapanyag a betöltő nyílásban keresztbe fordul.	<ul style="list-style-type: none">• A nagy betöltő nyílásba több alapanyag fér be. Kisebb adagok feldolgozásához használja a kisebbik betöltő nyílást.
Hasábburgonya szeletelő tárcsa	<ul style="list-style-type: none">• A tárcsán maradt burgonya darabot távolítsa el a következő burgonya szeletelése előtt.
Az alapanyag egy része a tárcsán maradt.	<ul style="list-style-type: none">• Ez normális jelenség. Kisebb darabok mindig maradhatnak a tárcsa felett.
Tészta készítése közben a fordulatszám lecsökken.	<ul style="list-style-type: none">• Túllépte a maximálisan megengedett mennyiséget. A tésztát szedje két részre, és egymás után dolgozza fel.• A tészta túl nedves (lásd lent). A fordulatszám helyreállása után folytassa a munkát. Ellenkező esetben a tésztához adjon egy-két kanál lisztet (a fordulatszám ismét nagyobb lesz). Addig keverje, amíg a tészta el nem éri a megfelelő konzisztenciát.
A nagy kés használata közben a fordulatszám lecsökken.	<ul style="list-style-type: none">• Túllépte az alapanyag maximálisan megengedett mennyiségét. Az alapanyagot ossza két részre, és egymás után dolgozza fel.• Hús darálása esetén a zsírt szedje le.
A motor nem indul el.	<ul style="list-style-type: none">• A készülékbe épített biztonsági rendszer nem engedi a készülék bekapcsolását, ha a készülék rosszul van összeszerelve. Győződjön meg az edény, a fedél és a nagy nyomórúd helyes összeszereléséről és rögzítéséről.• Ha az összeszerelés rendben van, akkor előfordulhat, hogy a betöltő nyílásban a megengedettnél (CHUTE FILL MAX) több az alapanyag.• Ellenőrizze le a fali aljzathoz való csatlakoztatást, illetve a tápfeszültség meglétét.

<p>A készülék a használat közben kikapcsolt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A fedél elmozdult. Ellenőrizze le a fedél megfelelő rögzítését. • A motor túlterhelés esetén a készülék automatikusan lekapcsolja a motort, a kijelzőn túlterhelés felirat villog. Kapcsolja ki a készüléket a POWER/OFF gomb megnyomásával, majd a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból. Az újabb bekapcsolás előtt tartson 20–30 perces szünetet (várja meg a készülék lehűlését).
<p>Használat közben a fordulatszám lecsökken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ez normális jelenség bizonyos élelmiszerek feldolgozása (pl. sajtok reszelése) közben. Rendezze át az alapanyagot a betöltő nyílásban és folytassa a munkát. • Túllépte a maximális mennyiséget. Az alapanyagot ossza két részre, és egymás után dolgozza fel.
<p>A készülék a használat közben erősen berezeg/ elmozdul.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze le a készülék gumi lábait, a munkalap tisztaságát és száraz állapotát. Ellenőrizze le, hogy nem lépte-e túl a maximálisan megengedett mennyiséget.
<p>A tészta alapanyagait a készülék nem dolgozta össze.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Az edénybe először a száraz, majd a folyékony alapanyagokat adagolja be. A folyadékokat kisebb adagokban öntse be, és várja meg az előző adag tökéletes bekeverését. Ha túl sok folyadékot adagolt be, akkor várja meg a folyadékok tökéletes bedolgozását (bekeverését). Ezt követően lassabban adagolja a folyadékot (a motort ne állítsa le). A folyadékokat a kis nyomórúd kihúzása után, a betöltő nyíláson keresztül adagolja az edénybe. A folyadékot nem szabad elsőként adagolni az edénybe.
<p>A tészta túl nehéz és sűrű.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A tésztát vegye ki, ossza el 2–3 részre, és egyenként dolgozza fel az edénybe. 10 másodperces keveréssel elérhető, hogy a tészta sima és jól összekevert legyen.
<p>A tészta túl száraz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A motort ne állítsa le, lassan adagoljon folyadékot a tésztához. A folyadékokat a kis nyomórúd kihúzása után, a betöltő nyíláson keresztül adagolja az edénybe. A folyadékot adagolja kanalanként, minden kanál után dolgozza be a folyadékot a tésztába. A megfelelő konzisztencia elérése után már ne adagoljon több folyadékot.
<p>A tészta túl folyékony.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A motort ne állítsa le, lassan adagoljon lisztet a tésztába. A lisztet a kis nyomórúd kihúzása után, a betöltő nyíláson keresztül adagolja az edénybe. A lisztet kanalanként adagolja, és minden kanál után dolgozza be a tésztába. A megfelelő konzisztencia elérése után már ne adagoljon több lisztet.



Padlizsán mártogatós szósz

kb. 520 g

Nyersanyagok

- 2 db nagy padlizsán
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál citromlé
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 teáskanál tengeri só
- ½ teáskanál őrölt kömény
- 2 evőkanál apróra vágott petrezselyem levél
- Frissen darált bors
- Friss fehér, vagy libanoni kenyér

Eljárás

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra. A padlizsánokat olívaolajjal kenje be. A tepsire tegyen sütőpapírt, és a padlizsánokat kb. 40 percig süssse (sötétre).
2. A tepsire tegye rá a fokhagymát is és süssse 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. Távolítsa el a héjat a padlizsánról (a héjat dobja ki). A padlizsán közepét egyenletes darabokra vágja fel. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. Az edénybe tegye be padlizsánt, a fokhagymát, a citrom héjat, olíva olajat, sót és köményt.
5. Keverje jó krémesre és majdnem simára. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le.
6. A mártogatóst szedje ki egy mélyebb tányérba, szórja meg petrezselyemmel és őrölt borssal.

Friss fehér, vagy libanoni kenyérral tálalja fel.

Céklarépa mártogató

kb. 520 g

Nyersanyagok

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

Eljárás

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 tepsire. Csepegtessen rá olíva olajat. Süssse kb. 30 percig, vegye ki a fokhagymát, a répát pedig fordítsa meg, és süssse tovább még 15–20 percig (legyen puha). Vegye ki a sütőből és hagyja kihűlni.
2. Amikor a répa már hideg, hámozza meg és vágja négy darabra. A puha fokhagymát nyomja ki a héjából.
3. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. A répát és a fokhagymát, valamint a többi alapanyagot tegye az edénybe. Keverje jó krémesre és majdnem simára. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le.

A lehűtött mártást törökkenyérrel szolgálja fel.

Spenót, parmezán sajt és kesudió mártás

Kb. 260 g

Nyersanyagok

75 g gyenge spenótlevel
 1 gerezd fokhagyma
 75 g reszelt parmezán sajt
 50 g nem sós, pörkölt kesudió
 80 ml olívaolaj
 2 teáskanál citromlé
 Só és őrölt bors az ízesítéshez
 Puffasztott rizkenyér a tálaláshoz

Eljárás

1. Az edénybe tegye bele a kis edényt.
2. Tegye az összes hozzávalót az edénybe, és tegye fel a fedelet.
3. A PULSE funkcióval többször, rövid impulzusokkal mixelje össze az alapanyagokat. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le. Ne keverje hosszú ideig. A mártás akkor jó, ha abban a dió kissé darabos.

Ízesítse és krékerrel szolgálja fel.



TIPP

A mártás minél előbb fogyassza el.

Hummusz

Kb. 650 g

Nyersanyagok

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

1. A csicseriborsót, fokhagymát, vizet, tahinit, citromlevet és a köményt tegye az edénybe (a nagy kést használja). Helyezze fel a fedelet.
2. Keverje simára. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le. Ízlés szerint fűszerezze.

Thaiföldi leves édes burgonyával és koriander pestóval

6 adag

Nyersanyagok

400 ml-es kókusztej konzerv

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

1 1/2 l csirke húslé

Halszószt az ízesítéshez

Zöldcitrom a felszolgáláshoz

Kari krém

1 kanál rákpaszta (ízlés szerint)

20 darab szárított erős paprika (mag nélkül)

2 cm-es gyömbér, hámozva és finom darabokra vágva

1 csomó citromfű, csak a finom része, finomra szeletelve

6–7 koriander gyökér, meghámozva

6 zöldcitrom levél (kemény rész nélkül), finomra szeletelve

2 mogoróhagyma, félbe vágva

6 gerezd fokhagyma

1 kiskanál só

1 –2 evőkanál étolaj

Koriander pesto

30 g koriander levél

40 g mandula (héj nélkül)

1 kis vöröshagyma

2 teáskanál zöldcitrom lé

2 evőkanál olívaolaj vagy étolaj

Só az ízesítéshez

Eljárás

1. A kari krém készítése A rákpasztát alufóliába csavarja be. Grillen süsse meg mindkét oldalát 1–2 percig. Az erős paprikát tegye hőálló edénybe és forró vízzel öntse le. 15 percig hagyja állni (puhulásig). A készüléket a kis edénnyel és a kis késsel állítsa össze. A rákpasztát, a paprikát és a többi alapanyagot öntse az edénybe. Mixelje sűrűre az alapanyagokat.
2. 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.



TIPP

Amennyiben nem tud sűrűbb kókusztejet vásárolni, akkor ezt a lépést ugorja át, és az 5. lépésben tegyen be 1 kanál olajat és a kókusztejet.

3. Tegye egy fazékba az édes burgonyát és a húslévet, majd forralja fel. Csökkentse a főzési hőmérsékletet és főzze körülbelül 20 percig, amíg a burgonya puha nem lesz (néha keverje meg).
4. Közben a készüléket a kis edénnyel és a kis késsel állítsa össze. Alaposan mixelje össze az alapanyagokat. Ízlés szerint fűszerezze.
5. Amikor a burgonya már puha, a serpenyőbe öntse bele maradék kókusztejet. Hagyja kihűlni.
6. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel, és a levest öntse az edénybe. Helyezze fel a fedelet. Mixelje simává a levest. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le. A turmixolt levest öntse át egy lábasba és adjon hozzá halszószt az ízesítéshez.
7. Koriander pestóval együtt szolgálja fel. Keverje össze és cseppentsen bele zöldcitromot.

Burgonyaleves póréhagymával

4 adag

Nyersanyagok

2 db finomra szeletelt újhagyma

40 g vaj

750 g szeletelt burgonya

1 evőkanál olívaolaj

1 l csirke húslé

Só és fekete bors

Apróra vágdalt snidling a tálaláshoz

Eljárás

1. Az edénybe tegye bele a tengelyt és az állítható szeletelési vastagságú tárcsát. Állítsa be a szeletelési vastagságot 3–4. fokozatra. Szeletelje fel az újhagymát.
2. 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.
3. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. A levest öntse az edénybe. Helyezze fel a fedelet és a levest keverje simára. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le.
4. A levest öntse vissza a lábasba és melegítse fel. Ízesítse.

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.

Csirkeleves kukoricával és gyömbérrel

4 adag

Nyersanyagok

1 evőkanál földimogyoró olaj

4 darab zöld hagyma, vékonyra vágva

5 cm-es gyömbér, meghámozva és finom darabokra vágva

600 g friss vagy fagyasztott kukorica

1 l csirke húslé

500 ml víz

2 evőkanál szójaszószt

1 evőkanál Shao Xing bor

½ teáskanál szezámolaj

2 nagyobb csirkemell, vékony csíkokra vágva

15 g apróra vágott koriander

Fehérbor

Eljárás

1. Egy nagy fazékban forrósítsa fel az olajat, szórja bele a hagymát és a gyömbért, majd állandó kevergetés mellett pirítsa kb. 2 percig. Szórja bele a kukoricát és 3–4 percig pirítsa (állandó kevergetés mellett).
2. Öntse a lábasba a húslevet és a vizet, majd forralja fel. A hőmérsékletet állítsa kisebbre, és főzze kb. 10 percig. A lábast vegye le a tűzhelyről és hagyja kihűlni.
3. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. A leves felét öntse az edénybe és 10–20 másodpercig mixelje. A keveréket öntse vissza a lábasba, adja hozzá a szójaszószt, a bort, a szezám olajat és a csirkehúst. Közepes lángon addig főzze, amíg a hús megpuhul.

Melegen tálalja, a tányérban aprított korianderrel és fehér borssal díszítse a levest.

Thaiföldi halkalács

6–8 adag, előételként felszolgálva

Nyersanyagok

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

Szósz

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

Eljárás

1. A cukrot, 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. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. A halfilét nagyobb darabokra szeletelje fel, tegye az edénybe a kari krémmel, a halszósszal, a cukorral és a tojásfehérjével együtt. Tegye fel a fedelet és mixelje simára az alapanyagokat.
3. Vegye ki a kést és keverje bele az apróra szeletelt kaffir citromlevelet és a zöldbabot.
4. Egy mély wok edényben forrósítsa fel az olajat.
5. A halkeverékből kanállal formázzon kis pogácsát, majd tegye a forró olajba és süsse mindkét oldalát 1–2 percig aranysárgára. Vegye ki az olajból és papírszalvétán hagyja lecsepegni. A maradék mennyiséget hasonló módon készítse el. A szósszal és zöldcitrommal tálalja fel.

Pizza tészta

2 vastag vagy 4 vékony pizzához

Nyersanyagok

450 g liszt (00)
3 kávéskanál élesztő
3 teáskanál cukor
3 kiskanál só
1 evőkanál olívaolaj
250 ml langyos víz

Eljárás

1. A dagasztó kést használja.
2. Az edénybe tegye bele a lisztet, a cukrot, a sót, és az olíva olajat. A fedélbe dugja bele a nagy nyomórudat és az alapanyagokat keverje össze. Húzza ki a kis nyomórudat, és lassan adagolja az edénybe a vizet is. Keverje össze az alapanyagokat sima és rugalmas tésztává (kb. 1 perc). A tésztát vegye ki az edényből egy meglisztezett deszkára.
3. Kézzel még körülbelül 5 percig gyúrja, amíg a tészta nem lesz sima. A tésztát tegye vajjal kikent edénybe, takarja le és hagyja langyos helyen megkelni (kb. 30 perc). Majd újból gyúrja át.
4. Vékony pizzához a tésztát ossza 4 részre.
5. Ha inkább a vastagabb pizzát kedvelik, akkor a tésztát csak 2 részre ossza el.

Margarita pizza

Nyersanyagok

Pizza tészta

60 g pizza szósz

75 g mozzarella

6 cherry paradicsom, négy darabra vágva

20 g durvára vágott bazsalikomlevél

4 db bocconcini sajt, félbevágva

Só és bors

Friss bazsalikomlevél a felszolgáláshoz

Eljárás

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra.
2. Sodorja el a tésztát a kívánt alakra, majd tegye át a tepsire. Néhány helyen szúrja meg villával.
3. A tésztát kenje meg pizza szósszal, tegye rá a mozzarellát, a bocconcini sajtot, a cherry paradicsomokat és a bazsalikomot.
4. Sózza és borsozza meg.
5. Előmelegített sütőben süsse kb. 10–15 percig.

Szórjon rá vágott bazsalikom levelet.

Birkaborda zöldfűszeres bevonattal

6 adag

Nyersanyagok

4–5 szelet, egy napos fehér kenyér (héj nélkül)

2 kanál apróra vágott petrezselyem levél

1 kanál apróra vágott rozsmaring

2 gerezd fokhagyma

1 kiskanál apróra vágott citromhéj

Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez

60 g francia mustár

6 db birkaborda (egészben), legalább 4 borda egy adaghoz

2 evőkanál olívaolaj

Eljárás

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. A kenyeret, a zöldfűszereket, a fokhagymát és a citromhéjat tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet, és az alapanyagokból készítsen morzsát. Sózza és borsozza meg.
2. A bordákat kenje be francia mustárral és a zöldfűszeres morzsával.
3. A tepsit kenje meg olíva olajjal, helyezze rá a bordákat bekenet felével lefelé. Süsse kb. 10 percig, majd fordítsa át a bordákat, és süsse további 15–25 percig (jól süsse át).
4. A tepsiből szedje ki egy tányérra, majd takarja le alufóliával. A felszolgálás előtt hagyja 10 percig állni.

