

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



CZ RYCHLÝ PRŮVODCE

PL SZYBKI PRZEWODNIK

HU GYORS ÚTMUTATÓ

SK RÝCHLY SPRIEVODCA

Sage®



Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 5 Popis vašeho nového spotřebiče
- 8 Složení vašeho nového spotřebiče
- 11 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 15 Přehled funkcí
- 17 Péče a čištění
- 19 Řešení potíží

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

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

PATRÍ:

- Návod v plném znění je dostupný na stránkách sageappliances.com.
- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. V žádném případě nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých se vozidlech nebo na lodi. Nepoužívejte jej venku. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Položte spotřebič na stabilní, teplovzdorný, rovný a suchý povrch daleko od hrany pracovní desky a nestavte spotřebič na nebo do blízkosti zdrojů tepla, jako jsou plotýnky, trouby nebo plynové hořáky.
- Vibrace během provozu mohou způsobit nežádoucí pohyb spotřebiče.

- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Než budete spotřebič přesouvat, nebo pokud jej už nebudete používat, nebo než jej budete rozebírat, čistit nebo skladovat, se přesvědčte, že je vypnutý a odpojený od zdroje energie a vychladlý.
- Spotřebič vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když jej nebudete používat.
- Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Opravy nebo údržbu jinou než běžné čištění je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage nebo vyhledejte pomoc na sageappliances.com.
- Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- 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.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečnostní 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. Obráťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Spotřebič se nespustí, pokud není správně sestaven.
- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřež.
- Při používání zařízení buďte opatrní – nedávejte ruce, prsty, vlasy, oblečení, vařečky nebo jiné náčiní do blízkosti pohybujících se nebo otáčejících se částí.
- V žádném případě nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je příprava potravin a/nebo nápojů.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Pečlivě si přečtete všechny instrukce před ovládním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
- 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.



Tento symbol na produktech nebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

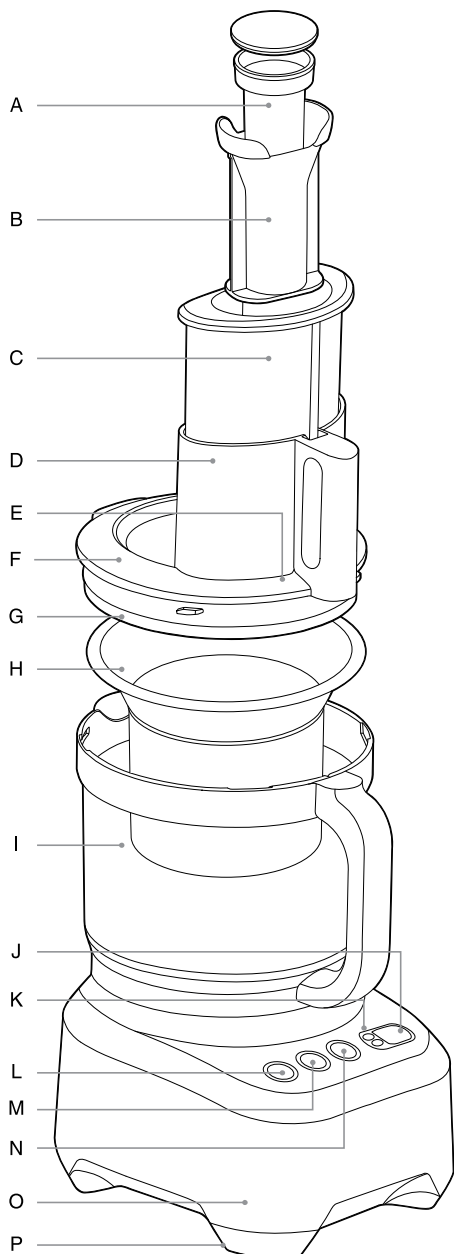


Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nepoňujte přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu nebo přístroj do vody ani jiné tekutiny.

