

# *the Citrus Press™*



BCP600

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

# **Sage®**



## Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 9 Popis vašeho nového spotřebiče
- 10 Složení a rozložení vašeho nového spotřebiče
- 11 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 12 Tipy pro lisování
- 13 Řešení potíží
- 14 Péče a čištění
- 15 Recepty

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

## DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

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

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

- a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky. Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
  - Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou.
  - Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
  - Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
  - Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřež.
  - Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
  - Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
  - 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.
- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemisťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.
- Při používání zařízení buďte opatrní – nedávejte ruce ani prsty do blízkosti pohybujících se nebo otáčejících se částí.
- Ruce ani prsty nedávejte do blízkosti mechanismu lisovacího ramena vzadu na těle lisu, když rameno zdviháte.
- Vyvarujte se politiků přírodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
- Spotřebič vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- 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.

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

- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Přístroj není určený pro komerční použití.
- Lis na citrusové plody je určen k odšťavování citrusových plodů. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby

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

- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.

### Technické specifikace

Spotřeba	220 – 240 V ~ 50 Hz
Výkon	110 W
Vnější rozměry	460 mm (výška) 190 mm (šířka) 240 mm (hloubka)
Hmotnost netto	Cca 3,4 kg

Tyto specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto přístrojem je 62 dB (A).



### POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

### LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

### **Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie**

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



Výrobek je v souladu s požadavky EU.



**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.**

**NEPONOŘUJTE DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY. PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE PŘÍVODNÍ KABEL.**

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

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

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

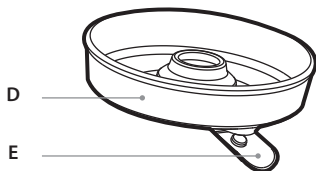
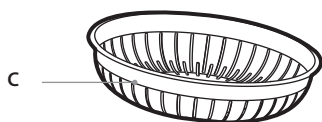
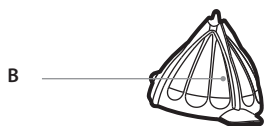
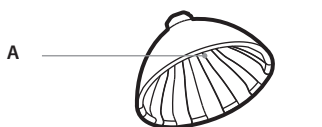
Adresa dovozce do EU:  
FAST ČR, a.s.,  
Černokostelecká 1621,  
251 01 Říčany, Czech Republic

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ  
UCHOJTE TYTO INSTRUKCE**





## Popis vašeho nového spotřebiče



### A. Příklad

Lze snadno demontovat a vyčistit.

### B. Plastový lisovací trn

(Lze mýt v myčce) vylisuje maximální množství šťávy z citrusových plodů všech velikostí.

### C. Plastový filtr

### D. Nádobka na šťávu

(Lze mýt v myčce) zachytává šťávu, která následně vytéká z hubice.

### E. Hubice

S funkcí - anti-drip stop – zamezující odkapávání šťávy. Hubici lze celou otevřít a vyčistit.

### F. Lisovací rameno

Lisovací rameno zajišťuje, že je tlak vyvíjen rovnoměrně na lisované ovoce.

### G. Výkonný motor

Spíná se automaticky, jakmile zatlačíte na plastový lisovací trn.

### H. Vypínač zapnuto/vypnuto

Umístěný v zadní části spotřebiče.

### I. Napájecí kabel (nezobrazen)

Napájecí kabel omotejte okolo základny na spodní straně lisu a jeho volný konec upevněte do drážky.

### J. Bezpečnostní spínací systém (nezobrazen)

Lis NEBUDE z bezpečnostních důvodů fungovat, pokud není správně sestavený.



# Složení a rozložení vašeho nového spotřebiče

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte z lisu veškeré obaly a reklamní štítky/etikety. Ujistěte se, že je zařízení vypnuté a napájecí kabel odpojený od zdroje energie.

Umyjte nádobku na šťávu, plastový filtr, plastový lisovací trn a přítlak teplou vodou s kuchyňským saponátem. Jednotlivé části pak opláchněte v čisté pitné vodě a osušte.

## SLOŽENÍ

1. Lisovací rameno zdvihněte a zatlačte dozadu, co nejvíce to jde.
2. Na hnací hřídel na těle lisu nasadte nádobku na šťávu. Zkontrolujte, že hubice zapadá do polokruhové drážky umístěné vpředu na těle lisu.
3. Plastový filtr vložte do nádobky na šťávu – šípkou, která je vyznačena na dně filtru zarovnejte se šípkou na nádobce na šťávu.
4. Plastový lisovací trn nasadte na hnací hřídel a lehce přitlačte, aby zapadl na své místo.
5. Do otvoru na spodní straně lisovacího ramena vložte přítlak. Přítlak má v sobě magnet a snadno jej tak zajistíte v otvoru.
6. Zkontrolujte, že je hubice sklopená směrem dolů, aby z ní mohla vytékat vylisovaná šťáva.

## ROZLOŽENÍ

1. Lis vypínačem vypněte a odpojte od zdroje energie.
2. Lisovací rameno zdvihněte a zatlačte dozadu, co nejvíce to jde. Hubici zavřete tak, že ji zdvihnete nahoru.
3. Stlačte lisovací rameno směrem dolů a mírně zatlačte na přítlak, abyste uvolnili magnet.
4. Nádobku na šťávu sundejte z těla lisu, plastový filtr, plastový lisovací trn a přítlak nechte v ní. Trn a filtr vyjměte z nádobky na šťávu nad dřezem, abyste si usnadnili čištění. Dodržujte doporučené pokyny pro čištění a péči.



## Ovládání vašeho nového spotřebiče

1. Zkontrolujte, že je váš lis na citrusové plody správně sestavený a že jste pod hubici postavili sklenici nebo džbánek.
2. Citrusový plod rozkrojte příčně napůl – toto rozkrojení je vhodnější než podélné, protože vylisujete více šťávy.
3. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky 230/240 V a vypínačem zapněte lis. Vypínač přepněte do polohy zapnuto.
4. Půlku citrusového plodu položte rozkrojenou stranou na plastový lisovací trn a mírně ho přitlačte na špičku trnu.
5. Uchopte měkké madlo a pomalu spouštějte lisovací rameno, až se přítlak dotkne slupky citrusového plodu. Automaticky se spustí motor a plastový lisovací trn se začne otáčet. Šťáva lisovaná z citrusového plodu poteče hubicí do sklenice, dužina a pecky se zachytí v plastovém filtru.

### POZNÁMKA

Některé citrusové plody, např. citrony a určitý druh mandarinek, mají vyboulené špičky, které je vhodnější před lisováním odříznout.

6. Lis lisuje velmi rychle, takže jednu půlku citrusového plodu vylisujete během pár sekund. Motor se automaticky zastaví, jakmile zdvihnete lisovací rameno nahoru.

7. Vylisovaný zbytek citrusového plodu sejměte z plastového lisovacího trnu. Z plastového filtru odstraňte dle potřeby nadbytečnou dužinu a pecky. V lisování pokračujte opakováním kroků 3–7.

## POZNÁMKA

Plastový filtr vyprázdněte ihned, jakmile je plný dužiny a pecek. Filtr můžete vyprázdnit předtím, než začnete s lisováním dalšího citrusového plodu – vypínačem lis vypněte a opatrně sundejte plastový lisovací trn a filtr. Plastový filtr a plastový lisovací trn před dalším lisováním vyčistěte a nasadte zpět.

Plastový filtr se nesmí přeplnit, neboť by to mohlo mít vliv na správný chod lisu a mohlo by dojít k jeho poškození.



## Tipy pro lisování

### PODSTATNÁ INFORMACE O LISOVÁNÍ

Přestože lisované šťávy jsou obvykle připravovány především s ohledem na chuť, konzistenci a aroma, jejich nespornou předností je přínos zdravotní. Velké procento nutričních hodnot čerstvého ovoce a zeleniny naleznete v jejich šťávě. Šťáva z čerstvého ovoce nebo zeleniny tvoří důležitou složku dobře vyvážené diety. Navíc je snadno dostupným zdrojem vitaminů a minerálů. Rychle je vstřebávána krevním systémem, a proto je to nejrychlejší způsob, jak může tělo získat živiny. Šťáva z citrusových plodů je známá svým vysokým obsahem vitamínu C a preventivními účinky proti nachlazení a chřipce. Čerstvě vylisovanou šťávu byste měli zkonzumovat ihned po jejím vylisování, abyste tak předešli ztrátě hodnotných vitaminů.

### NÁKUP A SKLADOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

- K lisování používejte vždy čerstvé ovoce.
- Vybírejte ovoce s pevnou, hladkou slupkou bez skvrn.
- Pro lisování jsou ideální pomeranče Valencia.
- Snadněji se vám budou lisovat středně velké grapefruity, citrony a limetky.
- Citrusové plody můžete skladovat při pokojové teplotě na suchém místě.



## Řešení potíží

PROBLÉM	SNADNÉ REŠENÍ
Lis nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezapnuli jste ho.</li> <li>• Nespustili jste lisovací rameno.</li> <li>• Nenasadili jste správně plastový lisovací trn nebo přítlak.</li> <li>• Nenasadili jste správně filtr.</li> </ul>
Ochrana motoru proti přetížení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lis na citrusové plody je vybaven ochrannou pojistkou motoru proti přetížení, aby se zabránilo poškození motoru. Pokud se motor náhle zastaví při náročném nebo časově dlouhém lisování, vypněte lis, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte lis asi 15 minut vychladnout. Jakmile je lis dostatečně zchladlý, budete jej moci opět normálně používat.</li> <li>• Poznámka: Lis MUSÍ být odpojený od sítě, aby se mohla pojistka zresetovat.</li> <li>• I přes ochrannou pojistku proti přetížení motoru, doporučujeme lisovat vždy menší množství ovoce, abyste prodloužili životnost motoru.</li> </ul>



## Péče a čištění

- Před čištěním, demontáží, montáží a uložením se vždy ujistěte, že je lis na citrusové plody vypnutý vypínačem a odpojený od zdroje energie.
- Všechny povrchy a části, které během lisování přijdou do styku s potravinami, čistěte takto:
- Ihned po každém použití opláchněte odnímatelné části pod tekoucí teplou vodou a odstraňte čerstvou dužinu. Před sestavením lisu nechte jednotlivé části oschnout.
- Důkladnější čištění – po demontáži lisu nechte umýt všechny demontované části v horním koši myčky na nádobí nebo je umyjte v horké vodě s kuchyňským saponátem a pak opláchněte v pitné vodě.
- Tělo lisu a lisovací rameno otřete měkkou vlhkou utěrkou. Před sestavením lisu nechte všechny části oschnout.
- Vyčištěný lis na citrusové plody uložte ve svislé poloze na suché a chladné místo. Nepokládejte na něj žádné předměty.

### POZNÁMKA:

- Po každém použití ihned opláchněte všechny odnímatelné části. Zaschlá dužina se odstraňuje obtížněji a může zanechávat skvrny. Pokud se tak stane, otřete postižené části nezředěným mycím prostředkem, opláchněte a osušte.
- Plastový filtr ani jiné odnímatelné části nepokládejte do bělidla. Nikdy neponořujte tělo lisu do vody ani jiné tekutiny. K čištění nepoužívejte brusné čisticí prostředky, rozpouštědla, apod.



## VAROVÁNÍ

**LIS NA CITRUSY,  
PŘÍVODNÍ KABEL  
ANI ZÁSTRČKU  
PŘÍVODNÍHO KABELU  
NEMYJTE POD  
TEKOUCÍ VODOU  
ANI NEPONOŘUJTE  
DO VODY NEBO JINÉ  
TEKUTINY.**



## Recepty

### MARINÁDA Z LIMETKY A CITRÓNOVÉ TRÁVY

Přibližně 1 ¼ šálku

5 limetek

1 stonk citrónové trávy, pouze spodní část, nakrájený najemno

1 stroužek česneku, rozdrčený

2 lžice hnědého cukru

1 lžice rybí omáčky

1 lžice najemno nasekaných kořinek a stonků koriandru

1 lžice najemno nasekaných lístků koriandru

1 lžice rostlinného oleje

1 lžička mletého bílého pepře

1. Najemno nastrouhteje kůru z 1 limety do velké misky.
2. Rozkrojte limety. Pomocí lisu vytlisněte šťávu. Přidejte ostatní suroviny, řádně zamíchejte, aby se suroviny spojily. Použijte marinádu na kuře, vepřové maso nebo mořské plody.

