

# *the Kinetix<sup>®</sup> Twist<sup>™</sup>*



BBL405

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

# **Sage**



## Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 11 Popis vašeho nového spotřebiče
- 13 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 14 Rady a tipy
- 15 Tabulka mixování
- 16 Řešení potíží
- 16 Péče a čištění
- 18 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:

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Spotřebiče 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.

- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.



## **VAROVÁNÍ**

### **HROZÍ RIZIKO PORANĚNÍ PŘI NESPRAVNÉM POUŽÍVÁNÍ.**

- Budte velmi opatrní při manipulaci s nožovou jednotkou (např. při vyprazdňování nádoby), neboť nože jsou velmi ostré. Špatné zacházení s noži může vést ke zranění.
- Nádobu na mixování se zabudovanou nožovou

jednotkou vypláchněte čistou vodou. Víko, lisovací trn omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Dodržujte pokyny uvedené v kapitole „Péče a čištění“.

- Mixér vždy nejdříve vypněte pomocí tlačítka na ovládacím panelu. Následně odpojte napájecí kabel mixéru od zdroje energie. Než budete mixér 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 jsou zcela zastaveny.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání

pohybují, vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení.

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Pečlivě si přečtěte všechny instrukce před ovládáním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky. Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený

spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.

- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou.
- Vibrace během používání mohou způsobit pohyb spotřebiče.
- Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřež.
- Před připojením

- spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
- Pokud dojde k potřísnění nebo 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 nádobu a víko dodávané s mixérem. Pokud byste použili jiné nástavce nebo příslušenství, které není vyrobeno nebo určeno Sage® jako kompatibilní, hrozí riziko vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
  - Před uvedením mixéru do provozu se vždy ujistěte, že je víko k nádobě mixéru řádně připevněné, aby se zabránilo vystříknutí potravin.
  - Mixér nepoužívejte nepřetržitě při velkých dávkách po dobu delší než 10 sekund. 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.
- Během provozu nesundávejte nádobu z těla přístroje.
  - Mixér používejte výhradně pro přípravu jídel a/nebo nápojů. Nespouštějte mixér do provozu bez potravin nebo tekutin v nádobě mixéru. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
  - V žádném případě nezapínejte mixér, pokud jsou nádoba, nožová jednotka nebo víko jakkoli poškozené. Nikdy nezapínejte mixér s kuchyňskými vařečkami nebo jinými předměty uvnitř mixéru.
  - Pokud je mixér v provozu, uchovávejte ruce a náčiní mimo dosah spotřebiče, abyste zabránili vážným zraněním.
  - V mixéru nezpracovávejte horké ani vřelé tekutiny. Nechte je před nalitím do nádoby mixéru vychladnout.
  - Nevystavujte nádobu mixéru extrémnímu horku nebo chladu, například tím, že byste umístili studenou nádobu do horké vody nebo naopak.
  - Pokud se potraviny zaseknou okolo nožů v mixéru, tlačítkem na ovládacím panelu mixér vypněte. 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.

- Recepty uvedené v tomto návodu jsou určeny pro běžnou spotřebu.
- Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
- Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
- Nepoužívejte tento spotřebič

s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.

- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Vyvarujte se polití přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
- Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
- V tomto spotřebiči

ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.

- Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.
- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

## **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.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®. Tento spotřebič



je určený pouze pro použití v domácnosti. Příklad není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v 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.



#### **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 vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

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

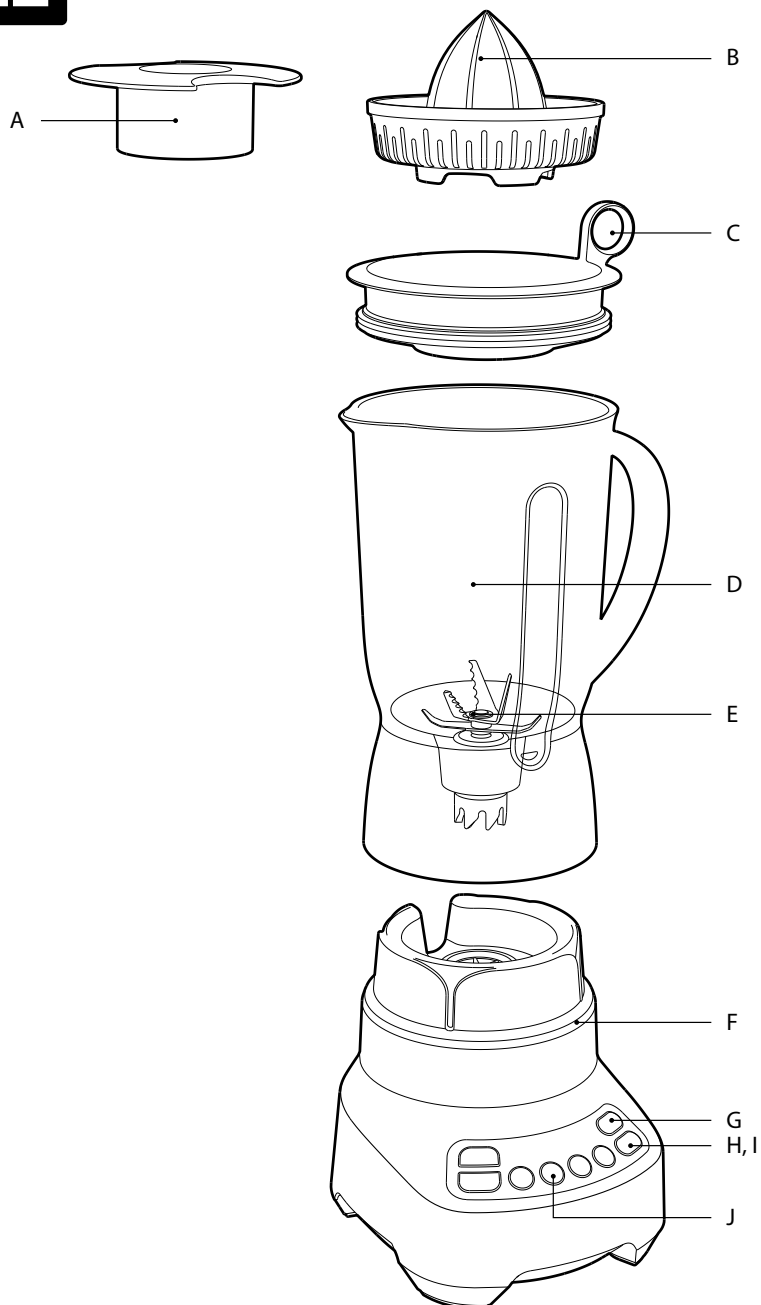
Adresa výrobce:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

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

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ  
UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE**



## Popis vašeho nového spotřebiče



#### **A. Vnitřní víčko s odměrkou**

Můžete jej vyjmout pro přidání ingrediencí během mixování.

#### **B. Lisovací trn**

Slouží k odšťavňování citrusových plodů přímo do nádoby mixéru.

#### **C. Víko**

Vybaveno praktickým otevíracím mechanismem.

#### **D. 1.4l nádoba na mixování z Eastman Tritanu™, BPA free**

Odolná proti nárazu, rozbití a vhodná pro mytí v myčce.

#### **E. Mini Kinetix® systém nožů a nádoby**

Kopíruje tvar základny nádoby, proto žádné potraviny neuvíznou a budou vždy dobře zpracovány. Středové nože jsou zoubkované pro zajištění extra výkonu sekání a vnější nože zajišťují Kinetix pohyb.

#### **F. Ochrana proti přetížení**

Tepelná pojistka ochrany motoru s možností resetu.

#### **G. Tlačítko Pulse**

Krátké impulzní zpracování při vysokém výkonu.

#### **H. Program Smoothie**

Speciální program mixéru pro přípravu smoothie a nápojů.

#### **I. Tlačítko Auto clean**

Tlačítko programu smoothie slouží rovněž jako funkce automatického čištění. Opláchnutí a vysušení okamžitě po umytí (bez namáčení).

#### **J. 4 elektronické rychlosti**

Maximalizují ovládání pro zpracování různých ingrediencí, od pomalého mixování až po mixování s maximální rychlostí.

#### **KOPOLYESTER EASTMAN TRITAN™**

Nádoba mixéru je vyrobena z kopolyesteru Eastman Tritan™; jedná se o tvrdý, BPA free polymer používaný při výrobě domácích spotřebičů, které mohou sloužit i pro extrémní použití a být umývány v myčce nádobí. Výrobky vyrobené z Tritanu™ jsou odolné proti nárazu a rozbití a zůstávají čisté a odolné i po stovkách mycích cyklů v myčce nádobí.



## Ovládání vašeho nového spotřebiče



### VAROVÁNÍ

**PŘED SPUŠTĚNÍM  
MIXÉRU SE UJISTĚTE,  
ŽE JE VÍKO SPRÁVNĚ  
NASAZENO NA  
NÁDOBĚ.**



### VAROVÁNÍ

**NEZPRACOVÁVEJTE  
HORKÉ POTRAVINY.  
NESPOUŠTĚJTE  
MIXÉR BEZ ŘÁDNĚ  
NASAZENÉHO VÍKA.**

#### ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Tlačítko ON|OFF slouží k přepnutí spotřebiče do režimu připraven.

#### Tlačítko CANCEL

Slouží k vymazání jakékoliv funkce.

### RUČNÍ NASTAVENÍ

#### Regulace rychlosti

Spotřebič je vybaven 4 elektronickými rychlostmi od nejpomalejší MIX po nejrychlejší LIQUIFY.

Rychlost MIX slouží ke smíchání choulstivých potravin s funkcí přeložení a je vhodná pro smíchání tekutých a sypkých ingrediencí.

Rychlost LIQUIFY je nejrychlejší nastavení a je ideální pro rozdrčení ingrediencí pro přípravu koktejlů a jiných nápojů o jemné struktuře.

#### Tlačítko PULSE

Funkce PULSE je ideální pro zpracování potravin v krátkých intervalech při vysokém výkonu. Potravinu rovněž v nádobě rotují.

#### Lisovací trn

Před nasazením lisovacího trnu vyjměte vnitřní víčko. Rysky na vnějším okraji lisovacího trnu umístěte tak, aby obě byly v úhlu 90° od oka na víku. Otočte trnem ve směru hodinových ručiček, až se ryska dotkne „BLEND“. Pokud ryska ukazuje „BLEND“, bude vylisovaná šťáva zůstat ve víku a lisovací trn spolu s víkem bude sloužit jako malý odšťavnovač. Pokud posunete rysku na „JUICE“, bude vylisovaná šťáva stékat přímo do nádoby mixéru. Pro sejmutí lisovacího trnu postupujte v opačném pořadí.

## PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

### PROGRAM SMOOTHIE (60 sekund)

Tento program je speciálně navržen, aby smíchal a provzdušnil zmrzlé a tekuté ingredience. Funkce SMOOTHIE má jedinečnou techniku zpracování, která mixuje husté ingredience při nižší rychlosti, postupně rychlost zvyšuje, jak houstnou ingredience během zpracování. To se opakuje několikrát během programu SMOOTHIE. Potraviny v nádobě rovněž rotují, aby bylo dosaženo maximálního provzdušnění a krémové struktury.

### PROGRAM AUTOMATICKÉHO ČIŠTĚNÍ (60 sekund)

Slouží k odstranění většiny ingrediencí ze stěn a nožového systému nádoby mixéru. Přidejte 2 šálky (500 ml) teplé vody, stiskněte tlačítko automatického čištění. Pro důkladnější čištění lepkavých nebo hustých ingrediencí přidejte 1 lžičku tekutého prostředku na mytí nádobí. Nejlepších výsledků čištění dosáhnete, pokud budete nádobu čistit ihned po použití.

Namáčení může poškodit povrch nádoby, zvláště pokud byly zpracovávány citrusové plody. Po omytí přípravkem, opláchněte čistou vodou a nechte zcela uschnout.



### POZNÁMKA

Pokud během zpracování potravin stisknete jiné tlačítko, rychlost se automaticky změní.



### Rady a tipy

- Pokud je objem (během zpracování) pod rychlosti maximálního množství, můžete pro přidání ingrediencí (např. olej/tekutinu) vyjmout vnitřní víčko a tyto ingredience přidat, zatímco je mixér v chodu.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je objem zpracovávaných potravin větší nebo je konzistence příliš hustá, potraviny mohou vzniklým otvorem stříkat ven.

- Spouštějte mixér pouze na požadovanou dobu - nezpracovávejte ingredience příliš dlouho.
- Použijte funkci PULSE, když jsou potraviny příliš husté nebo hrubé, abyste zajistili rovnoměrné zpracování.
- Nepřekračujte rychlost maximálního množství potravin, zvláště při přidávání potravin a tekutin do nádoby mixéru.
- Ingredience se mohou přilepit na stěny nádoby mixéru. Vypněte mixér a odpojte přírodní kabel od síťové zásuvky. Pomocí plastové stěrky otřete vnitřní stěny mixéru a poté pokračujte ve zpracování.
- Pokud během zpracování zaznamenate vlhkost nebo kapky vody na horní části motorové jednotky, vypněte mixér a odpojte přírodní kabel od síťové zásuvky. Sundejte nádobu mixéru, otřete základnu motoru suchou utěrkou nebo papírovou utěrkou.
- Pro zastavení mixování nebo programu SMOOTHIE stiskněte tlačítko CANCEL.
- Pokud je mixér v chodu po 120 sekund (nebo 60 sekund v programu SMOOTHIE), automaticky se vypne. Jedná se o bezpečnostní prvek ochrany motoru.
- Rychlost nebo funkci můžete kdykoliv změnit, i když je mixér v chodu. Stiskněte tlačítko požadované rychlosti nebo programu a mixéru okamžitě změni své nastavení.
- Maximální množství ledových kostek, které je možné zpracovávat v mixéru je 8 - 10 ze standardního tácku na led.



### CO DĚLAT

- ✓ Používejte kombinaci rychlostí a funkce PULSE pro důkladnější zpracování potravin.
- ✓ Použijte program SMOOTHIE pro zpracování ovoce, zmrzliny a jogurtu do hustého smoothie, krému nebo mléčných koktejlů.
- ✓ Použijte funkci PULSE pro potraviny, které vyžadují krátké impulzivní zpracování při vysokém výkonu, jako je sekání ořechů nebo ledu.

- ✓ Při zpracování nápojů s kostkami ledu nebo mraženým ovocem použijte funkci PULSE.
- ✓ Zpracování hustých směsí je efektivnější, když je nádoba jen z 1/4 až 1/2 plná.



## CO NEDĚLAT

- ✗ Nepoužívejte kovová náčiní, neboť by mohla poničit nožový systém nebo nádobu.
- ✗ Nezpracovávejte husté směsi déle než 10 sekund. Při běžném zpracování nepoužívejte mixér déle než 1 minutu. Pokud potřebujete mixér používat delší dobu, vypněte jej a zamíchejte ingredience před opětovným spuštěním. Tímto chráníte motor před poškozením a rozbitím.
- ✗ Mixér není vhodný pro hnětení těsta nebo přípravu bramborové kaše.
- ✗ Při zpracování teplých ingrediencí nevkládejte do nádoby více jak 2 šálky najednou.
- ✗ Nezpracovávejte horké nebo vařící ingredience. Nechte potraviny vychladnout, než je vložíte do nádoby mixéru. Tímto se chráníte proti náhodnému opaření od páry, která může uniknout při odstraňování víka.
- ✗ Pokud zpracováváte teplé ingredience, položte přes víko malý ručník a držte jej pevně.