Indonéz karis marhahús

8–10 adag

Nyersanyagok

Kari krém

8 gerezd fokhagyma

6 db apróra vágott mogoróhagyma

6 cm-es gyömbér, apróra vágva

6 db erős piros paprika, megtisztítva és apróra vágva

1 teáskanál őrölt koriander

1 teáskanál őrölt kömény

½ teáskanál őrölt bors

2 kiskanál só

2 evőkanál étolaj

Kari

Nyersanyagok

2–3 evőkanál étolaj

3 kg marhatokány, 5 cm-es darabokra szeletelve

6 db kardamom

2 db fahéj

250 ml víz

500 g édes burgonya, 5 cm-es darabokra vágva

500 g burgonya, felnégyelve

2 db 270 ml-es kókusztej konzerv

90 g tamarind paszta

1 csomó koriander levél és szár

Eljárás

1. A kari paszta elkészítése: a készüléket a kis edénnyel és a kis késsel állítsa össze. Az alapanyagokat (az olaj kivételével) tegye az edénybe és mixelje apróra. Öntse bele az olajat és mixelje simára. Tegye félre.
2. Egy nagyobb serpenyőben 1 kanál olajat forrósítson fel. A marhahús ¼-ét tegye bele és pirítsa barnára. A húst öntse át egy nagy lábasba. A maradék húst az előzőek szerint szintén pirítsa meg.
3. A serpenyőben pirítsa meg a kari pasztát is. 2–3 percig pirítsa. A kari pasztát adja a húshoz. Alaposan keverje össze. Tegye hozzá a kardamomot, a fahéjat, a vizet és a burgonyát. Magasabb hőmérsékleten főzze 4–5 óráig, majd csökkentse a hőmérsékletet és főzze további 7–8 óráig.
4. Az utolsó órában adja hozzá a kókusztejet, a tamarindot és a koriandert. Alaposan keverje össze. Sózza és ízesítse tamarind pasztával.



TIPP

A fenti receptet sütőben is el lehet készíteni, 170 °C-on, 2 ½–3 óra alatt.

Sós sütemény kecskesajttal és újhagymával

6–8 adag

Nyersanyagok

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
 1–2 kanál hideg víz

Eljárás

1. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel.
2. Mixelje össze az alapanyagokat, amíg az morzsalékos nem lesz. Adja hozzá a tojást és a vizet, dolgozza össze tésztává. Ne keverje hosszú ideig.



TIPP

Jól dolgozza össze az alapanyagokat, adagolja a vizet kanalanként, és dolgozza a tésztába. Előfordulhat, hogy vizet nem is kell adagolni.

3. A tésztát tegye lisztes deszkára és addig gyúrja, amíg sima nem lesz. Tegye fóliába és tegye a hűtőbe pihenni.
4. A sütőt 180 °C-ra melegítse elő. Kenjen ki egy tepsit vagy kerek sütőedényt.
5. Az edénybe tegye bele a tengelyt és az állítható szeletelési vastagságú tárcsát. A tárcsát 3–4. fokozatra állítsa be. Szeletelje fel az újhagymát.
6. Egy serpenyőben olvassa fel a vaját 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.
7. A tésztát nyújtsa akkorára, mind az edény fenekére. 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 nehezeket és a sütőpapírt vegye ki, majd süsse még 5 percig.

8. 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.

Csípős csirke pogácsák

6–8 adag, előételként felszolgálva

Nyersanyagok

2 db hosszú erős piros paprika, megtisztítva és kettévágva
 2 csomó citromfű, csak a finom része, finomra szeletelve
 2 gerezd fokhagyma
 5 cm-es gyömbér, meghámozva és finom darabokra vágva
 800 g csirkemell, vékony csíkokra vágva
 15 g friss koriander levél
 65 ml halszós
 2 teáskanál szezámolaj
 Étolaj a sütéshez

Édes chili szósz

Nyersanyagok

250 ml rizsecet
165 g kristálycukor
2 db hosszú erős chili paprika, megtisztítva és apróra vágva
Só

Eljárás

1. Az édes chili szósz elkészítése: kisebb edényben keverje össze az ecetet, a cukrot és a sót. Kevergetve addig melegítse, amíg a cukor feloldódik. Növelje a hőmérsékletet, és addig főzze, amíg be nem sűrűsödik szirup állagúra (kb. 5 perc). Az edényt vegye le a tűzhelyről. Hagyja teljesen kihűlni.
2. A készüléket a kis edénnyel és a kis késsel állítsa össze. Az edénybe tegye bele a paprikát, a citromfűvet, a gyömbért, a fokhagymát és mixelje össze (simára). Állítsa össze a készüléket a nagy késsel, és tegye bele az összes alapanyagot (mixelt keveréket, csirkehúst, koriandert, halszószt és szeszám olajat). Egyenletesre mixelje össze.
3. A kezét hideg vízbe mártsa bele és készítsen kis pogácsákat. Egy nagy serpenyőben forrósítson fel étolajat, és a pogácsákat süsse 4–5 perc alatt aranysárgára.

Az édes chili szósszal tálalja fel.

Házi vaj

Kb. 250 g

Nyersanyagok

600 ml tiszta és minőségi tejszín
Só (ízlés szerint)

Eljárás

1. A készüléket a habverő tárcsával állítsa össze.
2. A tejszínt öntse az edénybe és 2–3 percig keverje, amíg az író el nem válik a vajtól. Öntse ki az író, majd töltsön az edénybe 375 ml hideg vizet. Ismét 2–3 percig keverje. A maradék ívó is kiválik. Egy nagy edénybe tegyen bele szűrőruhát, és az edény tartalmát öntse a ruhára. Hagyja a folyadékot kicsepegni, majd óvatosan nyomogassa ki a vizet.
3. Sós vaj: a vajat tegye a kis edénybe és sózza meg. 3–4 másodpercig keverje.
4. A vajat szedje ki egy kisebb edénybe és a hűtőben 1–2 hétig tárolhatja.

Variációk:

A vajhoz adagoljon finomra tört fokhagymát, vagy olíva olajat a vaj könnyebb kenéséhez.

A fenti adagnak a fele is elkészíthető.

Pesto

Kb. 375 g

Nyersanyagok

120 g bazsalikom levél (2 marok)
2 gerezd fokhagyma
1 evőkanál citromlé
50 g pirított pinea fenyőmag
60 g reszelt parmezán sajt
125 ml olívaolaj
Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez

Eljárás

1. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. A hozzávalókat a recept szerinti sorrendben tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet, és a PULSE funkció segítségével készítsen sima keveréket. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le.
2. Légmentesen zárható edénybe szedje ki, a hűtőszekrényben tárolja.



TIPP

A pesto légmentesen záródó edényben, néhány napig eltartható a hűtőszekrényben. A pestora öntsön olíva olajat és fóliával zárja le az edényt. Ezzel megelőzheti a barnulást.

Nasi goreng

6 adag

Nyersanyagok

4 tojás
80 ml étolaj
1 db hagyma felnégyelve
3 gerezd fokhagyma
2 db hosszú erős chili paprika, apróra vágva
2 kanál rákpaszta
1 teáskanál őrölt koriander
2 teáskanál cukor
2 kisebb csirkemell vékony csíkokra vágva
300 g friss rák, megtisztítva
¼ kínai káposzta, finom csíkokra szeletelve
3,6 kg hosszú rizs, puhára főzve
60 ml édes szójaszós
2 evőkanál szójaszós
4 darab zöld hagyma, vékonyra vágva
Vékonyra szeletelt uborka és sárgarépa, valamint pirított hagyma a díszítéshez

Eljárás

1. A tojást verje fel. Egy nagy wok serpenyőben forrósítson fel étolajat, és a tojásból készítsen omlettet. 1–2 percig süsse. Tekerje fel és tegye át egy tányérra. Kissé hűtse le, majd szeletelje vékony csíkokra.
2. A kis edényben a hagymát, a fokhagymát, a rákpasztát, a koriandert és a cukrot mixelje össze. Adagoljon kis mennyiségben olajat vagy vizet a jobb összekeveréshez.
3. Egy serpenyőben forrósítson fel étolajat, és a keveréket öntse bele. 1–2 percig pirítsa (amíg szét nem esik).
4. Adja hozzá a felszeletelt csirkehúst és süsse 2–3 percig. Adja hozzá a rákot, a káposztát és süsse további 5 percig.
5. Adja hozzá a rizst (kisebb adagokban), a rizst melegítse fel. Adja hozzá a szószot és a zöld hagymát.

Vékonyra szeletelt uborkával és sárgarépával, valamint pirított hagymával díszítve szolgálja fel.

Almasütemény

12 adag

Nyersanyagok

2 db Pink Lady alma
3 tojás
250 ml tej
180 g vaj
1 teáskanál vanília kivonat
330 g kristálycukor
450 g liszt (sütőporral)
1 ½ evőkanál barna nádcukor
2 kanál sárgabarack lekvár, felmelegítve és szitán átnyomva
Tejszín a felszolgáláshoz

Eljárás

1. Melegítse elő a (forrólevegős) sütőt 160 °C-ra. Egy 25 cm-es tepsibe tegyen sütőpapírt.
2. Az edénybe tegye bele a tengelyt és az állítható szeletelési vastagságú tárcsát. Az almát vágja ketté és vágja ki magházat. Az almát a betöltő nyílásba helyezve szeletelje fel. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel.
3. A receptben feltüntetett sorrendben tegye az alapanyagokat az edénybe (tojás, tej, vanília kivonat, puha vaj, cukor, liszt).
4. Az alapanyagokból keverjen sima tésztát. Ha szükséges, akkor az alapanyagokat az edény faláról kaparóval húzza le.
5. A tésztát öntse át a tepsibe és egyengesse el. A tésztára rakja rá az alma szeleteket, a szeletek kis mértékben fedjék át egymást. Nádcukorral szórja be. Előmelegített sütőben süsse 60 percig. Az ellenőrzéshez dugjon fa fogpiszkálót a tésztába. Ha a kihúzás után a vége száraz, akkor a sütemény kész.

Banán sütemény citromos öntettel

10 adag

Nyersanyagok

200 g kockára vágott puha vaj
330 g kristálycukor
2 tojás
360 g érett banán (kb. 3 nagy banán)
1 teáskanál vanília kivonat
335 g liszt (sütőporral)
1 teáskanál őrölt fahéj
125 ml író

Citromos öntet

480 g száraz keverék
1 kiskanál apróra vágott citromhéj
2 evőkanál citromlé
100 g felolvasztott vaj

Eljárás

1. A sütőt melegítse elő 180°C-ra (a légkeverős sütőt csak 160°C-ra) Egy 23 cm-es tepsibe tegyen sütőpapírt.
2. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. Keverje össze a vajat a cukorral, krémesre és habosra. A tojásokat egyenként adagolja az edénybe, jól dolgozza be a tésztába. Végül tegye be a banánt és a vanília kivonatot. A PULSE funkció segítségével alaposan keverje össze.
3. Szórja az edénybe a száraz alapanyagokat és az író, majd alaposan keverje össze.
4. A tésztát szedje ki a tepsibe, egyengesse el, és előmelegített sütőben 60 percig süsse. Az ellenőrzéshez dugjon fa fogpiszkálót a tésztába. Ha a kihúzás után a vége száraz, akkor a sütemény kész.

A banános süteményt citromos öntettel szolgálja fel.

A citromos öntet elkészítése

1. Az edénybe öntse bele a száraz keveréket és a citromhéjat. PULSE funkció használatával keverje össze és lassan adja hozzá a citromlevet és a vajat. Alaposan keverje össze.
2. Az öntetet öntse rá a kész süteményre.

Datolya muffin tejszínes karamellel

12 darab

Nyersanyagok

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

Eljárás

1. A sütőt melegítse elő 180 °C-ra. A muffin formát kenje meg.
2. A datolyát, az étkezési szódat és a forró vizet öntse egy edénybe és hagyja 5 percig állni.
3. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. Az edénybe tegye bele a vizes datolyát, a vajat és a cukor. Használja a PULSE (impulzus) funkciót, és dolgozza össze az alapanyagokat. 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 tizenkét részre (a muffin formába), majd süsse 2–5 percig aranyárgára. Az ellenőrzéshez dugjon fopipiskálót a tésztába. Ha a tészta nem ragad rá a hurkapálcikára, akkor már kész. A sütőből kivéve hagyja még a formában 5 percig, majd szedje ki fém rácásra. Tejszínes karamellel szolgálja fel.

Tejszínes karamell készítése

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

Sütemény citromos töltettel

8 darab

Nyersanyagok

Tészta

225 g liszt
55 g porcukor
125 g vaj
1–½ kanál jéghideg víz

Citromos töltet

3 darab citrom
5 tojás
220 g kristálycukor
200 ml tejszín

Eljárás

1. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. A lisztet, cukrot és vajat tegye az edénybe. Helyezze fel a fedelet. 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 szélű, 24 cm-es tortaformát vajjal kenjen meg. 2 sütőpapír réteg között a tésztát gyúrja el akkorára, hogy megtöltse a tortaformát. A széleket 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. 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.

Sárgarépa sütemény krémsajt öntettel

10 adag

Nyersanyagok

3 sárgarépa
250 g puha vaj
330 g kristálycukor
3 tojás
180 ml író
300 ml liszt (sütőporral)
2 teáskanál őrölt fahéj
1 kiskanál étkezési szóda
90 g kókuszreszelék
1 db 440 g-os ananász konzerv, lé nélkül
125 g apróra vágott dió

Öntet

30 g puha vaj
125 g puha krémsajt
½ teáskanál vanília kivonat
240 g porcukor

Eljárás

1. A sütőt melegítse elő 180°C-ra (a légkeverős sütőt csak 160°C-ra) 2 db 20 cm-es tepsibe tegyen sütőpapírt.
2. A készüléket a kétoldalas tárcsával állítsa össze (durva felével felfelé). Reszelje le a sárgarépát és tegye félre.
3. A tengelyre a nagy kést húzza rá, majd tegye be az edénybe a vaját, a cukrot, a tojást és az írókat. Alaposan keverje össze.
4. Adja hozzá a lisztet, a fahéjat, az étkezési szódat, a kókuszt és keverje simára. Egy nagy edénybe szedje ki a tésztát és adja hozzá a sárgarépát, az ananászt és a diót, majd keverje össze.
5. A tésztát öntse a tepsikbe, és süsse 40 percig. Az ellenőrzéshez dugjon fa fogpiszkálót a tésztába. Ha a kihúzás után a vége száraz, akkor a sütemény kész.
6. A süteményeket hagyja kicsit hűlni, majd 5 perc múlva tegye át egy fém rostélyra, amelyen hagyja teljesen lehűlni.
7. Készítse elő az öntetet: az edénybe tegye bele a vaját, a sajtot és vanília kivonatot. PULSE funkció használatával keverje simára 1-2 perc alatt.
8. Az egyik süteményt kenje meg a krémmel, majd a másikat tegye rá.