### MARINÁDA MOJO

Přibližně 2 šálky

2 pomeranče, rozpůlené

3 citróny, rozpůlené

2 limetky, rozpůlené

60 ml rýžového oleje

5 stroužků česneku

1 čerstvá chili paprička jalapeno, bez semínek, nasekaná najemno

1 ½ lžičky mletého kmínu

1 ½ lžičky sušeného oregana

¾ lžičky mořské soli

½ lžičky čerstvého mletého pepře

1. Pomocí lisu vytlisněte šťávu z citrusových plodů.
2. Do malého kastrolku nalijte olej a na mírném plameni ohřívejte. Přidejte česnek a za stálého míchání opékejte asi 2 – 3 minuty dokud nezměkne, ale nepřipalte jej. Sejměte z plotýnky. Přidejte chili papričku, kmín, oregano, sůl a pepř. Nechte zcela vychladnout a přidejte šťávu z citrusových plodů. Používejte na kuře, vepřové a hovězí maso nebo na mořské plody.

## QUINOA S POMERANČEM, BRUSINKAMI A PISTÁCIÍ

 4 porce na přílohu

---

4 pomeranče, rozpůlené  
200 g quinoa  
1 lžička mořské soli  
65 g sušených brusinek  
75 g pistáciových oříšků, nahrubo nasekaných  
1 bílá cibule, nakrájená na tenké plátky

---

1. Pomocí lisu vylisujte šťávu z pomerančů. Budete potřebovat asi 500 ml šťávy.
2. Přelijte šťávu do pánve a přidejte quinoa a sůl. Přiveďte k varu. Poté snižte teplotu, zakryjte a za občasného míchání vařte asi 10 minut. Přidejte brusinky. Zakryjte a opět vařte asi 10 minut. Sejměte z plotýnky a nechte stranou asi 5 minut, dokud se tekutina nevstřebá. Přidejte pistácie a cibuli. Promíchejte.
3. Podávejte teplé s grilovaným nebo pečeným kuřetem, jehněčím nebo hovězím masem.

## DRESSING Z WASABI A LIMETKY

 Přibližně 125 ml

---

2 limetky, rozpůlené  
2 lžičky wasabi pasty  
2 lžičky krupicového cukru  
½ lžičky mořské soli  
60 ml rýžového oleje nebo oleje z hroznových semínek  
Čerstvě mletý pepř na dochucení

---

1. Pomocí lisu vylisujte šťávu z limet.
2. Přidejte wasabi pastu, cukr a sůl. Zamíchejte, aby se suroviny spojily. Přidejte olej a vyšlehejte dohladka. Ochutťte solí a pepřem. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce až 2 dny.

## ZÁLIVKA Z DIJONSKÉ HOŘČICE A CITRÓNU

 Přibližně 200 ml

---

1 limeta, rozpůlená  
1 pomeranč, rozpůlený  
3 lžíce olivového oleje  
2 lžíce dijonské hořčice  
1 lžíce kremžské hořčice  
1 lžička cukru krupice  
Mořská sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

---

1. Pomocí lisu vylisujte šťávu limety a pomeranče.
2. Přidejte zbývající suroviny a zamíchejte, aby se suroviny spojily. Ochoťte solí a pepřem. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce až 2 dny.





## Recepty

### KUŘECÍ KŘÍDLA S POMERANČEM A ZÁZVOREM

4 porce

2 pomeranče

90 g medu

2 lžice hnědého cukru

1 lžice sójové omáčky

2 cm kousek zázvoru, oloupaný a nakrájený nejmenšo

1,2 kg kousků kuřecích křídel (viz poznámka)

Najemno nakrájená bílá cibule a nasucho opražená sezamová semínka na ozdobu

1. Najemno nastrouhte kúru z 1 pomeranče. Pomeranče rozpujte. Pomocí lisu vyčísujete šťávu z pomerančů. Přelijte ji do velké mísy. Přidejte med, hnědý cukr, sójovou omáčku a zázvor; řádně zamíchejte. Přidejte kuře a promíchejte, aby se kuřecí kousky dobře obalili.
2. Předehřejte troubu na 210 °C bez větráku (190 °C s větrákem). Hluboký plech vyložte pečicím papírem.
3. Na plech přeneste obalené kuřecí kousky, ujistěte se, že se nikde nepřekrývají a jsou v jedné vrstvě. Nalijte zbytek marinády. Pečte asi 45 minut a každých 15 minut promíchejte, dokud nebude kuře upečené dozlatova. Přendejte na servírovací talíř. Ozdobte bílou cibulí a sezamovými semínky.

#### POZNÁMKA

Můžete případně použít 1,5 kg celých kuřecích křídel, která pomocí nůžek na drůbež zbavíte konců křídel. Konce vyhodte. V kloubu kuřecí křídla rozstříhnete na 2 části.

### GRANITA Z ČERVENÝCH POMERAČŮ

4 porce

1,5 kg červených pomerančů, rozpůlených


110 g cukru

1. Pomocí lisu vyčísujete šťávu z pomerančů. Budete potřebovat asi 750 ml šťávy. Přecedte přes jemné sítko, abyste odstranili přebytečnou dužinu.
2. Nalijte asi 60 ml šťávy do malého kastrolku. Přidejte cukr a na mírném plameni ohřívajte asi 5 minut, dokud se cukr nerozpustí. Přiveďte k varu a vařte asi 1 minutu.
3. Přidejte zbývající šťávu a řádně promíchejte. Přelijte směs do nízké nádoby vhodné do mrazáku. Zakryjte fólií a vložte do mrazáku asi na 1-2 hodiny, dokud nezačnou kraje tuhnout.
4. Pomocí vidličky směs zamíchejte. Vložte znovu do mrazáku. Opakujte každou hodinu asi 2 – 3krát, dokud nebude směs zmrzlá.
5. Před podáváním promíchejte směs ještě jednou vidličkou na hrubé kousky. Rozdělte rovnoměrně do sklenic nebo pohárů a okamžitě podávejte.

#### TIP

Pokud není sezóna červených pomerančů, použijte normální pomeranče nebo tangelos.

## LEDOVÉ KOSTKY S POMERANČEM A MUČENKOU

 6 porcí

4 velké pomeranče, rozpůlené

80 ml dužiny z čerstvé mučenky (viz poznámka)  
(asi 4 mučenky)

2 lžice lehkého nektaru z agáve

1. Pomocí lisu vylijte šťávu z pomerančů. Budete potřebovat asi 580 ml pomerančové šťávy.
2. Přidejte nektar z agáve. Dobře promíchejte.
3. Rozdělte šťávu do 6 × 120 ml formiček na led.  
Do formiček rozdělte i dužinu z mučenky. Vložte do mrazáku. Nechte asi 5 hodin zamrazit.

### POZNÁMKA

Pokud připravujete ledové kostky pro malé děti, přeceďte dužinu z mučenky přes jemné sítko, abyste odstranili semínka.

## KOLÁČ S CITRÓNOVO-LIMETKOVOU NÁPLNÍ

 10 porcí

200 máslových sušenek, rozpůlených

120 g másla, rozpuštěného

45 g opražených kokosových plátek na ozdobu.

### Citrónovo-limetková náplň

2 velké citróny

2 limety

3 vejce

3 vaječné žloutky

220 g cukru krupice

125 g másla, nakrájeného na kousky

1. Máslové sušenky vložte do mixéru a rozmixujte dohladka. Přidejte rozpuštěné máslo a znovu mixujte, dokud se obě suroviny nespojí. Směs sušenek a másla rovnoměrně upěchujte do dortové formy (22 cm). Nechte v chladničce asi 1 hodinu vychladit.
2. Najemno nastrouhejte kůru z 1 citrónu a 1 limety do velké asi 2l nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Přidejte vejce, vaječné žloutky a cukr. Šlehejte, dokud se suroviny řádně nespojí.
3. Rozpulte citróny a limety. Pomocí lisu vylijte šťávu z citrónů a limet. Budete potřebovat asi 250 ml šťávy.
4. Za stálého šlehání přidávejte šťávu z citrónů a limet do vaječné směsi. Přidejte máslo. Nastavte mikrovlnnou troubu na 50% výkon a ohřívejte v troubě asi 15 – 17 minut, každou minutu vyšlehejte, dokud směs nezhoustne. Nalijte směs do dortové formy. Vložte asi na 4 hodiny do chladničky, dokud zcela neztuhne.
5. Před podáváním posypte opraženými plátky kokosu.

### TIP

Použijte bezlepkové sušenky nebo bezlepkové cookies namísto máslových sušenek.



## Recepty

### LIMETKOVÉ SMOOTHIE

Přibližně 1 l

---

2 limetky  
 50 g baby špenátu  
 1 mražený banán  
 250 ml mléka  
 250 ml chlazené kokosové vody  
 1 lžice lehkého nektaru z agáve  
 5 kostek ledu

---

1. Najemno nastrouhejte kůru z 1 limety. Rozpulte limety. Pomocí lisu vylisujte šťávu z limet. Přelijte směs do nádoby mixéru.
2. Přidejte zbývající suroviny a zavřete víko. Mixujte asi 1 minutu na nejvyšší rychlost, dokud nebude směs jemná a hladká. Podávejte.

### RUBY RED & VODKA COOLER

4 porce

---

3 grapefruity Ruby Red, rozpůlené  
 1 limetka  
 105 ml vodky  
 75 ml Coitreau nebo podobného likéru  
 45 ml lehkého nektaru z agáve  
 300 ml vychlazené sodovky  
 Kostky ledu na podávání

Plátky grapefruitu a limety na ozdobu

---

1. Pomocí lisu vylisujte šťávu z grapefruitů a limet. Budete potřebovat asi 500 ml šťávy.
2. Přidejte vodku, likér a nektar z agáve. Zamíchejte, dokud se suroviny řádně nespojí.
3. Do 4 sklenic na long drinky vložte kostky ledu. Nalijte do sklenic drink. Doplňte sodovkou. Promíchejte a ozdobte plátky grapefruitu a limety.

#### TIP

Pro nealkoholickou variantu vynechte vodku, Cointreau a nektar z agáve, použijte 450 ml limonády nebo zázvorového piva namísto sodovky.



## Obsah

- 20 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 28 Popis vášho nového spotrebiča
- 29 Zloženie a rozloženie vášho nového spotrebiča
- 30 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 31 Tipy na lisovanie
- 32 Riešenie problémov
- 33 Starostlivosť a čistenie
- 34 Recepty

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

## DÔLEŽITÉ OPATRENIA

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

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

- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prírodným káblom a pod.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou alebo inou tekutinou.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo na miesta, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte

- inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína prístroj automaticky.
  - Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
  - Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami.
  - Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
  - Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
  - Pri používaní zariadenia buďte opatrní – nedávajte ruky ani prsty do blízkosti pohybujúcich sa alebo otáčajúcich sa častí.
  - Ruky ani prsty nedávajte do blízkosti mechanizmu lisovacieho ramena vzadu na tele lisu, keď rameno zdvíhate.
  - Vyvarujte sa poliatia prírodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
  - Spotrebič vypnite a napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, pred čistením, v prípade prenášania, pri rozoberaní / zostavovaní alebo pred uložením.

- Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žeravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
- Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje s horľavým plynom.
- Na odpojenie spotrebiča od sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prírodného kábla, nie ťahom za kábel.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

## **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.

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie.



Lis na citrusové plody je určený na odšťavovanie citrusových plodov. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.

- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič

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

- Uchovávajte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí.

#### Technické špecifikácie

Spotreba	220 – 240 V ~ 50 Hz
Výkon	110 W
Vonkajšie rozmery	460 mm (výška) 190 mm (šírka) 240 mm (hĺbka)
Hmotnosť netto	Cca 3,4 kg

Tieto špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Hladina akustického výkonu vyžarovaného týmto prístrojom je 62 dB (A).



## **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.

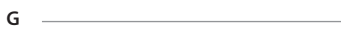
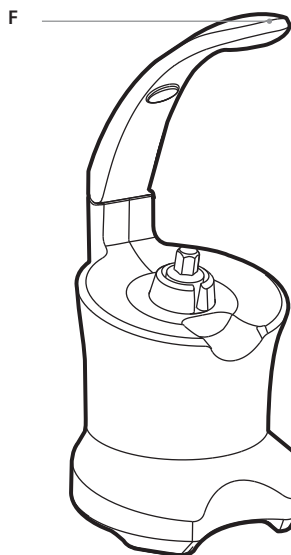
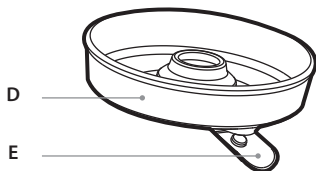
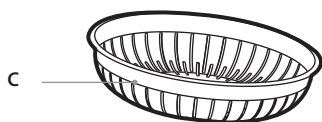
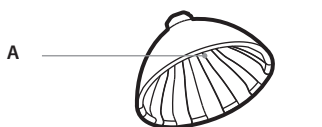
Adresa výrobcu:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

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

**IBA NA DOMÁCE POUŽITIE  
UCHOVAJTE TIETO  
INŠTRUKCIE**



## Popis vášho nového spotrebiča



### A. Zatláčadlo

Je možné jednoducho demontovať a vyčistiť.