## Tabulka mixování

POTRAVINA	PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	ČAS
Syrová zelenina	Oloupaná a nakrájená na 1,5 - 2 cm kousky.	200 g	CHOP   Rychlost 2	10–30 s
Ořechy	Odstraňte skořápku.	200 g	CHOP   Rychlost 2	10–20 s
Strouhanka	Nakrájejte na kostky o velikosti 2 cm.	100 g	Tlačítko PULSE	40–50 s
Sušenky	Rozpůlené.	125 g	Tlačítko PULSE	50–60 s
Šlehačka	Přidejte cukr nebo vanilky, pokud je třeba.	300 ml	MIX   Rychlost 1 a PULSE	30–40 s
Smoothie	Mléko, nakrájené ovoce, jogurt, zmrzlina	Max 800 ml	SMOOTHIE	60 s
Omáčka z čerstvého ovoce	Celé bobulové ovoce, nakrájené měkké ovoce jako broskve.	250 g	BLEND   Rychlost 3	10–30 s
Bylinky	Pouze lístky	1 šálek	CHOP   Rychlost 2	10–15 s
Rozmixovaná polévka	Pokožová teplota.	800 ml	BLEND   Rychlost 3	30–50 s
Dresink	Olej, ocet nebo citrónová šťáva, koření.	250 ml	BLEND   Rychlost 3	15–20 s
Led		Maximálně 8 - 10 kostek ledu	Tlačítko PULSE	60 s

Tato tabulka uvádí pouze orientační údaje.



## 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 MIXÉR SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.**

---

**Motor se nespustil nebo nože nerotují.**

- Zkontrolujte, zda je napájecí kabel zapojený do zásuvky.
- Zkontrolujte, zda jsou tlačítka ON|OFF a vybraná funkce / rychlost svítí.
- Pokud všechna tlačítka najednou blikají, řiďte se instrukcemi o přetížení níže.

---

**Potraviny jsou nerovnoměrně zpracovány.**

- To se může stát, pokud je potravin v nádobě mixéru příliš mnoho. Vyzkoušejte menší množství a opakujte proces, pokud je to nutné.
- Ingredience jsou příliš velké. Vyzkoušejte nakrájet je na menší kousky. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budou ingredience nakrájeny na cca 2cm kousky.

---

**Potraviny jsou nasekány příliš najemno nebo jsou vodnaté.**

- Vyzkoušejte kratší dobu zpracovávání. Použijte tlačítko PULSE pro lepší ovládání.

---

**Potraviny se lepí na nože a nádobu.**

- Směs je příliš hustá. Přidejte trochu vody anebo použijte nižší rychlost.

---

**Mixér je přetížen (všechna tlačítka blikají).**

- Váš mixér je vybaven ochrannou pojistkou proti přetížení, aby nedošlo k poškození motoru. Odpojte přívodní kabel ze síťové zásuvky a nechte vychladnout asi na 15 minut. Jakmile mixér vychladl, budete jej moci znovu používat.
  - Doporučujeme zpracovávat menší množství nebo nakrájet ingredience na menší kousky.
- 



## Péče a čištění

### Nádoba a víko

Abyste udrželi nádobu čistou a zabránili jste zasychání potravin na nožovém systému a nádobě, dodržujte následující kroky co nejrychleji po použití:

- Opláchněte potraviny z nádoby a víka.
- Přidejte 500 ml teplé vody a stiskněte tlačítko AUTO CLEAN. Husté nebo lepivé ingredience vyžadují extra čisticí sílu, proto přidejte několik kapek tekutého saponátu.



- Vyláchněte nádobu mixéru čistou vodou. Víko a nádobu mixéru omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Při mytí vnitřního prostoru nádoby použijte kartáč na lahve, abyste se neporanili o nožový systém.
- Po čištění se ujistěte, že jste odstranili všechny ingredience z nádoby.
- Je velmi účinné čistit nádobu ihned po použití.

### **Citrusy**

Šťáva z citrusových plodů může poškodit nádobu mixéru i lisovací trh a zkrátit jejich životnost. Zabraňte zaschnutí šťávy z citrusových plodů. Ihned po použití opláchněte čistou vodou. Poté můžete umýt v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Při mytí vnitřního prostoru nádoby použijte kartáč na lahve, abyste se neporanili o nožový systém. Opláchněte a nechte oschnout. V žádném případě nádobu ani lisovací trh nenamáčejte do vody za účelem odmočení šťávy.

### **Motorová základna**

Otřete čistou zlehka namočenou utěrkou, poté otřete dosucha. Odstraňte případné nečistoty z přírodního kabelu.

### **Čistící prostředky**

Nepoužívejte drátěnky nebo hrubé čistící prostředky na nádobu na mixování, na jakékoliv příslušenství ani na základnu motoru. Mohli byste nenávratně poškodit povrch. Používejte pouze vodu s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a měkkou utěrku.

### **Myčka nádobí**

Nádoba mixéru a víko mohou být myty v myčce nádobí na standardní mycí cyklus. Nádobu umístěte do dolního koše, zatímco víko s vnitřním víčkem by mělo být vloženo do horního koše. Vnitřní víčko a lis na citrus myjte výhradně v ruce.

### **Skvrny od potravin a zápach**

Potraviny se silným vůní, jako jsou česnek, ryby nebo některá zelenina (mrkev), mohou zanechat nepříjemný zápach nebo skvrny na nádobě mixéru nebo víku. Abyste je odstranili, namočte nádobu mixéru a víko asi na 5 minut do teplé mýdlové vody. Poté omyjte neutrálním přípravkem v teplé vodě, řádně opláchněte a vytřete dosucha. Uchovávejte nádobu s nenasazeným víkem.


### **Uložení**

Uložte mixér ve vodorovné poloze s nasazenou nádobou na motorové základně nebo vedle ní. Nepokládejte žádné předměty na ně. Nechte vzduch volně proudit a nenasazujte víko na nádobu.



## Recepty


### ***Snídaňové smoothie***

 2 porce

250 ml chlazeného pomerančového džusu  
250 g čerstvých jahod, bez stopek  
1/2 lžičky nastrouhané pomerančové kůry  
1-2 polévkové lžice ovesných vloček  
2 velké lžice mraženého ovocného jogurtu

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru a nasadte víko. Zpracovávejte na program SMOOTHIE, dokud program sám neskončí.

### ***Mangové smoothie s kokosem a limetkou***

 4 porce

1/2 limety  
400 ml vychlazeného polotučného kokosového mléka  
130 g vanilkového jogurtu  
250 g nakrájeného zmraženého manga  
1 lžička citrónové kůry

1. Pomocí odšťavnovače na citrusy odšťavněte limetu.
2. Přidejte zbývající ingredience a použijte program SMOOTHIE, dokud sám neskončí.

### ***Limetový crush s mátou***

 2 porce (1 standardní nápoj na porci)

2 limety, oloupané a nakrájené na 8 částí  
16 - 20 lístků čerstvé máty  
60 ml cukrového sirupu  
60 ml bílého rumu nebo vodky  
8 středně velkých kostek ledu  
250 ml perlivé vody

1. Pomocí funkce PULSE krátkými impulsy zpracovávejte všechny ingredience, dokud nejsou nasekány nahrubo.


### ***Cukrový sirup***

 Asi 375 ml

220 g bílého cukru  
250 ml vody

1. Do hrnce nasype cukr a přidejte vodu, zahřívejte na mírném ohni za stálého míchání, dokud se cukr zcela nerozpustí.
2. Přiveďte k varu a poté snižte výkon a vařte ještě asi 5 minut.
3. Stáhněte z ohně a nechte zcela vychladnout. Přelijte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v chladničce do použití.


### ***Margarita***

 2 porce (2 standardní nápoje na porci)

3 limety, rozpůlené  
60 ml tequily  
60 ml Cointreau  
60 ml cukrového sirupu  
12 kostek ledu

1. Odšťavněte limety přímo do nádoby mixéru.
2. Přidejte zbývající ingredience a nasadte víko. Použijte program LIQUIFY (rychlost 4), dokud se ingredience řádně nespojí a led není rozdrčený. Použijte funkci PULSE, pokud je třeba.
3. Podávejte ve sklenici se sláným okrajem.

## Hummus

 Asi 1 šálek

1 citrón  
400g konzerva cizrny, opláchnuté a osušené  
2 stroužky česneku, rozpůlené  
2 lžíce tahini  
1 1/2 lžíce teplé vody  
1 lžička mletého kmínu  
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení  
Extra olivový olej, na ozdobu  
Sladká paprika, na ozdobu  
Čerstvý turecký chléb, na podávání

1. Odšťavněte citrón přímo do nádoby mixéru.
2. Přidejte cizrnu, česnek, tahini, vodu a kmín do nádoby mixéru a nasadte víko.
3. Použijte program BLEND (rychlost 3), dokud nebude směs hladká. Otřete strany nádoby pomocí stěrky, pokud je to nutné. Okořeňte dle chuti.
4. Přendejte hotový hummus do dózy. Zakápněte olivovým olejem a posypte sladkou paprikou. Podávejte s tureckým chlebem.



### TIP

Pokud je hummus příliš hustý při zpracovávání, přidejte trochu vody.


## Mrkvový dip se sýrem Feta

 Asi 1 šálek

500 g mrkve, nakrájené na asi 1,5cm kousky  
2 lžíce olivového oleje extra virgin, trocha navíc na ozdobu  
Sůl a pepř, na dochucení  
140 g přírodního řeckého jogurtu  
3 lžičky jablečného octa  
1 stroužek česneku, rozpůlený  
1 lžíce čerstvě nakrájených lístků koriandru, trocha navíc na ozdobu  
1 1/4 lžičky mletého kmínu  
1/2 lžičky mletého zázvoru  
Špetka mletého chilli nebo kajenského pepře  
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení  
50 g sýru feta, nakrájeného na kostky  
Křupavý pita chléb, na podávání

1. Předehřejte troubu na 170°C bez horkovzduchu (150°C s horkovzduchem). Na plech rozložte pečicí papír.
2. Kousky mrkve rozložte na plech. Zakapejte olivovým olejem a řádně promíchejte. Okořeňte solí a pepřem. Pečte asi 50 minut do změknutí, asi v polovině doby pečení obraťte. Nechte stranou asi 10 minut vychladnout. Přendejte mrkve do nádoby mixéru.
3. Přidejte olivový olej, jogurt, ocet, česnek, koriandr, kmín a zázvor do nádoby mixéru a nasadte víko.
4. Použijte program BLEND (rychlost 3), dokud nebude směs hladká. Otřete strany nádoby pomocí stěrky, pokud je to nutné. Okořeňte dle chuti.
5. Přendejte hotový dip do dózy. Zakryjte potravinovou fólií a nechte vychladnout asi na 1 hodinu.
6. Těsně před podáváním přimíchejte do dipu polovinu množství sýru feta. Posypte druhou polovinou sýru feta, zakapejte olivovým olejem a ozdobte koriandrem. Podávejte s křupavým pita chlebem.

## Majonéza

 Asi 1 šálek

1/2 citrónu  
2 žloutky  
1 lžička dijonské hořčice  
1 lžička soli  
1 šálek oleje z hroznů nebo jemného olivového oleje

1. Odšťavněte citrón přímo do nádoby mixéru.
2. Přidejte žloutky, hořčici a sůl do nádoby mixéru a nasadte víko.
3. Použijte program MIX (rychlost 1) asi na 30 sekund nebo do úplného smíchání.
4. Zatímco je spuštěn program MIX (rychlost 1), pomalu přidávejte olej skrz otvor ve víku po vyjmutí vnitřního víčka, dokud směs nezhoustne, bude to trvat asi 1 minutu.
5. Přendejte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v chladničce asi 1 týden.

### Variace


#### Ceasar dresink:

- Použijte celý citrón.
- Nepoužívejte sůl.
- Přidejte 1 lžici Worcesterové omáčky, 3-4 ančovičky a 2 stroužky česneku spolu se žloutky a hořčicí.
- Dále pokračujte podle receptu. Okořeňte solí a pepřem.

#### Aioli z restovaného česneku:

- Odkrojte horní část z 1 hlavy česneku a zabalte do alobalu. Pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 30 minut, nebo dokud česnek nezměkne.
- Zatímco česnek chladne, připravte si majonézu, ale bez hořčice.
- Stroužky česneku vyjměte z hlavy a přidejte do majonézy při použití programu MIX (rychlost 1).

## Pesto omáčka

 Asi 1 1/2 šálku

2 šálky pevně svázaných lístků bazalky (asi 1 velký svazek)  
2 stroužky česneku, rozpuštěné  
2 lžičky citrónové šťávy  
40 g piniových oříšků, opražených  
60 g nastrouhaného sýru parmezán  
125 ml olivového oleje  
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

1. Vložte všechny ingredience v pořadí, jak je uvedeno výše, do nádoby mixéru a nasadte víko.
2. Zvolte program CHOP (rychlost 2), dokud nejsou ingredience nejmenno nasekány a směs není téměř hladká. Otřete strany návody pomocí stěrky, pokud je to nutné. Okořeňte dle chuti.
3. Přelijte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte v chladničce do použití.



### TIP

Nalijte extra olivový olej na pesto a skladujte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce až 3 dny. Olej chrání pesto před zhnědnutím.



## Obsah

- 21 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 30 Popis vášho nového spotrebiča
- 32 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 33 Rady a tipy
- 34 Tabuľka mixovania
- 35 Riešenie problémov
- 35 Starostlivosť a čistenie
- 37 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:

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Spotrebiče 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.

- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.



## **VAROVANIE**

### **HROZÍ RIZIKO PORANENIA PRI NESPRÁVNOM POUŽÍVANÍ.**

- Budte veľmi opatrní pri manipulácii s nožovou jednotkou (napr. pri vyprázdňovaní nádoby), pretože nože sú veľmi ostré. Zlé zaobchádzanie s nožmi môže viesť k zraneniu.

- Nádobu na mixovanie so zabudovanou nožovou jednotkou vypláchnite čistou vodou. Veko, lisovací trň umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Dodržujte pokyny uvedené v kapitole „Starostlivosť a čistenie“.
- Mixér vždy najskôr vypnite pomocou tlačidla na ovládacom paneli. Následne odpojte napájací kábel mixéra od zdroja energie. Skôr ako budete mixér presúvať alebo ak ho už nebudete používať alebo skôr ako ho budete rozoberať, čistiť alebo skladovať, sa presvedčte, že je vypnutý a odpojený od zdroja energie a že motor a nože sú celkom zastavené.
- Pred výmenou

príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.

- 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 zadusenia 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 na miesta, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.

- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Ak dôjde k postriekaniu alebo 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 nádobu a veko dodávané s mixérom. Ak by ste použili iné nástavce alebo príslušenstvo, ktoré nie je vyrobené alebo určené spoločnosťou Sage® ako kompatibilné, hrozí riziko vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenia.
- Pred uvedením mixéra do prevádzky sa vždy uistite, že je veko k nádobe mixéra riadne pripevnené, aby sa zabránilo vystreknutiu potravín.
- Mixér nepoužívajte nepretržite pri veľkých dávkach dlhšie než 10 sekúnd. 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.
  - Počas prevádzky neodoberajte nádobu z tela prístroja.
  - Mixér používajte výhradne na prípravu jedál a/alebo nápojov. Nespúšťajte mixér do prevádzky bez potravín alebo tekutín v nádobe mixéra. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
  - V žiadnom prípade nezapínajte mixér, ak sú nádoba, nožová jednotka alebo veko akokoľvek poškodené. Nikdy nezapínajte mixér s kuchynskými vareškami alebo inými predmetmi vo vnútri mixéra.
  - Ak je mixér v prevádzke, uchovávajte ruky a náčinie mimo dosahu spotrebiča, aby ste zabránili vážnym zraneniam.
  - V mixéri nespracovávajte horúce ani vriace tekutiny. Nechajte ich pred naliatím do nádoby mixéra vychladnúť.
  - Nevystavujte nádobu mixéra extrémnej horúčave alebo chladu, napríklad tým, že by ste umiestnili studenú nádobu do horúcej vody alebo naopak.
  - Ak sa potraviny zaseknú okolo nožov v mixéri, tlačidlom na ovládacom paneli mixér vypnite.