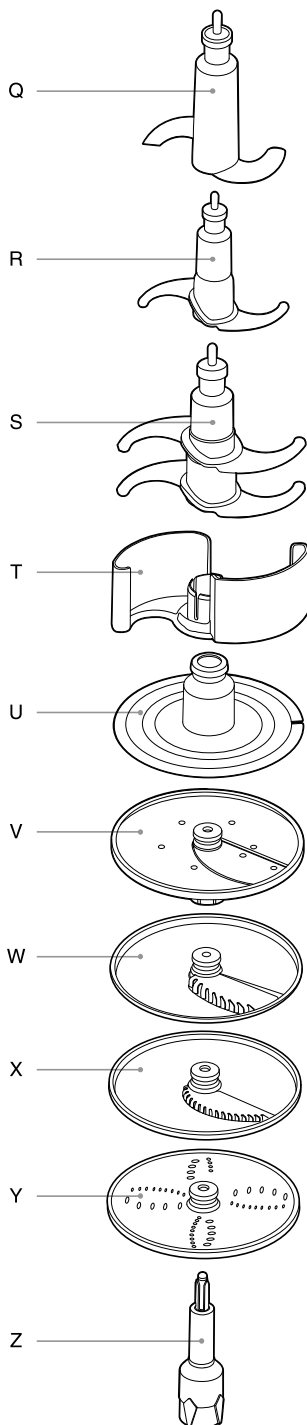
USCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE



Popis vašeho nového spotřebiče



- A. **Malý přítlak**
- B. **Střední přítlak**
- C. **Velký přítlak**
Pokud není velký přítlak správně instalován, spotřebič nebude možné zapnout.
- D. **14 cm široký plnicí otvor**
- E. **Bezpečnostní systém plnicího otvoru**
Nespustí motor, dokud nebudou miska a víko správně instalovány a velký přítlak nebude vložen správně do plnicího otvoru.
- F. **Víko**
- G. **Silikonové těsnění**
- H. **Malá miska**
Pro snadnější zpracování menšího množství potravin.
- I. **Miska s rukojetí**
S obsahem 15 šáleků pro suché potraviny nebo 10 šáleků tekutin (husté, např. polévka).
- J. **LCD displej**
- K. **Tlačítka časovače**
- L. **Tlačítko POWER / OFF**
- M. **Tlačítko START / PAUSE**
- N. **Tlačítko PULSE**
- O. **Základna motoru**
- P. **Protiskluzové nohy**

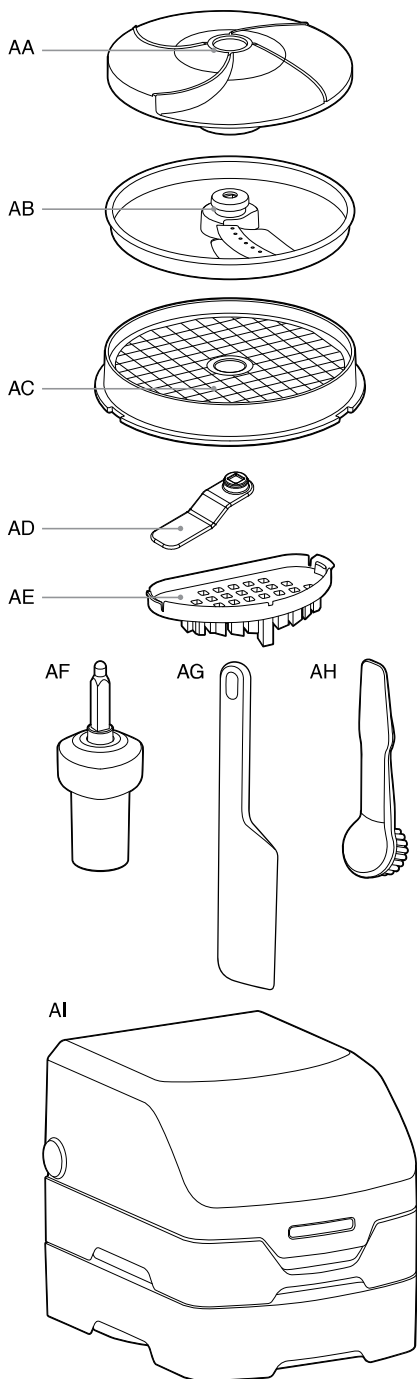


- Q. **Nůž na hnětení**
- R. **Malý sekací nůž**
- S. **Quad® sekací nůž**
- T. **Kryt nože Quad®**
- U. **Disk pro šlehání a emulze**
- V. **Disk s nastavitelnou výškou řezu**
- W. **Disk na hranolky**
- X. **Disk na jemné krájení**
- Y. **Oboustranný disk na krájení**
- Z. **Hřídél**

Používejte s oboustranným diskem, diskem na jemné krájení, diskem na hranolky, diskem pro šlehání a emulze, nástavcem na loupání brambor a diskem s nastavitelnou výškou řezu.