### B. Plastový lisovací trň

(je možné umývať v umývačke) vylisuje maximálne množstvo šťavy z citrusových plodov všetkých veľkostí.

### C. Plastový filter

### D. Nádobka na šťavu

(je možné umývať v umývačke) zachytáva šťavu, ktorá následne vyteká z hubice.

### E. Hubica

S funkciou – anti-drip stop – zamedzujúcou odkvapkávanie šťavy. Hubicu je možné celú otvoriť a vyčistiť.

### F. Lisovacie rameno

Lisovacie rameno zaisťuje, že sa tlak vyvíja rovnomerne na lisované ovocie.

### G. Výkonný motor

Spína sa automaticky, hneď ako zatlačíte na plastový lisovací trň.

### H. Vypínač zapnuté/vypnuté

Umiestnený v zadnej časti spotrebiča.

### I. Napájací kábel (nezobrazený)

Napájací kábel omotajte okolo základne na spodnej strane lisu a jeho voľný koniec upevnite do drážky.

### J. Bezpečnostný spínací systém (nezobrazený)

Lis NEBUDE z bezpečnostných dôvodov fungovať, ak nie je správne zostavený.



## Zloženie a rozloženie vášho nového spotrebiča

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte z lisu všetky obaly a reklamné štítky/etikety. Uistite sa, že je zariadenie vypnuté a napájací kábel odpojený od zdroja energie.

Umyte nádobku na šťavu, plastový filter, plastový lisovací trň a prítlak teplou vodou s kuchynským saponátom. Jednotlivé časti potom opláchnite v čistej pitnej vode a osušte.

### ZLOŽENIE

1. Lisovacie rameno zdvihnite a zatlačte dozadu, čo najviac to ide.
2. Na hnací hriadeľ na tele lisu nasadte nádobku na šťavu. Skontrolujte, či hubica zapadá do polkruhovej drážky umiestnenej vpredu na tele lisu.
3. Plastový filter vložte do nádobky na šťavu – šípku, ktorá je vyznačená na dne filtra zarovnajte so šípkou na nádobke na šťavu.
4. Plastový lisovací trň nasadte na hnací hriadeľ a mierne pritlačte, aby zapadol na svoje miesto.
5. Do otvoru na spodnej strane lisovacieho ramena vložte prítlak. Prítlak má v sebe magnet a ľahko ho tak zaistíte v otvore.
6. Skontrolujte, či je hubica sklopená smerom dole, aby z nej mohla vytekať vylisovaná šťava.

### ROZLOŽENIE

1. Lis vypínačom vypnite a odpojte od zdroja energie.
2. Lisovacie rameno zdvihnite a zatlačte dozadu, čo najviac to ide. Hubicu zavrite tak, že ju zdvihnete nahor.
3. Stlačte lisovacie rameno smerom dole a mierne zatlačte na prítlak, aby ste uvoľnili magnet.
4. Nádobku na šťavu zložte z tela lisu, plastový filter, plastový lisovací trň a zatlačadlo nechajte v nej. Trň a filter vyberte z nádobky na šťavu nad drezom, aby ste si uľahčili čistenie. Dodržujte odporúčané pokyny na čistenie a starostlivosť.



## Ovládanie vášho nového spotrebiča

1. Skontrolujte, či je váš lis na citrusové plody správne zostavený a či ste pod hubicu postavili pohár alebo džbánik.
2. Citrusový plod rozkrojte priečne napol – toto rozkrojenie je vhodnejšie než pozdĺžne, pretože vylisujete viac šťavy.
3. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky 230/240 V a vypínačom zapnite lis. Vypínač prepnite do polohy zapnuté.
4. Polovicu citrusového plodu položte rozkrojenou stranou na plastový lisovací trň a mierne ho pritlačte na špičku trňa.

### POZNÁMKA

Niektoré citrusové plody, napr. citróny a určitý druh mandarínok, majú vypuklé špičky, ktoré je vhodnejšie pred lisovaním odrezat'.

5. Uchopte mäkké držadlo a pomaly spúšťajte lisovacie rameno, až sa zatlačadlo dotkne šupky citrusového plodu. Automaticky sa spustí motor a plastový lisovací trň sa začne otáčať. Šťava lisovaná z citrusového plodu potečie hubicou do pohára, dužina a kôstky sa zachytia v plastovom filtri.

6. Lis lisuje veľmi rýchlo, takže jednu polovicu citrusového plodu vylisujete za pár sekúnd. Motor sa automaticky zastaví, hneď ako zdvihnete lisovacie rameno nahor.
7. Vylisovaný zvyšok citrusového plodu odoberte z plastového lisovacieho trňa. Z plastového filtra odstráňte podľa potreby nadbytočnú dužinu a kôstky. V lisovaní pokračujte opakovaním krokov 3 – 7.

## POZNÁMKA

Plastový filter vyprázdňte hneď ako je plný dužiny a kôstok. Filter môžete vyprázdniť pred tým, než začnete s lisovaním ďalšieho citrusového plodu – vypínačom lis vypnite a opatrne zložte plastový lisovací trň a filter. Plastový filter a plastový lisovací trň pred ďalším lisovaním vyčistite a nasadte späť.

Plastový filter sa nesmie preplniť, pretože by to mohlo mať vplyv na správny chod lisu a mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.



## Tipy na lisovanie

### PODSTATNÁ INFORMÁCIA O LISOVANÍ

Napriek tomu, že lisované šťavy sa obvykle pripravujú predovšetkým s ohľadom na chuť, konzistenciu a arómu, ich nespornou prednosťou je prínos zdravotný. Veľké percento nutričných hodnôt čerstvého ovocia a zeleniny nájdete v ich šťave. Šťava z čerstvého ovocia alebo zeleniny tvorí dôležitú zložku dobre vyváženej diéty. Navyše je ľahko dostupným zdrojom vitamínov a minerálov. Rýchle je vstrebávaná krvným systémom a preto je to najrýchlejší spôsob, ako môže telo získať živiny. Šťava z citrusových plodov je známa svojím vysokým obsahom vitamínu C a preventívnymi účinkami proti nachladeniu a chrípke. Čerstvo vylisovanú šťavu by ste mali skonzumovať ihneď po jej vylisovaní, aby ste tak predišli strate hodnotných vitamínov.

### NÁKUP A SKLADOVANIE OVOCIA A ZELENINY

- Na lisovanie používajte vždy čerstvé ovocie.
- Vyberajte ovocie s pevnou, hladkou šupkou bez škvrn.
- Na lisovanie sú ideálne pomaranče Valencia.
- Jednoduchšie sa vám budú lisovať stredne veľké grapefruity, citróny a limetky.
- Citrusové plody môžete skladovať pri izbovej teplote na suchom mieste.



## Riešenie problémov

<b>PROBLÉM</b>	<b>JEDNODUCHÉ RIEŠENIE</b>
Lis nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nezapli ste ho.</li><li>• Nespustili ste lisovacie rameno.</li><li>• Nenasadili ste správne plastový lisovací trň alebo prítlak.</li><li>• Nenasadili ste správne filter.</li></ul>
Ochrana motora proti preťaženiu.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lis na citrusové plody je vybavený ochrannou poistkou motora proti preťaženiu, aby sa zabránilo poškodeniu motora. Ak sa motor náhle zastaví pri náročnom alebo časovo dlhom lisovaní, vypnite lis, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte lis asi 15 minút vychladnúť. Hneď ako je lis dostatočne vychladnutý, budete ho môcť opäť normálne používať.</li><li>• Poznámka: Lis MUSÍ byť odpojený od siete, aby sa mohla poistka zresetovať.</li><li>• Aj napriek ochrannej poistke proti preťaženiu motora odporúčame lisovať vždy menšie množstvo ovocia, aby ste predĺžili životnosť motora.</li></ul>





## Starostlivosť a čistenie

- Pred čistením, demontážou, montážou a uložením sa vždy uistite, že je lis na citrusové plody vypnutý vypínačom a odpojený od zdroja energie.
- Všetky povrchy a časti, ktoré počas lisovania prídu do styku s potravinami, čistite nasledovne:
- Ihneď po každom použití opláchnite odnímateľné časti pod tečúcou teplou vodou a odstráňte čerstvú dužinu. Pred zostavením lisu nechajte jednotlivé časti oschnúť.
- Dôkladnejšie čistenie – po demontáži lisu nechajte umyť všetky demontované časti v hornom koši umývačky riadu alebo ich umyte v horúcej vode s kuchynským saponátom a potom opláchnite v pitnej vode.
- Telo lisu a lisovacie rameno utrite mäkkou vlhkou utierkou. Pred zostavením lisu nechajte všetky časti oschnúť.
- Vyčistený lis na citrusové plody uložte vo zvislej polohe na suché a chladné miesto. Nekladte naň žiadne predmety.

### POZNÁMKA:

- Po každom použití ihneď opláchnite všetky odnímateľné časti. Zaschnutá dužina sa odstraňuje ťažšie a môže zanechávať škvrny. Ak sa tak stane, utrite postihnuté časti nezriedeným umývacím prostriedkom, opláchnite a osušte.
- Plastový filter ani iné odnímateľné časti nekladte do bielidla. Nikdy neponárajte telo lisu do vody ani inej tekutiny. Na čistenie nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky, rozpúšťadlá, a pod.



## UPOZORNENIE

**LIS NA CITRUSY,  
PRÍVODNÝ KÁBEL  
ANI ZÁSTRČKU  
PRÍVODNÉHO KÁBLA  
NEUMÝVAJTE POD  
TEČÚCOU VODOU  
ANI NEPONÁRAJTE  
DO VODY ALEBO INEJ  
TEKUTINY.**



## Recepty

### MARINÁDA Z LIMETKY A CITRÓNOVEJ TRÁVY

Približne 1 ¼ šálky

---

5 limetiek

1 stonka citrónovej trávy, iba spodná časť, nakrájaná najemno

1 strúčik cesnaku, rozdrvený

2 lyžice hnedého cukru

1 lyžica rybacej omáčky

1 lyžica najemno nakrájaných korenkov a stoniek koriandra

1 lyžica najemno nakrájaných lístkov koriandra

1 lyžica rastlinného oleja

1 lyžička mletého bieleho korenia

---

1. Najemno nastrúhajte kôru z 1 limety do veľkej misky.
2. Rozkrojte limety. Pomocou lisu vylisujte šťavu. Pridajte ostatné suroviny, riadne zamiešajte, aby sa suroviny spojili. Použite marinádu na kurča, bravčové mäso alebo morské plody.

### MARINÁDA MOJO

Približne 2 šálky

---

2 pomaranče, rozpolené

3 citróny, rozpolené

2 limetky, rozpolené

60 ml ryžového oleja

5 strúčikov cesnaku

1 čerstvá čili paprička jalapeno, bez semienok, nakrájaná najemno

1 ½ lyžičky mletej rasce

1 ½ lyžičky sušeného oregana

¾ lyžičky morskej soli

½ lyžičky čerstvého mletého čierneho korenia

---

1. Pomocou lisu vylisujte šťavu z citrusových plodov.
2. Do malého kastrólika nalejte olej a na miernom plameni ohrievajte. Pridajte cesnak a za stáleho miešania opekajte asi 2–3 minúty kým nezmäkne, ale nepripáľte ho. Odoberte z platne. Pridajte čili papričku, rascu, oregano, soľ a čierne korenie. Nechajte celkom vychladnúť a pridajte šťavu z citrusových plodov. Používajte na kurča, bravčové a hovädzie mäso alebo na morské plody.

## QUINOA S POMARANČOM, BRUSNICAMI A PISTÁCIAMI

 4 porcie na prílohu

---

4 pomaranče, rozpolené  
200 g quinoj  
1 lyžička morskej soli  
65 g sušených brusníc  
75 g pistáciových orieškov, nakrájaných nahrubo  
1 biela cibuľa, nakrájaná na tenké plátky

---

1. Pomocou lisu vylisujte šťavu z pomarančov. Budete potrebovať asi 500 ml šťavy.
2. Prelejte šťavu do panvice a pridajte quino a soľ. Privedte do varu. Potom znížte teplotu, zakryte a za občasného miešania varte asi 10 minút. Pridajte brusnice. Zakryte a opäť varte asi 10 minút. Odoberte z platne a nechajte bokom asi 5 minút, kým sa tekutina nevstrebe. Pridajte pistácie a cibuľu. Premiešajte.
3. Podávajte teplé s grilovaným alebo pečeným kurčaťom, jahňacím alebo hovädzím mäsom.