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.

- Recepty uvedené v tomto návode sú určené na bežnú spotrebu.
- 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 mokkými 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 prívodného kábla, nie ťahom za kábel.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ**

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

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

- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Neponárajte spotrebič, prívodný kábel, zástrčku prívodného kábla do vody alebo inej tekutiny.
- 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.



#### **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. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov.

Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

### **Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie**

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



Výrobok je v súlade s požiadavkami EÚ.



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

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

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

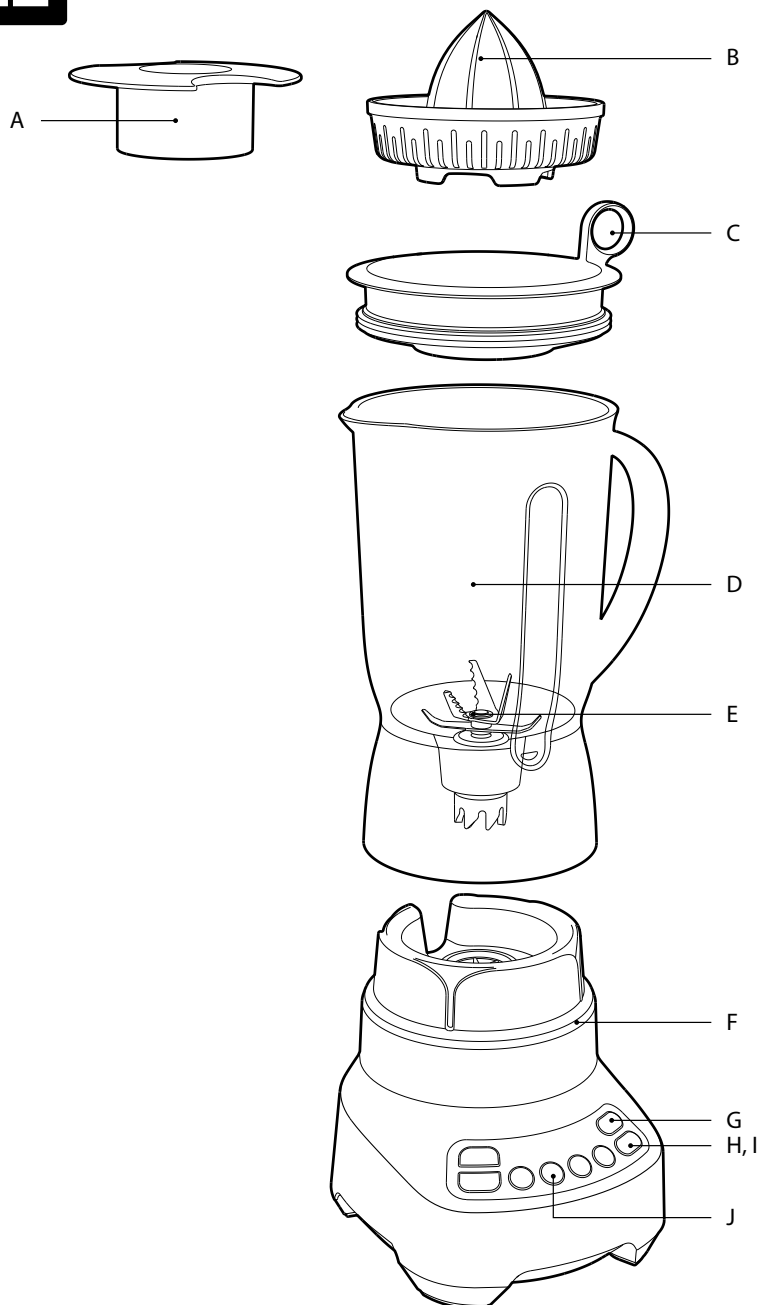
Adresa výrobcu:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

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

## **IBA NA DOMÁCE POUŽITIE USCHOVAJTE TIETO INŠTRUKCIE**



## Popis vášho nového spotrebiča



**A. Vnútrotné viečko s odmerkou**

Môžete ho vybrať na prídanie ingrediencií počas mixovania.

**B. Lisovací trň**

Slúži na odšťavovanie citrusových plodov priamo do nádoby mixéra.

**C. Veko**

Vybavené praktickým otváracím mechanizmom.

**D. 1,4 l nádoba na mixovanie z Eastman Tritanu™, BPA free**

Odolná proti nárazu, rozbitiu a vhodná na umývanie v umývačke.

**E. Mini Kinetix® systém nožov a nádoby**

Kopíruje tvar základne nádoby, preto žiadne potraviny neuviaznu a budú vždy dobre spracované. Stredové nože sú zúbkované na zaistenie extra výkonu sekania a vonkajšie nože zaisťujú Kinetix pohyb.

**F. Ochrana proti preťaženiu**

Tepelná poistka ochrany motora s možnosťou resetu.

**G. Tlačidlo Pulse**

Krátke impulzné spracovanie pri vysokom výkone.

**H. Program Smoothie**

Špeciálny program mixéra na prípravu smoothie a nápojov.

**I. Tlačidlo Auto clean**

Tlačidlo programu smoothie slúži takisto ako funkcia automatického čistenia. Opláchnutie a vysušenie okamžite po umytí (bez namáčania).

**J. 4 elektronické rýchlosti**

Maximalizujú ovládanie na spracovanie rôznych ingrediencií, od pomalého mixovania až po mixovanie s maximálnou rýchlosťou.

**KOPOLYESTER EASTMAN TRITAN™**

Nádoba mixéra je vyrobená z kopolyesteru Eastman Tritan™; ide o tvrdý, BPA free polymér používaný pri výrobe domácich spotrebičov, ktoré môžu byť aj viac zaťažené a často používané a je možné ich umývať v umývačke riadu. Výrobky vyrobené z Tritanu™ sú odolné proti nárazu a rozbitiu a zostávajú čisté a odolné aj po stovkách umývacích cyklov v umývačke riadu.



## Ovládanie vášho nového spotrebiča



**UPOZORNENIE**  
**PRED SPUSTENÍM**  
**MIXÉRA SA UISTITE,**  
**ČI JE VEKO SPRÁVNE**  
**NASADENÉ NA**  
**NÁDOBE.**



**UPOZORNENIE**  
**NESPRACOVÁVAJTE**  
**HORÚCE POTRAVINY.**  
**NESPÚŠŤAJTE**  
**MIXÉR BEZ RIADNE**  
**NASADENÉHO VEKA.**

### ZAPNUTIE/VYPNUTIE

Tlačidlo ON|OFF slúži na prepnutie spotrebiča do režimu „pripravený“.

### Tlačidlo CANCEL

Slúži na vymazanie akejkoľvek funkcie.

### RUČNÉ NASTAVENIE

#### Regulácia rýchlosti

Spotrebič je vybavený 4 elektronickými rýchlosťami od najnižšej MIX po najvyššiu LIQUIFY.

Rýchlosť MIX slúži na zmiešanie chúlolistových potravín s funkciou preloženia a je vhodná na zmiešanie tekutých a sypkých ingrediencií.

Rýchlosť LIQUIFY je najrýchlejšie nastavenie a je ideálna na rozdrvenie ingrediencií na prípravu koktailov a iných nápojov s jemnou štruktúrou.

#### Tlačidlo PULSE

Funkcia PULSE je ideálna na spracovanie potravín v krátkych intervaloch pri vysokom výkone. Potraviny takisto v nádobe rotujú.

#### Lisovací trň

Pred nasadením lisovacieho trňa vyberte vnútorné viečko. Rysky na vonkajšom okraji lisovacieho trňa umiestnite tak, aby obe boli v uhle 90° od oka na veku. Otočte trňom v smere hodinových ručičiek, až sa ryska dotkne „BLEND“. Ak ryska ukazuje „BLEND“, bude vylisovaná šťava zostávať vo veku a lisovací trň spolu s vekom bude slúžiť ako malý odšťavovač. Ak posuniete rysku na „JUICE“, bude vylisovaná šťava stekať priamo do nádoby mixéra. Na odobratie lisovacieho trňa postupujte v opačnom poradí.



## PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

### PROGRAM SMOOTHIE (60 sekúnd)

Tento program je špeciálne navrhnutý, aby zmiešal a prevzdušnil zmrznuté a tekuté ingrediencie. Funkcia SMOOTHIE má jedinečnú techniku spracovávania, ktorá mixuje husté ingrediencie pri nižšej rýchlosti, postupne rýchlosť zvyšuje, ako hustnú ingrediencie počas spracovávania. To sa opakuje niekoľkokrát počas programu SMOOTHIE. Potraviny v nádobe takisto rotujú, aby sa dosiahlo maximálne prevzdušnenie a krémová štruktúra.

### PROGRAM AUTOMATICKÉHO ČISTENIA (60 sekúnd)

Služi na odstránenie väčšiny ingrediencií zo stien a nožového systému nádoby mixéra. Pridajte 2 šálky (500 ml) teplej vody, stlačte tlačidlo automatického čistenia. Na dôkladnejšie čistenie lepivých alebo hustých ingrediencií pridajte 1 lyžičku tekutého prostriedku na umývanie riadu. Najlepšie výsledky čistenia dosiahnete, ak budete nádobu čistiť ihneď po použití.

Namáčanie môže poškodiť povrch nádoby, obzvlášť ak sa spracovávali citrusové plody. Po umytí prípravkom opláchnite čistou vodou a nechajte celkom vyschnúť.



### POZNÁMKA

Ak počas spracovávania potravín stlačíte iné tlačidlo, rýchlosť sa automaticky zmení.



### Rady a tipy

- Ak je objem (počas spracovania) pod rysku maximálneho množstva, môžete na pridanie ingrediencií (napr. olej/tekutinu) vybrať vnútorné viečko a tieto ingrediencie pridať, zatiaľ čo je mixér v chode.
- Dbajte na zvýšenú opatnosť, ak je objem spracovávaných potravín väčší alebo je konzistencia príliš hustá, potraviny môžu vzniknutým otvorom striekať von.

- Spúšťajte mixér iba na požadovaný čas – nespracováajte ingrediencie príliš dlho.
- Použite funkciu PULSE, keď sú potraviny príliš husté alebo hrubé, aby ste zaistili rovnomerné spracovávanie.
- Neprekračujte rysku maximálneho množstva potravín, obzvlášť pri pridávaní potravín a tekutín do nádoby mixéra.
- Ingrediencie sa môžu prilepiť na steny nádoby mixéra. Vypnite mixér a odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky. Pomocou plastovej stierky utrite vnútorné steny mixéra a potom pokračujte v spracovávaní.
- Ak počas spracovávania zaznamenáte vlhkosť alebo kvapky vody na hornej časti motorovej jednotky, vypnite mixér a odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky. Zložte nádobu mixéra, utrite základňu motora suchou utierkou alebo papierovou utierkou.
- Na zastavenie mixovania alebo programu SMOOTHIE stlačte tlačidlo CANCEL.
- Ak je mixér v chode 120 sekúnd (alebo 60 sekúnd v programe SMOOTHIE), automaticky sa vypne. Ide o bezpečnostný prvok ochrany motora.
- Rýchlosť alebo funkciu môžete kedykoľvek zmeniť, aj keď je mixér v chode. Stlačte tlačidlo požadovanej rýchlosti alebo programu a mixér okamžite zmení svoje nastavenie.
- Maximálne množstvo ľadových kociek, ktoré je možné spracovávať v mixéri je 8 – 10 zo štandardnej tácky na ľad.



### SPRÁVNE POUŽITIE SPOTREBIČA

- ✓ Používajte kombináciu rýchlosti a funkcie PULSE na dôkladnejšie spracovávanie potravín.
- ✓ Použite program SMOOTHIE na spracovávanie ovocia, zmrzliny a jogurtu do hustého smoothie, krému alebo mliečnych koktailov.
- ✓ Použite funkciu PULSE na potraviny, ktoré vyžadujú krátke impulzivné spracovanie pri vysokom výkone, ako je sekanie orechov alebo ľadu.

- ✓ Pri spracovávaní nápojov s kockami ľadu alebo mrazeným ovocím použite funkciu PULSE.
- ✓ Spracovávanie hustých zmesí je efektívnejšie, keď je nádoba len z 1/4 až 1/2 plná.



## NESPRAVNE POUŽITIE SPOTREBIČA

- ✗ Nepoužívajte kovové náčinie, pretože by mohlo zničiť nožový systém alebo nádobu.
- ✗ Nespracovávajte husté zmesi dlhšie než 10 sekúnd. Pri bežnom spracovávaní nepoužívajte mixér dlhšie než 1 minútu. Ak potrebujete mixér používať dlhší čas, vypnite ho a zamiešajte ingrediencie pred opätovným spustením. Týmto chránite motor pred poškodením a rozbitím.
- ✗ Mixér nie je vhodný na hnetenie cesta alebo prípravu zemiakovej kaše.
- ✗ Pri spracovaní teplých ingrediencií nevkladajte do nádoby viac ako 2 šálky naraz.
- ✗ Nespracovávajte horúce alebo vriace ingrediencie. Nechajte potraviny vychladnúť, než ich vložíte do nádoby mixéra. Týmto sa chránite proti náhodnému opareniu od pary, ktorá môže uniknúť pri odstraňovaní veka.
- ✗ Ak spracovávate teplé ingrediencie, položte cez veko malý uterák a držte ho pevne.



## Tabuľka mixovania

POTRAVINA	PRÍPRAVA A POUŽITIE	MNOŽSTVO	FUNKCIA	ČAS
Surová zelenina	Olúpané a nakrájané na 1,5 – 2 cm kúsky.	200 g	CHOP   Rýchlosť 2	10 – 30 s
Orechy	Odstráňte škrupinu.	200 g	CHOP   Rýchlosť 2	10 – 20 s
Strúhanka	Nakrájajte na kocky s veľkosťou 2 cm.	100 g	Tlačidlo PULSE	40 – 50 s
Sušienky	Rozpolené.	125 g	Tlačidlo PULSE	50 – 60 s
Šľahačka	Pridajte cukor alebo semiačka vanilkového lusku, ak je potrebné.	300 ml	MIX   Rýchlosť 1 a PULSE	30 – 40 s
Smoothie	Mlieko, nakrájané ovocie, jogurt, zmrzlina	Max. 800 ml	SMOOTHIE	60 s
Omáčka z čerstvého ovocia	Celé bobuľové ovocie, nakrájané mäkké ovocie ako broskyne.	250 g	BLEND   Rýchlosť 3	10 – 30 s
Bylinky	Iba lístky	1 šálka	CHOP   Rýchlosť 2	10 – 15 s
Rozmixovaná polievka	Izbová teplota.	800 ml	BLEND   Rýchlosť 3	30 – 50 s
Dressing	Olej, ocot alebo citrónová šťava, korenie.	250 ml	BLEND   Rýchlosť 3	15 – 20 s
Ľad		Maximálne 8 – 10 kociek ľadu	Tlačidlo PULSE	60 s

V tejto tabuľke sú uvedené len orientačné údaje.