Technické informace
 220–240 V~ 50 Hz, 2000 W
 Výrobek je v souladu s EU.



AA. Nástavec na loupání brambor

AB. Disk ke krájení na kostky

AC. Mřížka na kostky

AD. Pomůcka pro rovnoměrné rozložení krájených potravin

AE. Pomůcka k čištění

AF. Převodová hřídel

Používá se se sadou ke krájení na kostky.

AG. Plastová stěrka

AH. Čisticí kartáček

AI. Úložný box



Složení vašeho nového spotřebiče

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím food procesoru odstraňte všechny obalový materiál a reklamní štítky. Ujistěte se, že je spotřebič vypnutý tlačítkem POWER/OFF a přívodní kabel je odpojený od síťové zásuvky.
- Buďte velmi opatrní při manipulaci se sekacími noži a disky, neboť jsou velmi ostré.
- Misku, víko a další příslušenství omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha. Všechno příslušenství s výjimkou převodové hřídele a velkého přítlaku můžete mýt v myčce nádobí.
- Při prvním zapnutí spotřebiče můžete zaznamenat mírný zápach pocházející z motoru. Jedná se o normální jev a používáním zmizí.
- Základnu motoru položte na suchou a rovnou pracovní plochu.

SLOŽENÍ

Základna motoru a miska

1. Misku nasadte na základnu tak, aby rukojeť byla zarovnána se značkou „ALIGN HANDLE“ na základně motoru.



2. Otočte miskou po směru hodinových ručiček, dokud nebude rukojeť směřovat dopředu. Zkontrolujte, zda je miska správně instalovaná a nehýbe se. Food procesor se nespustí, dokud nebude miska správně nasazena na základně motoru.



Hřídele a disky

1. Před nasazením víka na misku vyberte hřídel a umístěte ji na hrot ve středu misky. Na hřídel následně nasadte vybraný disk. Při použití Quad® sekacího nože a nože na hnětení není třeba používat hřídel.
2. Naopak hřídel je třeba používat u těchto disků: disk s nastavitelnou výškou řezu, oboustranný disk, disk na jemné krájení a nástavec na loupání brambor. Nepoužívejte převodovou hřídel k těmto diskům. V opačném případě hrozí poškození příslušenství a nesprávné použití tímto způsobem může zapříčinit trvalé spojení příslušenství.



Disk na jemné krájení



Disk na hranolky



Disk s nastavitelnou výškou řezu



Oboustranný disk na krájení



Nástavec na loupání brambor



Hřídel

3. Používejte převodovou hřídel pouze při použití sady ke krájení na kostky. Abyste mohli krájet zeleninu nebo ovoce na kostky, nejprve na hrot ve středu misky nasadte převodovou hřídel, následně mřížku na kostky (je třeba, aby byla mřížka zarovnána se 4 výstupky v misce) a nakonec disk ke krájení na kostky. Ujistěte se, že jste části nasadili přesně v tomto pořadí. Pokud potřebujete krájet na kostky větší množství potravin (více jak 5 šálků), nasadte na převodovou hřídel pomůcku pro rovnoměrné rozložení krájených potravin. Pomůcka vám pomůže rovnoměrně rozmístit nakrájené potraviny v misce.

Nepoužívejte sadu ke krájení na kostky s hřídeli pro disky. Vždy používejte převodovou hřídel.



Disk ke krájení na kostky



Mřížka na kostky



Pomůcka pro rovnoměrné rozložení krájených potravin



Převodová hřídel



VAROVÁNÍ

Nedotýkejte se ostří mřížky na kostky. Je velmi ostré.



Malá miska



Malá miska se vkládá do velké misky.



Do malé misky nevkládějte žádnou hřídel ani disk. Používejte pouze malý sekací nůž. Mějte na paměti, že malý sekací nůž nelze používat ve velké misce.

Víko

Na misku nasad'te víko tak, aby ryska „ALIGN / LOCK“ na víku byla zarovnána se značkou na rukojeti. Držte plnicí otvor, stlačte jej směrem dolů a současně otočte po směru hodinových ručiček.