Málnás túrótorta

8–10 adag

Nyersanyagok

250 g száraz vajas keksz
125 g felolvasztott vaj
300 ml tejfölt
220 g kristálycukor
1 evőkanál apróra vágott citromhéj
4 tojás
750 g túró
200 g friss vagy fagyasztott málna

Eljárás

1. A sütőt melegítse elő 160°C-ra. Egy tortaformát kenjen meg olajjal.
2. Állítsa össze a készüléket a nagy késsel. Az edénybe szórja bele a kekszet. Helyezze fel a fedelet és a kekszet apró morzsára darálja össze. Az edénybe adagolja bele az olvasztott vaját, és keverje össze. A keveréket öntse át a tortaformába, és egy lapos fenekű befőttes üveggel készítsen peremes tésztát. A tészta pereme legyen kb. 1 cm-re a tortaforma felső szélétől. Hagyja a tésztát 10 percig hűlni.
3. Az edényt és a kést mosogassa el, majd állítsa össze a készüléket, ismét a nagy késsel. Az edénybe tegye bele a tejfölt, a cukrot, a citromhéjat a tojást és a túrókat. Helyezze fel a fedelet és keverje simára. Ne keverje hosszú ideig.
4. Öntse a tésztára. A tetejére szórjon málnát, majd a tortaformát tegye a sütőbe. Süsse kb. 1 ¼–1 ½ óráig. Kapcsolja le a sütőt, az ajtaját nyissa ki és hagyja a süteményt még 2 órán keresztül a sütőben (kihűlésig). A sütemény így nem törik szét. A felszolgálat előtt hagyja teljesen lehűlni.



TIPP

Ha fagyasztott málnát használ, akkor azt konyhai papírkendőn olvassza ki.



Spis treści

153	Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
165	Opis Twojego nowego urządzenia
168	Montaż i obsługa
172	Podstawowe techniki przygotowania
184	Przegląd funkcji
190	Wskazówki dotyczące obróbki produktów
191	Konserwacja i czyszczenie
193	Rozwiązywanie problemów
195	Przepisy

WAŻNE INFORMACJE 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. Upewnij się, że urządzenie nie ma żadnych uszkodzeń. 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. Urządzenia nie można włączyć, jeżeli jest nieprawidłowo zmontowane.
 - W przypadku pochłaniania lub rozlania płynu na urządzenie, wokół urządzenia, pod urządzeniem należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.
 - Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że poprawnie założono pokrywę.
 - Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochylonej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
 - Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem. Użycie innych akcesoriów, które nie zostały wyprodukowane lub nie są zalecane przez Sage® jako kompatybilne może powodować ryzyko powstania pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń ciała.

- Podczas obróbki większej ilości produktów nie należy włączać urządzenia na dłużej niż 1 minutę. Przed kolejnym włączeniem silnik powinien odpoczywać przez co najmniej 1 minutę.
- Podczas pracy trzymaj ręce, palce, włosy, odzież, sztucce i inne przyrządy kuchenne z dala od urządzenia. Przed otwarciem pokrywy wyłącz urządzenie, odłącz kabel od gniazdka sieciowego i poczekaj na całkowite zatrzymanie się noży. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z nożami lub tarczami, ponieważ są one bardzo ostre. Przy niewłaściwej obsłudze noży istnieje ryzyko powstania obrażeń. Przechowuj akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas pracy nie zdejmuj pojemnika ani pokrywy z korpusu urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeżeli w pojemniku nie znajdują się żadne produkty lub płyny. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Pod żadnym pozorem nie włączaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub jego akcesoria są uszkodzone.

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

kabel zasilający miksera od sieci. Przed zdjęciem pojemnika z korpusu urządzenia upewnij się, że silnik i noże się nie poruszają. Przed ponownym uruchomieniem miksera usuń lub przemieszaj produkty łypatką. Nie używaj palców, ponieważ noże są bardzo ostre.

- Nie używaj pojemnika do rozdrabniania do kruszenia lodu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie noży. Zaleca się użycie pojemnika do miksowania.
- Nie przekraczaj poziomu maksimum oznaczonego na pojemniku i otworze wyspowym. Produkty sypkie należy podać

obróbce przed dodaniem płynów.

- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.

- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu

ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.

- Odłączając urządzenie od sieci elektrycznej, zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego.

- 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. Nie należy używać rozgałęźnika ani przedłużacza do podłączenia urządzenia do gniazdka elektrycznego.
 - Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
 - Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
 - Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnej kontroli urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż te, do których zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza

zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.

- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (z nominalnym prądem resztkowym 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.



OSTRZEŻENIE
NOŻE I TARCZE SĄ
BARDZO OSTRE.
ZACHOWAJ
SZCZEGÓLNA
OSTROŻNOŚĆ
PODCZAS PRACY.
NIE PRZECHOWUJ
URZĄDZENIA
Z NAŁOŻONYM
I ZABLOKOWANYM
POJEMNIKIEM,
JEŻELI NIE JEST ONO
UŻYWANE.



WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych punktów zbiórki 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 ZANURZAJ
W WODZIE ANI
W INNEJ CIECZY.
PRZED UŻYCIEM
ROZWIŃ CAŁKOWICIE
KABEL ZASILAJĄCY.**

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

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

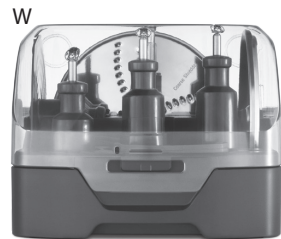
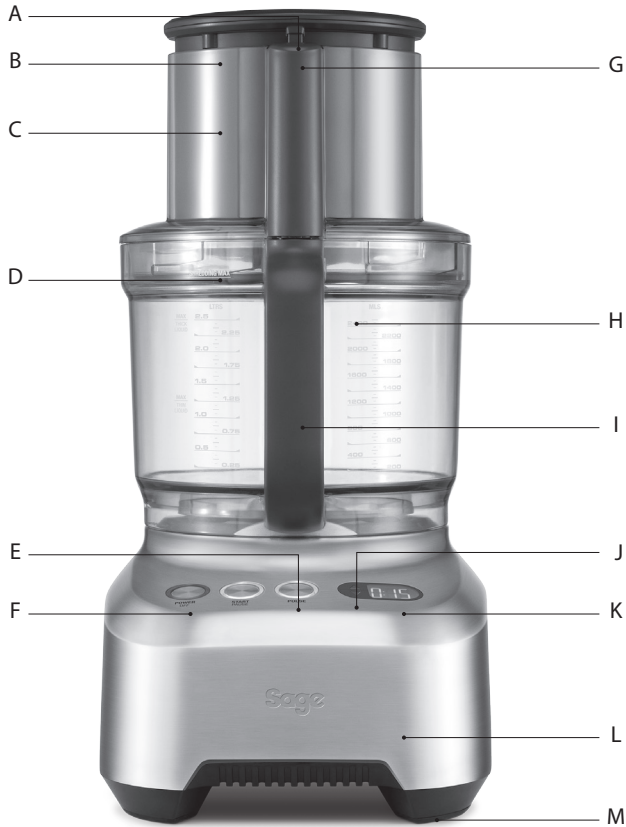
Adres producenta: HWI
International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

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

**ZACHOWAJ NINIEJSZE
INSTRUKCJE**



Opis Twojego nowego urządzenia



A. Mały popychacz

Ułatwia dodawanie drobnych i sypkich składników. Służy jednocześnie jako miarka przy dodawaniu/odmierzaniu składników. Po wyjęciu małego popychacza silnik urządzenia nie zatrzymuje się automatycznie.

B. Duży popychacz

Do dodawania produktów przez otwór wyspowy. Nieprawidłowy montaż dużego popychacza uniemożliwia włączenie urządzenia.

C. Bardzo szeroki otwór wyspowy

Umożliwia on wygodne dodawanie nawet dużych kawałków produktów spożywczych.

D. Pokrywa

Nakładana na misę robota.

E. Przycisk PULSE

Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić krótkie, pulsacyjne przetwarzanie produktów. Silnik zatrzyma się automatycznie po zwolnieniu przycisku.

F. Przycisk POWER/OFF

Służy do włączania/wyłączania zasilania urządzenia. Aby uruchomić/zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć przycisk Start/Pause.

G. Zabezpieczenie otworu wyspowego

Nie pozwoli uruchomić silnika, dopóki misa i pokrywa nie zostaną poprawnie zamontowane, a duży popychacz umieszczony prawidłowo w otworze wyspowym.

H. Silikonowa uszczelka

Zapobiega wydostawaniu się płynów podczas obróbki większej ilości mieszanek płynnych.

I. Misa z uchwytem

O pojemności 15 filiżanek dla produktów suchych lub 10 filiżanek płynów (gęste, np. zupy). Misę należy prawidłowo zablokować w podstawie silnika.

J. Przyciski timera

Służą do ustawienia wymaganego czasu obróbki produktów. Po upłygnięciu

ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie.

K. Wyświetlacz LCD

Pokazuje ustawiony czas timera.

L. Podstawa silnika

2000W silnik indukcyjny z systemem zabezpieczającym, wyłączającym silnik w razie nieprawidłowego zmontowania urządzenia.

M. Nóżki antypoślizgowe

Zapewniają bezpieczeństwo podczas obróbki i stabilność urządzenia.

N. Tarcza do drobnego krojenia

Używaj do krojenia produktów w cienkie paski.

O. Tarcza do frytek

Używaj do krojenia produktów w grubsze słupki, np. do frytek.

P. Dwustronna tarcza do krojenia

Jedna strona jest przeznaczona do drobnego krojenia potraw, druga strona do krojenia na grubsze kawałki.

Q. Tarcza z regulowaną grubością krojenia

Tarcza ta jest przeznaczona do krojenia produktów w plastry. Grubość plastra można ustawić w zakresie 0,5–8 mm.

R. Tarcza do ubijania i emulgowania

Użyj tej tarczy do ubijania jajek, bitej śmietany itp.

S. Duży nóż rozdrabniający

Szybkie i precyzyjne rozdrabnianie, miksowanie, ubijanie i krojenie różnych rodzajów produktów.

T. Nóż do ugniatania

Nóż z tępyimi ostrzami, idealny do uzyskania właściwej konsystencji składników na ciasto.

U. Mały nóż rozdrabniający

Służy do rozdrabniania, miksowania, ubijania i krojenia różnych rodzajów produktów.

V. Wał

Nałóż wał na trzpień w środku misy przy użyciu tarczy do drobnego krojenia, tarczy do frytek, tarczy dwustronnej,

tarczy z regulowaną grubością krojenia,
tarczy do ubijania.

W. Pojemnik do przechowywania z pokrywką

Służy do przechowywania wszelkich
akcesoriów urządzenia.

POZOSTAŁE WYPOSAŻENIE (NIE POKAZANO)

Szczotka do czyszczenia

Służy do czyszczenia miski, noży i tarcz. Płaski
koniec służy jako skrobaczka do szybkiego
i łatwego usuwania resztek produktów.

Plastikowa szpatułka

Służy do ocierania boków miski w celu lepszej
obróbki produktów.

Mała miska

Do obróbki mniejszej ilości produktów.

Zasobnik na kabel zasilający

Kabel zasilający można ułożyć w podstawie
silnika.



Montaż i obsługa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem robota kuchennego zapoznaj się dokładnie ze wszystkimi jego elementami i wyposażeniem. Usuń wszelkie materiały reklamowe i pozostałości opakowania. Zlikwiduj je zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Misę, pokrywę i pozostałe części wyposażenia umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń, wypłucz i wytrzyj do sucha. Więcej informacji w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

1. Podstawę silnika połóż na suchej i równej powierzchni. Nałóż misę na podstawę tak, aby wyrównać rękkość ze znakiem „ALIGNE HANDLE” na podstawie silnika.



2. Obróć misę w kierunku strzałki „TURN TO LOCK” na podstawie silnika. Sprawdź, czy miska jest poprawnie zamontowana i nie porusza się.



3. Jeżeli chcesz użyć tarczy, najpierw nałóż wał na trzpień w środku miski. Strona krojenia powinna być skierowana ku górze. Podczas przenoszenia tarczy należy ją trzymać za środek. Po umieszczeniu końcówki nałóż tarczę. Delikatnie dociśnij, aby zablokować tarczę w końcówce. Tarcze są przeznaczone wyłącznie do użycia w dużej misie.



4. Jeżeli chcesz użyć noża, złap nóż za znajdujący się w środku bolec i nałóż go na trzpień znajdujący się w środku miski. Usłyszysz zatrzaśnięcie. Sprawdź, czy nóż jest prawidłowo zamontowany. Przed użyciem małego noża rozdrabniającego upewnij się, że nóż jest prawidłowo zainstalowany.



**UWAGA**

Jeżeli chcesz użyć tarczy (tarcza do drobnego krojenia, tarcza do frytek, tarcza dwustronna, tarcza z regulowaną grubością krojenia lub tarcza do ubijania), najpierw nałóż wał na trzpień w środku misy.

- Nałóż pokrywę na misę tak, aby wyrównać znacznik „ALIGN” na pokrywie z oznaczeniem ^{ALIGN} na rękojeści misy. Trzymaj otwór wyspowy i dociskając go, obracaj w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Usłyszysz zatrzaśnięcie oznaczające, że pokrywa jest bezpiecznie zablokowana na swoim miejscu. Uruchomi to jednocześnie system zabezpieczeń. Upewnij się, że pokrywa nie jest odchylona i się nie porusza.

**UWAGA**

Nie można włączyć urządzenia, jeżeli nieprawidłowo zamontowano misę i pokrywę.

**OSTRZEŻENIE**

NOŻE I TARCZE SĄ BARDZO OSTRE. PODCZAS PRACY Z NOŻAMI I TARCZAMI NALEŻY

ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ. ISTNIEJE RYZYKO PRZECIĘCIA. TARCZE I NOŻE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

- Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka.
- Naciśnij przycisk POWER/OFF, aby wyłączyć zasilanie urządzenia. Przycisk POWER/OFF podświetli się na czerwono. Urządzenie jest wyposażone w 3 przyciski - POWER/OFF, START/PAUSE, PULSE. Aby uruchomić silnik, po naciśnięciu przycisku POWER/OFF należy też nacisnąć przycisk START/PAUSE.

**UWAGA**

Nie można uruchomić urządzenia, dopóki nie zostanie zamontowany duży popychacz.

- Jeżeli nie chcesz już używać urządzenia, naciśnij przycisk POWER/OFF, aby wyłączyć zasilanie. Jeżeli chcesz przetwarzać produkty krótkimi, pulsacyjnymi ruchami, użyj przycisku PULSE. Silnik zatrzyma się po zwolnieniu przycisku.
- Aby ustawić timer, użyj przycisku ▲ ▼, który znajduje się z lewej strony wyświetlacza. Czas będzie się zwiększał/zmniejszał w 5-sekundowych interwałach od 0–30 sekund. Od 30 sekund do 2 minut będzie się zwiększał/zmniejszał w 10-sekundowych interwałach. Od 2 do 9:59 będzie się zwiększał/zmniejszał w 20-sekundowych interwałach.

10. Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk START/PAUSE, na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie.
11. Upewnij się, że duży popychacz jest prawidłowo zamontowany w otworze wyspowym. W przeciwnym przypadku urządzenia nie będzie można uruchomić.
12. Po upływie ustawionego czasu urządzenie zatrzyma się automatycznie i przełączy w tryb gotowości. Rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy informujący, że obróbka została zakończona.
13. Urządzenie wyposażono w system zabezpieczający, który zapewnia, że urządzenie nie włączy się, dopóki nie zostanie prawidłowo zamontowany duży popychacz. Po wyjęciu dużego popychacza silnik zatrzyma się automatycznie. Znacznik na otworze wyspowym pokazuje maksymalną ilość produktów które można włożyć naraz do otworu wyspowego.
14. Przed zdjęciem pokrywy po zakończeniu obróbki poczekaj na całkowite zatrzymanie tarczy lub noży. Przed zdjęciem pokrywy upewnij się, że naciśnięto przycisk POWER/OFF i wyjęto wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka. Przytrzymaj otwór wyspowy i dociskając go, obracaj jednocześnie pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, w którym będzie można zdjąć pokrywę.



UWAGA

Kolejnym elementem ochronnym jest system zabezpieczający pokrywę. W przypadku zdjęcia pokrywy podczas pracy urządzenia, silnik zatrzyma się automatycznie. Przed zdjęciem pokrywy zaleca się jednak nacisnąć przycisk POWER/ OFF.