## DRESSING Z WASABI A LIMETKY

 Približne 125 ml

---

2 limetky, rozpolené  
2 lyžičky wasabi pasty  
2 lyžičky krupicového cukru  
½ lyžičky morskej soli  
60 ml ryžového oleja alebo oleja z hroznových semienok  
Čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

---

1. Pomocou lisu vylisujte šťavu z limetiek.
2. Pridajte wasabi pastu, cukor a soľ. Zamiešajte, aby sa suroviny spojili. Pridajte olej a vyšľahajte dohladka. Ochutte soľou a čiernym korením. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke až 2 dni.

## ZÁLIEVKA Z DIJONSKEJ HORČICE A CITRÓNA

 Približne 200 ml

---

1 limeta, rozpolená  
1 pomaranč, rozpolený  
3 lyžice olivového oleja  
2 lyžice dijonskej horčice  
1 lyžica kremžskej horčice  
1 lyžička krupicového cukru  
Morská soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

---

1. Pomocou lisu vylisujte šťavu z limety a pomaranča.
2. Pridajte zostávajúce suroviny a zamiešajte, aby sa suroviny spojili. Okoreňte soľou a čiernym korením. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke až 2 dni.



## Recepty

### KURACIE KRÍDLA S POMARANČOM A ZÁZVOROM

 4 porcie

2 pomaranče

90 g medu

2 lyžice hnedého cukru

1 lyžica sójovej omáčky

2 cm kúsok zázvoru, olúpaný a nakrájaný najemno

1,2 kg kúskov kuracích krídel (pozrite poznámku)

Najemno nakrájaná biela cibuľa a nasucho opražené sezamové semienka na ozdobu

1. Najemno nastrúhajte kôru z 1 pomaranča. Pomaranče rozpoľte. Pomocou lisu vyľusujte šťavu z pomarančov. Prelejte ju do veľkej misy. Pridajte med, hnedý cukor, sójovú omáčku a zázvor; riadne zamiešajte. Pridajte kurča a premiešajte, aby sa kuracie kúsky dobre obalili.
2. Predhrejte rúru na 210 °C bez teplého vzduchu (190 °C s teplým vzduchom). Hlboký plech vyložte papierom na pečenie.
3. Na plech preložte obalené kuracie kúsky, uistite sa, že sa nikde neprekrývajú a sú v jednej vrstve. Nalejte zvyšok marinády. Pečte asi 45 minút a každých 15 minút premiešajte, kým nebude kurča upečené dozlata. Preložte na servírovací tanier. Ozdobte bielou cibuľou a sezamovými semienkami.

#### POZNÁMKA

Môžete prípadne použiť 1,5 kg celých kuracích krídel, ktoré pomocou nožníc na hydinu zbavíte koncov krídel. Konce vyhodte. V kĺbe kuracie krídla rozstrihnite na 2 časti.

### GRANITA Z ČERVENÝCH POMARANČOV

 4 porcie

1,5 kg červených pomarančov, rozpolených


110 g cukru

1. Pomocou lisu vyľusujte šťavu z pomarančov. Budete potrebovať asi 750 ml šťavy. Precedte cez jemné sitko, aby ste odstránili prebytočnú dužinu.
2. Nalejte asi 60 ml šťavy do malého kastrólika. Pridajte cukor a na miernom plameni ohrievajte asi 5 minút, kým sa cukor nerozpustí. Privedte do varu a varte asi 1 minútu.
3. Pridajte zostávajúcu šťavu a riadne premiešajte. Prelejte zmes do nízkej nádoby vhodnej do mrazničky. Zakryte fóliou a vložte do mrazničky asi na 1 – 2 hodiny, kým nezačnú kraje tuhnúť.
4. Pomocou vidličky zmes zamiešajte. Vložte znovu do mrazničky. Opakujte každú hodinu asi 2- až 3-krát, kým nebude zmes zmrznutá.
5. Pred podávaním premiešajte zmes ešte jednou vidličkou na hrubé kúsky. Rozdeľte rovnomerne do pohárov a okamžite podávajte.

#### TIP

Ak nie je sezóna červených pomarančov, použite normálne pomaranče alebo tangelos.

## ĽADOVÉ KOCKY S POMARANČOM A MARAKUJOU

 6 porcií

4 veľké pomaranče, rozpolené

80 ml dužiny z čerstvej marakuje (pozrite poznámku) (asi 4 marakuje)

2 lyžice ľahkého nektáru z agáve

1. Pomocou lisu vylisujte šťavu z pomarančov. Budete potrebovať asi 580 ml pomarančovej šťavy.
2. Pridajte nektár z agáve. Dobre premiešajte.
3. Rozdeľte šťavu do 6 × 120 ml formičiek na ľad. Do formičiek rozdeľte aj dužinu z marakuje. Vložte do mrazničky. Nechajte asi 5 hodín zamraziť.

### POZNÁMKA

Ak pripravujete ľadové kocky pre malé deti, precedte dužinu z marakuje cez jemné sitko, aby ste odstránili semenka.

## KOLÁČ S CITRÓNOVO-LIMETKOVOU NÁPLŇOU

 10 porcií

200 maslových sušienok, rozpolených

120 g rozpusteného masla

45 g opražených kokosových plátok na ozdobu.

### Citrónovo-limetková náplň

2 veľké citróny

2 limetky

3 vajcia

3 vaječné žĺtky

220 g krupicového cukru

125 g masla, nakrájaného na kúsky

1. Maslové sušienky vložte do mixéra a rozmixujte dohľadka. Pridajte rozpustené maslo a znovu mixujte, kým sa obe suroviny nespoja. Zmes sušienok a masla rovnomerne utlačte do tortovej formy (22 cm). Nechajte v chladničke asi 1 hodinu vychlaďiť.
2. Najemno nastrúhajte kôru z 1 citróna a 1 limety do veľkej asi 2 l nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Pridajte vajcia, vaječné žĺtky a cukor. Šľahajte, kým sa suroviny riadne nespoja.
3. Rozpolte citróny a limety. Pomocou lisu vylisujte šťavu z citrónov a limiet. Budete potrebovať asi 250 ml šťavy.
4. Za stáleho šľahania pridávajte šťavu z citrónov a limiet do vaječnej zmesi. Pridajte maslo. Nastavte mikrovlnnú rúru na 50 % výkon a ohrievajte v rúre asi 15 – 17 minút, každú minútu vyšľahajte, kým zmes nezhustne. Nalejte zmes do tortovej formy. Vložte asi na 4 hodiny do chladničky, kým celkom nestuhne.
5. Pred podávaním posypte opraženými plátkami kokosu.

### TIP

Použite bezlepkové sušienky alebo bezlepkové cookies namiesto maslových sušienok.



## Recepty

### LIMETKOVÉ SMOOTHIE

Približne 1 l

---

2 limetky

50 g baby špenátu

1 mrazený banán

250 ml mlieka

250 ml chladenej kokosovej vody

1 lyžica ľahkého nektáru z agáve

5 kociek ľadu

---

1. Najemno nastrúhajte kôru z 1 limety. Rozpoľte limety. Pomocou lisu vylisujte šťavu z limetiek. Prelejte zmes do nádoby mixéra.
2. Pridajte zostávajúce suroviny a zavrite veko. Mixujte asi 1 minútu na najvyššej rýchlosti, kým nebude zmes jemná a hladká. Podávajte.

### RUBY RED & VODKA COOLER

4 porcie

---

3 grapefruitu Ruby Red, rozpolené

1 limetka

105 ml vodky

75 ml Coitreau alebo podobného likéru

45 ml ľahkého nektáru z agáve

300 ml vychladenej sódy

Kocky ľadu na podávanie

Plátky grapefruitu a limety na ozdobu

---

1. Pomocou lisu vylisujte šťavu z grapefruitov a limetiek. Budete potrebovať asi 500 ml šťavy.
2. Pridajte vodku, likér a nektár z agáve. Zamiešajte, kým sa suroviny riadne nespoja.
3. Do 4 pohárov na long drinky vložte kocky ľadu. Nalejte do pohárov drink. Doplňte sódou. Premiešajte a ozdobte plátkami grapefruitu a limety.

#### TIP

Pre nealkoholický variant vynechajte vodku, Cointreau a nektár z agávy, použite 450 ml limonády alebo zázvorového piva namiesto sódy.



## Tartalom

- 39 Fontos biztonsági intézkedések
- 47 Az új készülékének leírása
- 48 Az új készülékének össze-  
és szétszerelése
- 49 Az új készülékének kezelése
- 50 Tippek a préseléshez
- 51 Hibaelhárítás
- 52 Karbantartás és tisztítás
- 53 Receptek

## FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Mi a Sage® tisztában vagyunk a biztonság fontosságával. Az általunk tervezett és gyártott készülékek nagy hangsúlyt fektetnek az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük, hogy az elektromos készülékek használatánál óvatosan járjon el, és tartsa be a következő biztonsági utasításokat.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

### AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA SORÁN BE KELL TARTANI AZ ALAPVETŐ BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET, KÖZTÜK A KÖVETKEZŐKET:

- Az első használat előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati aljzat feszültsége megegyezik a készülék alsó részén található címkén jelzett feszültséggel. Bármilyen kétség esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el valamennyi utasítást, és az útmutatót tegye biztonságos helyre esetleges későbbi szükség esetére.

- A készülék első használata előtt távolítsa el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklám-címkét. Ellenőrizze, nem sérült-e a készülék. Semmiképpen ne használjon sérült készüléket, sérült kábelt stb.
- Kisgyermek megfulladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.
- Ne használja a készüléket a munkalap vagy asztal peremén. Bizonyosodjon meg róla, hogy a felület egyenes, tiszta, és nem fröccsent rá víz vagy egyéb folyadék.
- A készüléket ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- A készülék semelyik részét ne tegye gáz-, villany- vagy mikrohullámú sütőbe, se forró gáz- vagy villany főzőfelületre.
- A készüléket ne használja fém alátétén, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
- A hálózati csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
- Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja és bekapcsolja, ellenőrizze, hogy teljesen és megfelelően össze van-e állítva. Kérjük, tartsa be az ebben az



útmutatóban található utasításokat.

- Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja.
- Ne használja a készüléket vízforrás, pl. konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb. közelében.
- Ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel.
- Működés közben a készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- A terméket mindig sima felületen használja. Ne használja a készüléket ferde felületen, ne helyezze át és ne mozgassa működés közben.

- A készülék használata közben legyen óvatos – ne tegye a kezét, se az ujjait a mozgó vagy forgó alkatrészek közelébe.
- Ne tegye a kezét, se az ujjait a préskar mechanizmusának közelébe a készülék hátsó részén, amikor a kart felemeli.
- Ügyeljen rá, hogy a tápkábelt és a csatlakozódugókat ne öntse le vízzel vagy más folyadékkal.
- A készüléket kapcsolja ki és a tápkábelt mindig húzza ki a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, a használat befejezése után, mielőtt tisztítani kezdi, mielőtt áthelyezi, szétszedi, összeállítja vagy elrakja.
- A készülék tisztításához ne használjon durva

súroló- vagy maró hatású szereket.

- A berendezést tartsa tisztán. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található tisztítási utasításokat.
- A készülékben vagy annak közelében ne tároljon és ne használjon gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagokat, pl. gyúlékony gázzal töltött spray-eket.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozódugónál, ne a kábelnél fogva húzza ki.
- Ne használjon más tartozékokat, mint amit a Sage® készülékhez mellékeltek.

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

- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket

és a tápkábelt gyermekektől távol kell tartani.

- Ezt a berendezést csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a berendezés biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt. A készüléket és a tápkábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt 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. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.

- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízjon a Sage® legközelebbi szakszervizére.
- Ez a készülék csak háztartási használatra készült. Kereskedelmi használatra nem való. A citrusprés citrusfélék facsarására szolgál. Ne használja a készüléket mozgó gépjárműben vagy hajón, ne használja szabad téren, ne használja más célra, mint amire szolgál. Ellenkező

esetben sérülés  
következhet be.

- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást a Sage® szakszervizre kell bízni.
- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági kapcsolókat a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használata során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanszerelőjéhez.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa gyermekektől távol.

## Műszaki adatok

Fogyasztás	220 – 240 V ~ 50 Hz
Teljesítmény	110 W
Külső méretek	460 mm (magasság) 190 mm (szélesség) 240 mm (mélység)
Nettó tömeg	Kb. 3,4 kg

Ezek a jellemzők előzetes figyelmeztetés nélkül változhatnak.