Správným nasazením víka aktivujete bezpečnostní ochranný systém, který je umístěný v rukojeti a který umožní spustit spotřebič.





Ovládání vašeho nového spotřebiče

OVLÁDÁNÍ VAŠEHO NOVÉHO SPOTŘEBIČE

Začínáme

Food procesor se spustí pouze, pokud jsou miska, víko a velký přítlak správně nasazeny. Tím se aktivuje bezpečnostní systém, který umožní spotřebič zapnout.

Na plnicím otvoru je znázorněna ryska „CHUTE FILL MAX“, která označuje maximální objem potravin, který je možný do plnicího otvoru vložit, aby se aktivovala pojistka umístěná v plnicím otvoru po vložení velkého přítlaku.

Ovládací tlačítka

Funkce PULSE je ideální pro zpracování potravin v krátkých intervalech při vysokém výkonu. Potravinu rovněž v nádobě rotují. Funkce PULSE je také velmi vhodná pro potraviny, které vyžadují jen krátkou dobu zpracování.

Po dokončení zpracování

Jakmile je proces zpracování dokončený, vyčkejte, až se nože/disky zcela zastaví před sejmutím víka z misky. Abyste zajistili maximální bezpečnost, vypněte spotřebič tlačítkem POWER/OFF a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.

Opatrně uchopte disky/nože za jejich plastové části ve středu při jejich vyjímání.

SADA KE KRÁJENÍ NA KOSTKY

Tato sada krájí syrové a vařené potraviny na kostky velikosti 12 x 12 mm.

Vždy se ujistěte, že jste nasadili převodovou hřídel, mířku na kostky a disk ke krájení na kostky před vložením potravin.

Nekrájejte větší množství než 2,4 l (10 šálků) potravin najednou. V opačném případě se mohou potraviny ucpat v disku. A tím se může zkomplikovat i proces čištění.

Vyprázdněte misku vždy po zpracování 2,4 l potravin.

Zelenina a ovoce

Se sadou ke krájení na kostky můžete zpracovat i syrovou a vařenou zeleninu i ovoce. Pokud chcete nakrátet na kostky tvrdou zeleninu, např. mrkev nebo dýni, doporučujeme ji předvařit, např. v páře. Předvařenou zeleninu můžete následně uvařit.

Pokud chcete nakrátet na kostky syrovou a tvrdou zeleninu po délce, např. mrkev, použijte otvor po vyjmutí malého přítlaku; dýni otvorem po vyjmutí středního přítlaku. Pokud byste vložili potraviny do plnicího otvoru, mohlo by dojít k ucpaní disku.

NEKRÁJEJTE SLADKÉ BRAMBORY

(Yam/Kumara).

Nedoporučujeme krájet sladké brambory, neboť mají suchou a vláknitou dužinu. Zpracování sladkých brambor by mohlo vysoce zatížit motor, následně zvýšit tření, a to by mohlo poškodit víko misky.

Použijte tlačítko START/PAUSE při ovládání procesu krájení.

LOUPÁNÍ BRAMBOR

Snadné loupání brambor

Dokáže oloupat brambory za vás. Nástavec na loupání brambor dokáže oloupat 6–7 kusů brambor v závislosti na jejich velikosti. Loupání je velmi rychlé, proto sledujte proces loupání, abyste mohli včas spotřebič vypnout. Loupání zpravidla trvá 25–30 sekund.

Velikost

Nejllepší brambora k loupání je kulatá 70 x 70 mm, což je asi velikost brambory na obrázku níže. Vybírejte raději kulaté brambory než podlouhlé.

Vkládejte celé brambory, neboť brambory nakrájené na poloviny nebo čtvrtiny mají ostré hrany, a proces loupání není tak efektivní. Kulaté brambory snižují množství vyprodukovaného odpadu.

Vložení brambor

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



Další použití

Nástavec je velmi efektivní při loupání brambor a můžete jej používat i k loupání jiných kulatých potravin, např. červené řepy.

Dokáže rovněž loupat mrkev a sladké brambory. V závislosti na velikosti doporučujeme nakrájet mrkev nebo sladké brambory na 2–3 kusy před jejich vložením do misky.