## Riešenie problémov

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

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

<b>Motor sa nespustil alebo nože nerotujú.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je napájací kábel zapojený do zásuvky.</li> <li>• Skontrolujte, či sú tlačidlá ON/OFF a vybraná funkcia/rýchlosť rozsvietené.</li> <li>• Ak všetky tlačidlá naraz blikajú, riadte sa inštrukciami o preťažení nižšie.</li> </ul>
<b>Potraviny sú nerovnomerne spracované.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To sa môže stať, ak je potravín v nádobe mixéra príliš veľa. Vyskúšajte menšie množstvo a opakujte proces, ak je to nutné.</li> <li>• Ingrediencie sú príliš veľké. Vyskúšajte ich nakrájať na menšie kúsky. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budú ingrediencie nakrájané na cca. 2 cm kúsky.</li> </ul>
<b>Potraviny sú nasekané príliš najemno alebo sú vodnaté.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyskúšajte kratší čas spracovania. Použite tlačidlo PULSE na lepšie ovládanie.</li> </ul>
<b>Potraviny sa lepia na nože a nádobu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmes je príliš hustá. Pridajte trochu vody alebo použite nižšiu rýchlosť.</li> </ul>
<b>Mixér je preťažený (všetky tlačidlá blikajú).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Váš mixér je vybavený ochrannou poistkou proti preťaženiu, aby nedošlo k poškodeniu motora. Odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť asi na 15 minút. Hneď ako mixér vychladol, budete ho môcť znovu používať.</li> <li>• Odporúčame spracovávať menšie množstvo alebo nakrájať ingrediencie na menšie kúsky.</li> </ul>



## Starostlivosť a čistenie

### Nádoba a veko

Aby ste udržali nádobu čistú a zabránili ste zasychaniu potravín na nožovom systéme a nádobe, dodržujte nasledujúce kroky čo najrýchlejšie po použití:

- Opláchnite potraviny z nádoby a veka.
- Pridajte 500 ml teplej vody a stlačte tlačidlo AUTO CLEAN. Husté alebo lepivé ingrediencie vyžadujú extra čistiacu silu, preto pridajte niekoľko kvapiek tekutého saponátu.
- Vypláchnite nádobu mixéra čistou vodou. Veko a nádobu mixéra umyte v teplej vode s trochu kuchynského saponátu na umývanie riadu. Pri umývanie vnútorného priestoru nádoby použite kefku na fľaše, aby vás ostré nože náhodou neporanili.
- Po čistení sa uistite, že ste odstránili všetky ingrediencie z nádoby.
- Je veľmi účinné čistiť nádobu ihneď po použití.

## **Citrusy**

Šťava z citrusových plodov môže poškodiť nádobu mixéra aj lisovací trň a skrútiť aj ich životnosť. Zabráňte zaschnutiu šťavy z citrusových plodov. Nádobu po použití ihneď opláchnite čistou vodou. Potom ju môžete umyť v teplej vode s trochou kuchynského saponátu na umývanie riadu. Pri umývaní vnútorného priestoru nádoby použite kefku na fľaše, aby vás ostré nože náhodou neporanili. Opláchnite a nechajte uschnúť. V žiadnom prípade nenamáčajte nádobu alebo lisovací trň do vody za účelom odmočenia šťavy!

## **Motorová základňa**

Utrite čistou mierne namočenou utierkou, potom utrite dosucha. Odstráňte prípadné nečistoty z prívodného kábla.

## **Čistiace prostriedky**

Nepoužívajte drôtenky alebo hrubé čistiace prostriedky na nádobu na mixovanie, na akékoľvek príslušenstvo ani na základňu motora. Mohli by ste nenávratne poškodiť povrch. Používajte iba vodu s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu a mäkkú utierku.

## **Umývačka riadu**

Nádoba mixéra a veko sa môžu umývať v umývačke riadu na štandardný umývací cyklus.

Nádobu umiestnite do dolného koša, zatiaľ čo veko s vnútorným viečkom by malo byť vložené do horného koša.

Vnútorné viečko a lis na citrusové plody umývajte výhradne v ruke.

## **Škvryny od potravín a zápach**

Potraviny so silnou vôňou, ako sú cesnak, ryby alebo niektorá zelenina (mrkva), môžu zanechať nepríjemný zápach alebo škvryny na nádobe mixéra alebo veku. Aby ste ich odstránili, namočte nádobu mixéra a veko asi na 5 minút do teplej mydlovej vody. Potom umyte neutrálnym prípravkom v teplej vode, riadne opláchnite a utrite dosucha. Uchovávajte nádobu s nenasadeným vekom.

## **Uloženie**

Uložte mixér vo vodorovnej polohe s nasadenou nádobou na motorovej základni alebo vedľa nej. Nekladte žiadne predmety na ne. Nechajte vzduch voľne prúdiť a nenasadzujte veko na nádobu.



## Recepty

### Raňajkové smoothie

2 porcie

250 ml chladeného pomarančového džúsu  
250 g čerstvých jahôd, bez stopiek  
1/2 lyžičky nastrúhanej pomarančovej kôry  
1 – 2 polievkové lyžice ovsených vločiek  
2 veľké lyžice mrazeného ovocného jogurtu

1. Vložte všetky ingrediencie do nádoby mixéra a nasadte veko. Spracovávajte pri programe SMOOTHIE, kým program sám neskončí.

### Mangové smoothie s kokosom a limetkou

4 porcie

1/2 limetky  
400 ml vychladeného polotučného kokosového mlieka  
130 g vanilkového jogurtu  
250 g nakrájaného zmrazeného manga  
1 lyžička citrónovej kôry

1. Pomocou odšťavovača na citrusy odšťavte limetku.
2. Pridajte zostávajúce ingrediencie a použite program SMOOTHIE, kým sám neskončí.

### Limetový crush s mäťou

2 porcie

2 limety, olúpané a nakrájané na 8 častí  
16 – 20 lístkov čerstvej mäty  
60 ml cukrového sirupu  
60 ml bieleho rumu alebo vodky  
8 stredne veľkých kociek ľadu  
250 ml perlivej vody

1. Pomocou funkcie PULSE krátkymi impulzmi spracovávajte všetky ingrediencie, kým nie sú nasekané nahrubo.

### Cukrový sirup

približne 375 ml

220 g bieleho cukru  
250 ml vody

1. Do hrnca nasypete cukor a pridajte vodu, zahrievajte na miernom ohni za stáleho miešania, kým sa cukor celkom nerozpustí.
2. Privedte do varu a potom znížte výkon a varte ešte asi 5 minút.
3. Stiahnite z ohňa a nechajte celkom vychladnúť. Prelejte do vzduchotesnej nádoby a uchovávajte v chladničke do použitia.

### Margarita

2 porcie

3 limetky, rozpolené  
60 ml tequila  
60 ml Cointreau  
60 ml cukrového sirupu  
12 kociek ľadu

1. Odšťavte limetky priamo do nádoby mixéra.
2. Pridajte zostávajúce ingrediencie a nasadte veko. Použite program LIQUIFY (rýchlosť 4), kým sa ingrediencie riadne nespoja a ľad nie je rozdrvený. Použite funkciu PULSE, ak je potrebné.
3. Podávajte v pohári so slaným okrajom.

## Hummus

 približne 1 šálka

1 citrón  
400 g konzerva cícera, opláchnutého a osušeného  
2 strúčiky cesnaku, rozpolené  
2 lyžice tahini  
1 1/2 lyžica teplej vody  
1 lyžička mletej rasce  
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie  
Extra olivový olej, na ozdobu  
Sladká paprika, na ozdobu  
Čerstvý turecký chlieb, na podávanie

1. Odšťavte citrón priamo do nádoby mixéra.
2. Pridajte cicer, cesnak, tahini, vodu a rascu do nádoby mixéra a nasadte veko.
3. Použite program BLEND (rýchlosť 3), kým nebude zmes hladká. Utrite strany nádoby pomocou stierky, ak je to nutné. Okoreňte podľa chuti.
4. Preložte hotový hummus do dózy. Pokvapkajte olivovým olejom a posypte sladkou paprikou. Podávajte s tureckým chlebom.



### TIP

Ak je hummus príliš hustý pri spracovávaní, pridajte trochu vody.

## Mrkvový dip so syrom Feta

 približne 1 šálka

500 g mrkvy, nakrájanej asi na 1,5 cm kúsky  
2 lyžice olivového oleja extra virgin, trochu navyše na ozdobu  
Soľ a čierne korenie, na dochutenie  
140 g prírodného gréckeho jogurtu  
3 lyžičky jablkového octu  
1 strúčik cesnaku, rozpolený  
1 lyžica čerstvo nakrájaných lístkov koriandra, trochu navyše na ozdobu  
1 1/4 lyžičky mletej rasce  
1/2 lyžičky mletého zázvoru  
Štipka mletého čili alebo kajenského korenia  
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie  
50 g syra feta, nakrájaného na kocky  
Chrumkavý pita chlieb, na podávanie

1. Predhrejte rúru na 170 °C bez horúceho vzduchu (150 °C s horúcim vzduchom). Na plech rozložte papier na pečenie.
2. Kúsky mrkvy rozložte na plech. Pokvapkajte olivovým olejom a riadne premiešajte. Okoreňte soľou a čiernym korením. Pečte asi 50 minút do zmäknutia, asi v polovici času pečenia obráťte. Nechajte bokom asi 10 minút vychladnúť. Preložte mrkvy do nádoby mixéra.
3. Pridajte olivový olej, jogurt, ocot, cesnak, koriander, rascu a zázvor do nádoby mixéra a nasadte veko.
4. Použite program BLEND (rýchlosť 3), kým nebude zmes hladká. Utrite strany nádoby pomocou stierky, ak je to nutné. Okoreňte podľa chuti.
5. Preložte hotový dip do dózy. Zakryte potravinovou fóliou a nechajte vychladnúť asi na 1 hodinu.
6. Tesne pred podávaním primiešajte do dipu polovicu množstva syra feta. Posypte druhou polovicou syra feta, pokvapkajte olivovým olejom a ozdobte koriandrom. Podávajte s chrumkavým pita chlebom.

## Majonéza

 približne 1 šálka

1/2 citróna  
2 žltky  
1 lyžička dijonskej horčice  
1 lyžička soli  
1 šálka hroznového alebo jemného olivového oleja

1. Odšťavte citrón priamo do nádoby mixéra.
2. Pridajte žltky, horčicu a soľ do nádoby mixéra a nasadte veko.
3. Použite program MIX (rýchlosť 1) asi na 30 sekúnd alebo do úplného zmiešania.
4. Zatiaľ čo je spustený program MIX (rýchlosť 1), pomaly pridávajte olej cez otvor vo veku po vybratí vnútorného viečka, kým zmes nez hustne, bude to trvať asi 1 minútu.
5. Preložte do vzduchotesnej nádoby a uchovávajte v chladničke asi 1 týždeň.

### Variácie

#### Cesar dressing:

- Použite celý citrón.
- Nepoužívajte soľ.
- Pridajte 1 lyžicu worcesterovej omáčky, 3 – 4 ančovičky a 2 strúčiky cesnaku spolu so žĺtkami a horčicou.
- Ďalej pokračujte podľa receptu. Okoreňte soľou a čiernym korením.

#### Aioli z restovaného cesnaku:

- Odkrojte hornú časť z 1 hlavy cesnaku a zabaľte do alobalu. Pečte v predhriatej rúre na 200 °C asi 30 minút, alebo kým cesnak nezmäkne.
- Zatiaľ čo cesnak chladne, pripravte si majonézu, ale bez horčice.
- Strúčiky cesnaku vyberte z hlavy a pridajte do majonézy pri použití programu MIX (rýchlosť 1).

## Pesto omáčka

 približne 1 1/2 šálky

2 šálky pevne zviazaných lístkov bazalky (1 veľký zväzok)  
2 strúčiky cesnaku, rozpolené  
2 lyžičky citrónovej šťavy  
40 g píniových orieškov, opražených  
60 g nastrúhaného syra parmezán  
125 ml olivového oleja  
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

1. Vložte všetky ingrediencie v poradí, ako je uvedené vyššie, do nádoby mixéra a nasadte veko.
2. Zvoľte program CHOP (rýchlosť 2), kým nie sú ingrediencie najmno nasekané a zmes nie je takmer hladká. Utrite strany nádoby pomocou stierky, ak je to nutné. Okoreňte podľa chuti.
3. Prelejte do vzduchotesnej nádoby a uchovávajte v chladničke do použitia.



#### TIP

Nalejte extra olivový olej na pesto a skladujte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke až 3 dni. Olej chráni pesto pred zhnednutím.



## Tartalom

- 40 Fontos biztonsági utasítások
- 48 A készülék bemutatása
- 50 A készülék használata
- 51 Tanácsok és tippek
- 52 Mixelési táblázat
- 53 Hibaelhárítás
- 53 Ápolás és tisztítás
- 55 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.

- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol kell tartani.
- A készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek.



- Ha tápkábel sérült, a cserét bízza szervizközpontra, hogy elkerülje veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.



## FIGYELMEZTETÉS

### A HELYTELEN HASZNÁLAT SÉRÜLÉST OKOZHAT.

- Legyen nagyon óvatos a késes egységgel (pld. a tartály kiürítésekor), mivel a kések rendkívül élesek. A kések nem megfelelő kezelése sérülést okozhat.
- A keverőedényt az integrált késegységgel öblítse le tiszta vízzel. A fedelet és sajtoló tükét mossa el meleg vízben egy kevés konyhai mosogatószerrel. Kövesse a „Karbantartás és tisztítás” fejezetben leírtakat.
- A turmixgépet először a működtető panelen található gombbal kapcsolja ki. Ezután húzza ki a hálózati vezeték a fali aljzatból. Mielőtt a turmixgépet áthelyezi, vagy ha nem fogja tovább használni, mielőtt szétszedi, tisztítja vagy elteszi, bizonyosodjon meg róla, hogy ki van kapcsolva, ki van húzva az elektromos hálózathoz, és hogy a motor és a kések teljesen megálltak.
- A tartozék cseréje vagy a használat közben mozgó alkatrészek beszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati aljzatból.
- Az első használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel-e készülék típuscímkéjén feltüntetett tápfeszültség értékének. Amennyiben kételye van a tápfeszültséget illetően, akkor forduljon villanyszerelő szakemberhez.
- A készülék használatba

vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

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

helyezze le.

- A használat közben keletkező rezgések hatására a készülék elmozdulhat a helyéről.
- A készüléket ne tegye gáz vagy elektromos tűzhelyre, illetve azok közelébe, továbbá olyan helyre, ahol forró sütőhöz hozzáérhet.
- A készüléket fém felületen (pl. mosogató csepegtető tálcáján) használni tilos.
- Mielőtt a készülék hálózati vezetékét csatlakoztatná a fali aljzathoz, a készüléket teljesen és szabályszerűen szerelje össze. Tartsa be a használati útmutató előírásait.
- Amennyiben a lé kifröccsen, a készülékre kerül, vagy a készülék alá folyik, akkor ezt azonnal el kell távolítani a készülék további használata előtt.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze le a fedél helyes felhelyezését.
- A készüléket csak sima

- és vízszintes felületen használja. A készüléket ferde felületen ne használja, illetve ha a készülék működik, akkor azt ne mozgassa és ne tegye át másik helyre.
- A turmixgéphez kizárólag csak a tartozékként adott edényt és fedelet használja. Amennyiben nem a Sage® cég által mellékelt vagy ajánlott tartozékot használ, akkor sérülés vagy áramütés érheti, rosszabb esetben a készülék akár tüzet is okozhat.
  - A turmixgép bekapcsolása előtt ellenőrizze a fedél megfelelő felhelyezését. A fedél megakadályozza a turmixolt alapanyag kifröccsenését.
  - Amennyiben nagyobb mennyiségű alapanyagot tett a turmixgép edényébe, akkor a készüléket egyszerre ne üzemeltesse 10 másodpercnél hosszabb ideig. Minden újabb bekapcsolás előtt hagyja a motort legalább 1 percre 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.
  - Működés közben az edényt ne vegye le a készülékről.
  - A turmixgépet kizárólag csak élelmiszerek és italok készítéséhez használja. A turmixgépet élelmiszer vagy folyadék nélkül ne kapcsolja be. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
  - Amennyiben a mixelő edényen, a fedélen vagy a késen sérülést észlel, akkor a mixert használni tilos. Ha az edényben

idegen tárgy van (pl. fakanál, lehúzó lapát stb.), akkor a készüléket bekapcsolni tilos.