15. Obróć misę (przed wyjęciem tarczy lub noża) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby wyrównać wskaźnik „ALIGN” ze znakiem na rękojeści. Zdejmij misę z podstawy silnika. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania tarczy lub noża. Złap

tarczę za środek i zdejmij ją z końcówki. Następnie wyjmij wał. Wyjmij nóż, trzymając go za bolec.



UWAGA

Przed założeniem tarczy, noża lub pokrywy nałoż najpierw misę na podstawę silnika i upewnij się, że została prawidłowo zamontowana.



UWAGA

Przed wyjęciem produktów z misy upewnij się, że silnik, noże lub tarczy są całkowicie zatrzymane. Przed każdym zdjęciem pokrywy upewnij się, że naciśnięto przycisk POWER/OFF, urządzenie jest wyłączone a kabel zasilający wyjęto z gniazdka. Następnie zdejmij misę z podstawy silnika i wyjmij podwójny nóż rozdrabniający, nóż do ugniatania lub tarczę.



OSTRZEŻENIE

NIE ZANURZAJ PODSTAWY SILNIKA W WODZIE ANI INNEJ CIECZY.

SYSTEM ZABEZPIECZAJĄCY PRZED PRZECIĄŻENIEM SILNIKA

W razie przeciążenia silnika, silnik wyłączy się automatycznie, urządzenie przejdzie w tryb gotowości a na wyświetlaczu zacznie migać napis „OVERLOAD” (przeciążenie). Aby wyłączyć zasilanie, możesz nacisnąć przycisk POWER/OFF. Przed ponownym użyciem urządzenia należy poczekać co najmniej 30 minut na ostudzenie silnika.

Niektóre gęste mieszaniny, takie jak ciasta, mogą spowodować zwolnienie obrotów noży. W takim przypadku nie używaj urządzenia dłużej niż 1 minutę.

W razie nagłego zatrzymania/zablokowania się tarczy lub noża, naciśnij przycisk POWER/

OFF. Wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego. Zdejmij pokrywę i usuń produkty, które uniemożliwiają obrót tarczy lub noża. Ponownie nałóż pokrywę, włóż wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie. Jeżeli sytuacja będzie się powtarzać, misa może być przeciążona, dlatego wyjmij część produktów i obrabiaj je mniejszymi partiami.



UWAGA

Nie włączaj urządzenia przed prawidłowym założeniem misy i pokrywy oraz umieszczeniem dużego popychacza w otworze wyspowym. W razie włączenia z nieprawidłowo założoną pokrywą wyłącz urządzenie i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Sage®.



Podstawowe techniki przygotowania

Robot kuchenny umożliwia kilka zastosowań w zależności od użytej tarczy lub noża.

ROZDRABNIANIE PRZY POMOCY DUŻEGO NOŻA ROZDRABNIAJĄCEGO



Duży nóż rozdrabniający pozwala uzyskać żądaną konsystencję surowych i gotowanych produktów. Dzięki czterem ostrzom robot może rozdrabniać większą ilość produktów, co umożliwi skrócenie czasu przygotowania. Wyniki obróbki zależą od typu produktu i czasu pracy. Najpierw włóż do miski nóż, a następnie produkty.



UWAGA

Unikaj nadmiernego przetwarzania produktów. Regularnie kontroluj wynik rozdrabniania. W wielu przypadkach można użyć przycisku PULSE. Daje on możliwość szybkiego i skutecznego rozdrobnienia produktów do żądanej konsystencji. Jeżeli to konieczne, naciśnij przycisk POWER/OFF, zdejmij pokrywę i przy pomocy szpatułki przetrzyj boki miski, aby zapewnić równomiernie rozdrobnienie produktów.

Surowe warzywa, owoce i gotowane mięso

Surowe warzywa lub owoce obierz i pokrój w równą kostkę (2,5 cm). Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek produktów. Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

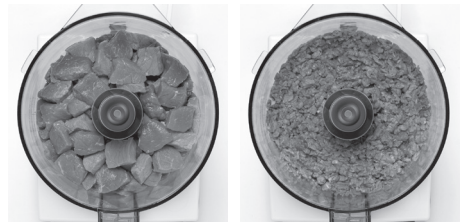


Ćwiartki cebuli

Cebula krojona

Surowe mięso, kurczak i ryba

Pokrój mięso na kawałki o takiej samej wielkości (2,5 cm). Upewnij się, że wszystkie kości zostały usunięte. Włóż kawałki mięsa do lodówki, aby je schłodzić. Poprawi to proces rozdrabniania. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek (lub 600 g surowego mięsa). Naciśnij przycisk START/PAUSE i rozdrabniaj, aby uzyskać żądaną konsystencję.



Kawałki wołowy

Krojona wołowina



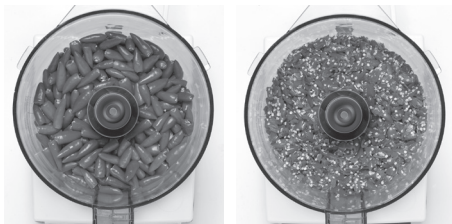
UWAGA

Zbyt duża ilość przetwarzanego mięsa może spowodować przeciążenie silnika.

Przejawia się to zwolnieniem obrotów noża, mięso obraca się powoli w misie i nie jest rozdrabniane. W takiej sytuacji podziel mięso na dwie porcje.

Czosnek, chilli i imbir

Czosnek obierz przed włożeniem do misy. Chilli nie obieraj, można natomiast usunąć pestki, aby złagodzić smak. Imbir obierz i pokrój na kawałki identycznej wielkości (2,5 cm). Rozdrabniaj, aby uzyskać żądaną konsystencję. Posiekany czosnek lub chilli zalej oliwą i przechowuj w hermetycznym pojemniku przez maks. 1 tydzień. Do rozdrobnionego imbiru dodaj niewielką ilość sherry. Czosnek, chilli lub imbir dodawaj przy włączonym silniku przez otwór wsypowy.



Chilli w całości

Pokrojone chilli

Zioła

Zioła umyj i osusz. Usuń suche lub przywędłe części. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 2 garści (ok. 4 filiżanki). Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.



Liście bazylii

Posiekana bazylia

Orzechy

Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek (250 g) orzechów bez łupiny. Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.



Orzechy ziemne bez łupiny

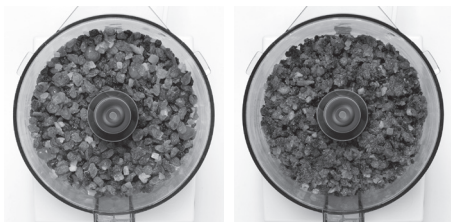
Posiekane orzechy ziemne

Suszone owoce

Podczas przetwarzania suszone owoce mogą się przyklejać do ostrzy, dlatego zaleca się włożenie suszonych owoców na ok. 10 minut do zamrażarki. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek suszonych owoców. Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

UWAGA

Jeżeli chcesz dodać suszone owoce do ciasta, posyp je mąką, aby nie przyklejały się zbyttno do ostrzy.



Suszone owoce w całości

Suszone owoce krojone

Skórka cytrynowa

Przy pomocy skrobaczki do ziemniaków obierz cytryny (lub inne owoce cytrusowe), a uzyskaną w ten sposób skórkę pokrój na kawałki o długości ok. 2,5 cm. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek (250 g) z ½ filiżanki cukru. Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

UWAGA

Biała część między skórką a miąższem jest gorzka. Dokładnie usuń tę część owocu.

Jajka na twardo

Po ugotowaniu odstaw jajka do ostygnięcia, następnie obierz je i przekrój na pół. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 12 jajek. Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

Świeże pieczywo

Świeże pieczywo pokrój na kawałki o podobnej wielkości. Należy pamiętać o tym, że świeże pieczywo może się przyklejać do ostrzy. Nie rozdrabniaj

jednocześnie więcej niż 4 filiżanek produktów. Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

UWAGA

Lepsze efekty uzyskasz, dodając po jednym kawałku (kromce).

UWAGA

Z 700 g krojonej bułki uzyskasz około 10 filiżanek bułki tartej. Możesz ją zamrozić do użycia w przyszłości.

Bułka tarta

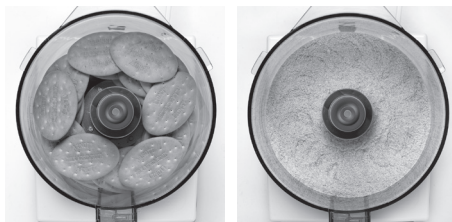
Połam twarde pieczywo na kawałki. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek (250 g). Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

Mielone herbatniki

Połam herbatniki na kawałki. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek (250 g). Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

UWAGA

Słodkie lub smakowe herbatniki mogą stanowić bazę do ciast.



Cale herbatniki

Zmielone herbatniki

Zmielone ciasto

Pokrój ciasto na kawałki o podobnej wielkości. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek (250 g). Użyj przycisku PULSE. Naciskaj go przez ok. 1–2 sekundy tak, aby rozdrobnić produkty do wymaganej konsystencji.

PURÉE PRZY POMOCY DUŻEGO NOŻA ROZDRABNIAJĄCEGO

Przy pomocy dużego noża rozdrabniającego przygotujesz purée ze świeżych lub gotowanych produktów, w tym dania dla dzieci i niemowląt. Dzięki czterem ostrzom robot może rozdrabniać większą ilość produktów, co umożliwi skrócenie czasu przygotowania. Wyniki obróbki zależą od typu produktu i czasu pracy. Najpierw włóż do misy nóż, a następnie produkty.



UWAGA

Po zakończeniu pracy wyjmij nóż i przy pomocy szpatułki zetrzyj resztki produktów z ostrzy i ścianek misy.

Gotowana kapusta

Obierz i pokrój kapustę na kawałki o podobnej wielkości (ok. 2,5 cm). Upewnij się, że kapusta jest dobrze ugotowana i miękka. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek. Naciśnij przycisk START/PAUSE aby rozdrobnić kapustę do żądanej konsystencji.

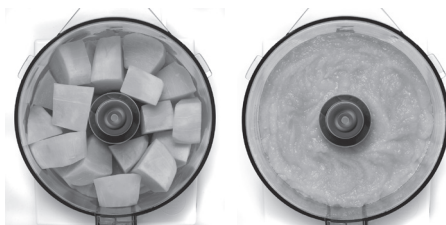


UWAGA

Po zakończeniu rozdrabniania dodaj bulion przez otwór wyspowy, aby przygotować łagodną, kremową kaszkę lub purée.

Zupa krem z kapusty

Postępuj analogicznie, jak w przypadku rozdrabniania gotowanej kapusty. Następnie przy pracującym silniku stopniowo dodawaj maks. 4 filiżanki bulionu, śmietany lub mleka przez otwór wyspowy. Poziom nie powinien przekroczyć wskaźnika MAX dla płynów.



Gotowana dynia

Dyniowe purée

Gotowane mięso i pasztety

Pokrój mięso na kawałki o podobnej wielkości (ok. 2,5 cm). W przypadku pasztetu z wątróbki drobiowej pozostaw wątróbkę w całości. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek. Naciśnij przycisk START/PAUSE i przetwarzaj, dopóki nie uzyskasz żądanej konsystencji. Przygotowując pasztet dodaj przez otwór wyspowy podczas pracy trochę śmietany.



UWAGA

Jeżeli masa jest zbyt gęsta, dodaj sok z mięsa.

Masło orzechowe

Posiekaj obrane orzechy ziemne, maks. 4 filiżanki jednocześnie, naciśnij przycisk START/PAUSE i rozdrabniaj, aż do uzyskania żądanej konsystencji. Mieszanina połączy się w kulę.



UWAGA

Z 2 filiżanek orzechów ziemnych uzyskasz ok. 1 filiżanki masła orzechowego. Po pewnym czasie olej z orzechów zacznie się wytrącać, dlatego przed użyciem należy rozmieszać masło.



Obrane orzechy



Masło orzechowe

Świeże owoce

Obierz i pokrój owoce na kawałki o podobnej wielkości (ok. 2,5 cm). Upewnij się, że usunięto wszystkie gniazda, pestki itp. Twarde owoce, takie jak jabłka lub gruszki, należy ugotować do miękkości. Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek. Naciśnij przycisk START/PAUSE i przetwarzaj, dopóki nie uzyskasz żądanej konsystencji.

Dania dla dzieci

Obierz i pokrój produkty (mięso/warzywa) na kawałki o podobnej wielkości (ok. 2,5 cm). Nie rozdrabniaj jednocześnie więcej niż 4 filiżanek. Naciśnij przycisk START/PAUSE i przetwarzaj, dopóki nie uzyskasz żądanej konsystencji.



UWAGA

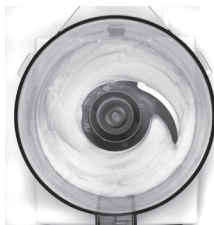
Dodaj bulion, mleko lub sok z mięsa podczas rozdrabniania, jeżeli masa będzie zbyt gęsta. Dania można również zamrozić, np. w foremkach do lodu.

MIKSWANIE PRZY POMOCY DUŻEGO NOŻA ROZDRABNIAJĄCEGO

Duży nóż rozdrabniający miksuje dodatki do wypieków, ciasta i sosy na bazie jajek, np. majonez. Najpierw włóż do misy nóż, a następnie produkty.

Ciasto maślane

Włóż do misy miękkie masło i cukier. Naciśnij przycisk START/PAUSE i miksuj do uzyskania lekko kremowej masy. Podczas pracy silnika dodawaj kolejno jajka przez otwór w dużym popychaczu dostępny po wyjęciu małego popychacza. Każde jajko powinno się dobrze wymieszać z ciastem. Dodaj kolejne ciekłe i sypkie składniki i przy pomocy przycisku PULSE miksuj ciasto do uzyskania żądanej konsystencji. Jeżeli to konieczne, przerwij proces przygotowania, wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i zetrzyj ciasto z wewnętrznych ścianek misy. Ponownie załóż pokrywę. Aby szybko zmiksować dodawane suszone owoce, orzechy itp. używaj przycisku PULSE.



Mieszanka masła i cukru



Ciasto maślane



Duży nóż rozdrabniający

Szybkie wypieki i ciasta

Metoda ta jest przeznaczona do obróbki gotowych mieszanek ciast, tortów i naleśników. Włóż wszystkie składniki do misy i upewnij się, że płyny nie przekraczają poziomu maksimum.

Naciśnij przycisk START/PAUSE i miksuj do uzyskania gładkiej masy. Jeżeli to konieczne, przerwij proces przygotowania, wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i zetrzyj ciasto z wewnętrznych ścianek misy. Ponownie załóż pokrywę i kontynuuj przygotowanie. Uwaga - nie miksuj ciasta zbyt długo.

Sorbet

1. Użyj dużego noża rozdrabniającego. Dojrzałe owoce i syrop cukrowy włóż do misy i miksuj, dopóki mieszanina nie będzie gładka. Przełóż mieszaninę do plastikowego naczynia i pozostaw do zamrożenia. Zamrożoną mieszaninę przełóż z powrotem do misy i przy pomocy podwójnego noża do rozdrabniania posiekaj na drobne kawałki. Ponownie pozostaw do zamrożenia. Powtórz całą procedurę 2–3 razy, aby rozdrobnić duże kawałki lodu.
2. Przy pomocy tarczy do ubijania i emulgowania ubij białka na pianę (szczegóły w dalszej części instrukcji). Dodaj posiekane owoce i przy pomocy przycisku PULSE zmiksuj do połączenia obu składników. Zamrozić przed podaniem.

Dipy i sosy

Załącz podwójny nóż rozdrabniający do misy, następnie włóż wszystkie dodatki i naciśnij przycisk START/PAUSE, dopóki składniki nie połączą się w gładką masę. Jeżeli to konieczne, przerwij proces przygotowania, wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i zetrzyj ciasto z wewnętrznych ścianek misy.