A készülék által sugárzott akusztikus teljesítményszint 62 dB (A).



## A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

## HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezéseket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni.

A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

## Vállalkozások számára az Európai Unió országában

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



A termék összhangban van az EU irányelvek követelményeivel.



**CSAK HÁZTARTÁSI  
HASZNÁLATRA.  
NE MÁRTSA VÍZBE VAGY  
MÁS FOLYADÉKBA.  
HASZNÁLAT ELŐTT  
TELJESEN TEKERJE  
LE A TÁPKÁBELT.**

Változtatások a szövegben,  
kivitelben és műszaki  
jellemzőkben előzetes  
figyelmeztetés nélkül  
történhetnek, minden  
módosításra vonatkozó  
jog fenntartva.

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

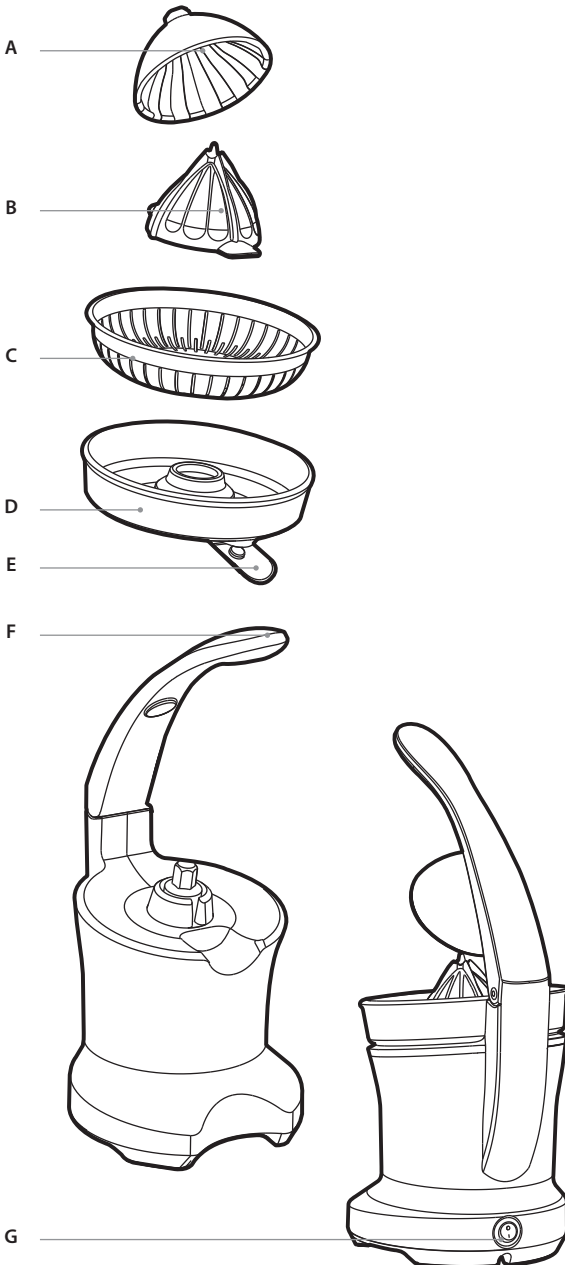
A gyártó címe:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

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

**CSAK HÁZTARTÁSI  
HASZNÁLATRA  
ŐRIZZE MEG EZT AZ  
ÚTMUTATÓT**



## Az új készülékének leírása



- A. Lenyomó**  
Könnyen levehető és tisztítható.
- B. Műanyag facsarókúp**  
(mosogatógépben mosható) bármilyen méretű citrusgyümölcsből maximális mennyiségű levet présel ki.
- C. Műanyag szűrő**
- D. Légyűjtő edény**  
(mosogatógépben mosható) felfogja a csövön kifolyó levet.
- E. Cső**  
Anti-drip stop funkcióval, ami megakadályozza a lé kicsöpögését. Az egész cső kinyitható és tisztítható.
- F. Préskar**  
A préskar biztosítja az egyenletes nyomást a préselt gyümölcsre.
- G. Nagy teljesítményű motor**  
Automatikusan bekapcsol, amint megnyomja a műanyag facsarókúpot.
- H. Be- és kikapcsoló**  
A készülék hátsó részén található.
- I. Tápkábel (nem szerepel az ábrán)**  
A tápkábelt tekerje fel a prés alján lévő alapzatra, a szabad végét pedig rögzítse a vágatban.
- J. Biztonsági kapcsolórendszer (nem szerepel az ábrán)**  
A citrusprés biztonsági okokból NEM fog működni, ha nincs megfelelően összeállítva.



## Az új készülékének össze- és szétszerelése

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első használat előtt távolítsa el a présről minden csomagolást, reklámmatricát/címkét. Győződjön meg, hogy a berendezés ki van kapcsolva és a tápkábel nem csatlakozik áramforráshoz.

Mosogassa el a légyűjtő edényt, a műanyag szűrőt, a műanyag facsarókúpot és a lenyomót mosogatószeres meleg vízzel. Az egyes részeket azután öblítse le tiszta ivóvízzel, és szárítsa meg.

### ÖSSZEÁLLÍTÁS

1. A préskart emelje fel, és húzza hátra, amennyire csak lehet.
2. A prés testén lévő hajtótengelyre tegye rá a légyűjtő edényt. Ellenőrizze, hogy a cső beleilleszkedik-e a prés testén elöl lévő félkör alakú vájatba.
3. A műanyag szűrőt tegye be a légyűjtő edénybe – a szűrő alján lévő nyilat igazítsa össze a légyűjtő edényen lévő nyállal.
4. A műanyag facsarókúpot illeszze a hajtótengelyre, és enyhén nyomja le, hogy a helyére ugorjon.
5. A préskar alján lévő nyílásba tegye bele a lenyomót. A lenyomóban mágnes van, így könnyen rögzíthető a nyílásba.
6. Ellenőrizze, hogy a cső lefelé van-e fordítva, hogy ki tudjon folyni a kipréselt lé.

### SZÉTSZERELÉS

1. A prés a kapcsolóval kapcsolja ki, és húzza ki a tápellátásból.
2. A préskart emelje fel, és húzza hátra, amennyire csak lehet. A csövet zárja le úgy, hogy felemeli.
3. Nyomja le a préskart, és enyhén nyomja meg a lenyomót, hogy a mágnes kiengedjen.
4. A légyűjtő edényt vegye le a prés testéről, a műanyag szűrőt, a műanyag facsarókúpot és a lenyomót hagyja benne. A kúpot és a légyűjtő edényt a mosogató fölé tegye ki, hogy megkönnyítse a tisztítást. Tartsa be a javasolt tisztítási és karbantartási utasításokat.





## Az új készülékének kezelése

1. Ellenőrizze, hogy citrusprésé helyesen van-e összerakva, és hogy a cső alá tett-e egy poharat vagy kancsót.
2. A citrusgyümölcsöt vágja keresztben ketté – jobb így kettévágni, mint hosszanti irányban, mert több levet présel ki.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt 230/240 V aljzatba, és a kapcsolóval kapcsolja be a prését. A kapcsolót fordítsa bekapcsolt állásba.
4. A fél citrusot tegye felvágott oldalával a műanyag facsarókúpra, és enyhén nyomja rá a kúp hegyére.
5. Fogja meg a puha fogantyút, és lassan engedje le a préskart, míg a lenyomó eléri a citrusgyümölcs héját. Automatikusan bekapcsol a motor, és a műanyag facsarókúp forogni kezd. A citrusgyümölcsből kipréselt lé a csövön keresztül a pohárba folyik, a rostot és a magokat a műanyag szűrő felfogja.

### MEGJEGYZÉS

Bizonyos citrusféléknek, pl. a citromnak, és bizonyos mandarinfajtáknak kidomborodó vége van, amit préselés előtt jobb levágni.

6. A prés nagyon gyors, úgyhogy egy fél citrusgyümölcsöt pár másodperc alatt kiprésel. A motor automatikusan leáll, amint a préskart felemeli.

7. A kipréselt citrusmaradékot távolítsa el a műanyag facsarókúpról. A műanyag szűrőből szükség szerint távolítsa el a felesleges rostot és magokat. A préselést a 3-7. pontok megismétlésével folytassa.

## MEGJEGYZÉS

A műanyag szűrőt azonnal ürítse ki, amint megtelt rosttal és maggal. A szűrőt a következő citrusgyümölcs préselésének megkezdése előtt kiürítheti – a kapcsolóval kapcsolja ki a prés, és óvatosan vegye le a műanyag facsarókúpot és a szűrőt. A műanyag szűrőt és a műanyag facsarókúpot a préselés folytatása előtt tisztítsa meg, és helyezze vissza.

Nem szabad megvárni, míg a műanyag szűrő túlságosan megtelik, mert ez befolyásolhatja a prés megfelelő működését, és meghibásodáshoz vezethet.



## Tippek a préseléshez

### ALAPVETŐ PRÉSELÉSI INFORMÁCIÓK

Annak ellenére, hogy a préselt levek általában az ízt, az illatot és az aromát szem előtt tartva készülnek, kétségkívül előnyük az egészségmegőrző hatás. A friss gyümölcs és zöldség tápértékének nagy százaléka a levében található. A friss gyümölcs- és zöldséglé a kiegyensúlyozott étrend fontos részét képezi. Ezenkívül könnyen elérhető vitamin- és ásványianyag-forrás. Gyorsan felszívódik a vérkeringésben, ezáltal leggyorsabb módja a test tápanyaghoz jutásának. A citrusgyümölcsök leve arról ismert, hogy magas a C-vitamin tartalma, és megelőzi a megfázást és influenzát. A frissen préselt levet a préselés után azonnal érdemes fogyasztani, hogy megelőzze az értékes vitaminok elvesztését.

### GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG VÁSÁRLÁSA ÉS TÁROLÁSA

- A préseléshez mindig friss gyümölcsöt használjon.
- Szilárd, sima, hibátlan héjú gyümölcsöt válasszon.
- Préselésre ideális a Valencia narancs.
- Könnyebben préselhetőek a közepes grapefruitok, citromok és lime-ok.
- A citrusgyümölcsöt szobahőmérsékleten, száraz helyen tárolhatja.



## Hibaelhárítás

PROBLÉMA	KÖNNYŰ MEGOLDÁS
A prés nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nem kapcsolta be.</li> <li>• Nem engedte le a préskart.</li> <li>• Rosszul helyezte fel a műanyag facsarókúpot vagy a lenyomót.</li> <li>• Rosszul helyezte fel a szűrőt.</li> </ul>
A motor túlterhelés elleni védelme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A citrusprés a motor túlterhelése ellen védőbiztosítókkal van ellátva, hogy megelőzze a motor meghibásodását. Ha a motor nehéz vagy hosszantartó préselés közben leáll, kapcsolja ki a prést, a tápkábelt húzza ki a tápellátásból, és várjon legalább 15 percig, hogy kihűljön. Amint a prés eléggé kihűlt, újra normálisan használni tudja.</li> <li>• Megjegyzés: A prést ki KELL húzni a hálózathoz, hogy a biztosíték újra tudjon indulni.</li> <li>• A motor túlterhelése ellen védőbiztosíték ellenére is azt javasoljuk, hogy mindig kevesebb gyümölcsöt préseljen, ezzel meghosszabbítja a motor élettartamát.</li> </ul>



## Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás, szerelés, szétszerelés, eltárolás előtt mindig győződjön meg róla, hogy a citrusprés ki van kapcsolva, és ki van húzva a táphálózatból.
- Azokat felületeket, amelyek préselés során érintkeznek az élelmiszerrel, így tisztítsa:
- Közvetlenül minden használat után öblítse el a levehető részeket meleg folyóvíz alatt, és távolítsa el a friss rostot. Mielőtt a prést összeszerelik, várja meg, míg minden alkatrész megszárad.
- Alaposabb tisztítás – a prés szétszedése után minden leszerelt alkatrészt mosogasson el a mosogatógép felső kosarában vagy mosogatószeres forró vízben, és öblítse el ivóvízben.
- A prés testét és a préskart törölje meg puha, nedves törlerönggyel. Mielőtt a prést összeszerelik, várja meg, míg minden alkatrész megszárad.
- A megtisztított citrusprést függőleges helyzetben, száraz és hűvös helyen tárolja. Ne tegyen rá semmilyen tárgyat.

### MEGJEGYZÉS

- Minden használat után minden levehető alkatrészt öblítsen le. A megszáradt rost nehezebben távolítható el, és foltot hagyhat. Ha így történik, az érintett felületet hígítatlan mosogatószerrel törölje át, öblítse le, és szárítsa meg.
- Se a műanyag szűrőt, se más levehető alkatrészt ne tegye fehérítőbe. A készülék testét soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. A tisztításhoz ne használjon súrolószert, hígítót, oldószert stb.