- A kezét, az ujjait, a haját, a ruháját vagy a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék forgó alkatrészeitől.
- A turmixgépbe ne öntsön bele forró vagy forrásban lévő folyadékokat. A folyadékokat a turmixolás előtt hűtse le.
- A turmixgép edényét ne tegye ki szélsőséges hőmérsékleteknek, például a hideg edénybe ne töltsön forró folyadékot (vagy fordítva).
- Amennyiben az alapanyag a turmixgép kése körül elakad, akkor a működtető panelen található gombbal kapcsolja ki a készüléket. 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 jelen használati útmutatóban feltüntetett receptek egy kisebb család részére elegendő alapanyag mennyiséget tartalmaznak.
- A készülék alkatrészeit ne tegye elektromos, gáz vagy mikrohullámú sütőbe, forró gáz vagy elektromos főzőlapra.
- A fali aljzat és a hálózati vezeték legyen könnyen elérhető (pl. veszély esetén a gyors kihúzáshoz).
- A készüléket programozott időkapcsolós, távműködtetett vagy más hasonló aljzathoz (amely a készüléket automatikusan be tudná kapcsolni) csatlakoztatni tilos.
- A készüléket víz közelében (konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb.)

használni tilos.

- A készüléket nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A hálózati csatlakozódugót és vezetékét óvja víztől és egyéb folyadékoktól.
- A tisztításhoz ne használjon agresszív, maró és karcoló tisztítószereket.
- 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.
- A készülékhez kizárólag csak a Sage® cég által mellékelte vagy ajánlott

tartozékokat szabad használni.

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ**

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

- Javasoljuk, hogy a készüléket rendszeresen ellenőrizze. 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.
- Ez a készülék csak háztartási használatra készült. Kereskedelmi használatra nem való. A készüléket mozgó járművön, hajón illetve a szabadban ne használja, illetve a készüléket kizárólag csak a rendeltetésének megfelelő célokra szabad használni. Ellenkező esetben súlyos személyi sérülés is bekövetkezhet.
- A rendszeres tisztításon kívül minden egyéb karbantartási munkát bízson a Sage® márkaszervizre.
- Az áramütésekkel szembeni védelem érdekében javasoljuk,

hogy a készüléket tápláló hálózati ágba építtessen be áram-védőkapcsolót. Az áramütések elkerülése érdekében a készüléket olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyet áram-védőkapcsoló véd (az áram-védőkapcsoló érzékenysége 30 mA alatt legyen). Forduljon villanszerelő szakemberhez tanácsért.



#### **A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ**

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

#### **AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE**

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezések nem dobhatók ki a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket

adja le a kijelölt gyűjtőhelyen. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználdott 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 országokban 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 követelményeknek.



**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.

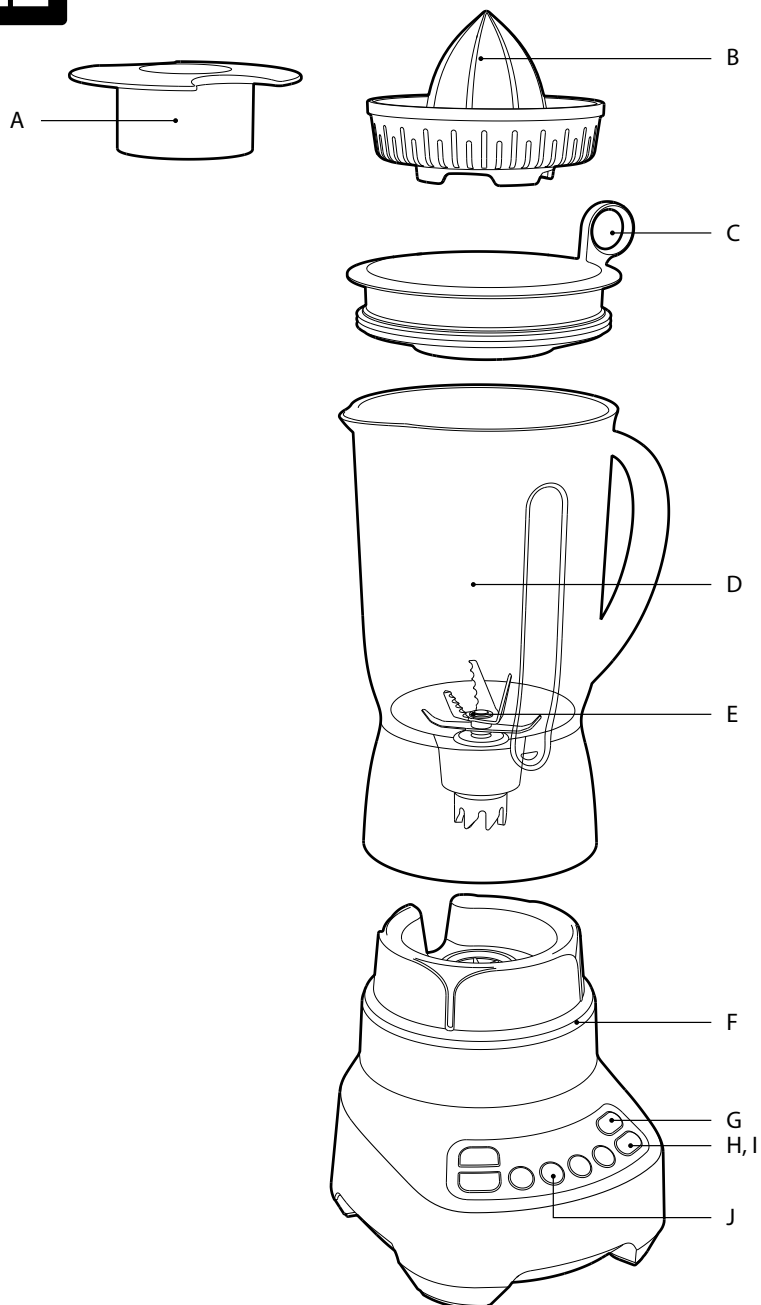
A gyártó címe:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

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

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



## A készülék bemutatása





- A. Belső fedél mérőpohárral**  
Az alapanyagok hozzáadásához ki kell venni.
- B. Facsaró kúp**  
A citrusok leve közvetlenül a mixelő edénybe facsarható.
- C. Fedél**  
Praktikus nyitóval.
- D. 1,4 l-es mixelő edény Eastman Tritan™ anyagból (BPA mentes)**  
Karcolás- és ütésálló, kibírja a gyakori mosogatógépes mosogatást is.
- E. Mini Kinetix® késrendszer**  
Tökéletesen felül az edény aljára, a mixelés közben semmilyen alapanyag sem akad el. A középső kések recézettek (a tökéletes aprításhoz), a szélső kések biztosítják a „Kinetix” alapanyag keverést az edényben.
- F. Túlterhelés elleni védelem**  
Motor hőkapcsoló, újraindítási lehetőséggel.
- G. Pulse (impulzus) gomb**  
Nagy teljesítményű, rövid, impulzus mixeléshez.
- H. Smoothie gomb**  
Speciális mixelési program smoothie italok és koktélok készítéséhez.
- I. Auto clean gomb**  
A Smoothie program gombot a készülék automatikus tisztításához is lehet használni. Öblítés és szárítás a használat után azonnal (nem kell az edényt és a kést beáztatni).
- J. 4 elektronikus fordulatszám**  
A különböző anyagok feldolgozásához, a legkisebb fordulatól a maximális fordulatig.

## EASTMAN TRITAN™ KOPOLIÉSZTER

A mixelő edény anyaga Eastman Tritan™ kopoliészter; amely hőálló és kemény anyag (BPA mentes). Ezt az anyagot az extrém igénybevételnek kitett és gyakran mosogatógépben mosogatott tartozékok gyártásához használják a háztartási készülékeknél. A Tritan™ anyagból készült tartozékok tartósak és ütésállóak, több száz mosogatógépi ciklus után is tiszták és átlátszóak.



## A készülék használata



### FIGYELMEZTETÉS!

**A MIXER  
BEKAPCSOLÁSA  
ELŐTT ELLENŐRIZZE  
A FEDÉL MEGFELELŐ  
FELHELYEZÉSÉT.**



### FIGYELMEZTETÉS!

**A KÉSZÜLÉKBEN FORRÓ  
ALAPANYAGOKAT  
NEM SZABAD  
MIXELNI. A MIXERT NE  
KAPCSOLJA BE FEDÉL  
NÉLKÜL.**

#### BEKAPCSOLÁS / KIKAPCSOLÁS

Az ON/OFF gombbal kell a készüléket be- és kikapcsolni.

#### CANCEL gomb

Bármilyen funkciót töröl.

### KÉZI BEÁLLÍTÁS

#### Fordulatszám szabályozó

A készüléken 4 elektronikusan szabályozott fordulatszám van beállítva, a legalacsonyabbtól (MIX) a legmagasabbig (LIQUIFY).

A MIX fordulatszámmal az érzékenyebb alapanyagokat, a folyékony és az ömlesztett alapanyagokat lehet mixelni.

A LIQUIFY fordulatszámmal ideálisan lehet az italok alapanyagait összezuzni, és tökéletes, finom struktúrájú italokat készíteni.

#### PULSE gomb

A PULSE (impulzus) funkció az alapanyagokat kisebb adagokban, de gyorsabban dolgozza fel. Az alapanyagok körbeforognak az edényben.

#### Facsaró kúp

A facsaró kúp felhelyezése előtt a belső fedelet vegye ki. A facsaró kúpon található jel 90°-kal legyen elfordítva a fedél kihúzó szemétől.

A facsaró kúpot az óramutató járásával azonos irányba forgassa el, a jel legyen a BLEND felirattal szemben. Amikor a jel a BLEND felirattal szemben áll, akkor a facsaró kúp le van zárva, a kifacsart citrus leve a fedélben marad. Ha a facsaró kúpot továbbfordítja és a jelet a JUICE felirattal szemben állítja be, akkor a kifacsart citruslé az edénybe folyik. A facsaró kúp kivételéhez a fenti lépéseket ellenkező sorrendben hajtsa végre.

## ELŐRE BÁLLÍTOTT PROGRAMOK

### SMOOTHIE PROGRAM (60 másodperc)

Speciálisan beállított program, a fagyasztott és folyékony alapanyagok habos és levegős mixeléséhez. A SMOOTHIE program a sűrű alapanyagokat lassan kezdi mixelni, majd fokozatosan növeli a fordulatszámot a tökéletes összekeveréshez. A SMOOTHIE programban ez a fordulatszám ciklus többször is megismétlődik. Az alapanyagok az edényben forogni kezdenek, ami hozzájárul a kész italok habosításához és levegősebbé tételéhez.

### AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS PROGRAM (60 másodperc)

A program eltávolítja az edény faláról és a késekről az alapanyag maradványokat. Az edénybe öntsön 2 csésze (500 ml) meleg vizet, majd nyomja meg az automatikus tisztítás gombot. Amennyiben az edényben makacs szennyeződés van, akkor a vízhez adjon hozzá 1 kanál mosogatószeret. A tisztítás akkor a leghatékonyabb, ha az edényt a használat után azonnal kitisztítja.

A későbbi áztatás negatívan hathat az edény anyagára, különösen akkor, ha citrusféléket dolgozott fel. Az edényt tiszta vízzel öblítse ki, és hagyja teljesen megszáradni.



### MEGJEGYZÉS

Ha használat közben másik fordulatszám gombot nyom meg, akkor a készülék átkapcsol erre az új fordulatszámra.



### Tanácsok és tippek

- Ha a mixelés közben az alapanyag a maximális jel alatt van, akkor további alapanyagot (pl. folyadékot stb.) lehet még adagolni az edénybe a belső fedél kihúzása után.
- Ha az edényben sok az alapanyag, vagy az nagyon folyékony, illetve nagyon sűrű, akkor a belső fedél kihúzása után kifröccsenhet.
- Az alapanyagokat ne mixelje hosszú ideig.
- Amennyiben az alapanyag nagyon sűrű vagy

nagyon darabos, akkor kapcsolja be a PULSE funkciót az egyenletesebb feldolgozásához.

- Az alapanyagok mennyiségét úgy válassza meg, hogy az a folyadékkal együtt ne lépje túl a maximálisan megengedett szintet.
- Mixelés közben az alapanyag az edény falára ragadhat. Kapcsolja le a mixert és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Műanyag lehúzó lapáttal tisztítsa le az alapanyagot az edény faláról, majd folytassa a mixelést.
- Ha mixelés közben a motoros egységen víz vagy folyadék jelenik meg, akkor kapcsolja le a mixert és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Az edényt vegye le, a kiszivárgott folyadékot ruhával vagy papír kendővel törölje és itassa fel.
- Mixelés vagy a SMOOTHIE program használata közben a CANCEL gomb megnyomásával lehet a keverést befejezni.
- 120 másodperc mixelés (vagy a SMOOTHIE program 60 másodperces üzemeltetése) után a készülék automatikusan lekapcsol. Erre a motor védelme érdekében van szükség.
- Amikor a készülék működik, a fordulatszámot vagy a funkciót bármikor megváltoztathatja. Ehhez csak nyomja meg a kívánt fordulatszámot, vagy funkciót, a készülék azonnal átkapcsol erre.
- A készülékben egy tálca (8-10 jégkocka) dolgozható fel egyszerre.



### TEENDŐK

- ✓ Az alapanyagok tökéletes feldolgozásához kombinálja a turmixolást és a PULSE funkciót.
- ✓ A gyümölcsök, fagyaltok és joghurtok feldolgozásához, sűrű gyümölcslevek és tejes koktélok készítéséhez használja a SMOOTHIE funkciót.
- ✓ A PULSE funkciót olyan alapanyagokhoz használja, amelyeket rövid, de erős impulzussal kell aprítani (például dióhoz, mogyoróhoz, jéghez stb.).
- ✓ A jeget vagy fagyasztott gyümölcsöt tartalmazó italokat PULSE funkció használatával készítse el.
- ✓ Sűrűbb alapanyagok feldolgozása könnyebb lesz, ha csak az edény 1/4 - 1/2 részéig tölt be alapanyagokat.