Mleczne koktajle

Mleko, dodatki smakowe i lody włóż do misy i przy pomocy tarczy do ubijania i emulgowania oraz przycisku START/PAUSE przygotuj mleczny koktajl. Upewnij się, że poziom płynów nie przekracza poziomu maksimum 5 filiżanek (1250 ml).



Tarcza do ubijania i emulgowania. Stosuj z końcówką do osadzania tarcz.

TARCZA DO UBIJANIA I EMULGOWANIA

Białka jajek



UWAGA

Chociaż podwójny nóż do rozdrabniania nadaje się również do ubijania piany z białek, najlepsze efekty uzyskasz przy użyciu tarczy do ubijania i emulgowania.

Upewnij się, że misa oraz tarcza do ubijania i emulgowania są czyste, suche i pozbawione resztek produktów.

Do misy wbij minimalnie 6 jajek i szczyptę soli. Naciśnij przycisk START/PAUSE i ubijaj do uzyskania sztywnej piany (ok. 1 minuty). Przy pracującym silniku dodaj 1 łyżeczkę soku z cytryny, który utrwali konsystencję piany.



UWAGA

Tarczy do ubijania i emulgowania nie należy myć w zmywarce do naczyń. Nie wkładaj jej do zmywarki. Myj wyłącznie ręcznie.



Białka jajek

Piana z białek



UWAGA

Zawsze najpierw wkładaj do miski tarczę do ubijania i emulgowania, a dopiero potem składniki.

Bitka śmietana

Włóż do miski tarczę do ubijania i emulgowania, wlej 600 ml dobrze schłodzonej śmietany i przy pomocy przycisku PULSE ubijaj śmietanę tak długo, aby uzyskać żądaną konsystencję.

Sosy jajeczne

(Majonez, sos holenderski, sos bearnieński)

Włóż do miski tarczę do ubijania i emulgowania, co najmniej 6 żółtek lub 4 całe jaja, przyprawy i ocet i przy pomocy przycisku START/ PAUSE miksuj tak długo, aż masa stanie się lekka i kremowa (ok. 2 minuty). Użyj tarczy do ubijania i emulgowania.

Aby przygotować majonez: użyj dużego noża rozdrabniającego. Przy pracującym silniku dodawaj powoli olej przez otwór w dużym popychaczu dostępny po wyjęciu małego popychacza i dobrze wymieszaj składniki. Poziom nie powinien przekroczyć wskaźnika MAX dla płynów.

Aby przygotować sos holenderski lub bearnieński: Przy pracującym silniku dodawaj powoli rozgrzane masło przez otwór w dużym popychaczu dostępny po wyjęciu małego popychacza i dobrze wymieszaj

składniki. Poziom nie powinien przekroczyć wskaźnika MAX dla płynów.



Nóż do ugniatania

NÓŻ DO UGNIATANIA

Ostrza plastikowego noża do ugniatania umożliwiają delikatne i szybkie wymieszanie składników ciasta.

Ciasto chlebowe

Włóż do miski nóż do ugniatania. Wymieszaj tzw. aktywne drożdże ze wszystkimi sypkimi składnikami. Dodaj 3 filiżanki/450 g miękkiego masła pokrojonego w kostkę i przy pomocy przycisku START/PAUSE mieszaj, dopóki masło nie połączy się z sypkimi składnikami. Jeżeli używasz oleju, przy pracującym silniku dodawaj olej przez otwór w dużym popychaczu dostępny po wyjęciu małego popychacza, aby uzyskać gładkie i elastyczne ciasto. Nie mieszaj zbyt długo.

Ciasto przenieś na deskę oprószoną mąką i wyrabiaj ręcznie jeszcze przez 5 minut. Gotowe ciasto włóż do dużej, natłuszczonej miski, przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie znowu wyrabiaj na desce oprószonej mąką, dopóki ciasto nie będzie gładkie i elastyczne. Uformuj z ciasta wybrany kształt i piecz w nagrzanym wcześniej piekarniku.

Ciasto na herbatniki

Załącz do miski nóż do ugniatania (można też użyć podwójnego noża rozdrabniającego). Włóż do miski miękkie masło i cukier. Naciśnij przycisk START/PAUSE i miksuj do uzyskania lekko kremowej masy. Podczas pracy silnika dodawaj kolejno jajka przez otwór w dużym

popychaczu dostępny po wyjęciu małego popychacza. Każde jajko powinno się dobrze wymieszać z ciastem. Włóż do miski sykie składniki i przy pomocy przycisku PULSE mieszaj do połączenia się wszystkich składników. Dodaj suszone owoce, orzechy itp. przez otwór w dużym popychaczu dostępny po wyjęciu małego popychacza. Przy pomocy przycisku PULSE mieszaj do połączenia się wszystkich składników.

Szybkie herbatniki

Włóż do miski nóż do ugniatania. Podgrzane składniki włóż do miski, następnie wlej składniki płynne, a na końcu składniki sypkie. Przy pomocy przycisku PULSE mieszaj do połączenia się wszystkich składników. Jeżeli to konieczne, przerwij proces przygotowania, wyłącz urządzenie, zdejmij pokrywę i zetrzyj ciasto z wewnętrznych ścianek miski. Ponownie załóż pokrywę i kontynuuj przygotowanie. Uwaga - nie miksuj ciasta zbyt długo. Dodaj suszone owoce, orzechy itp. przez otwór w dużym popychaczu, dostępny po wyjęciu małego popychacza. Przy pomocy przycisku PULSE mieszaj do połączenia się wszystkich składników.

DWUSTRONNA TARCZA DO KROJENIA



Najpierw przygotuj owoce i warzywa. Umyj je i obierz w razie potrzeby.

Następnie pokrój produkty na kawałki o odpowiedniej wielkości (nie dłuższe niż 14 cm). Produkty można kroić wzdłuż i wszerz.

Jeżeli produkty mieszczą się w otworze wyspowym, należy odciąć tylko końcówkę po stronie krojenia.

Dwustronna tarcza do krojenia

1. Nałóż tarczę na końcówką stroną grubszą lub drobniejszą ku górze.
2. Przygotuj produkty według kategorii lub przepisu.

Strona tarczy skierowana ku górze decyduje o tym, czy produkty zostaną pokrojone drobno czy grubiej. Strona grubsza (większe otwory) jest przeznaczona do grubego krojenia, strona drobniejsza (mniejsze otwory) jest przeznaczona do drobnego krojenia. Z tarczą należy się obchodzić ostrożnie i zakładać ją na końcówkę zawsze odpowiednią stroną ku górze.

Ser

Zachowaj szczególną ostrożność podczas krojenia sera w robocie kuchennym. Sery takie, jak mozzarella czy bocconcini należy lekko zamrozić przed krojeniem. Będą wtedy bardziej sztywne i nie będą się przyklejać do noży. Przed krojeniem twardego sera, np. parmezanu, należy się upewnić, że nie jest on zbyt twardy. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia tarczy lub noża. Ser nadający się do krojenia ma taką twardość, że można go ukroić ostrym nożem. Przy krojeniu okrągłych serów, np. mozzarella, odkrój jeden koniec i tym odkrojonym końcem włóż ser do otworu wyspowego. Przy krojeniu twardych serów o kształcie klina umieść dwa kawałki jeden na drugim, aby stworzyły prostokąt (wąski koniec do szerokiego końca). Zetrzyj lub pokrój.

TARCZA Z REGULOWANĄ GRUBOŚCIĄ KROJENIA



Tarcza z regulowaną grubością krojenia jest przeznaczona do precyzyjnego

krojenia surowych owoców i warzyw.

Grubość krojenia można ustawić w zakresie od 0,5 do 8 mm w 24 krokach.

Przy obróbce większej ilości produktów tarcza z regulowaną grubością krojenia może skrócić czas przygotowania, umożliwiając w ten sposób osiągnięcie żądanych efektów w krótszym czasie. Efekty zależą od rodzaju produktów i ich rozmieszczeniu w otworze wyspowym.

Do obróbki większej ilości produktów użyj otworu w dużym popychaczu dostępnego po wyjęciu małego popychacza. Aby zmienić grubość krojenia przytrzymaj jedną ręką zewnętrzną krawędź tarczy i przy pomocy regulatora na dolnej powierzchni tarczy ustaw żądaną wartość.

Strzałki oznaczają wysokość ustawionego noża.



UWAGA

Grubość krojenia może się nieznacznie różnić w zależności od przetwarzanych produktów.

Nie przepelniaj otworu wyspowego przed rozpoczęciem krojenia. Jeżeli otwór wyspowy jest przepelniony, nie będzie można założyć popychacza i urządzenie nie włączy się. Na popychaczu zaznaczono poziom maksymalny (CHUTE FILL MAX).



OSTRZEŻENIE

**TARCZA
Z REGULOWANĄ
GRUBOŚCIĄ KROJENIA
JEST BARDZO OSTRA.
NALEŻY ZACHOWAĆ
SZCZEGÓLNA
OSTROŻNOŚĆ
PODCZAS PRACY
Z TARCZĄ.**

Ustawienia grubości

1. Nałóż na końcówkę tarczę z regulowaną grubością krojenia.
2. Przygotuj produkty według kategorii lub przepisu.
3. Do otworu wyspowego włóż produkty tej samej kategorii. Do obróbki większej ilości produktów użyj otworu w dużym popychaczu, dostępnego po wyjęciu małego popychacza. Produkty powinny być umieszczone w otworze wyspowym luźno, niezbyt gęsto, aby zapewnić gładki i łatwy ruch w dół przy dociskaniu popychacza.
4. Naciśnij przycisk START/PAUSE dociskając jednocześnie popychacz do otworu wyspowego. Do przeciskania produktów nie używaj zbyt dużej siły, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie tarczy. Do przeciskania miękkich produktów, takich jak pomidory czy banany, delikatnie dociskaj popychacz, przy przeciskaniu twardszych produktów, np. ziemniaków lub jabłek użyj większej siły, a do przeciskania twardych produktów, jakimi są parmezan czy salami, dociskaj popychacz mocno, ale tak, aby nie uszkodzić tarczy.
5. Powtarzaj proces aż do zakończenia krojenia wszystkich produktów.

Okrągłe owoce i warzywa

Owoce i warzywa umyj i obierz w razie potrzeby, usuń nasiona, gniazda i pestki. W przypadku mniejszych kawałków owoców lub warzyw (np. kiwi, pomidory itp.) odetnij jeden koniec i włóż odciętą stronę na dno otworu wyspowego.

Duże kawałki owoców i warzyw (np. jabłka itp.) przekrój na pół lub na mniejsze kawałki, aby zmieściły się do otworu wyspowego. Napełnij otwór wyspowy owocami i warzywami i rozpocznij krojenie.



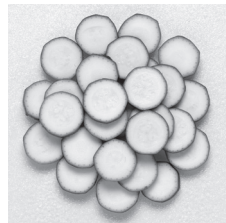
Pomidory w otworze wsywowym



Pokrojone pomidory



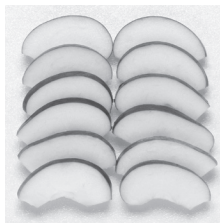
Cukinie w otworze wsywowym



Pokrojona cukinia



Jabłka w otworze wsywowym



Pokrojone jabłka

Długie owoce i warzywa

Najpierw przygotuj owoce i warzywa. Umyj je i obierz w razie potrzeby. Pokrój owoce i warzywa na kawałki o takiej wielkości, aby zmieściły się one w otworze wsywowym (na długość 9 cm, na szerokość 14 cm). Jeżeli produkty zmieszczą się w otworze wsywowym bez konieczności krojenia, odetnij jeden koniec i odciętą stronę połóż na dnie otworu wsywowego.

Produkty można włożyć na długość lub na szerokość. Włóż popychacz i rozpocznij krojenie produktów.

Wąskie produkty, takie jak marchew lub cukinia, można wkładać przez otwór w dużym popychaczu dostępny po wyjęciu małego popychacza.



OSTRZEŻENIE

PODCZAS KROJENIA LUB TARCIA UŻYWAJ DOSTARCZONEGO POPYCHACZA DO PRZEPYCHANIA PRODUKTÓW PRZEZ OTWÓR WSYPOWY. NIE UŻYWAJ PALCÓW, NOŻY LUB INNYCH PRZYBORÓW DO PRZEPYCHANIA PRODUKTÓW PRZEZ OTWÓR WSYPOWY. PRZED ZDJĘCIEM POKRYWY POCZEKAJ NA CAŁKOWITE ZATRZYMANIE SIĘ TARCZY LUB NOŻA.

Warzywa liściaste

Kapustę umyj i otrzep nadmiar wody. Pokrój na kawałki, które zmieszczą się w otworze wyspowym. Sałatę podziel na liście, umyj i dobrze osusz. Następnie zroluj i włóż pionowo do otworu wyspowego. Zetrzyj lub pokrój.

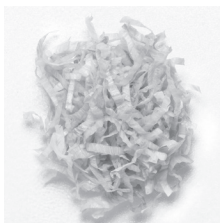


UWAGA

Szpinak nie nadaje się do tarcia lub krojenia. Szpinak umyj i osusz, podziel na kawałki a następnie posiekaj małym lub dużym nożem rozdrabniającaym.



Salata w otworze wyspowym



Pokrojona salata

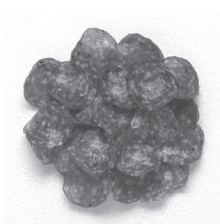
Salami i wędliny

Pokrój produkty na kawałki o odpowiedniej wielkości (nie dłuższe niż 14 cm).

Włóż do otworu wyspowego i pokrój przy pomocy popychacza i tarczy.



Salami w otworze wyspowym



Pokrojone salami

Słonina

Usuń skórę i pokrój na kawałki, które zmieszczą się w otworze wyspowym. Włóż na chwilę do zamrażarki. W przeciwnym przypadku pokrojona słonina przylepiłaby się do noża. Włóż do otworu wyspowego. Rozpocznij krojenie.

Czekolada

Połam czekoladę na kawałki. Pozostaw do ochłodzenia lub włóż na chwilę do zamrażarki. Włóż do otworu wyspowego. Rozpocznij krojenie.

UŻYCIE MAŁEJ MISKI



Włóż małą miskę do dużej miski. Mała miska jest przeznaczona do obróbki mniejszej ilości produktów. Przy użyciu małej miski użyj również małego noża rozdrabniającego, który po włożeniu do środka miski umożliwia siekanie, mieszanie i miksowanie różnych rodzajów produktów.

Nie używaj małego noża rozdrabniającego z dużą miską. Inne akcesoria przeznaczone do użycia w misie nie nadają się do użycia w małej misce.

TARCZA DO DROBNEGO KROJENIA



Tarczę do drobnego krojenia włóż do końcówki w misie i pokrój produkty na

drobne paski. Przy pomocy tej tarczy pokroisz w cienkie paski marchew, cukinię, ziemniaki, seler itp. Aby uzyskać długie paski, włóż produkty do otworu wysypowego poziomo. Aby uzyskać krótkie paski użyj otworu w dużym popychaczu dostępnego po wyjęciu małego popychacza.

TARCZA DO FRYTEK



Tarczę do frytek włóż do końcówki w misce i pokrój produkty w grubsze słupki. Tarcza umożliwia przygotowanie frytek z ziemniaków lub innych warzyw. Jeżeli masz duże ziemniaki, połóż je dłuższym bokiem na dnie otworu wysypowego, co pozwoli uzyskać długie frytki. Lepszy efekt uzyskasz, jeżeli przed naciśnięciem przycisku START/PAUSE dociśniesz popychacz.