## FIGYELEM

**A CITRUSPRÉST,  
A TÁPKÁBELT  
ÉS A TÁPKÁBEL  
CSATLAKOZÓJÁT NE  
MOSSA FOLYÓ VÍZ  
ALATT, ÉS NE TEGYE  
VÍZBE VAGY MÁS  
FOLYADÉKBA.**



## Receptek

### LIME ÉS CITROMFŰ PÁC

Körülbelül 1 ¼ csésze

5 lime

- 1 citromfű-szár, csak alsó része, apróra vágva
- 1 fokhagyma gerezd, zúzott
- 2 evőkanál barna cukor
- 1 evőkanál halmártás
- 1 evőkanál apróra vágott koriandergyökér és -szár
- 1 evőkanál finomra vágott korianderlevél
- 1 evőkanál növényi olaj
- 1 kiskanál őrölt fehér bors

1. Egy nagy tálba reszelje finomra 1 lime héját.
2. Vágja szét a lime-okat. A prés segítségével préselje ki a levüket. Adja hozzá a hozzávalókat, alaposan keverje össze, hogy összeálljanak. A pácot használhatja csirkéhez, sertéshúshoz vagy a tenger gyümölcseihez.

### MOJO PÁC

Körülbelül 2 csésze

- 2 narancs, félbe vágva
- 3 citrom, félbe vágva
- 2 lime, félbe vágva
- 60 ml rizsolaj
- 5 gerezd fokhagyma
- 1 friss jalapeno chilipaprika, magok nélkül, finomra vágva
- 1 ½ kiskanál őrölt kömény
- 1 ½ kiskanál szárított oregánó
- ¾ kiskanál tengeri só
- ½ kiskanál friss őrölt bors

1. A prés segítségével préselje ki a citrusgyümölcsök levét.
2. Egy kis lábasba öntsön olajat, és takaréklángon melegítse. Adja hozzá a fokhagymát, és állandó keverés mellett süsse 2 – 3 percig, amíg meg nem puhul, de ne égesse le. Vegye le a főzőfelületről. Adja hozzá a chilipaprikát, a köményt, az oregánót, a sót és a borsot. Várja meg, míg teljesen kihűl, majd adja hozzá a citrusgyümölcsök levét. Használhatja csirke-, sertés- és marhahúshoz, vagy tenger gyümölcseihez.

### QUINOA NARANCCSAL, ÁFONYÁVAL ÉS PISZTÁCIÁVAL

4 adag körethez

- 4 narancs, félbe vágva
- 200 g quinoa
- 1 kiskanál tengeri só
- 65 g szárított áfonya
- 75 g pisztácia, durvára vágva
- 1 fehér hagyma, vékony szeletekre vágva

1. A prés segítségével préselje ki a narancsok levét. Kb. 500 ml lére lesz szükség.
2. Öntse a levet egy serpenyőbe, és adja hozzá a quinoát és a sót. Forralja fel. Azután csökkentse a hőmérsékletet, fedje le, és időnkénti keverés mellett főzze kb. 10 percig. Adja hozzá az áfonyát. Fedve le, és hagyja kb. 10 percig állni. Vegye le a főzőfelületről, és tegye félre 5 percig, míg a folyadék fel nem szívódik. Adja hozzá a pisztáciát és a hagymát. Keverje össze.
3. Melegen tálalja grillezett vagy sült csirkével, birka- vagy marhahússal.

### WASABIS-LIME-OS DRESSZING

Kb. 125 ml

- 2 lime, félbe vágva
- 2 kiskanál wasabi paszta
- 2 kiskanál kristálycukor
- ½ kiskanál tengeri só
- 60 ml rizs- vagy szőlőmag-olaj
- Frissen őrölt bors az ízesítéshez

1. A prés segítségével préselje ki a lime-ok levét.
2. Adja hozzá a wasabi pasztát, a cukrot és a sót. Keverje össze, hogy az alapanyagok összeálljanak. Adja hozzá az olajat, és verje simára. Ízesítse sóval és borsal. Légmentesen lezárt edényben a hűtőben akár 2 napig is tárolhatja.



## Receptek

### DIJONI MUSTÁROS ÉS CITROMOS ÖNTET

 Kb. 200 ml


---

1 lime, félbe vágva  
1 narancs, félbe vágva  
3 evőkanál olívaolaj  
2 evőkanál dijoni mustár  
1 evőkanál teljes kiőrlésű mustár  
1 kiskanál kristálycukor  
Tengeri só és frissen őrölt bors az ízesítéshez

---

1. A prés segítségével préselje ki a lime és a narancs levét.
2. Adja hozzá a többi hozzávalót, alaposan keverje össze, hogy összeálljanak. Ízesítse borssal és sóval. Légmentesen lezárt edényben a hűtőben akár 2 napig is tárolhatja.

### NARANCOSOS-GYÖMBÉRES CSIRKESZÁRNY

 4 adag

---

2 narancs  
90 g méz  
2 evőkanál barna cukor  
1 evőkanál szójamártás  
2 cm-es darab gyömbér, hámozva és vékonyra szeletelve  
1,2 kg csirkeszárny-darabok (ld. a megjegyzést)  
Finomra vágott fehér hagyma és szárazon piritott szeszammag a díszítéshez

---

1. Reszelje durvára 1 narancs héját. Vágja félbe a narancsokat. A prés segítségével préselje ki a narancsok levét. Öntse át egy nagy tálba. Adja hozzá a mézet, a barna cukrot, a szójaszószot és a gyömbért; alaposan keverje össze. Adja hozzá a csirkét, és keverje össze, hogy a csirkedarabok kellően fűszeresek legyenek.
2. Melegítse elő a sütőt 210°C-ra légkeverés nélkül (légkeveréssel 190°C). Egy mély tepsit béleljen ki sütőpapírral.
3. Tegye rá a fűszeres csirkedarabokat, ügyeljen rá, hogy egy rétegben legyenek és ne fedjék egymást. Öntse rá a maradék pácot. 15-percenként megkeverve süsse kb. 45 percig, amíg a csirke aranyárgára nem sül. Tegye át a tálalótányérra. Díszítse a fehér hagymával és a szeszammagokkal.

#### MEGJEGYZÉS

Használhat esetleg 1,5 kg egész csirkeszárnyat, amelyekről baromfivágó ollóval levágta a szárnyvégeket. A szárnyvégeket dobja ki. A csirkeszárnyakat a forgónál vágja 2 darabba.



## Receptek

### VÉRNARANCOSOS GRANITA

4 adag

1,5 kg vérnarancs, félbe vágva

110 g cukor

1. A prés segítségével préselje ki a narancsok levét. Kb. 750 ml lére lesz szükség. Szűrje át finom szűrőn, hogy eltávolítsa a felesleges gyümölcs-húst.
2. Öntsön kb. 60 ml lét egy kis lábasba. Adja hozzá a cukrot, és lassú tűzön melegítse kb. 5 percig, amíg a cukor fel nem oldódik. Forralja fel, és főzze kb. 1 percig.
3. Adja hozzá a maradék gyümölcslejt és jól keverje össze. Öntse át egy alacsony, mélyhűtőbe tehető edénybe. Takarja le fóliával, és tegye 1-2 órára a mélyhűtőbe, amíg a szélei kissé meg nem szilárdulnak.
4. Egy villával keverje meg. Tegye vissza a mélyhűtőbe. Ismétlje óránként 2 – 3 alkalommal, amíg meg nem fagy.
5. Tálalás előtt még egyszer keverje át villával nagyobb darabokra. Ossa el egyenletesen poharakba, és azonnal tálalja.

#### TIPP

Ha nincs vérnarancs-szezon, használjon hagyományos narancsot vagy tangelót.

### NARANCOSOS-MARACUJÁS JÉGKOCKÁK

6 adag

4 nagy narancs, félbe vágva

80 ml friss maracujalé (ld. a megjegyzést)  
(kb. 4 maracuja)

2 evőkanál könnyű agavészirup

1. A prés segítségével préselje ki a narancsok levét. Kb. 580 ml narancslére lesz szükség.
2. Adja hozzá az agavészirupot. Jól keverje össze.
3. Ossa szét a lét  $6 \times 120$  ml jégkocka-formába. Ossa szét a formákba a maracuja húsát is. Tegye a mélyhűtőbe. Fagyassza kb. 5 órán keresztül.

#### MEGJEGYZÉS

Ha kisgyermekek számára készíti a jégkockákat, finom szűrőn szűrje át a maracuja húsát, hogy a magok ne kerüljenek bele.



## Receptek

### CITROMOS-LIME-OS KALÁCS

🍴 10 adag

200 vajas keksz, félbe vágva

120 g vaj, felolvasztva

45 g pirított kókuszchips a díszítéshez.

#### Citromos-lime-os töltelék

2 nagy citrom

2 lime

3 tojás

3 tojássárga

220 g kristálycukor

125 g vaj, feldarabolva

1. A vajkekszeket tegye turmixgépbe, és turmixolja simára. Adja hozzá a felolvasztott vaját, és turmixolja tovább, hogy összeálljon. A vajas-kekszes keveréket nyomkodja bele egyenletesen egy tortaformába (22 cm). Hagyja a hűtőben kb. 1 óráig hűlni.
2. 1 citrom és 1 lime héját reszelje finomra egy kb. 2 l-es, mikrohullámú sütőben használható edénybe. Adja hozzá a tojásokat, a tojássárgáját és a cukrot. Verje, amíg a hozzávalók alaposan össze nem állnak.
3. Vágja félbe a citromokat és a lime-okat. A prés segítségével préselje ki a citromok és a lime-ok levét. Kb. 250 ml lére lesz a szűkség.
4. Folyamatosan keverve adja hozzá a citromok és a lime-ok levét a vajas keverékhez. Adja hozzá a vaját. Állítsa a mikrohullámú sütőt 50%-os teljesítményre, és melegítse benne kb. 15 – 17 percig, percenként keverje meg, amíg be nem sűrűsödik. A keveréket öntse a tortaformába. Tegye kb. 4 órára a hűtőbe, amíg teljesen meg nem szilárdul.
5. Tálalás előtt szórja meg pirított kókuszchips-szel.

#### TIPP

A vajas keksz helyett használjon gluténmentes kekszet vagy gluténmentes cookie-t.

### LIME SMOOTHIE

🍴 Kb. 1 l

2 lime

50 g bébispenót

1 fagyasztott banán

250 ml tej

250 ml hűtött kókuszvíz

1 evőkanál könnyű agavészirup

5 jégkocka

1. Reszelje finomra 1 lime héját. Vágja félbe a lime-okat. A prés segítségével préselje ki a lime-ok levét. Öntse a keveréket a turmixgép keverőtádjába.
2. Adja hozzá a többi hozzávalót, és tegye rá a fedelet. A legmagasabb sebességen turmixolja kb. 1 percig, amíg a keverék lágy és sima nem lesz. Tálalja fel.





## Receptek

### RUBY RED & VODKA COOLER

 4 adag

---

3 Ruby Red grapefruit, félbe vágva

1 lime

105 ml vodka

75 ml Coitreau vagy hasonló likőr

45 ml könnyű agavészirup

300 ml hűtött szódavíz

Jégkockák a tálaláshoz

Grapefruit- és lime-szeletek a díszítéshez

---

1. A prés segítségével préselje ki a grapefruitok és a lime levét. Kb. 500 ml lére lesz szükség.
2. Adja hozzá a vodkát, a likőrt és az agavészirupot. Keverje, amíg a hozzávalók alaposan össze nem állnak.
3. 4 long drink pohárba tegyen jégkockákat. Öntse az italt a poharakba. Töltse fel szódával. Keverje össze, és díszítse grapefruit- és lime-szeletekkel.

#### TIPP

Az alkoholmentes változathoz hagyja ki a vodkát, a Cointreau-t és az agavészirupot, használjon 450 ml limonádét vagy gyömbérsört a szóda helyett.



## Spis treści

- 58 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 66 Opis Twojego nowego urządzenia
- 67 Montaż i demontaż Twojego nowego urządzenia
- 68 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 69 Rady dotyczące wyciskania
- 70 Rozwiązywanie problemów
- 71 Konserwacja i czyszczenie
- 72 Przepisy

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

## WAŻNE ZALECENIA

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

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. Jeśli masz jakiegokolwiek 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.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem, skontroluj,

czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane.

Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

- 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.
- Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej

i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.