SEKÁNÍ POMOCÍ QUAD® NOŽE

Quad nůž, opatřený mikro-zoubkováním, je vhodný pro sekání syrových i uvařených potravin na požadovanou konzistenci, od hrubé až po jemnou. Nože sekají potraviny velmi účinně a doba zpracování může být velmi krátká i u většího množství surovin.

Syrová zelenina, ovoce a vařené maso

Nakrájejte potraviny na asi 2,5 cm kostky. Nezpracovávejte více jak 7 šálků najednou pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci.

Syrové maso, kuře a ryba

Odstraňte přebytečný tuk a nakrájejte potraviny na asi 2,5 cm kostky. Ujistěte se, že jste odstranili všechny kosti. Vložte na chvíli do mrazáku, tím zajistíte, že se potraviny řádně zpracují. Nezpracovávejte více jak 600 g (4 šálky) syrového masa najednou. Při tomto objemu nezpracovávejte potraviny déle než 30 sekund. Použijte kombinaci tlačítek START / PAUSE a PULSE, dokud nebudou potraviny nasekány nebo namlety na požadovanou konzistenci.

Bylinky

Omyjte a nechte okapat. Odstraňte tvrdé stonky. Nezpracovávejte více jak 3 hrsti (asi 5 ½ šálku) najednou pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci.

Nasekané bylinky ihned spotřebujte.

Ořechy

Nezpracovávejte více jak 5 šálků vyloupaných ořechů najednou pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci.

Ořechová másla

Nezpracovávejte více jak 5 šálků vyloupaných ořechů najednou pomocí tlačítka START v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci.

Strouhanka

Nalámejte starý chléb nebo rohlíky na kousky (nepoužívejte čerstvé pečivo, neboť se bude lepit na nože). Nezpracovávejte více jak 6–8 plátků chleba najednou pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci.

Opečená strouhanka

Nalámejte chleba na kousky a opečte je troubě dozlatova. Nepečte příliš dlouho, aby se chleba nespálil. Nezpracovávejte více jak 6–8 plátků chleba najednou pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech.

Sušenky

Nalámejte sušenky na čtvrtiny a odvažte asi 500 g (asi 2 standardní balení). Zpracovávejte pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci. Drcené sušenky mohou být základem pro sladké koláče typu „pie“.

Nezpracovávejte příliš tvrdé sušenky (např. zázvorové sušenky), neboť byste mohli poničit čepele.

Sušené ovoce

U datlí a jiného velkého sušeného ovoce odstraňte pecky a nakrájejte na čtvrtiny před jejich zpracováním. Nezpracovávejte více jak 1 šálek najednou.

Sušené ovoce se může lepit na nože během zpracování.

Doporučujeme je vložit asi na 10 minut do mrazáku před jejich zpracováním. Nezpracovávejte více jak 2 šálky (1 šálek velkých kusů sušeného ovoce) najednou pomocí funkce PULSE v 1–2s intervalech, dokud nebudou potraviny nasekány na požadovanou velikost nebo konzistenci.

MIXOVÁNÍ MĚKKÝCH SUROVIN POMOCÍ QUAD® NOŽE

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

MÍCHÁNÍ POMOCÍ QUAD® nože

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

Pomocí Quad nože může také zpracovávat směsi na bázi vajec, např. majonézu.

Máslová těsta

Do misky vložte mouku a změkklé máslo nakrájené na menší kousky.

Nezpracovávejte více jak 500 g mouky pomocí tlačítka START / PAUSE v pravidelných intervalech, dokud se máslo nespojí s moukou.

Přidejte postupně tekutiny skrz otvor po vyjmutí malého přitlaku, zatímco je motor stále v chodu. Zpracovávejte, dokud se nevytvoří hladké těsto.

HNĚTACÍ NŮŽ

Vždy nasazujte hnětací nůž do misky před vložením potravin. Hrany hnětacího nože vytváří jemnější pohyb ideální pro řádné smíchání surovin.

Hnětací nůž svým pohybem podporuje vlákna lepku tím, že je natahuje, ale neseká. Je vhodný pro všechny typy těst na bázi droždí, případně jiných těst, která vyžadují hnětení.

Nezpracovávejte více jak 500 g (3 šálky) mouky pomocí tlačítka START / PAUSE v pravidelných intervalech.