## TILTOTT TEVÉKENYSÉGEK

- ✘ Fém konyhai eszközöket ne használjon, mert ezek sérülést okozhatnak az edényen vagy a késeken.
- ✘ A sűrű alapanyagokat egyszerre csak legfeljebb 10 másodpercig turmixolja. A készüléket ne üzemeltesse folyamatosan 1 percnél hosszabb ideig. Ha az alapanyagot tovább kell mixelni, akkor a mixelést kapcsolja ki, keverje meg az edényben az alapanyagot, majd folytassa a mixelés. Ezzel megelőzheti a motor túlterhelését és meghibásodását.
- ✘ A mixerrel nem lehet tésztát keverni, vagy burgonyapürét készíteni.
- ✘ Meleg alapanyagok feldolgozása esetén ne töltsön az edénybe 2 csészénél több alapanyagot.
- ✘ Lehetőleg ne mixeljen meleg és forró alapanyagokat. Az alapanyagokat hagyja kihűlni, majd adagonként tegye a turmixgép edényébe. Előzze meg az égési sérüléseket, amelyeket az edényből kiáramló forró gőz okozhat.
- ✘ Ha meleg alapanyagokat mixel, akkor a fedélre terítsen konyharuhát.



## Mixelési táblázat

ÉLELMISZER	ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	MENNYISÉG	FUNKCIÓ	IDŐ
Nyers zöldségek	Meghámozva és 1,5 - 2 cm-es kockákra vágva.	200 g	CHOP   2. fokozat	10-30 s
Dió	A diót pucolja meg.	200 g	CHOP   2. fokozat	10-20 s
Zsemlemorzsa	2 cm-es kockákra vágva.	100 g	PULSE gomb	40-50 s
Keksz	Törje ketté.	125 g	PULSE gomb	50-60 s
Tejszín	Adjon hozzá cukrot vagy vaníliacukrot.	300 ml	MIX   1. fokozat és PULSE	30-40 s
Smoothie	Tej, friss gyümölcs, darabolva, joghurt, fagylalt	Max. 800 ml	SMOOTHIE	60 s
Gyümölcspüré	Egészben vagy darabolva (pl. őszibarack).	250 g	BLEND   3. fokozat	10-30 s
Fűszer- és gyógynövények	Csak levél.	1 csésze	CHOP   2. fokozat	10-15 s
KréMLEVES	Szobahőmérsékleten.	800 ml	BLEND   3. fokozat	30-50 s
Öntet	Olaj, ecet vagy citromlé, fűszerek.	250 ml	BLEND   3. fokozat	15-20 s
Jég		Maximum 8 - 10 jégkocka	PULSE gomb	60 s

A feltüntetett adatok csak tájékoztató jellegűek.



## Hibaelhárítás

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

**SEMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NE PRÓBÁLJA MEG A MIXER SAJÁT ERŐBŐL TÖRTÉNŐ JAVÍTÁSÁT, ABBAN NINCSENEK OLYAN ALKATRÉSZEK, AMELYEKET A FELHASZNÁLÓ IS MEGJAVÍTHAT.**

<b>A motor nem indul el.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ellenőrizze le, hogy a csatlakozódugó be van-e dugva a fali aljzatba.</li> <li>• Ellenőrizze le, hogy az ON OFF és a kiválasztott funkció / fordulatszám gomb világít-e.</li> <li>• Amennyiben minden gomb egyidejűleg villog, akkor lásd a legalsó hibaelhárítási utasítást.</li> </ul>
<b>Az alapanyagok feldolgozása nem egyenletes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az edényben túl sok az alapanyag. Tegyen be kevesebb alapanyagot, ismételje meg a mixelést.</li> <li>• Az alapanyag mérete túl nagy. Az alapanyagokat vágja kisebb darabokra. A hatékonyabb mixeléshez az alapanyagokat darabolja kb. 2 cm-es kockákra.</li> </ul>
<b>Túlságosan apróra turmixolt vagy vizes alapanyag.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mixeljen rövidebb ideig. Használja a PULSE funkciót.</li> </ul>
<b>Az alapanyag rátapad a késre és az edény falára.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A keverék túl sűrű. Öntsön az edénybe egy kis vizet, vagy csökkentse a fordulatszámot.</li> </ul>
<b>A mixer túl van terhelve (minden gomb villog).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A mixer automatikusan kikapcsol, ha túlterhelést érzékel (a motor védelme érdekében). A hálózati vezeték kihúzásával feszültségmentesítse a készüléket, majd várjon kb. 15 percet. Ha a mixer lehűlt, folytathatja a mixelést.</li> <li>• Javasoljuk, hogy dolgozzon fel kisebb mennyiségű alapanyagot, az alapanyagokat darabolja kisebb méretűre.</li> </ul>



## Ápolás és tisztítás

### Edény és fedél

Az edény tisztasága, valamint az alapanyagok beszáradásának a megelőzése érdekében tartsa be az alábbiakat.

- Az edényt és a fedelet öblítse ki.
- Az edénybe öntsön 500 ml meleg vizet, majd nyomja meg az automatikus tisztítás gombot (AUTO CLEAN). A sűrűbb és tapadósabb alapanyagok fellazításához a vízbe cseppentsen mosogatószert.
- Az edényt tiszta vízzel öblítse ki. Ezt követően az edényt és a fedelet mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. A mixelő edény belső felének a mosogatásához használjon üvegmosó kefét, nehogy a kés elvágja a kezét.

- Győződjön meg arról, hogy az edényben, a fedélen, vagy a késen nem maradt-e alapanyag maradvány.
- Javasoljuk, hogy a tisztítást a használat után azonnal hajtsa végre.

### **Citrusfélék**

A citrusok leve károsíthatja a mixelő edényt és a facsaró kúp anyagát, csökkentheti ezek élettartamát.

Előzze meg a citruslé rászáradását az edényre vagy a facsaróra.

Ezeket a használat után azonnal öblítse le. Ezt követően az edényt és a facsaró kúpot mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el.

A mixelő edény belső felének a mosogatásához használjon üvegmosó keféit, nehogy a kés elvágja a kezét.

Az edényt és a facsarót öblítse le és hagyja megszáradni.

Az edényt és a facsarót ne áztassa be hosszú időre a rászáradáshoz.

### **Motoros egység**

A motoros egységet enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. A hálózati vezetékről távolítsa el a szennyeződéseket.

### **Tisztító eszközök**

A motoros egység és a készülék többi tartozékának a tisztításához lúgos és durva tisztítóanyagokat, drótszivacsot, vagy karcoló felületű szivacsot, benzint, oldószereket vagy más hasonló készítményeket használni tilos.

Ezek sérülést okozhatnak a tisztított felületen.

A készülék külső felületét és a hálózati vezetékét mosogatószeres vízbe mártott, jól kicsavart puha ruhával törölje meg.

### **Mosogatógép**

A mixelő edény és a fedél mosogatógépben is elmosogatható.

A mixelő edényt a mosogatógép alsó kosarába, a fedelet a felső kosarába tegye.

A belső fedelet és a citrusfacsarót csak kézzel mosogassa el.

### **Foltosodás és szagosodás**

Az erős illatú alapanyagok (fokhagyma, hal, vagy bizonyos zöldségek, pl. sárgarépa), az edényen és fedélen kellemetlen szagokat hagyhatnak vissza, illetve foltosodást okozhatnak. Ezek megszüntetéséhez az edényt és a fedelet 5 percre áztassa be mosogatószeres meleg vízbe. Ezt követően mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, majd öblítse le tiszta vízzel és tökéletesen szárítsa meg (vagy törölje szárazra). Az edényt fedél nélkül tárolja.

### **Tárolás**

A mixert használati helyzetben, felszerelt edénnyel együtt tárolja (az edény lehet a készülék mellett is). A készülékre ne helyezzen rá semmilyen tárgyat sem. Az edényre ne tegye rá a fedelet, a készüléket hagyja szellőzni.



## Receptek

### Reggeli smoothie

2 adag

250 ml hűtött narancslé  
250 g friss eper, megmosva, megtisztítva  
1/2 kiskanál reszelt narancshéj  
1-2 evőkanál zabpehely  
2 nagy kanál fagyasztott gyümölcsjoghurt

1. Tegye az összes hozzávalót a turmixgép edényébe és tegye fel a fedelet. Kapcsolja be a SMOOTHIE programot, a készülék gondoskodik a tökéletes mixelésről.

### Mangó smoothie kókusszal és zöldcitrommal

4 adag

1/2 zöldcitrom  
400 ml hűtött kókusztej  
130 g vanília joghurt  
250 g kockára darabolt és fagyasztott mangó  
1 kiskanál citromhéj

1. A zöldcitromot a citrusfacsaróval facsarja az edénybe.
2. A többi alapanyagot is tegye az edénybe. Kapcsolja be a SMOOTHIE programot, a készülék gondoskodik a tökéletes mixelésről.

### Zöldcitrom crush mentával

2 adag (1 ital adagonként)

2 zöldcitrom, meghámozva és 8 darabra szeletelve  
16 - 20 mentalevél  
60 ml cukorszirup  
60 ml hűtött vodka vagy fehér rum  
8 közepes méretű jégkocka  
250 ml szóдавíz

1. A PULSE funkcióval többször, rövid impulzusokkal mixelje össze az alapanyagokat.

### Cukorszirup

Kb. 375 ml

220 g kristálycukor  
250 ml víz

1. Egy edénybe öntse bele a cukrot és a vizet, majd melegítse fel és addig kevergesse, amíg a cukor el nem olvad.
2. Forralja fel, majd a hőmérsékletet visszavéve főzze még 5 percig.
3. Az edényt vegye le a tűzhelyről és a szirupot hagyja kihűlni. Öntse egy légmentesen lezárható edénybe és tegye a hűtőszekrénybe (felhasználásig).

### Margarita

2 adag (2 ital adagonként)

3 félbe vágott zöldcitrom  
60 ml Tequila  
60 ml Cointreau  
60 ml cukorszirup  
12 jégkocka

1. A zöldcitromot a citrusfacsaróval facsarja az edénybe.
2. A többi alapanyagot is tegye az edénybe, majd tegye fel a fedelet. Kapcsolja be a LIQUIFY programot (4. fokozat), a készülék gondoskodik a tökéletes mixelésről és a jégkocka zúzásáról. Ha szükséges, akkor használja a PULSE funkciót is.
3. A felszolgáló pohár szélét mártsa vízbe majd sóba.

## Hummusz

 Körülbelül 1 csésze

1 darab citrom  
400 g csicseriborsó konzerv, megmosva és szítán  
lecsepegtetve  
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva  
2 evőkanál tahini  
1 1/2 evőkanál meleg víz  
1 teáskanál őrölt kömény  
Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez  
Olíva olaj a díszítéshez  
Édes pirospaprika a díszítéshez  
Friss török kenyér, a felszolgáláshoz

1. A citromot a citrusfacsaróval facsarja az edénybe.
2. Az edénybe öntse bele a csicseriborsót, a tahinit, a vizet, a köményt, majd a fedelet tegye fel.
3. Kapcsolja be a BLEND (3. fokozat) programot és a keveréket mixelje simára. Az edény faláról lapáttal húzza le a rátapadt alapanyagokat. Ízlés szerint fűszerezze.
4. A kész hummuszt szedje ki tálaló edénybe. Cseppentsen rá olíva olajat és szórja meg pirospaprikával. Törökkenyérrel szolgálja fel.



### TIPP

Ha a hummusz túl sűrű, akkor adjon hozzá egy kis vizet.

## Sárgarépa dip feta sajttal

 Körülbelül 1 csésze

500 g sárgarépa, kb. 1,5 cm-es darabokra vágva  
2 evőkanál olívaolaj, és egy kicsi a díszítéshez  
Só és bors az ízesítéshez  
140 g natúr görög joghurt  
3 teáskanál almaecet  
1 gerezd fokhagyma, apróra vágva  
1 evőkanál friss koriander, és egy kicsi a díszítéshez  
1 1/4 teáskanál őrölt kömény  
1/2 teáskanál gyömbérpör  
Csipet chili vagy erős paprika  
Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez  
50 g kockára vágott feta sajt  
Pita kenyér a felszolgáláshoz

1. A sütőt melegítse elő 170°C-ra (a légkeverős sütőt csak 150°C-ra) A tepsire tegyen sütőpapírt.
2. A sárgarépa darabokat öntse a tepsire. Csepegtessen rá olíva olajat és keverje össze. Sózza és borsozza meg. 50 percig süsse (puhára), félidőben forgassa meg. Tegye félre 10 percig hűlni. A sárgarépát tegye a mixerbe.
3. Adja hozzá az olíva olajat, a joghurtot, a fokhagymát, a koriandert, a köményt, a gyömbért és tegye fel a fedelet.
4. Kapcsolja be a BLEND (3. fokozat) programot és a keveréket mixelje simára. Az edény faláról lapáttal húzza le a rátapadt alapanyagokat. Ízlés szerint fűszerezze.
5. A kész dipet szedje ki tálaló edénybe. Takarja le konyhai fóliával és tegye 1 órára a hűtőszekrénybe.
6. A felszolgálás előtt a feta sajt felét keverje a dipbe. A sajt másik felével szórja meg a dipet, csepegtessen rá néhány csepp olíva olajat és korianderrel is díszítse. Pta kenyérrel tálalja.



## Majonéz

 Körülbelül 1 csésze

1/2 citrom  
2 tojás sárgája  
1 teáskanál francia mustár  
1 kiskanál só  
1 csésze szőlőmag olaj vagy finom olíva olaj

1. A citromot a citrusfacsaróval facsarja az edénybe.
2. Az edénybe tegye bele a tojás sárgáját, a mustárt és a sót, majd tegye fel a fedelet.
3. Kapcsolja be a MIX (1 fokozat) programot 30 másodpercre, vagy az anyagok összekeveréséig.
4. Amíg a MIX (1 fokozat) program fut, a belső fedél kivétele után öntse be lassan az olajat és mixelje tovább még 1 percig (amíg a keverék sűrű nem lesz).
5. Légmentesen zárható edénybe öntse át, a hűtőszekrényben legfeljebb 1 hétig tárolja.

### Változat


#### Cézár öntet

- Egész citromos használjon.
- Ne használjon sót.
- A tojás sárgájához és a mustárhoz adjon 1 kanár Worcester szószt, 3-4 szardellát, és 2 gerezd fokhagymát.
- A fenti recept szerint folytassa a mixelést. Sózza és borsozza meg.

#### Aioli reszelt fokhagymával

- Vágja le a fokhagyma felső részét és csomagolja be alufóliába. 200°C-ra előmelegített sütőben süsse körülbelül 30 percig (puhára).
- Amíg a fokhagyma hűl, készítse el a majonézt, de mustár nélkül.
- A fokhagyma gerezdeket vegye ki a héjukból és dobja a mixelő edénybe, amíg a MIX (1 fokozat) program fut.

## Pesto szósz

 Kb. 1 1/2 csésze lesz

2 csésze bazsalikom levél (egy nagy köteg)  
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva  
2 teáskanál citromlé  
40 g pirított pinea fenyőmag  
60 g reszelt parmezán sajt  
125 ml olívaolaj  
Só és őrölt bors az ízesítéshez

1. A hozzávalókat a recept szerinti sorrendben tegye a turmixgép edényébe.
2. Kapcsolja be a CHOP (2. fokozat) programot és az alapanyagokat aprítsa majdnem apróra és simára. Az edény faláról lapáttal húzza le a rátapadt alapanyagokat. Ízlés szerint fűszerezze.
3. Öntse egy légmentesen lezárható edénybe és tegye a hűtőszekrénybe (felhasználásig).



### TIPP

A pestóra öntsön olíva olajat és légmentesen lezár edényben 3 napig tárolhatja a hűtőszekrényben. Az olaj megvédi a pestót a barnulástól.