- Zachowaj ostrożność podczas używania urządzenia – nie wkładaj rąk ani palców w pobliże ruchomych lub obracających się części.
- Podnosząc ramię wyciskarki, nie wkładaj rąk ani palców w pobliże mechanizmu ramienia z tyłu na korpusie wyciskarki.
- Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
- Wyłącz urządzenie i odłącz kabel zasilający z gniazdka zawsze, kiedy ma pozostać bez nadzoru, po zakończeniu używania, przed rozpoczęciem czyszczenia, przeniesieniem w inne miejsce, demontażem,

montażem lub przed magazynowaniem.

- 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 Z 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 zaplałał.
- 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.

- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie

i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnej kontroli urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający

lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage®.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Wyciskarka do cytrusów jest przeznaczona do wyciskania soku z cytrusów. 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 wychodzącą 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.
- Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

## Dane techniczne

Zużycie energii	220 – 240 V ~ 50 Hz
Moc	110 W
Wymiary zewnętrzne	460 mm (wysokość) 190 mm (szerokość) 240 mm (głębokość)
Waga netto	Ok. 3,4 kg

Niniejsze parametry techniczne mogą się zmieniać bez wcześniejszego uprzedzenia.

Poziom mocy akustycznej emitowanej przez to urządzenie wynosi 62 dB (A).



## 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  
INNYCH CIECZACH  
PRZED UŻYCIEM  
ROZWIŃ CAŁKOWICIE  
KABEL ZASILANIA.**

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

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

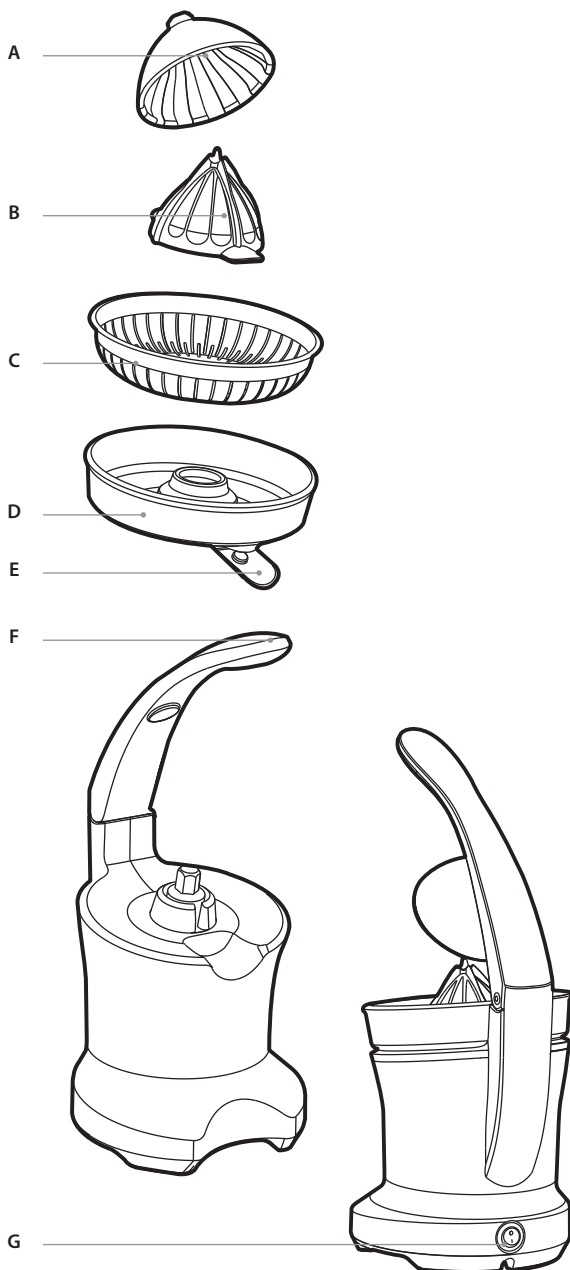
Adres producenta:  
HWI International Limited,  
48-62 Hennessey Road,  
Wanchai, Hong Kong

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

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU  
DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZE  
INSTRUKCJE**



## Opis Twojego nowego urządzenia



### A. Popychacz

Łatwy w demontażu i czyszczeniu.

### B. Plastikowy stożek wyciskarki

(można myć w zmywarce) wycisnie maksymalną ilość soku z cytrusów dowolnego rozmiaru.

### C. Filtr plastikowy

D. Zbiorniczek na sok (można myć w zmywarce) zbiera sok, który następnie wypływa z rurki.

### E. Rurka

Z funkcją - anti-drip stop - ograniczającą kapanie soku. Rurkę można w całości otworzyć i wyczyścić.

### F. Ramię wyciskarki

Ramię wyciskarki zapewnia równomierny rozkład nacisku na wyciskane owoce.

### G. Silnik o dużej mocy

Włącza się automatycznie po przyciśnięciu stożka wyciskarki.

### H. Przełącznik włączone/ wyłączone

Znajduje się w tylnej części urządzenia.

### I. Kabel zasilający (nie pokazano na rysunku)

Owiń przewód zasilający wokół podstawy w dolnej części wyciskarki, a jego wolny koniec zamocuj we wpuszczeniu.

### J. Wyłącznik bezpieczeństwa (nie pokazano na rysunku)

Wyciskarka NIE BĘDZIE działać ze względów bezpieczeństwa, jeśli nie jest prawidłowo zmontowana.



## Montaż i demontaż Twojego nowego urządzenia

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem usuń z wyciskarki materiał pakunkowy i wszystkie naklejki reklamowe / etykiety. Upewnij się, że wyciskarka jest wyłączona i że kabel zasilający jest odłączony od źródła energii.

Umyj naczynie na sok, plastikowy filtr, stożek wyciskarki i wyciskacz ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Poszczególne części należy następnie dokładnie wypłucz w czystej wodzie i wysusz.

### MONTAŻ

1. Podnieś ramię wyciskarki do tyłu, do oporu.
2. Na wał napędowy na korpusie wyciskarki załóż naczynie na sok. Skontroluj, czy dzióbek pasuje do półokrągłego rowka umieszczonego z przodu na korpusie wyciskarki.
3. Plastikowy filtr włóż do naczynia na sok – strzałkę na dnie filtra zrównaj ze strzałką na naczyniu na sok.
4. Załóż stożek wyciskarki na wał napędowy i lekko przyciśnij, aby zapadł na swoje miejsce.
5. W otwór na spodzie ramienia wyciskarki włóż wyciskacz. Wyciskacz posiada magnes, dzięki czemu łatwo go zamocować w otworze.
6. Skontroluj, czy dzióbek jest skierowany ku dołowi, aby mógł z niego wyciekać wyciśnięty sok.

### ROZŁOŻENIE

1. Wyłącz wyciskarkę wyłącznikiem i odłącz od źródła energii.
2. Podnieś ramię wyciskarki do tyłu, do oporu. Zamknij dzióbek obrotem ku górze.
3. Przyciśnij ramię wyciskarki ku dołowi i lekko przyciśnij wyciskacz, aby zwolnić magnes.
4. Naczynie na sok zdejmij z korpusu wyciskarki. Plastikowy filtr, stożek wyciskarki i wyciskacz w nim pozostaw. Dźwignię i stożek wyciskarki wyjmij z naczynia na sok nad zlewem, aby ułatwić czyszczenie. Przestrzegaj zaleceń czyszczenia i konserwacji.



## Obsługa Twojego nowego urządzenia

1. Skontroluj, czy Twoja wyciskarka do cytrusów jest prawidłowo zmontowana, i że pod dzióbkiem postawiono szklankę lub dzbanek.
2. Cytrus pokrój w poprzek na pół – takie cięcie jest odpowiednie niż wzdłużne, ponieważ wyciśniesz więcej soku.
3. Podłącz kabel zasilający do gniazdka zasilającego 230/240 V i włącz wyciskarkę włącznikiem. Przełącz włącznik na pozycję włączone.
4. Pół cytrusa połóż przekrojoną stroną na stożek wyciskarki i lekko przyciśnij do czubka stożka.
5. Chwyć miękką rączkę i powoli opuszczaj ramię wyciskarki, aż wyciskacz dotknie skórki cytrusa. Automatycznie włączy się silnik i stożek wyciskarki zacznie się obracać. Sok wyciskany z cytrusa popłynie przez dzióbek do szklanki, miąższ i pestki zostaną przechwycone przez plastikowy filtr.

### UWAGA

Niektóre cytrusy, np. cytryny i niektóre rodzaje mandarynek mają wypukłe końce, które lepiej przez wyciskaniem odciąć.

6. Wyciskarka wyciska bardzo szybko, połówkę cytrusa wycisnie w kilka sekund. Silnik automatycznie się zatrzyma po podniesieniu ramienia wyciskarki.
7. Zdejmij resztki cytrusa ze stożka wyciskarki. Z plastikowego filtra zdejmij w razie potrzeby nadmiar miększu i pestki. Kontynuuj wyciskanie powtarzając kroki 3–7.

## UWAGA

Opróżnij plastikowy filtr, gdy tylko zapełni się miększem i pestkami. Filtr można opróżnić przed wyciskaniem następnego cytrusa – wyłącz wyciskarkę wyłącznikiem i ostrożnie zdejmij stożek i filtr wyciskarki. Przed dalszym wyciskaniem załóż ponownie plastikowy filtr i stożek wyciskarki.

Plastikowego filtra nie należy przepelniać, ponieważ mogłoby to mieć wpływ na prawidłowe działanie wyciskarki i mogłoby dojść do jej uszkodzenia.



## Rady dotyczące wyciskania

### PODSTAWOWE INFORMACJE O WYCISKANIU

Choć wyciskane soki przygotowywane są zwykle ze względu na smak, konsystencję i aromat, ich niezaprzeczalną zaletą są wartości zdrowotne. Duży procent wartości odżywczych świeżych owoców i warzyw znajduje się w ich soku. Sok ze świeżych owoców lub warzyw stanowi istotną część zharmonizowanej diety. Ponadto jest łatwo dostępnym źródłem witamin i minerałów. Jest szybko wchłaniany przez układ krwionośny i dlatego jest najszybszym sposobem uzupełnienia substancji odżywczych. Sok z cytrusów jest znany z wysokiej zawartości witaminy C i przeciwdziałania przeziębieniom i grypie. Świeżo wyciśnięty sok należy spożyć niezwłocznie po wyciśnięciu, aby uniknąć strat wartościowych witamin.

### ZAKUP I PRZECHOWYWANIE OWOCÓW I WARZEW

- Do wyciskania używaj zawsze świeżych owoców.
- Wybieraj owoce z twardą, gładką skórką bez plam.
- Do wyciskania idealne są pomarańcze Valencia.
- Łatwiej będzie wyciskać grejpfruty średniej wielkości, cytryny i limonki.
- Cytrusy można przechowywać w temperaturze pokojowej w suchym miejscu.



## Rozwiązywanie problemów

<b>PROBLEM</b>	<b>ŁATWE ROZWIĄZANIE</b>
Wyciskarka nie działa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie została włączona.</li><li>• Ramię wyciskarki nie zostało opuszczone.</li><li>• Stożek wyciskarki lub wyciskacz nie został prawidłowo założony.</li><li>• Filtry nie zostały prawidłowo założone.</li></ul>
Ochrona silnika przed przeciążeniem.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wyciskarka do cytrusów wyposażona jest w bezpiecznik chroniący silnik przed przegrzaniem, w celu zapobieżenia uszkodzeniu silnika. Jeśli silnik nieoczekiwanie się zatrzyma podczas trudnego lub czasochłonnego wyciskania, wyłącz wyciskarkę, odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw wyciskarkę na około 15 minut do ostygnięcia. Gdy wyciskarka jest wystarczająco wystygnięta, można jej będzie ponownie normalnie używać.</li><li>• Uwaga: Wyciskarka MUSI zostać odłączona z sieci, aby bezpiecznik mógł się zresetować.</li><li>• Bez względu na bezpiecznik chroniący przed przegrzaniem silnika, zaleca się wyciskać mniejszą ilość owoców, aby przedłużyć żywotność silnika.</li></ul>



## Konserwacja i czyszczenie

- Przed czyszczeniem, demontażem, montażem i przechowywaniem zawsze się upewnij, że wyciskarka do cytrusów jest wyłączona wyłącznikiem i odłączona od źródła energii.
- Wszystkie powierzchnie i części, które podczas użytkowania zetkną się z produktami spożywczymi, należy czyścić w następujący sposób:
- Natychmiast po każdym użyciu opłucz zdejmowane części pod ciepłą, bieżącą wodą i usuń świeży miąższ. Przed montażem wyciskarki osusz poszczególne części.
- Dokładniejsze czyszczenie – po demontażu wyciskarki umyj wszystkie zdemontowane części w górnym koszu zmywarki do naczyń lub umyj je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie opłucz w pitnej wodzie.
- Korpus wyciskarki i ramię wyciskarki wytrzyj miękką wilgotną ściereczką. Przed montażem wyciskarki osusz poszczególne części.
- Wyczyszczoną wyciskarkę do cytrusów postaw w pozycji pionowej w suchym i chłodnym miejscu. Nie kładź na niej żadnych przedmiotów.