Přidejte postupně tekutiny (včetně oleje, pokud je v receptu uveden) skrz otvor po vyjmutí malého přitlaku, zatímco je motor stále v chodu. Zpracovávejte tak dlouho, dokud se nevytvoří hladké a pružné těsto.

Pokud budete zpracovávat více jak 2x 500 g, nechte spotřebič vychladnout po dobu asi 30 minut před dalším hnětením. Tím ochráníte motor před nadměrným zatížením.

KRÁJENÍ, STROUHÁNÍ A ŘEZÁNÍ



DŮLEŽITÉ

Do misky vložte hřídel, pokud používáte disk s nastavitelnou výškou řezu nebo oboustranný disk.

Disk s nastavitelnou výškou řezu

Disk na krájení slouží pro přesné krájení potravin na plátky. Můžete upravit výšku řezu ve 24 nastaveních od velmi tenkých plátek (0,3 mm) až po silné plátky (8,0 mm). Pro nastavení výšky řezu držte disk za vnější část v jedné ruce a druhou rukou otočte ovladačem pro úpravu výšky řezu. Grafické znázornění na disku ukazuje sílu plátku, kterou jste nastavili.



Oboustranný disk na krájení

Oboustranný disk na krájení je z obou stran vybaven ostřím. Pokud potřebujete potraviny nastrouhat nahrubo, nasadte disk na hřídel tak, aby větší otvory ostří směřovaly nahoru; pro strouhání najemno nasadte disk na hřídel tak, aby menší otvory ostří směřovaly nahoru. Disky jsou označeny značkou, které strana má směřovat nahoru.

JAK EFEKTIVNĚ ZPRACOVAT SUROVINY

Optimálních výsledků dosáhnete, pokud umístíte potraviny do plnicího otvoru a pomocí přitlaku budete zlehka tlačít potraviny směrem dolů.

Vždy používejte otvor po vyjmutí malého nebo středního přitlaku při zpracování tvrdých potravin, jako jsou dýně nebo sladké brambory. Pokud byste tvrdé potraviny zpracovávali ve velkém plnicím otvoru, mohli byste poškodit disk.

Malé suroviny

Dlouhé tenké suroviny, jako jsou mrkve, okurky, cukety apod., vložte do otvoru po vyjmutí malého nebo středního přitlaku. Tím zabráníte ucpávání surovin během krájení.

Velké suroviny

Buďte opatrní, abyste nepřeplnili plnicí otvor, neboť byste nemohli vložit velký přitlak, a zapnout tak spotřebič (neaktivuje se bezpečnostní pojistka). Při vkládání surovin do plnicího otvoru nepřekračujte rysku „MAX CHUTE FILL“.

Tlak

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

Sýr

Bud'te opatrní při zpracovávání sýra ve food procesoru. Měkký sýr, jako je např. mozzarella, nechte částečně zamrazit, aby byl pevný. Tím zabráníte, že by se sýr rozpadl a ucpal disk a nádobu.

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

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

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

Čokoláda

Nalámejte čokoládu na menší kousky a nechte řádně vychladit. Vyjměte malý nebo střední přítlak a otvorem vkládejte čokoládu.



VAROVÁNÍ

Oleje obsažené v citrusové kůře mohou poškodit misku i víko. Pokud zpracováváte citrusovou kůru, omyjte misku i víko ihned po použití. Nenamáčejte části do horké vody.



Přehled funkcí

Pro více informací o přípravě potravin a jejich zpracování se řiďte základními technikami přípravy.