UWAGA

Podczas obróbki produktów może wystąpić sytuacja, że ostatnia sztuka nie będzie dobrze rozdrobniona i zablokuje się w tarczy. Jest to normalne zjawisko, ponieważ tarcza nie jest w tym momencie wyrównana. Aby zapobiec wibracjom, zaleca się wyjąć popychacz natychmiast po rozdrobnieniu produktów. Włóż kolejne produkty i powtórz proces.

W przypadku niektórych rodzajów produktów konieczne jest usunięcie pokrywy i wyjęcie jej z miski. Wyjmij tarczę z miski i usuń produkty przed dalszą obróbką.



Przegląd funkcji

Aby uzyskać więcej informacji na temat przygotowania potraw i ich obróbki postępuj zgodnie z podstawowymi technikami przygotowania, podanymi w poprzedniej części instrukcji. Przy konkretnych przepisach postępuj zgodnie z informacjami w przepisie.



UWAGA

Robot kuchenny ma bardzo dużą moc i w niektórych przypadkach zaleca się używać przycisku PULSE, aby zapobiec nadmiernemu rozdrobieniu produktów.

PRODUKT	TYP NOŻA (DO UGNIATANIA/DUŻY NÓŻ ROZDRABIAJĄCY/ MAŁY NÓŻ ROZDRABIAJĄCY)	GRUBOŚĆ KROJENIA TARCZY Z REGULOWANĄ GRUBOŚCIĄ	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Awokado	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: guacamole	2–5	
Szparagi (gotowane)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: dip szparagowy		
Burak ćwikłowy		2–5	Tarcza dwustronna Zastosowanie: sałatka
Brokuły (gotowane)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa brokułowa		
Kapusta		Cienki 1–2, średni 2–3 Zastosowanie: dodatek	Tarcza dwustronna Zastosowanie: sałatka
Marchew	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa jarzynowa	0–5	Tarcza dwustronna Zastosowanie: sałatka
Kalafior (gotowany)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa kalafiorowa		
Seler	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa jarzynowa	Cienki 1–2, średni 2–3 Zastosowanie: sałatka	

PRODUKT	TYP NOŻA (DO UGNIATANIA/DUŻY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY/ MAŁY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY)	GRUBOŚĆ KROJENIA TARCZY Z REGULOWANĄ GRUBOŚCIĄ	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Chilli	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: Doprawianie		
Bakłażan	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: dodatek, zupa	2–5 Zastosowanie: grillowany bakłażan	Tarcza dwustronna lub tarcza do drobnego krojenia Zastosowanie: dodatek
Czosnek	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: doprawianie		
Imbir	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: doprawianie		
Zioła	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: doprawianie		
Por	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa	2–5 Zastosowanie: zupa jarzynowa	
Sałata		2–4 Zastosowanie: sałatka	
Grzyby (surowe)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa jarzynowa	4–6 Zastosowanie: sałatka, zupa jarzynowa, sos grzybowy, zupa grzybowa	
Grzyby (gotowane)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa grzybowa	4–6 Zastosowanie: sałatka, zupa jarzynowa, sos grzybowy, zupa grzybowa	
Cebula	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupy, sosy	0–5 Zastosowanie: sałatka	

PRODUKT	TYP NOŻA (DO UGNIATANIA/DUŻY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY/ MAŁY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY)	GRUBOŚĆ KROJENIA TARCZY Z REGULOWANĄ GRUBOŚCIĄ	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Pasternak	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa jarzynowa	2–5 Zastosowanie: lasagne warzywna	
Pasternak (ugotowany)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: dodatek		
Groszek (ugotowany)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: dodatek, dania dla dzieci		
Ziemniaki		0,5–6 Zastosowanie: pieczone ziemniaki	Tarcza do frytek Zastosowanie: frytki
Ziemniaki (gotowane)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: purée ziemniaczane, skordalia		
Szpinak	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: dodatek		
Szpinak (gotowany)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: kremowy szpinak		
Rzepa	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: zupa jarzynowa, kremowe purée z rzepy		
Pomidory	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: salsa	2–5 Zastosowanie: nadzienie do kanapek, bocconcini, sałatka, itp.	
Cukinia		3–6 Zastosowanie: dodatek, zapiekanki	Tarcza dwustronna Zastosowanie: sałatka, placki itp.
Jabłka	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sos jabłkowy	2–5 Zastosowanie: szarlotka	

PRODUKT	TYP NOŻA (DO UGNIATANIA/DUŻY NOŻ ROZDRABIAJĄCY/ MAŁY NOŻ ROZDRABIAJĄCY)	GRUBOŚĆ KROJENIA TARCZY Z REGULOWANĄ GRUBOŚCIĄ	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Jabłka (gotowane)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: drugie śniadanie dla dzieci	4–6 Zastosowanie: kompot owocowy	
Banan	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sos owocowy		
Owoce jagodowe	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa		
Owoce cytrusowe	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: marmolada owocowa		
Skórka z owoców cytrusowych	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: marmolada owocowa		
Suszone owoce	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa, sos do deserów		
Kiwi	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa, sos do deserów	4–6 Zastosowanie: dekoracja	
Mango	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa, sos do deserów		
Melon (miodowy, kantalupa)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa		
Gruszka	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa	4–6 Zastosowanie: ciasto gruszkowe	
Gruszka (gotowana)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: drugie śniadanie dla dzieci		

PRODUKT	TYP NOŻA (DO UGNIATANIA/DUŻY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY/ MAŁY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY)	GRUBOŚĆ KROJENIA TARCZY Z REGULOWANĄ GRUBOŚCIĄ	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Ananas	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa		
Owoce pestkowe (brzoskwinie, nektarynki, morele, śliwki)	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa, sos do deserów		
Truskawki	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: sałatka owocowa, sos do deserów		
Lekkie ciasta	Nóż do ugniatania Zastosowanie: wypieki, naleśniki		Tarcza do ubijania Zastosowanie: wypieki, muffiny, naleśniki
Bułka tarta	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: panierka, nadzienie		
Ser			Tarcza dwustronna Zastosowanie: dania zapiekane
Czekolada	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: tort czekoladowy		Tarcza dwustronna Zastosowanie: dekoracja
Kremowy ser	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: dipy, serki do smarowania, serniki		
Ciasta	Nóż do ugniatania Zastosowanie: pieczywo, bułki, chleb		
Białka jajek z funkcją PULSE			Tarcza do ubijania Zastosowanie: piana z białek (nie nadaje się do deserów typu tort Pavlova lub bezy)
Jajka na twardo	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: nadzienie do kanapek	2-5 Zastosowanie: nadzienie do kanapek	

PRODUKT	TYP NOŻA (DO UGNIATANIA/DUŻY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY/ MAŁY NÓŻ ROZDRABNIAJĄCY)	GRUBOŚĆ KROJENIA TARCZY Z REGULOWANĄ GRUBOŚCIĄ	ZALECANY RODZAJ TARCZY
Jaja (całe lub żółtka) z funkcją PULSE			Tarcza do ubijania Zastosowanie: majonez
Śmietana z funkcją PULSE			Tarcza do ubijania Zastosowanie: zalecamy użycie funkcji PULSE, aby nie doszło do nadmiernego ubicia
Mleczne koktajle i smoothie	Duży lub mały nóż rozdrabniający Użycie funkcji PULSE		
Mięso (surowe) z funkcją PULSE	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: klopsy, burgery itp.		
Mięso (gotowane) z funkcją PULSE	Duży lub mały nóż rozdrabniający Zastosowanie: nadzienie do kanapek		
Kiełbasa		1-6 Zastosowanie: nadzienie do kanapek, antipasti, pizza itp.	



Wskazówki dotyczące obróbki produktów

- Nie napełniaj misy produktami powyżej poziomu maksimum dla płynów. Do misy najpierw wkładaj produkty sypkie, a następnie płyny.
- Na misie oznaczono dwie kreski maksimum dla płynów - MAX THICK LIQUID (dla gęstych płynów, np. zup lub sosów) i MAX THIN LIQUID (dla wodnistych płynów, np. buliony lub mleczne koktajle).
- Aby zapobiec nadmiernemu przetworzeniu produktów regularnie kontroluj proces obróbki. W niektórych przypadkach możesz użyć przycisku PULSE do krótkiego i efektywnego przetwarzania produktów. Aby zetrzeć produkty ze ścian misy, użyj szpatułki, która znajduje się w komplecie. Zapewni to też równomierne przetwarzanie składników.
- Podczas rozdrabniania owoców do ciasta, oprósź owoce mąką, aby nie przyklejały się do noży.
- Do bułki tartej używaj starszego lub twardszego pieczywa. Świeże pieczywo mogłoby się przykleić do noży.
- Po rozdrobnieniu niektórych produktów dodaj trochę płynu, aby złagodzić mieszaninę.
- Płyny dolewaj przez otwór dostępny po wyjęciu małego popychacza.
- W maśle orzechowym po pewnym czasie może wystąpić naturalne zjawisko oddzielenia się składnika stałego i płynnego. Przed użyciem masło należy starannie przemieszać.
- Nie ma konieczności wyjmowania składników, jeżeli ich ilość nie przekracza poziomu maksimum.
- Jeżeli poddajesz obróbce sypkie i płynne produkty, mieszanina lepiej się wymiesza, jeżeli do misy dodasz najpierw produkty sypkie, a potem płyny.
- W robocie kuchennym można też ubijać bitą śmietanę i pianę z białek. Minimalna ilość wynosi 6 białek przy użyciu tarczy do ubijania i przycisku PULSE.
- Białka na bezy należy ubijać dłużej, aby połączyły się one z cukrem, a piana była odpowiednio napowietrzona. Użyj tarczy do ubijania.
- Przed krojeniem lub siekaniem oczyść produkty i nałóż ich żądaną ilość do otworu wyspowego. Nie przepełniaj otworu wyspowego powyżej poziomu maksimum.
- Przed krojeniem lub siekaniem potraw o miękkiej strukturze (np. mięso), pozostaw takie produkty do częściowego zamarznięcia.



Konserwacja i czyszczenie

Po zakończeniu przygotowania wyłącz urządzenie przyciskiem POWER/OFF i odłącz kabel zasilający z gniazdka.

Podstawa silnika

Przetrzyj podstawę silnika lekko zwilżoną, miękką gąbką. Wytrzyj do sucha.

Misa, pokrywa i popychacze

Umyj misę, pokrywę i popychacze w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Do mycia nie używaj metalowej myjki ani gąbki drucianej, ponieważ mogłoby to spowodować porysowanie plastikowej powierzchni. Plastikowe elementy można okazjonalnie myć w zmywarce do naczyń, jednakże wyłącznie w górnym koszu, na programie delikatnym. Nie narażaj tych części na regularne działanie zbyt gorącej wody lub ostrych środków czyszczących, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię i skrócić żywotność urządzenia.



UWAGA

Popychaczy nie należy wkładać do zmywarki do naczyń, ponieważ wysoka temperatura mogłaby spowodować ich deformację.

Duży i mały nóż rozdrabniający, nóż do ugniatania i tarcze

Umyj nóż z podwójnym ostrzem, nóż do ugniatania i tarcze w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Do usunięcia pozostałości produktów użyj znajdującej się w komplecie szczotki. Końcówka rękojeści wyposażona jest w drapak do usunięcia resztek produktów. Aby zapobiec przypadkowemu poranieniu, nie zostawiaj noży i tarcz zanurzonych w wodzie. Noże i tarcze można również myć w zmywarce do naczyń.



UWAGA

Duży nóż rozdrabniający można włożyć do opakowania ochronnego przed włożeniem do zmywarki, aby zapewnić jego maksymalne bezpieczeństwo.

Usuwanie osadów, agresywnych plam i zapachów

Mocno aromatyczne produkty, takie jak np. czosnek, ryby i niektóre rodzaje warzyw, np. marchew, mogą pozostawiać niechciany zapach lub zabarwić misę albo pokrywę. Aby usunąć zapach lub przebarwienia zanurz misę i pokrywę na 5 minut w ciepłej wodzie z ½ szklanki soku cytrynowego. Następnie umyj je w ciepłej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń, spłucz i dokładnie osusz.

PRZECHOWYWANIE

- Upewnij się, że naciśnięto przycisk POWER/OFF a kabel zasilający wyjęto z gniazdka.
- Sprawdź, czy wszystkie części urządzenia są czyste i suche.
- Podczas przenoszenia dużego noża rozdrabniającego trzymaj nóż za wał. Nóż rozdrabniający i mały nóż rozdrabniający należy przechowywać w pojemniku. Dla bezpieczeństwa zaleca się nałożyć opakowanie ochronne na duży nóż rozdrabniający, a dopiero potem włożyć go do pojemnika. Małą miskę można włożyć do misy, jeżeli urządzenie nie będzie używane.
- Nałóż pokrywę na misę, ale nie blokuj jej, jak przy obróbce.
- Duży popychacz z nałożonym małym popychaczem wsuń do otworu wysypowego.
- Nie zaleca się przechowywania urządzenia z zabezpieczoną misą i pokrywą, ponieważ

przypadkowe obciążenie mogłoby spowodować uszkodzenie wyłącznika w podstawie silnika lub misie.

- Wszelkie akcesoria (noże, tarcze, końcówki itp.) włóż do pojemnika, a pojemnik połóż w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie zaleca się przechowywać tarczy w szufladzie z pozostałymi przyborami.



UWAGA

Duża tarcza do przecierania powinna się znajdować w tylnej części pojemnika.



UWAGA

Pojemnik do przechowywania można również umieścić pionowo w tylnej części. Upewnij się jednak, że jest on należycie zabezpieczony.

- Połóż urządzenie w dobrze wentylowanym i łatwo dostępnym miejscu w Twojej kuchni.
- Nie przechowuj żadnych przedmiotów na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE

NOŻE I TARCZE SĄ BARDZO OSTRE. ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS PRACY.

NIE ZANURZAJ PODSTAWY SILNIKA, KABLA ZASILAJĄCEGO ANI WTYCZKI KABLA W WODZIE ANI INNYCH CIECZACH.

NIE PRZECHOWUJ URZĄDZENIA Z NAŁOŻONĄ MISĄ W POZYCJI ZABLOKOWANEJ ANI W NAŁOŻONĄ POKRYWĄ W POZYCJI ZABLOKOWANEJ. POWODUJE TO ZBYT DUŻE OBCIĄŻENIE WYŁĄCZNIKA W RĘKOJEŚCI I PODSTAWIE SILNIKA, CZEGO NASTĘPSTWEM MOŻE BYĆ SKRÓCENIE ICH ŻYWOTNOŚCI.

ŻADNA CZĘŚĆ URZĄDZENIA NIE JEST PRZEZNACZONA DO UŻYTKU W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ.



Rozwiązywanie problemów

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

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE. NIE ZAWIERA ON ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY NAPRAWIĆ WE WŁASNYM ZAKRESIE.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Produkty są nierównomiernie rozdrobnione.	<ul style="list-style-type: none"> • Przed rozpoczęciem rozdrabniania należy pokroić produkty na kawałki o podobnej wielkości (ok. 2,5 cm). • Produkty należy przetwarzać partiami, aby zapewnić równomierne rozdrobnienie.
Pokrojone plastry nie są tej samej szerokości.	<ul style="list-style-type: none"> • Włóż produkty do otworu wyspowego. Nałóż popychacz na włożone produkty, włącz urządzenie i równomiernie dociskaj popychacz do otworu wyspowego.
Produkty przewracają się w otworze wyspowym.	<ul style="list-style-type: none"> • Otwór wyspowy jest przeznaczony do obróbki większej ilości produktów. W przypadku obróbki mniejszej ilości, użyj otworu dostępnego po wyjęciu małego popychacza.
Tarcza do frytek	<ul style="list-style-type: none"> • Zawsze usuwaj resztki ziemniaków przed rozpoczęciem rozdrabniania kolejnych.
Po obróbce na tarczy pozostały resztki produktów.	<ul style="list-style-type: none"> • Jest to normalne zjawisko. Małe kawałki mogą pozostać nierozdrobnione na tarczy.
Podczas przygotowania ciasta dochodzi do spadku obrotów.	<ul style="list-style-type: none"> • Ilość ciasta przekroczyła maksymalną wartość. Podziel ciasto na kilka porcji i przetwarzaj partiami. • Ciasto może być zbyt wilgotne (zob. poniżej). Po przywróceniu normalnej prędkości obrotów kontynuuj obróbkę. W przeciwnym przypadku dodawaj po łyżce mąki, dopóki obroty znowu się nie zwiększą. Miksuj aż do osiągnięcia właściwej konsystencji ciasta.
Przy użyciu dużego noża rozdrabniającego następuje spadek prędkości.	<ul style="list-style-type: none"> • Ilość przetwarzanych produktów przekroczyła maksymalną wartość. Podziel produkty na kilka porcji i przetwarzaj partiami. • Lepsze efekty siekania mięsa uzyskasz po usunięciu nadmiaru tłuszczu.