### UWAGA:

- Po każdym użyciu opłucz wszystkie zdejmowane części. Zaschnięty miąższ usuwa się znacznie trudniej i może on pozostawiać plamy. Jeśli do tego dojdzie, wytrzyj poplamione części nierozrzedzonym środkiem do mycia naczyń, opłucz i osusz.
- Nie wkładaj plastikowego filtra ani innych części do wybielacza. Nigdy nie zanurzaj korpusu wyciskarki w wodzie ani innych cieczach. Do czyszczenia nie używaj środków czystości zawierających elementy ścierne, rozcieńczalników, rozpuszczalników itp.



### OSTRZEŻENIE

**NIE MYJ WYCISKARKI,  
KABLA ANI WTYCZKI  
KABLA ZASILAJĄCEGO  
POD BIEŻĄCĄ WODĄ  
ANI NIE ZANURZAJ ICH  
W WODZIE ANI INNEJ  
CIECZY.**



## Przepisy

### MARYNATA Z LIMONKI I TRAWY CYTRYNOWEJ

Około 1 ¼ filiżanki

---

5 limonek

1 źdźbło trawy cytrynowej, tylko dolna część,  
drobno pokrojone

1 ząbek czosnku, wyciśnięty

2 łyżki brązowego cukru

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka drobno pokrojonych korzeni i gałązek  
kolendry

1 łyżka drobno pokrojonych listków kolendry

1 łyżka oleju roślinnego

1 łyżka mielonego białego pieprzu

---

1. Zetrzyj skórkę z 1 limonki do dużej miski.
2. Pokrój limonki. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok. Dodaj pozostałe składniki, dobrze wymieszaj, aby się połączyły. Użyj marynaty do kurczaka, wieprzowiny lub owoców morza.

### MARYNATA MOJO

Około 2 filiżanki

---

2 pomarańcze, przepołowione

3 cytryny, przepołowione

2 limonki, przepołowione

60 ml oleju ryżowego

5 ząbków czosnku

1 świeża papryczka chili jalapeno, bez pestek,  
drobno pokrojona

1 ½ łyżeczki mielonego kminku

1 ½ łyżeczki suszonego oregano

¾ łyżeczki soli morskiej

½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

---

1. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z cytrusów.
2. Do małego garnka wlej olej i podgrzej na małym ogniu. Dodaj czosnek i podsmaż przez około 2–3 minuty ciągle mieszając, aż zmięknie, ale nie będzie przypalony. Zdejmij z ognia. Dodaj papryczkę chili, kminek, oregano, sól i pieprz. Po ostygnięciu dodaj sok z cytrusów. Używaj do kurczaka, wieprzowiny i wołowiny lub do owoców morza.





## Przepisy

### QUINOA Z POMARAŃCZĄ, ŻURAWINĄ I PISTACJAMI

Około 4 porcje jako przystawka

4 pomarańcze, przepołowione

200 g quinoa

1 łyżeczka soli morskiej

65 g suszonej żurawiny

75 g pistacji, drobno pokrojonych

1 biała cebula, poszatkowana w cienkie plasterki

1. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z pomarańczy. Potrzeba będzie około 500 ml soku.
2. Przelej sok na patelnię i dodaj quinoa i sól. Zagotuj. Następnie zmniejsz temperaturę, przykryj i gotuj przez około 10 minut, czasem mieszając. Dodaj żurawinę. Przykryj i gotuj przez kolejnych około 10 minut. Zdejmij z ognia i odstaw na około 5 minut, aż płyn się wchłonie. Dodaj pistacje i cebulę. Zamieszaj.
3. Podawaj na ciepło z grillowanym lub pieczonym kurczakiem, jagnięciną lub wołowiną.

### DRESSING Z WASABI I LIMONKI

Około 125 ml

2 limonki, przepołowione

2 łyżeczki pasty wasabi

2 łyżeczki drobnego cukru

½ łyżeczki soli morskiej

60 ml oleju ryżowego lub oleju z nasion winogron

Świeżo zmielony pieprz do smaku

1. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z limonek.
2. Dodaj pastę wasabi, cukier i sól. Wymieszaj, aby składniki się połączyły. Dodaj olej i ubij na gładko. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Przechowuj w lodówce w hermetycznym naczyniu do 2 dni.

### SOS Z MUSZTARDY DIJON I LIMONKI

Około 200 ml

1 limonka, przepołowiona

1 pomarańcza, przepołowiona

3 łyżki oliwy

2 łyżki musztardy dijon

1 łyżka musztardy kremskiej

1 łyżeczka drobnego cukru

Morska sól i świeżo zmielony pieprz do smaku

1. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z limonki i pomarańczy.
2. Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj, aby się połączyły. Dopraw solą i pieprzem. Przechowuj w lodówce w hermetycznym naczyniu do 2 dni.



## Przepisy

### SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA Z POMARAŃCZĄ I IMBIREM

 4 porcje

2 pomarańcze

90 g miodu

2 łyżki brązowego cukru

1 łyżki sosu sojowego

2 cm kawałek imbiru, obrany ze skórki i drobno pokrojony

1,2 kg skrzydełek z kurczaka (patrz uwaga)

Drobno poszatkowana cebula i prażone na sucho nasionka sezamu do ozdoby

1. Zetrzyj drobno skórkę z 1 pomarańczy. Przepołów pomarańczę. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z pomarańczy. Przelej do dużej miski. Dodaj miód, brązowy cukier, sos sojowy i imbir; dobrze wymieszaj. Dodaj kurczaka i zamieszaj, aby skrzydełka dobrze się obtoczyły.
2. Rozgrzej piekarnik na 210°C bez termoobieg (190°C z termoobiegami). Głęboką blachę wyłóż papierem do pieczenia.
3. Na blachę przenieś obtoczone skrzydełka, upewnij się, że nigdzie na siebie nie nachodzą i że są w jednej warstwie. Wlej resztę marynaty. Piecz przez około 45 minut i co 15 minut przemieszaj, aż kurczak będzie upieczony na złoty kolor. Przełóż na talerz. Udekoruj białą cebulą i nasionkami sezamu.

#### UWAGA

Można ewentualnie użyć 1,5 kg całych skrzydełek z kurczaka, z których przy pomocy nożyczek do drobiu usunie się końce skrzydeł. Końce wyrzucić. W przegubie przekrój skrzydełka na 2 części.

### GRANITA Z CZERWONYCH POMARAŃCZY

 4 porcje

1,5 kg czerwonych pomarańczy, przepołowionych

110 g cukru

1. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z pomarańczy. Potrzeba będzie około 750 ml soku. Przeceń przez sito, aby usunąć nadmiar miąższu.
2. Nalej około 60 ml soku do małego rondelka. Dodaj cukier i na średnim ogniu podgrzewaj przez około 5 minut do rozpuszczenia cukru. Zagotuj i gotuj przez około 1 minutę.
3. Dodaj resztę soku i dokładnie zamieszaj. Przelej do niskiego naczynia nadającej się do zamrażania. Przykryj folią i włóż do zamrażarki na ok 1–2 godzin, aż brzegi zaczną tężeć.
4. Zamieszaj widelcem. Ponownie włóż do zamrażarki. Powtarzaj co godzinę, około 2–3 razy, aż mieszanka zamarznie.
5. Przed podaniem zamieszaj jeszcze raz widelcem. Rozdziel równomiernie do szklanek lub pucharków i natychmiast podawaj.

#### RADA

Zamiast czerwonych pomarańczy można użyć normalnych pomarańczy lub tangelos.



## Przepisy

### KOSTKI LODOWE Z POMARAŃCZĄ I MARAKUJĄ

6 porcji

4 duże pomarańcze, przepołowione

80 ml miąższu ze świeżej marakui (patrz uwaga)  
(około 4 marakuje)

2 łyżki lekkiego nektaru z agawy

1. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z pomarańczy. Potrzeba będzie około 580 ml soku z pomarańczy.
2. Dodaj nektar z agawy. Dobrze zamieszaj.
3. Rozlej sok do 6 × 120 ml foremek na lód. Do foremek rozdziel także miąższ z marakui. Włóż do zamrażarki. Pozostaw do zmrożenia na około 5 godzin.

#### UWAGA

Jeśli przygotujesz kostki lodowe dla małych dzieci, precedź miąższ z marakui przez drobne sitko, aby usunąć nasionka.

### PLACEK Z NADZIENIEM CYTRYNOWO-LIMONKOWYM

10 porcji

200 ciasteczek maślanych, rozdrobnionych

120 g rozpuszczonego masła

45 g prażonych płatków kokosowych do ozdoby.

#### Nadzienienie cytrynowo-limonkowe

2 duże cytryny

2 limonki

3 jajka

3 żółtka

220 g drobnego cukru

125 g masła, pokrojonego w kostkę

1. Ciastka maślane włóż do miksera i drobno zmiiksuj. Dodaj rozpuszczone masło i miksuj do połączenia składników. Mieszaną ciastek z masła równomiernie wyłóż tortownicę (22 cm). Wstaw do lodówki na 1 godzinę.
2. Zetrzyj skórkę z 1 cytryny i 1 limonki do dużego naczynia około 2 l przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej. Dodaj jajka, żółtka i cukier. Ubijaj aż do połączenia składników.
3. Przepołów cytryny i limonki. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z cytryn i limonek. Potrzeba będzie około 250 ml soku.
4. Dodawaj sok z cytryn i limonek do masy jajecznej, ciągle mieszając. Dodaj masło. Ustaw kuchenkę mikrofalową na 50% mocy i podgrzewaj w kuchenke przez około 15–17 minut, co minutę ubijaj, aż mieszanka zgęstnieje. Wlej mieszankę do tortownicy. Włóż na około 4 godziny do lodówki, aż całkiem zgęstnieje.
5. Przed podaniem posyp prażonymi płatkami kokosowymi.

#### RADA

Użyj ciastek bezglutenowych lub cookies zamiast ciastek maślanych.



## Przepisy

### SMOOTHIE Z LIMONEK

Około 1 l

---

2 limonki  
50 g szpinaku baby  
1 mrożony banan  
250 ml mleka  
250 ml schłodzonej wody kokosowej  
1 łyżki lekkiego nektaru z agawy  
5 kostek lodu

---

1. Zetrzyj drobno skórkę z 1 limonki. Przekrój limonki. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z limonek. Przelej mieszankę do naczynia miksera.
2. Dodaj pozostałe składniki i zamknij pokrywę. Miksuj przez około 1 minutę na największych obrotach, aż mieszanka będzie delikatna i gładka. Podawaj.

### RUBY RED & VODKA COOLER

4 porcje

---

3 grejpfruty Ruby Red, rozpołowione  
1 limonka  
105 ml wódki  
75 ml Coitreau lub podobnego likieru  
45 ml lekkiego nektaru z agawy  
300 ml schłodzonej wody sodowej  
Kostki lodu do podania

---

Plasterki grejpfruta do dekoracji

---

1. Przy pomocy wyciskarki wyciśnij sok z grejpfrutów i limonek. Potrzeba będzie około 500 ml soku.
2. Dodaj wódkę, likier i nektar z agawy. Zamieszaj aż do połączenia składników.
3. Do 4 szklanek na long drinki włóż kostki lodu. Nalej do szklanek drink. Uzupełnij wodą sodową. Zamieszkaż i udekoruj plasterkami grejpfruta i limonki.

#### RADA

W wersji bezalkoholowej pomiń wódkę, Coitreau i nektar z agawy, użyj 450 ml lemoniady lub piwa imbirowego zamiast wody sodowej.



## Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



## Poznámky / Megjegyzések / Uwagi



**Poznámky / Megjegyzések / Uwagi**

**Zákaznická podpora / Zákaznická podpora /  
Úgyfélértáogatás /  
Obsluga klienta**

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

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

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

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

**FAST ČR, a. s.**

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

**FAST PLUS, spol. s r. o.**

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

**FAST HUNGARY Kft.**

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

**Fast Poland sp. z o. o.**

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

**Sage®**

Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z důvodu neustálého vývoje spotřebiče se spotřebič vykreslený nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotřebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z důvodu neustálého vývoje spotřebiča sa spotřebič vykreslený alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotřebiča.

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

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