POTRAVINA	DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ	VYUŽITÍ
Avokádo	Sada ke krájení na kostky Quad nůž nebo malý nůž Disk s nastavitelnou výškou řezu – 2–5 mm	Guacamole s kousky avokáda Guacamole Salát
Jablko/hruška	Sada ke krájení na kostky Quad nůž nebo malý nůž Disk s nastavitelnou výškou řezu – 2–5 mm Oboustranný disk	Ovocný salát Jablečná omáčka Salát
Jablko/hruška (vařená)	Quad nůž nebo malý nůž	Dětská přesnídávka
Litá těsta	Quad nůž	Koláče, palačinky, těsto na vafle
Červená řepa	Sada ke krájení na kostky Disk s nastavitelnou výškou řezu – 2–5 mm Oboustranný disk na krájení Quad nůž Nástavec na loupání brambor	Nakládaná řepa Salát Salát Pyré
Strouhanka	Quad nůž	Obalování, nádivky
Máslová dýně (oloupaná)	Quad nůž Sada ke krájení na kostky (vkládání skrz otvor po vyjmutí středního přítlaku nebo plnicím otvorem po předvaření) Disk s nastavitelnou výškou řezu (vkládání skrz otvor po vyjmutí středního přítlaku nebo plnicím otvorem po předvaření)	Polévka z máslové dýně
Zelí/salát	Disk s nastavitelnou výškou řezu – 1–3 mm Oboustranný disk na krájení	Salát Salát
Mrkev	Sada ke krájení na kostky (vkládání skrz otvor po vyjmutí středního přítlaku nebo plnicím otvorem po předvaření) Quad nůž nebo malý nůž Disk s nastavitelnou výškou řezu Oboustranný disk na krájení Nástavec na loupání brambor	Polévka minestrone Masový nákyp Zeleninová polévka Salát Mrkvový koláč
Květák	Quad nůž nebo malý nůž	Květáková polévka

POTRAVINA	DOPORUČENÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ	VYUŽITÍ
Celer	Quad nůž nebo malý nůž Disk s nastavitelnou výškou řezu – 1–3 mm Sada ke krájení na kostky	Zeleninová polévka Salát Polévka
Sýr	Oboustranný disk na krájení	Ozdoba, náplň do sendvičů Strouhaný sýr na pizzu
Čokoláda	Quad nůž Oboustranný disk na krájení	Čokoládový dort Dekorace
Smetana	Disk na šlehání	Pěna z celých vajec
Těsta	Nůž na hnětení	Chleba, pizza
Bylinky	Quad nůž nebo malý nůž	Dochucení, pesto
Pórek	Quad nůž nebo malý nůž Disk s nastavitelnou výškou řezu – 2–5 mm	Polévka Polévka
Maso (syrové)	Quad nůž (s funkcí PULSE)	Sekané maso, burgery, masové kuličky
Maso (vařené)	Quad nůž (s funkcí PULSE)	Náplň do sendvičů, paštiky, dětská strava
Salám	Disk s nastavitelnou výškou řezu – 1–6 mm	Náplň do sendvičů, antipasty, pizza apod.
Cibule	Sada ke krájení na kostky Quad nůž nebo malý nůž Disk s nastavitelnou výškou řezu – 0–5 mm Oboustranný disk na krájení	Salsa, polévky Polévky, omáčky Salát
Jemné pečivo	Quad nůž	Koláč
Brambory	Sada ke krájení na kostky Nástavec na loupání brambor Oboustranný disk na krájení Disk na hranolky Disk s nastavitelnou výškou řezu	Bramborový salát Bramborová kaše, bramborový salát, hranolky Bramboráky Hranolky
Brambory (vařené)	Quad nůž nebo malý nůž	Šťouchané brambory
Sladké brambory	Disk s nastavitelnou výškou řezu Oboustranný disk na krájení Nástavec na loupání brambor	Smažené sladké brambory
Rajčata	Sada ke krájení na kostky Quad nůž nebo malý nůž Disk s nastavitelnou výškou řezu – 2–5 mm	Salsa s kousky rajčat Salsa Salát caprese, náplň do sendvičů
Cukety	Sada ke krájení na kostky Disk na jemné krájení Disk s nastavitelnou výškou řezu	Polévka minestrone, quesadillas Smažené cukety Grilované cukety



Péče a čištění

Z bezpečnostních důvodů odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky po použití.

Miska a víko

Z důvodů bezpečnostních systémů nedoporučujeme ponořovat misku do vody na dlouhou dobu.

Abyste udrželi misku a víko čisté, nedovolte, aby potraviny v misce nebo na víku zaschly; proveďte proto tyto kroky co nejdříve po dokončení přípravy:

- Opláchněte potraviny z misky a víka.
- Ručně omyjte v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí pomocí jemné houbičky.
- Misku a víko může občas mýt v myčce (pouze v horním koši), nicméně nedoporučujeme je mýt v myčce pravidelně, neboť pravidelný kontakt s práškem na mytí / tabletou, horkou vodou a tlakem může poškodit a zkrátit životnost plastových částí a částí bezpečnostní pojistky.