<p>Silnik się nie uruchamia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bezpiecznik nie pozwoli na uruchomienie silnika, dopóki urządzenie nie będzie prawidłowo i kompletnie zmontowane. Upewnij się, że misa, pokrywa i duży popychacz są poprawnie założone we właściwych miejscach. • Jeżeli powyższe jest w porządku, sprawdź, czy ilość produktów w otworze wysypowym nie przekroczyła wskaźnika maksimum (CHUTE FILL MAX). • Sprawdź, czy wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do gniazdka, a gniazdko jest pod napięciem.
<p>Urządzenie wyłączyło się podczas pracy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odblokowała się pokrywa. Upewnij się, że jest prawidłowo zabezpieczona. • W razie przeciążenia silnika na wyświetlaczu LCD zacznie migać ikonka przeciążenia. Naciśnij przycisk POWER/OFF, wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie do wystygnięcia na ok. 20–30 minut.
<p>Obroty spadają podczas pracy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jest to normalne zjawisko przy obróbce niektórych produktów (np. krojenie lub rozdrabnianie sera). Przemieszaj produkty w otworze wysypowym i kontynuuj obróbkę. • Przekroczono maksymalną ilość. Podziel produkty na kilka porcji i przetwarzaj partiami.
<p>Urządzenie wibruje/ przesuwają się podczas pracy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że gumowe nóżka w dolnej części podstawy silnika są czyste i suche. Upewnij się także, że nie przekroczono maksymalnej ilości produktów.
<p>Składniki ciasta nie są właściwie przetworzone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przed ugniataniem ciasta włóż najpierw do misy produkty sypie, a potem podczas ugniatania dodawaj płyny. Dodawaj je partiami, każda partia powinna być dobrze rozmieszana. Jeżeli przypadkiem dodasz więcej płynu, poczekaj, aż całkowicie zmiesza się z ciastem. Następnie dodawaj powoli pozostałą część płynu (nie wyłączaj urządzenia). Płyny dolewaj przez otwór w dużym popychaczu, dostępny po wyjęciu małego popychacza. W żadnym przypadku nie nalewaj płynów do misy w pierwszej kolejności.
<p>Ciasto jest zbyt gęste.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Podziel ciasto na 2 lub 3 części i rozłóż je równomiernie w misie. Mieszaj przez ok. 10 sekund, aby uzyskać jednolite i gładkie ciasto.
<p>Ciasto jest zbyt suche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Podczas pracy urządzenia dolej płyn. Płyny dolewaj przez otwór w dużym popychaczu, dostępny po wyjęciu małego popychacza. Dodawaj po łyżce i dokładnie rozmieszaj każdą łyżkę w cieście. Po uzyskaniu prawidłowej konsystencji przestań dodawać płyn.
<p>Ciasto jest za rzadkie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Podczas pracy urządzenia dodaj mąki. Mąkę dodawaj przez otwór w dużym popychaczu, dostępny po wyjęciu małego popychacza. Dodawaj po łyżce i dokładnie rozmieszaj każdą łyżkę w cieście. Po uzyskaniu prawidłowej konsystencji przestań dodawać mąkę.



Przepisy

Dip z bakłażana

Ok. 520 g

Produkty

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

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Natrzyj oba bakłażany oliwą. Połóż na blasze i piecz ok. 40 minut, dopóki skórka nie zacznie brązowieć.
2. Dodaj czosnek i piecz tak długo, aż czosnek będzie miękki, a skórka bakłażana jeszcze nie całkiem ciemna. Wyjmij z piekarnika.
3. Włóż bakłażany do plastikowego woreczka i pozostaw do ostygnięcia.
4. Następnie obierz bakłażany ze skórki i wyrzuć ją. Miąższ pokrój na większe kawałki. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Do miski włóż miąższ z bakłażana, czosnek, skórkę z cytryny, oliwę z oliwek, sól i kminek.
5. Mieszaj do uzyskania niemal gładkiej masy. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścian miski.
6. Przełóż masę do miski, dodaj posiekaną pietruszkę i mielony pieprz.

Podawaj ze świeżym lub opiekany chlebkiem pita.

Dip z czerwonych buraków

Ok. 520 g

Produkty

- 4 średniej wielkości czerwone buraki (ok. 700 g)
- 1 główka czosnku
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżka chrzanu
- 60 ml delikatnej oliwy z oliwek
- Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
- Turecki chleb do podania

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Umyj buraki i dobrze je wysusz. Odetnij końcówkę główki czosnku i połóż go razem z burakami na blasze. Skrop oliwą. Piecz ok. 30 minut, wyjmij czosnek, obróć buraki i piecz jeszcze ok. 15–20 minut, dopóki buraki nie będą miękkie. Wyjmij z piekarnika i pozostaw z boku do ostygnięcia.
2. Wystudzone buraki obierz i pokrój na ćwiartki. Przeciśnij upieczony czosnek przez praskę.
3. Włóż do miski duży nóż rozdrabniający. Następnie włóż buraki, czosnek i pozostałe składniki. Mieszaj do uzyskania niemal gładkiej masy. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścian miski.

Podawaj schłodzone z tureckim chlebem.

Dip ze szpinaku, parmezanu i orzechów nerkowca

Ok. 260 g

Produkty

75 g liści szpinaku baby
1 ząbek czosnku
75 g tartego parmezanu
50 g niesolonych i uprażonych orzechów nerkowca
80 ml oliwy z oliwek
2 łyżeczki soku z cytryny
Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
Krakersy do podania

Sposób przygotowania

1. Do miski włóż małą miskę i mały nóż rozdrabniający.
2. Następnie włóż wszystkie składniki i załóż pokrywę.
3. Przy pomocy funkcji PULSE zmiksuj składniki, dopóki masa nie będzie niemal gładka. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścian miski. Nie miksuj zbyt długo. Dip ma zawierać małe kawałki orzechów.

Dopraw do smaku i podawaj z krakersami.



RADA

Dip należy zużyć w ciągu jednego dnia.

Hummus

ok. 650 g

Produkty

2x 400g ciecierzycy w puszcze, dobrze odcedzonej
2 ząbki czosnku
80 ml gorącej wody
65 g tahini
60 ml soku z cytryny
1 łyżeczka kminku
Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
Oliwa z oliwek extra virgin do podania
Świeży turecki chleb lub pita

1. Do miski włóż duży nóż rozdrabniający; dodaj ciecierzycę, wodę, tahini, sok z cytryny i kminek. Załóż pokrywę.
2. Zmiksuj na gładką masę. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścian miski. Przypraw w zależności od preferowanego smaku.

Zupa tajska z batatów z kolendrowym pesto

6 porcji

Produkty

400 ml mleka kokosowego w puszcze
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

Pasta curry

1 łyżeczka pasty z krewetek (opcjonalnie)
20 suszonych długich czerwonych papryczek chilli bez pestek
2 cm kawałek korzenia galangal, obrany ze skórki i drobno pokrojony
1 łydoga trawy cytrynowej, tylko biała część, posiekana
6–7 korzeni kolendry, oskrobane
6 drobno posiekanych liści limonki, bez szypułek
2 czerwone szalotki, przekrojone na pół
6 ząbków czosnku
1 łyżeczka soli
1–2 łyżka oleju roślinnego

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

Sposób przygotowania

1. Przygotowanie pasty curry: Zapakuj pastę z krewetek do folii aluminiowej. Piecz na grillu 1–2 minuty z każdej strony. Włóż papryczki chilli do naczynia żaroodpornego i zalej wrzącą wodą. Pozostaw namoczone na ok. 15 minut, dopóki nie zmiękną. Złóż mikser z małą miską i małym nożem rozdrabniającym. Zmieszaj pastę z krewetek, papryczki chilli i pozostałe składniki w pojemniku do rozdrabniania. Miksuj, dopóki składniki się nie połączą i nie utworzą gęstej pasty.
2. 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.



RADA

Jeżeli nie możesz kupić gęstego mleka kokosowego, pomір ten krok, a w kroku 5 dodaj 1 łyżkę oleju i mleko kokosowe.

3. Dodaj bataty i bulion, zagotuj. Zmniejsz temperaturę i ciągle mieszając ugotuj bataty do miękkości ok. 20 minut.
4. W międzyczasie złóż mikser z małą miską i małym nożem rozdrabniającym. Rozmiksuj składniki na kolendrowe pesto. Przypraw w zależności od preferowanego smaku.
5. Jak tylko bataty zmiękną, wlej na patelnię resztę mleka. Pozostaw do ostygnięcia.
6. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym i przelej zupę do miski. Załóż pokrywę. Zmiksuj zupę na gładko. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścian miski. Zmiksowaną zupę przelej z powrotem na patelnię, dodaj sos rybny do smaku.
7. Podawaj w misce z pesto z kolendry. Rozmieszaj i dodaj kilka kropel soku z limonki.

Zupa ziemniaczana z porem

4 porcje

Produkty

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

Sposób przygotowania

1. Do miski włóż wał i tarczę z regulowaną grubością krojenia. Ustaw grubość krojenia na 3–4. Pokrój pora.
2. W dużej patelni rozgrzej masło i olej, dodaj por i smaź 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.
3. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Wlej zupę do miski. Nałóż pokrywę i zmiksuj zupę na gładko. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścian miski.
4. Przelej zupę z powrotem do garnka i zagrzej. Dopraw

Podawaj zupę z posiekanym szczypiorkiem.



RADA

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

Rosół z kukurydzą i imbirem

4 porcje

Produkty

1 łyżka stołowa oleju arachidowego
4 zielone cebule pokrojone na cienkie plastry
5 cm kawałek imbiru, obrany ze skórki i drobno pokrojony
600 g świeżej lub mrożonej kukurydzy
1 l bulionu z kurczaka
500 ml wody
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka wina shao xing
½ łyżeczki oleju sezamowego
2 duże piersi z kurczaka, pokrojone w paski
15 g świeżo posiekanej kolendry
Biały pieprz

Sposób przygotowania

1. W dużej patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę i imbir i ciągle mieszając podsmaż przez około 2 minuty. Dodaj kukurydzę i mieszając od czasu do czasu smaż przez około 3–4 minuty.
2. Dodaj bulion i wodę, zagotuj. Następnie zmniejsz temperaturę i gotuj przez ok. 10 minut. Zdejmij z ognia i pozostaw do przestygnięcia.
3. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Odlej połowę zupy i miksuj przez około 10–20 sekund. Wlej zmiksowaną zupę z powrotem do garnka i dodaj sos sojowy, wino, olej sezamowy i kurczaka. Gotuj na średnim ogniu, aż mięso będzie miękkie.

Podawaj ze świeżo posiekaną kolendrą i białym pieprzem.

Tajskie placuszki rybne

6–8 porcji jako przystawka

Produkty

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

Sposób przygotowania

1. Aby przygotować sos, zmieszaj cukier, ocet i 2 łyżki zimnej wody i wlej 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. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Pokrój ryby na większe kawałki i włóż do miski razem z pastą curry, sosem rybnym, białym cukrem i białkiem. Załóż pokrywę 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.

Ciasto na pizzę

Składniki na 2 grube lub 4 cienkie pizze

Produkty

450 g dobrej mąki tortowej (typu 00)
 3 łyżeczki drożdży
 3 łyżeczki cukru
 3 łyżeczki soli
 1 łyżki oliwy
 250 ml letniej wody

Sposób przygotowania

1. Użyj noża do ugniatania.
2. Do miski włóż mąkę, drożdże, cukier, sól i oliwę z oliwek. Załóż duży popychacz na miejsce i wymieszaj składniki. Wyjmij mały popychacz i powoli dodawaj wodę. Mieszaj przez ok. 1 minutę, dopóki składniki się nie połączą, tworząc gładkie ciasto. Wyjmij ciasto z miski i połóż go na oprószonej mąką stolnicy.
3. Wyrabiaj ręcznie przez około 5 minut, dopóki ciasto nie będzie gładkie. Przełóż ciasto do natłuszczonej miski, przykryj i pozostaw w ciepłym miejscu na ok. 30 minut do wyrośnięcia. Następnie ponownie ugnieć.
4. Podziel ciasto na 4 części, jeżeli chcesz przygotować pizzę na cienkim cieście.
5. Jeżeli preferujesz grubsze ciasto, podziel go na 2 części.

Pizza Margarita

Produkty

ciasto na pizzę
 60 g sosu do pizzy
 75 g mozzarelli
 6 pomidorków cherry, pokrojonych na ćwiartki
 20 g grubo siekanych liści bazylii
 4 szt. sera Bocconcini, pokrojonego na pół
 Sól i pieprz
 Świeże liście bazylii do podania

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C.
 2. Rozwałkuj ciasto i przełóż go na blachę. Ostrożnie nakłuj w kilku miejscach widelcem.
 3. Rozwałkowane ciasto nasmaruj sosem do pizzy, połóż na nim mozzarellę i bocconcini, pomidorki cherry i bazylię.
 4. Dopraw solą i pieprzem.
 5. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 10–15 minut na złoty kolor.
- Posyp liśćmi bazylii.

Żeberka jagnięce z ziołową skórką

6 porcji

Produkty

- 4–5 kromek białego chleba z poprzedniego dnia bez skórki
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 1 łyżka posiekanego rozmarynu
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka drobno pokrojonej skórki z cytryny
- Sól i świeżo zmielony pieprz
- 60 g musztardy dijon
- 6 szt. żeberek jagnięcych w całości (co najmniej 4 żebra w kawałku)
- 2 łyżki oliwy

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Dodaj chleb, zioła, czosnek i skórkę. Załóż pokrywę i zmiksuj chleb na bułkę tartą. Dopraw solą i pieprzem.
2. Natrzyj każdy kawałek żeberka musztardą dijon i chlebem zmiksowanym z ziołami.
3. Natrzyj blachę oliwą z oliwek, rozłóż żeberka na blasze ziołową mieszanką w dół. Piecz ok. 10 minut na złoto, następnie obróć żeberka i piecz jeszcze ok. 15–25 minut, dopóki nie będą dobrze wypieczone.
4. Zdejmij z blachy i przykryj folią. Pozostaw do odpoczęcia przez ok. 10 minut przed podaniem.