## Spis treści

- 58 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 68 Opis Twojego nowego urządzenia
- 70 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 71 Rady i wskazówki
- 72 Tabela miksowania
- 73 Rozwiązywanie problemów
- 73 Konserwacja i czyszczenie
- 75 Przepisy

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

## WAŻNE ZALECENIA

### PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Przechowuj urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i intelektualnych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania

- z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
  - Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika bez nadzoru.
  - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
  - Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z nożami (np. podczas opróżniania pojemnika), ponieważ są one bardzo ostre. Przy niewłaściwej obsłudze noży istnieje ryzyko powstania obrażeń.
  - Pojemnik do miksowania z wbudowaną jednostką tnącą opłucz czystą wodą. Pokrywę i stożek do wyciskania umyj w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Przestrzegaj instrukcji zawartych w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
  - Mikser należy wyłączać przy pomocy przycisku na panelu sterowania. Następnie odłącz kabel zasilający miksera od źródła zasilania. Przed przesunięciem, demontażem,



**OSTRZEŻENIE**  
**PRZY NIEWŁAŚCIWYM**  
**WYKORZYSTANIU**  
**ISTNIEJE RYZYKO**  
**POWSTANIA OBRAŻEŃ.**

- czyszczeniem lub przechowywaniem miksera, lub jeśli nie będziesz go już używać, upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od sieci oraz że silnik i noże się nie poruszają.
- Przed wymianą akcesoriów lub dostępnych elementów, które poruszają się podczas pracy, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
  - Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
  - Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
  - Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.
  - Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zlikwiduj.
  - Nie używaj urządzenia

- na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą lub innym płynem.
- Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się urządzenia.
  - Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
  - Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
  - Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem, skontroluj, czy jest kompletnie i prawidłowo zamontowane.
- Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- W przypadku pochłapania lub rozlania płynu na urządzenie, wokół urządzenia, pod urządzeniem należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.
  - Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że poprawnie założono pokrywę.
  - Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
  - Używaj wyłącznie pojemnika i pokrywy dostarczonych z mikserem. 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.

- Przed uruchomieniem miksera upewnij się, że pokrywa jest dobrze zamknięta, aby zapobiec wyrzucaniu produktów podczas pracy.
- Podczas miksowania większej ilości produktów mikser nie powinien być włączony dłużej niż przez 10 sekund. 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.

- Podczas pracy nie zdejmuj pojemnika z korpusu urządzenia.
- Mikser służy wyłącznie do przygotowywania potraw i/lub napojów. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeżeli w pojemniku miksera nie znajdują się żadne produkty lub płyny. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.
- W żadnym przypadku nie wolno uruchamiać miksera, jeżeli pojemnik, noże lub pokrywa wykazują oznaki uszkodzenia.

Nie włączaj miksera, jeżeli w środku znajdują się łyżki kuchenne lub inne przedmioty.

- Podczas pracy miksera trzymaj ręce i przyrządy kuchenne poza zasięgiem urządzenia, aby zapobiec poważnym obrażeniom.
- Nie miksuj gorących lub wrzących płynów. Przed umieszczeniem ich w pojemniku miksera należy je ostudzić.
- Nie wystawiaj pojemnika miksera na działanie ekstremalnie gorąca lub zimna, umieszczając na przykład zimny pojemnik w gorącej wodzie lub odwrotnie.
- W przypadku zablokowania produktów wokół noży w mikserze, wyłącz mikser przy pomocy przycisku na panelu sterowania. 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 łopatką. Nie używaj palców, ponieważ noże są bardzo ostre.

- Przepisy zamieszczone w niniejszej instrukcji są przeznaczone do normalnego użytku.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego

- odłączenia.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
  - Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
  - Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
  - Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
  - Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
  - Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
  - Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
  - Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.
  - Aby odłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę a nie za kabel zasilający.
  - Używaj wyłącznie wyposażenia dostarczanego wraz z urządzeniem Sage®.



## **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 zaplątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj

rozdzielników ani przedłużaczy.

- Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
- 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®.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na

statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.

- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy, aby ochronnik przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) był zainstalowany w obwodzie elektrycznym, w którym

urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.



### **WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

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

### **LIKwidACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

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

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

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

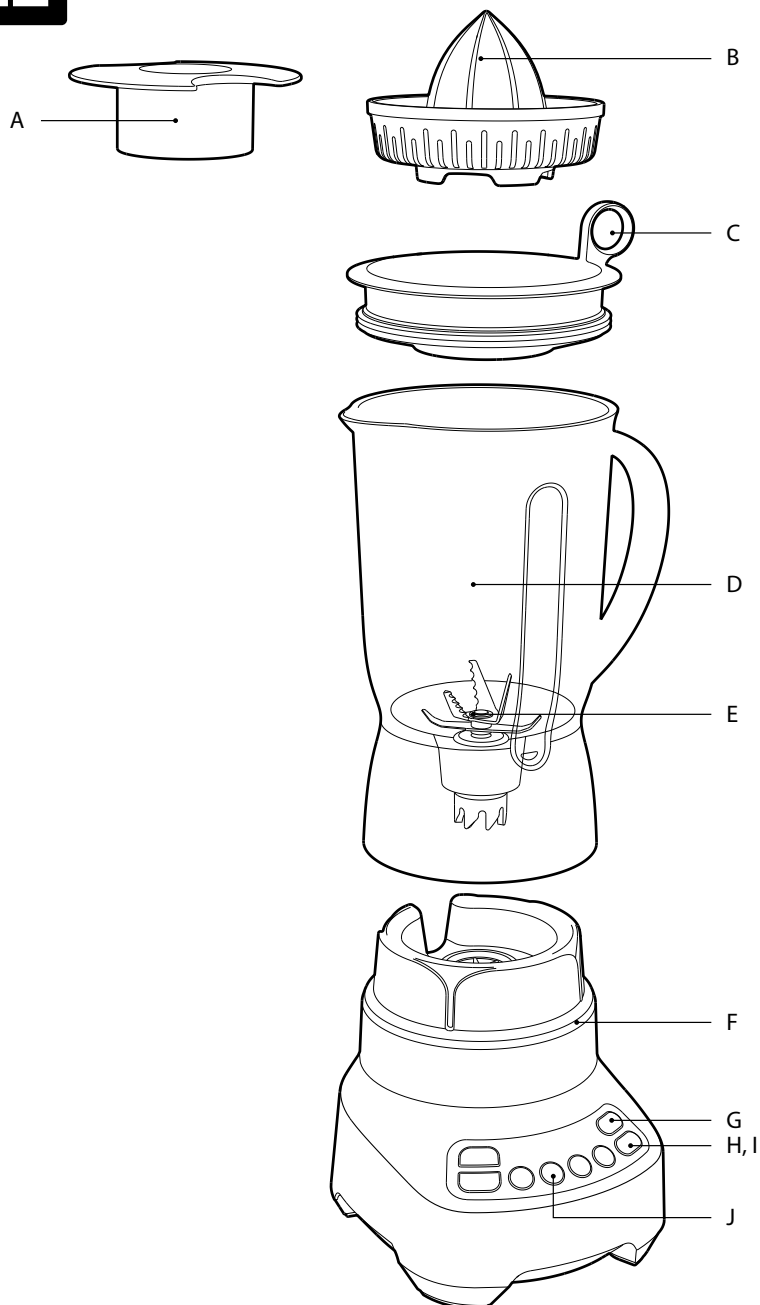
Adres producenta:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

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

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE**



## Opis Twojego nowego urządzenia



- A. Pokrywka wewnętrzna z miarką**  
Można ją wyjąć po dodaniu składników podczas miksowania.
- B. Stożek wyciskarki**  
Służy do wyciskania owoców cytrusowych do pojemnika miksera.
- C. Pokrywa**  
Wyposażona w praktyczny mechanizm otwierający.
- D. Pojemnik miksera 1,4l z materiału Eastman Tritan™, BPA free**  
Odporny na uderzenia, rozbicie, nadaje się do mycia w zmywarce.
- E. Mini Kinetix® system noży i pojemnika**  
Ma kształt podstawy pojemnika, co zapobiega blokowaniu się produktów i zapewnia idealne miksowanie. Środkowe noże są ząbkowane, zapewniając wysoką wydajność siekania, a zewnętrzne noże odpowiadają za ruch Kinetix.
- F. Ochrona przed przeciążeniem**  
Bezpiecznik termiczny silnika z możliwością resetowania.
- G. Przycisk Pulse**  
Krótkie pulsacyjne miksowanie z dużą mocą.
- H. Program Smoothie**  
Specjalny program miksera do przygotowania smoothie i napojów.
- I. Przycisk Auto clean**  
Przycisk programu smoothie służy też do uruchomienia funkcji automatycznego czyszczenia. Płukanie i suszenie natychmiast po umyciu (bez namaczania).
- J. 4 elektroniczne prędkości**  
Efektywna regulacja do przetwarzania różnych składników, od wolnego miksowania do miksowania z maksymalną prędkością.

## KOPOLIESTER EASTMAN TRITAN™

Pojemnik miksera wykonano z kopoliestru Eastman Tritan™; jest to twardy polimer polimer, nie zawierający BPA, stosowany do produkcji urządzeń AGD przeznaczonych do bardzo wymagających zastosowań, i które można myć w zmywarce. Produkty wykonane z Tritanu™ są odporne na uderzenia i rozbicie oraz pozostaną czyste i wytrzymałe nawet po setkach cykli mycia w zmywarce.



## Obsługa Twojego nowego urządzenia



### OSTRZEŻENIE

**PRZED URUCHOMIENIEM  
MIKSERA UPEWNIJ  
SIĘ, ŻE POPRAWNIE  
ZAŁOŻONO POKRYWĘ  
POJEMNIKA.**



### OSTRZEŻENIE

**NIE MIKSUJ GORĄCYCH  
PRODUKTÓW.  
NIE URUCHAMIAJ  
URZĄDZENIA BEZ  
PRAWIDŁOWO  
ZAŁOŻONEJ POKRYWY.**

#### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Przycisk ON/OFF służy do przełączenia urządzenia w tryb pracy.

#### Przycisk CANCEL

Służy do kasowania dowolnej funkcji.

### RĘCZNE USTAWIANIE

#### Regulacja prędkości

Urządzenie jest wyposażone w 4 regulowane elektronicznie prędkości, od najwolniejszej MIX do najszybszej LIQUIFY.

Prędkość MIX służy do mieszania delikatnych produktów z funkcją przełożenia, nadaje się także do mieszania ciekłych i sypkich składników.

Prędkość LIQUIFY to najszybsze ustawienie, idealne do kruszenia składników do przygotowania koktajli i innych napojów o delikatnej strukturze.

#### Przycisk PULSE

Funkcja PULSE nadaje się świetnie do przetwarzania produktów w krótkich interwałach przy dużej mocy. Produkty wirują w pojemniku.

#### Stożek wyciskarki

Przed nałożeniem stożka wyciskarki wyjmij pokrywę wewnętrzną. Rowki na zewnętrznej krawędzi stożka wyciskarki należy umieścić tak, aby oba były pod kątem 90° od ucha na pokrywie. Obracaj stożek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, w którym rowek dotknie pozycji „BLEND”. Jeżeli rowek wskazuje „BLEND”, wyciśnięty sok pozostanie w pokrywie, a stożek wraz z pokrywą będzie pełnił funkcję małej wyciskarki. Po przesunięciu rowka

w pozycję „JUICE” wyciśnięty sok będzie płynąć bezpośrednio do pojemnika miksera. Aby zdjąć stożek wyciskarki wykonaj te same czynności w odwrotnej kolejności.

## PROGRAMY FABRYCZNE

### PROGRAM SMOOTHIE (60 sekund)

Program ten jest przeznaczony do mieszania i napowietrzania zamrożonych i płynnych składników. Funkcję SMOOTHIE wyróżnia wyjątkowa technika przetwarzania, urządzenie miksuje gęste składniki z mniejszą prędkością i stopniowo zwiększa prędkość w miarę gęstnienia składników podczas pracy. Taka procedura powtarzana jest kilkakrotnie podczas działania programu SMOOTHIE. Produkty w pojemniku wirują, aby osiągnąć maksymalne napowietrzenie i kremową strukturę.

### PROGRAM AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA (60 sekund)

Służy do usunięcia większości składników ze ścianek i noży w pojemniku miksera. Wlej 2 szklanki (500 ml) ciepłej wody i naciśnij przycisk automatycznego czyszczenia. W celu dokładniejszego oczyszczenia lepkich lub gęstych składników dodaj 1 łyżeczkę płynu do mycia naczyń. Najlepsze efekty daje czyszczenie pojemnika natychmiast po użyciu.

Namaczanie może uszkodzić powierzchnię pojemnika, szczególnie w przypadku, gdy miksowano owoce cytrusowe. Po umyciu preparatem należy spłukać czystą wodą i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.



### UWAGA

Jeżeli podczas pracy naciśnięto inny przycisk, prędkość zmieni się automatycznie.



### Rady i wskazówki

- Jeżeli objętość produktów (podczas obróbki) nie przekracza wskaźnika maksymalnego poziomu, w celu dodania np. oleju/płynu można wyjąć wewnętrzną pokrywkę i wlać składniki podczas pracy miksera.

- Zachowaj szczególną ostrożność jeżeli objętość miksowanych produktów jest większa lub ich konsystencja jest zbyt gęsta, ponieważ w takim przypadku produkty mogą zostać wyrzucone przez powstały otwór.
- Mikser należy uruchamiać wyłącznie na czas zalecany w instrukcji - nie miksuj składników zbyt długo.
- Użyj funkcji PULSE, jeżeli produkty są zbyt gęste lub duże, aby zapewnić równomierne miksowanie.
- Nie przekraczaj wskaźnika maksymalnego poziomu produktów szczególnie przy dodawaniu produktów i płynów do pojemnika miksera.
- Składniki mogą się przylepiać do ścianek pojemnika miksera. Wyłącz mikser i odłącz kabel zasilający z gniazdka sieciowego. Przy pomocy plastikowej łopatkę zetrzyj składniki z wewnętrznych ścianek miksera i kontynuuj pracę.
- Jeżeli podczas pracy na górnej części jednostki silnika pojawi się wilgoć lub krople wody, wyłącz mikser i odłącz kabel zasilający z gniazdka. Zdejmij pojemnik miksera, wytrzyj podstawę silnika suchą ścierką lub papierowym ręcznikiem.
- Aby zatrzymać proces miksowania lub program SMOOTHIE naciśnij przycisk CANCEL.
- Po przekroczeniu czasu pracy 120 sekund (lub 60 sekund w programie SMOOTHIE), mikser wyłączy się automatycznie. Jest to element zabezpieczenia silnika.
- Prędkość lub funkcję można zmienić w dowolnym momencie, także podczas pracy miksera. Naciśnij przycisk żądanej prędkości lub programu, aby zmienić ustawienia miksera.
- Maksymalna liczba kostek lodu, którą można umieścić w mikserze, to 8 - 10 kostek standardowej wielkości.



### CO ROBIĆ

- ✓ Używaj kombinacji prędkości i funkcji PULSE, aby dokładniej zmiksować produkty.
- ✓ Używaj programu SMOOTHIE do przygotowania gęstego smoothie, kremu lub mlecznych koktajli z owoców, lodów i jogurtu.

- ✓ Używaj funkcji PULSE do produktów, które wymagają krótkiego, pulsacyjnego miksowania z dużą mocą, np. do siekania orzechów lub lodu.
- ✓ Do przygotowania napojów z kostkami lodu lub mrożonymi owocami używaj funkcji PULSE.
- ✓ Przygotowywanie gęstych mieszanin jest bardziej efektywne, jeżeli pojemnik jest pełny w 1/4 do 1/2.



## CZEGO NIE ROBIĆ

- ✗ Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych, mogłyby one zniszczyć noże lub pojemnik.
- ✗ Nie miksuj gęstych mieszanin dłużej niż 10 sekund. Podczas normalnej pracy nie używaj miksera nieprzerwanie dłużej niż 1 minutę. W razie konieczności dłuższego miksowania, wyłącz mikser i zamieszaj składniki przed ponownym włączeniem. W ten sposób chronisz silnik przed uszkodzeniem.
- ✗ Mikser nie jest przeznaczony do ugniatania ciasta ani przygotowywania purée ziemniaczanego.
- ✗ Jeżeli używasz ciepłych składników, nie wkładaj do pojemnika więcej niż 2 filiżanki naraz.
- ✗ Nie miksuj gorących lub wrzących składników. Przed umieszczeniem produktów w pojemniku miksera, pozostaw je do ostygnięcia. Zapobiega to przypadkowemu oparzeniu parą, która może pojawić się po otwarciu pokrywy.
- ✗ Podczas miksowania ciepłych składników przykryj pokrywę małym ręcznikiem i mocno go trzymaj.



## Tabela miksowania

PRODUKT	PRZYGOTOWANIE I SPOSÓB UŻYCIA	ILOŚĆ	FUNKCJA	CZAS
Surowe warzywa	Obrane i pokrojone na kawałki 1,5 - 2cm.	200 g	CHOP   Prędkość 2	10-30 s
Orzechy	Bez łupin.	200 g	CHOP   Prędkość 2	10-20 s
Bułka tarta	Pokrojona w kostkę wielkości 2 cm.	100 g	Przycisk PULSE	40-50 s
Herbatniki	Przełamane na pół.	125 g	Przycisk PULSE	50-60 s
Śmietana	W razie potrzeby dodaj cukier lub wanilię.	300 ml	MIX   Prędkość 1 i PULSE	30-40 s
Smoothie	Mleko, pokrojone owoce, jogurt, lody	Maks. 800 ml	SMOOTHIE	60 s
Sos ze świeżych owoców	Całe jagody, pokrojone miękkie owoce, np. brzoskwinie.	250 g	BLEND   Prędkość 3	10-30 s
Zioła	Tylko liście	1 filiżanka	CHOP   Prędkość 2	10-15 s
Zupa krem	Temperatura pokojowa.	800 ml	BLEND   Prędkość 3	30-50 s
Dressing	Olej, ocet lub sok z cytryny, przyprawy.	250 ml	BLEND   Prędkość 3	15-20 s
Lód		Maksymalnie 8 - 10 kostek lodu	Przycisk PULSE	60 s

Dane podane w tabeli są wyłącznie orientacyjne.





## Rozwiązywanie problemów

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

**W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZBIERAJ URZĄDZENIA WE WŁASNYM ZAKRESIE. MIKSER NIE ZAWIERA ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY NAPRAWIĆ SAMODZIELNIE.**

**Silnik się nie uruchomił lub noże się nie obracają.**

- Sprawdź, czy kabel zasilający jest włączony do gniazdka.
- Sprawdź czy naciśnięto przycisk ON|OFF i czy wybrana funkcja / prędkość jest podświetlona.
- Jeżeli wszystkie przyciski migają jednocześnie, postępuj zgodnie z podaną poniżej instrukcją na wypadek przeciążenia.

**Produkty są nierównomiernie zmiśowane.**

- Może się tak stać, jeżeli w pojemniku miksera jest zbyt dużo produktów. Spróbuj zmniejszyć ich ilość i powtórz proces, jeżeli jest to konieczne.
- Składniki są zbyt duże. Spróbuj pokroić je na mniejsze kawałki. Najlepsze efekty osiągniesz, jeżeli składniki będą pokrojone na kawałki ok. 2 cm.

**Produkty są zbyt drobno posiekane lub zbyt wodniste.**

- Spróbuj skrócić czas pracy. Użyj do regulacji przycisku PULSE.

**Produkty przyklejają się do noży i pojemnika.**

- Mieszanina jest zbyt gęsta. Dodaj trochę wody lub wybierz mniejszą prędkość.

**Mikser jest przeciążony (wszystkie przyciski migają).**

- Mikser jest wyposażony w bezpiecznik chroniący przed przeciążeniem, który zapobiega uszkodzeniu silnika. Odłącz kabel zasilający z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 15 minut. Po ostygnięciu miksera będzie można go ponownie używać.
- Zaleca się miksowanie mniejszej ilości produktów lub pokrojenie składników na mniejsze kawałki.



## Konserwacja i czyszczenie

### Pojemnik i pokrywa

Aby utrzymać pojemnik w czystości i zapobiec zasychaniu produktów na nożach i pojemniku, po każdym użyciu postępuj zgodnie z poniższą procedurą:

- Spłucz produkty z pojemnika i pokrywy.
- Wlej 500 ml ciepłej wody i naciśnij przycisk AUTO CLEAN. Gęste lub lepkie składniki wymagają dużej siły czyszczenia, dlatego należy do nich dodać kilka kropel detergentu w płynie.

- Wypłucz pojemnik miksera czystą wodą. Pokrywę i pojemnik miksera umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Do mycia wnętrza pojemnika użyj szczotki do butelek, aby zapobiec zranieniu się nożami.
- Po zakończeniu czyszczenia sprawdź, czy usunięto wszystkie składniki z pojemnika.
- Najlepsze efekty daje czyszczenie pojemnika natychmiast po użyciu.

### **Owoce cytrusowe**

Sok z owoców cytrusowych może uszkodzić pojemnik miksera i stożek wyciskarki oraz skrócić ich trwałość. Nie należy dopuścić do zaschnięcia soku z cytrusów.

Natychmiast po użyciu opłucz czystą wodą. Następnie możesz umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Do mycia wnętrza pojemnika użyj szczotki do butelek, aby zapobiec zranieniu się nożami. Wypłucz i pozostaw do wyschnięcia.

W żadnym przypadku nie namaczaj pojemnika ani stożka wyciskarki w wodzie w celu odmoczenia soku.

### **Podstawa silnika**

Przetrzyj czystą, wilgotną ścierką, następnie wytrzyj do sucha. Usuń ewentualne zabrudzenia z kabla zasilającego.

### **Środki czyszczące**

Nie używaj myjki drucianej lub szorstkich środków czyszczących do czyszczenia pojemnika miksera, akcesoriów i podstawy silnika. Mogłoby to spowodować nieodwracalne uszkodzenie powierzchni. Używaj wyłącznie wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i miękkiej ściereki.

### **Zmywarka do naczyń**

Pojemnik miksera i pokrywę można myć w zmywarce do naczyń w standardowym cyklu.

Pojemnik należy umieścić w dolnym koszu, natomiast pokrywę z wewnętrzną pokrywką w górnym koszu.

Wewnętrzną pokrywkę i stożek wyciskarki należy myć wyłącznie ręcznie.

### **Plamy od produktów i zapach**

Silnie pachnące produkty, takie jak czosnek, ryby lub niektóre warzywa (marchew) mogą pozostawić nieprzyjemny zapach lub plamy na pojemniku miksera lub pokrywie. Aby je usunąć, należy moczyć pojemnik miksera i pokrywą w ciepłej wodzie z mydłem przez ok. 5 minut. Następnie umyć neutralnym preparatem w ciepłej wodzie, dobrze spłukać i wytrzeć do sucha. Pojemnik należy przechowywać bez założonej pokrywy.

### **Przechowywanie**

Mikser należy przechowywać w pozycji poziomej, z pojemnikiem umieszczonym na podstawie silnika lub obok niej. Na urządzeniu nie wolno kłaść żadnych przedmiotów. Należy zapewnić swobodny dopływ powietrza i nie zakładać pokrywy na pojemnik.



## Przepisy

### Śniadaniowe smoothie

2 porcje

250 ml schłodzonego soku pomarańczowego  
250 g świeżych truskawek, bez szypulek  
1/2 łyżeczki startej skórki pomarańczowej  
1-2 łyżki płatków owsianych  
2 duże łyżki mrożonego jogurtu owocowego

1. Włóż wszystkie składniki do pojemnika miksera i nałóż pokrywę. Miksuj przy użyciu programu SMOOTHIE.

### Smoothie o smaku mango z kokosem i limonką

4 porcje

1/2 limonki  
400 ml schłodzonego półtłustego mleka kokosowego  
130 g jogurtu waniliowego  
250 g krojonego mrożonego mango  
1 łyżeczka skórki z cytryny

1. Przy pomocy wyciskarki do cytrusów wyciśnij limonkę.
2. Dodaj pozostałe składniki i uruchom program SMOOTHIE.

### Limonkowy crush z miętą

2 porcje (1 standardowy drink na porcję)

2 limonki, obrane i pokrojone na 8 części  
16 - 20 listków świeżej mięty  
60 ml syropu cukrowego  
60 ml białego rumu lub wódki  
8 kostek lodu średniej wielkości  
250 ml wody gazowanej

1. Przy pomocy funkcji PULSE pulsacyjnie pokrusz wszystkie składniki na grubsze cząstki.

### Syrop cukrowy

Ok. 375 ml

220 g białego cukru  
250 ml wody

1. Wsyp do garnka cukier i dodaj wodę, podgrzej na średnim ogniu ciągle mieszając, dopóki cukier całkowicie się nie rozpuści.
2. Doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i gotuj jeszcze przez ok. 5 minut.
3. Zdejmij z ognia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Przelej do hermetycznego naczynia i przechowuj w lodówce.


### Margarita

2 porcje (2 standardowe drinki na porcję)

3 limonki, przepołowione  
60 ml tequili  
60 ml Cointreau  
60 ml syropu cukrowego  
12 kostek lodu

1. Wyciśnij limetki bezpośrednio do pojemnika miksera.
2. Dodaj pozostałe składniki i nałóż pokrywę. Używaj programu LIQUIFY (prędkość 4), dopóki składniki nie połączą się całkowicie, a lód nie będzie rozkruszony. W razie potrzeby użyj funkcji PULSE.
3. Serwuj w szklance ze słonym brzegiem.

## Hummus

 Ok. 1 filiżanki

1 cytryna  
400g ciecierzycy w puszcze, przepłukanej i osuszonej  
2 ząbki czosnku, przekrojone  
2 łyżki tahini  
1 1/2 łyżki ciepłej wody  
1 łyżeczka mielonego kminku  
Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku  
Oliwa z oliwek extra virgin, do dekoracji  
Słodka papryka, do dekoracji  
Świeży turecki chleb, do serwowania


1. Wyciśnij cytrynę bezpośrednio do pojemnika miksera.
2. Dodaj ciecierzycę, czosnek, tahini, wodę i kminek do pojemnika miksera i nałóż pokrywę.
3. Przy użyciu programu BLEND (prędkość 3) zmiksuj na gładką masę. W razie potrzeby ściągnij masę ze ścianek pojemnika przy pomocy łopatki. Przypraw do smaku.
4. Przełóż gotowy hummus do naczynia. Polej oliwą z oliwek i posyp słodką papryką. Podawaj z tureckim chlebem.



### RADA

Jeżeli hummus podczas miksowania jest zbyt gęsty, dodaj trochę wody.


## Marchwiowy dip z serem feta

 Ok. 1 filiżanki

500 g marchwi, pokrojonej na kawałki ok. 1,5cm  
2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin, trochę więcej do dekoracji  
Sól i pieprz do smaku  
140 g naturalnego jogurtu greckiego  
3 łyżeczki octu jabłkowego  
1 ząbek czosnku, przekrojony  
1 łyżka świeżo posiekanych liści kolendry, trochę więcej do dekoracji  
1 1/4 łyżeczki mielonego kminku  
1/2 łyżeczki mielonego imbiru  
Szczypta mielonego chili lub pieprzu kajeńskiego  
Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku  
50 g sera feta, pokrojonego w kostkę  
Chrupki chleb pita, do podania

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C bez termoobiegu (150°C z termoobiegami). Wyłóż blachę papierem do pieczenia.
2. Na blasze rozłóż kawałki marchwi. Polej oliwą z oliwek i dobrze wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem. Piecz ok. 50 minut do miękkości, w połowie czasu pieczenia obróć na drugą stronę. Pozostaw do ostygnięcia na ok. 10 minut. Przełóż marchew do pojemnika miksera.
3. Dodaj oliwę z oliwek, jogurt, ocet, czosnek, kolendrę, kminek i imbir i nałóż pokrywę.
4. Przy użyciu programu BLEND (prędkość 3) zmiksuj na gładką masę. W razie potrzeby ściągnij masę ze ścianek pojemnika przy pomocy łopatki. Przypraw do smaku.
5. Przełóż gotowy dip do naczynia. Przykryj folią spożywczą i pozostaw do ostygnięcia na ok. 1 godzinę.
6. Bezpośrednio przed podaniem dodaj do dipu połowę sera feta. Posyp drugą połowę sera feta, polej oliwą z oliwek i udekoruj kolendrą. Podawaj z chrupiącym chlebem pita.

## Majonez

 Ok. 1 filiżanki

1/2 cytryny  
2 żółtka  
1 łyżeczka musztardy dijon  
1 łyżeczka soli  
1 filiżanka oleju z pestek winogron lub delikatnej oliwy z oliwek

1. Wyciśnij cytrynę bezpośrednio do pojemnika miksera.
2. Dodaj żółtka, musztardę i sól i nałóż pokrywę.
3. Przy użyciu programu MIX (prędkość 1) miksuj przez ok. 30 sekund lub do całkowitego wymieszania.
4. Przy włączonym programie MIX (prędkość 1), powoli dodawaj olej przez otwór w pokrywie po wyjęciu wewnętrznej pokrywki, dopóki masa nie zgęstnieje, będzie to trwać ok. 1 minuty.
5. Przelej do hermetycznego naczynia i przechowuj w lodówce przez ok. 1 tydzień.

### Wariacje


#### Sos Cezara:

- Użyj całej cytryny.
- Nie używaj soli.
- Dodaj 1 łyżkę sosu Worcester, 3-4 anchois i 2 ząbki czosnku razem z żółtkami i musztardą.
- Dalej postępuj według przepisu. Dopraw solą i pieprzem.

#### Sos aioli z pieczonego czosnku:

- Odkrój górną część z 1 główki czosnku i owiń folią aluminiową. Włóż do piekarnika nagrzanego do 200 °C i piecz ok. 30 minut, lub do momentu, gdy czosnek będzie miękki.
- Podczas gdy czosnek stygnie, przygotuj majonez, ale bez musztardy.
- Wyjmij ząbki czosnku z główki i dodaj je do majonezu w trakcie programu MIX (prędkość 1).

## Sos pesto

 Ok. 1 1/2 filiżanki

2 filiżanki mocno związanych liści bazylii (ok. 1 dużego pęczka)  
2 ząbki czosnku, przekrojone  
2 łyżeczki soku z cytryny  
40 g uprażonych orzeszków pinii  
60 g startego parmezanu  
125 ml oliwy z oliwek  
Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku

1. Włóż wszystkie składniki w podanej powyżej kolejności do pojemnika miksera i nałóż pokrywę.
2. Miksuj przy pomocy programu CHOP (prędkość 2), dopóki składniki nie będą drobno posiekane, a mieszanina niemal gładka. W razie potrzeby ściągnij masę ze ścianek pojemnika przy pomocy łopatki. Przypraw do smaku.
3. Przelej do hermetycznego naczynia i przechowuj w lodówce.



### RADA

Polej pesto oliwą z oliwek i przechowuj w hermetycznym naczyniu w lodówce przez ok. 3 dni. Oliwa chroni pesto przed brązowieniem.



**Poznámky / Megjegyzések / Uwagi**



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

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

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

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

**Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe**

**FAST ČR, a. s.**

Černokostecká 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



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

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

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban  
lévő képeken vagy fotokon 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.