Indonezyjskie wołowe curry

8–10 porcji

Produkty

- Pasta curry
- 8 ząbków czosnku
- 6 grubo pokrojonych szalotek
- 6 cm kawałek pokrojonego imbiru
- 6 długich czerwonych papryczek chilli, oczyszczonych i grubo pokrojonych
- 1 łyżka mielonej kolendry
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżka oleju roślinnego

Curry

Produkty

- 2–3 łyżki oleju roślinnego
- 3 kg karkówki wołowej, pokrojonej na kawałki o wielkości 5 cm
- 6 szt. kardamonu
- 2 szt. cynamonu
- 250 ml wody
- 500 g batatów pokrojonych na kawałki o wielkości 5 cm
- 500 g ziemniaków pokrojonych w ćwiartki
- 2x 270 ml mleka kokosowego w puszcze
- 90 g pasty z tamaryndowca
- 1 garść posiekanych liści i łodyg kolendry

Sposób przygotowania

1. Przygotowanie pasty curry: zmontuj mikser z małą miską i małym nożem rozdrabniającym. Włóż wszystkie składniki z wyjątkiem oliwy do miski i miksuj, aby uzyskać drobną mieszaninę. Dodaj oliwę i zmiksuj na gładką masę. Odłóż na bok.
2. Na dużej patelni rozgrzej 1 łyżkę oleju. Dodaj ¼ mięsa wołowego i smaż, aż mięso zbrązowieje. Włóż mięso do naczynia do wolnego gotowania. Powtórz powyższe kroki dla pozostałej części mięsa.
3. Zmniejsz temperaturę i dodaj pastę curry. Podsmaż przez ok. 2–3 minuty, dopóki się nie rozpuści. Dodaj pastę curry do mięsa. Dobrze wymieszaj. Dodaj kardamon, cynamon, wodę i ziemniaki. Przykryj i gotuj przez ok. 4–5 godzin w wysokiej temperaturze lub 7–8 godzin w niskiej temperaturze.
4. W ostatniej godzinie gotowania dodaj mleko kokosowe, tamaryndowca i kolendrę. Dobrze wymieszaj. Dopraw w razie potrzeby solą lub pastą z tamaryndowca.



RADA

Danie to można również piec w piekarniku nagrzanym do 170 °C 2 ½–3 godziny.

Słone ciasto z kozim serem i porem

6–8 porcji

Produkty

- 2 pory, tylko białe części
- 80g 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 jajko
- Gałązka tymianku do podania

Ciasto

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

Sposób przygotowania

1. Aby przygotować ciasto, złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym.
2. Włóż mąkę i masło do misy 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.



RADA

Wodę dodawaj stopniowo i za każdym razem dobrze ją wymieszaj. Możliwe, że nie będzie potrzebna.

3. Ciasto przełóż na stolnicę posypaną mąką i wyrabiaj rękoma, dopóki nie będzie całkowicie gładkie. Owiń folią i włóż do lodówki.
4. Rozgrzej piekarnik na 180 °C. Nasmaruj formę na tort lub tartę.
5. Do misy włóż wał i tarczę z regulowaną grubością krojenia. Ustaw tarczę na 3–4. Pokrój pora.
6. 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.

7. 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.
8. 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.

Pikantne ciasteczka z kurczakiem

6–8 porcji jako przystawka

Produkty

2 długie czerwone papryczki chilli, oczyszczone i przekrojone na pół
2 łodygi trawy cytrynowej, tylko biała część, grubo pokrojone
2 ząbki czosnku
5 cm kawałek imbiru, obrany ze skórki i pokrojony
800 g piersi z kurczaka, pokrojonych w długie paski
15 g liści kolendry
65 ml sosu rybnego
2 łyżeczki oleju sezamowego
Olej roślinny do smażenia

Słodki sos chilli

Produkty

250 ml ryżowego octu winnego
165 g białego cukru
2 długie czerwone papryczki chilli, oczyszczone i drobno posiekane
sól

Sposób przygotowania

1. Przygotowanie słodkiego sosu chilli: zmieszaj ocet, cukier i sól w mniejszym rondelku. Podgrzewaj na małym ogniu, dopóki cukier się nie rozpuści. Zwiększ temperaturę i gotuj przez ok. 5 minut, dopóki płyn nie odparuje a mieszanina zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z ognia i dodaj chilli. Pozostaw do całkowitego wystygnięcia.
2. Złóż mikser z małą miską i małym nożem rozdrabniającym. Do miski włóż chilli, trawę cytrynową, czosnek, imbir i zmiksuj na gładką masę. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym, przełóż rozdrobnioną mieszaninę do miski i dodaj mięso z kurczaka, kolendrę, sos rybny i olej sezamowy. Miksuj, aż mięso będzie równomiernie rozdrobnione.
3. Namocz ręce w zimnej wodzie i formuj z ciasta małe placuszki. W dużej patelni rozgrzej olej roślinny, smaż placuszki przez ok. 4–5 minut na złoty kolor.

Podawaj ze słodkim sosem chilli.

Domowe masło

Ok. 250 g

Produkty

600 ml dobrej czystej śmietany

Sól (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

1. Złóż mikser z tarczą do ubijania i emulgowania.
2. Wlej śmietanę do miski i ubijaj przez ok. 2–3 minuty, dopóki tłuszcz nie oddzieli się od maślanki. Wylej maślankę i dodaj ok. 375 ml zimnej wody. Znowu ubijaj przez ok. 2–3 sekundy. Spowoduje to oddzielenie pozostałej maślanki od masła. Na dużej misie połóż czystą ścierkę i przelej mieszaninę z miski przez ścierkę. Pozostaw do odsączenia i ostrożnie wyciśnij nadmiar wody.
3. Słone masło: włóż masło do małej miski i dodaj sól. Miksuj ok. 3–4 sekundy.
4. Włóż masło do pojemnika i przechowuj w lodówce przez ok. 1–2 tygodnie.

Warianty:

Dodaj czosnek, aby uzyskać masło czosnkowe, oliwę z oliwek, aby masło lepiej się rozsmarowywało. Można też zrobić masło z połowy podanej ilości składników.

Pesto

ok. 375 g

Produkty

120 g liści bazylii (ok. 2 garście)

2 ząbki czosnku

1 łyżka soku z cytryny

50 g prażonych orzeszków pinii

60 g startego parmezanu

125 ml oliwy z oliwek

Sól i świeżo zmielony pieprz

Sposób przygotowania

1. Złóż mikser z dużym nożem rozrabiającym. Włóż wszystkie składniki do miski w kolejności podanej w przepisie. Załóż pokrywę i przy pomocy przycisku PULSE zmieszaj je na gładką masę. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścianek miski.
2. Przełóż do hermetycznego naczynia i przechowuj w lodówce.



RADA

Pesto wytrzyma w hermetycznym pojemniku w lodówce przez kilka dni. Dodaj trochę oliwy z oliwek i na górę połóż folię spożywczą. Zapobiegnie to zbrązowieniu pesto.

Nasi Goreng

6 porcji

Produkty

4 jajko

80 ml oleju roślinnego

1 cebula pokrojona w ćwiartki

3 ząbki czosnku

2 drobno pokrojone długie czerwone papryczki chilli

2 łyżeczki pasty z krewetek

1 łyżeczka mielonej kolendry

2 łyżeczki cukru

2 mniejsze piersi z kurczaka pokrojone w cienkie paski

300 g surowych krewetek, obranych i oczyszczonych

¼ główki kapusty pekińskiej, drobno pokrojonej

3,6 kg ugotowanego długoziarnistego ryżu

60 ml słodkiego sosu sojowego

2 łyżki sosu sojowego

4 zielone cebule pokrojone w plastry

Cienko pokrojony ogórek i marchewka oraz smażona szalotka do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Roztrzep jajka. Na dużej patelni wok rozgrzej olej i usmaż omlot z jajek. Opiekaj go przez ok. 1–2 minut, aż zesztynnieje. Zroluj i przełóż na talerz. Pozostaw, aby nieco przestygł i pokrój w cienkie paski.
2. Zmiksuj cebulę, czosnek, chilli, pastę z krewetek, kolendrę i cukier w małej misce miksera na gęstą masę. Możesz dodać trochę oleju lub wody, aby ułatwić miksowanie.
3. Na patelni rozgrzej olej i dodaj uzyskaną mieszaninę. Podsmaż przez ok. 1–2 minuty, dopóki się nie rozpuści.
4. Dodaj pokrojone mięso z kurczaka i smaż przez ok. 2–3 minuty. Dodaj krewetki, kapustę i smaż jeszcze ok. 5 minut.
5. Dodaj ryż podziel go na mniejsze części, podsmaż aby podgrzać ryż. Dodaj sos i zieloną cebulę.

Podawaj ozdobione ogórkiem, marchwią i opiekaną szalotką.

Ciasto z jabłkami

12 porcji

Produkty

2 jabłka pink lady

3 jajka

250 ml mleka

180g masła

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

330 g drobnego cukru

450 g mąki z proszkiem do pieczenia

1 ½ łyżki cukru trzcinowego

2 łyżki marmolady z moreli, podgrzanej i odcedzonej

Bitą śmietana do podania

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 160 °C (z termoobiegiem). Formę 25cm natłuść i wyłóż papierem do pieczenia.
2. Do misy miksera włóż wał i tarczę z regulowaną grubością krojenia. Pokrój jabłka z obu stron jak najbliższe gniazda. Włóż jabłka do otworu wyspowego i pokrój pozostałe części jabłek. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym.
3. Włóż jajka, mleko, ekstrakt z wanilii, rozpuszczone masło, cukier i mąkę do misy w kolejności podanej w przepisie.
4. Zmiksuj składniki na gładkie ciasto. W razie potrzeby zetrzyj produkty ze ścianek misy.
5. Przełóż ciasto do formy i wyrównaj przy pomocy łyżki. Na cieście ułóż jabłka tak, aby częściowo zachodziły na siebie. Posyp je cukrem trzcinowym. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 60 minut. Przy pomocy patyczka sprawdź, czy ciasto jest upieczone. Jeżeli ciasto nie przykleja się do patyczka, ciasto jest gotowe.

Ciasto bananowe z polewą cytrynową

10 porcji

Produkty

200 g miękkiego masła, pokrojonego na małe kawałki
 330 g cukru
 2 jajko
 360 g dojrzałych bananów (ok. 3 dużych sztuk)
 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
 335 g mąki tortowej z proszkiem do pieczenia
 1 łyżeczka zmielonego cynamonu
 125 ml maślanki

Polewa cytrynowa

480 g mieszanki do przygotowania polewy
 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
 2 łyżka soku z cytryny
 100 g rozpuszczonego masła

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C bez termoobiegu (160°C z termoobiegiem). Formę 23cm natłuść i wyłóż papierem do pieczenia.
2. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Zmieszaj masło z cukrem, aby połączyły się w jednolitą masę. Dodawaj jajka jedno po drugim, każde dokładnie mieszając. Następnie dodaj banany i ekstrakt waniliowy. Dobrze wymieszaj przy pomocy funkcji PULSE.
3. Dodaj sypkie składniki i maślankę i dobrze wymieszaj.
4. Łyżką przenieś masę do formy i piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 60 minut. Przy pomocy patyczka sprawdź, czy ciasto jest upieczone. Jeżeli ciasto nie przykleja się do patyczka, ciasto jest gotowe.

Ciasto podawaj z polewą cytrynową.

Przygotowanie polewy cytrynowej

1. Do miksera elektrycznego włóż mieszankę do przygotowania polewy i skórkę z cytryny. Miksuj przy użyciu funkcji PULSE, stopniowo dodając sok z cytryny i masło. Dobrze wymieszaj.
2. Polej polewą upieczone ciasto.

Daktylowe muffiny ze śmietankowym karmelem

12 kawałków

Produkty

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
 125g masła

Sposób przygotowania

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.
3. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Do misy włóż ostrożnie wodę z daktylami, masło i cukier. Zmiksuj przy pomocy funkcji PULSE. Dodaj pozostałe składniki i miksuj, dopóki się nie połączą. Nie mieszaj zbyt długo. W razie potrzeby zetrzyj masę ze ścianek pojemnika.
4. Rozłóż masę w formie do 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 położeniem ich na metalową kratkę. Podawaj ze śmietankowym karmelem.

Przygotowanie śmietankowego karmelu

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

Ciasto z nadzieniem cytrynowym

8 kawałków

Produkty

Ciasto

225 g mąki tortowej
55 g cukru pudru
125g masła
1–½ łyżki lodowatej wody

Nadzienie cytrynowe

3 cytryny
5 jajek
220 g cukru
200 ml śmietany

Sposób przygotowania

1. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Do miski włóż mąkę, cukier i masło. Załóż pokrywę. 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. Obierz cytryny, skórkę odłóż na bok. Wyciśnij sok z cytryny, zmieszaj sok, skórkę i pozostałe składniki nadzienia i ubijaj je, dopóki się nie połączą. 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.

Ciasto marchwiowe z polewą z kremowego sera

10 porcji

Produkty

3 marchewki
250 g miękkiego masła
330 g cukru
3 jajka
180 ml maślanki
300 ml mąki tortowej z proszkiem do pieczenia
2 łyżeczki zmielonego cynamonu
1 łyżeczka sody oczyszczonej
90 g suszonego kokosa
1x 440g ananasa w puszcze w sosie własnym odcedzonego
125 g siekanych orzechów włoskich

Polewa

30 g miękkiego masła
125 g miękkiego kremowego sera
½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
240 g cukru pudru

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C bez termoobiegu (160°C z termoobiegami). Natłuść i wyłóż 2 formy 20cm papierem do pieczenia.
2. Złóż mikser z tarczą dwustronną, grubsza strona ku górze. Zetrzyj marchew, wyjmij z miski i odłóż na bok.
3. Do miski włóż masło, cukier, jajka i maślanke, dobrze rozmieszaj przy pomocy dużego noża do rozdrabniania.
4. Dodaj mąkę, cynamon, sodę oczyszczoną i kokos i zmiksuj na gładką masę. Przelóż masę do dużej miski i dodaj startą marchew, ananas i orzechy włoskie.
5. Przelóż ciasto do forem i piecz ok. 40 minut. Przy pomocy patyczka sprawdź, czy ciasto jest upieczone. Jeżeli ciasto nie przykleja się do patyczka, ciasto jest gotowe.
6. Pozostaw ciasta na ok. 5 minut przed przeniesieniem na kratę do całkowitego wystygnięcia.
7. W międzyczasie przygotuj polewę: do pojemnika miksera elektrycznego włóż masło, ser i ekstrakt waniliowy. Miksuj przy użyciu funkcji PULSE przez około 1-2 minuty, do uzyskania gładkiej masy.
8. Ostudzone ciasta natrzyj polewą ze śmietankowego sera i połóż je jedno na drugim.

Sernik malinowy

8–10 porcji

Produkty

250g herbatników maślanych
 125 g rozpuszczonego niesolonego masła
 300 ml kwaśnej śmietany
 220 g cukru
 1 łyżka drobno posiekanej skórki cytrynowej
 4 jajka
 750 g sera śmietankowego pokrojonego w kostkę
 200 g świeżych lub mrożonych malin

Sposób przygotowania

1. Rozgrzej piekarnik do 160°C bez termoobiegu. Natłuść i wylóż 2 formy 20cm papierem do pieczenia.
2. Złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Włóż herbatniki do miski. Załóż pokrywę i zmiksuj herbatniki na drobne kawałki. Przełóż herbatniki do miski, dodaj rozpuszczone masło i dobrze wymieszaj. Przełóż mieszaninę do formy i przy pomocy szklanki z równym dnem ubij ciasto w formie i po bokach. Pozostaw 1 cm wolnego miejsca od górnej krawędzi formy. Pozostaw do ostygnięcia. na ok. 10 minut.
3. Umyj porządnie misę miksera i złóż mikser z dużym nożem rozdrabniającym. Do miski włóż kwaśną śmietanę, cukier, skórkę i jajka. Załóż pokrywę i zmiksuj na gładką masę. Nie mieszaj zbyt długo.
4. Wlej ciasto do formy. Posyp malinami i włóż formę do piekarnika. Piecz ok. 1 ¼–1 ½ godziny. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw ciasto w środku jeszcze przez ok. 2 godziny, dopóki całkiem nie wystygnie. (Dzięki temu ciasto nie będzie się łamać). Przed podaniem pozostaw do całkowitego ostygnięcia.



RADA

Jeżeli używasz mrożonych malin, rozmrażaj je na papierowym ręczniku, aby pozbyć się nadmiaru wody.

**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



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

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

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

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