Převodová hřídel a přítlaky

- Velký přítlak a převodovou hřídel myjte pouze v ruce. Nevkládejte toto příslušenství do myčky. Mohly byste je nenávratně poškodit.



VAROVÁNÍ

Nedotýkejte se ostří mřížky na kostky. Je velmi ostré.



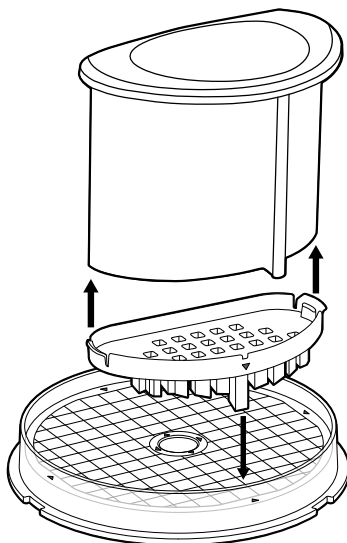
Nože a disky

- Nože a disky jsou velmi ostré, nedotýkejte se jejich ostří. K odstranění nečistot vždy používejte vařečku nebo čistící kartáč.
- Hřídel, nože a disky může mýt v myčce nádobí.

Sada ke krájení na kostky

K odstranění zbytků potravin z mřížky použijte **PO KAŽDÉM POUŽITÍ** nebo po zpracování 10 šálků speciální pomůcku k čištění mřížky.

- Ihned po dokončení krájení vyjměte disk ke krájení na kostky z misky, ale mřížku na kostky ponechte v misce.
- Připevněte pomůcku k čištění mřížky ke spodní části velkého přítlaku.
- Zarovnejte výstupky na pomůcce k čištění se otvory v mřížce a stlačením dolů odstraňte zbytky potravin.
- Opakujte celý proces po celé ploše mřížky, až jsou všechny otvory volné.



Základna motoru

Motorovou základnu otřete měkkou utěrkou namočenou ve vodě a otřete dosucha. Z napájecího kabelu otřete případné zbytky potravin.

Čisticí prostředky

Nepoužívejte drátěnky nebo hrubé čisticí prostředky na základnu motoru ani na nádobu na mixování, mohli byste nenávratně poškodit povrch. Používejte pouze teplou vodu s kuchyňským prostředkem na mytí nádobí a měkkou a jemnou houbičku.

Skvrny od potravin a zápach

Potraviny se silnou vůní, jako jsou česnek, ryby nebo některá zelenina (mrkev), mohou zanechat nepříjemný zápach nebo skvrny na nádobě mixéru nebo víku.

Pro odstranění skvrn a zápachu nalijte do misky teplou vodu s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí až po rysku MAX LIQUID. Nechte stranou odmočit asi na 5 minut bez ponoření celé misky. Poté omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí, řádně opláchněte a otřete dosucha. Uchovávejte misku s nenasazeným víkem.

Uložení

Vložte velký přítlak (s vloženým středním a malým přítlakem) do plnicího otvoru.

Uložte food procesor s nasazenou miskou a víkem, ale nezajišťujte je do zamčené pozice. Zajištěním (zamčením) vyvíjíte nadbytečný tlak na bezpečnostní pojistku.

Veškeré příslušenství uložte do dodávaného úložného boxu a uložte mimo dosah dětí, abyste zabránili náhodnému poranění. Nedoporučujeme ukládat disky v zásuvce s jiným kuchyňským náčiním.

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



Řešení potíží

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Potraviny nejsou rovnoměrně zpracovány.	<ul style="list-style-type: none"> • Potraviny je třeba nakrájet na stejně veliké kousky (cca 2,5 cm) před jejich zpracováním. • Potraviny zpracovávejte po dávkách, aby bylo zajištěno rovnoměrné zpracování.
Nakrájené plátky nejsou stejně široké.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozložte potraviny rovnoměrně do plnicího otvoru. • Tlačte na přítlak rovnoměrnou a stálou silou.
Potraviny se v plnicím otvoru přetáčejí.	<ul style="list-style-type: none"> • Plnicí otvor je určen pro zpracování většího množství potravin. Pokud zpracováváte menší množství potravin, vložte potraviny do levé části plnicího otvoru nebo použijte menší otvory po vyjmutí středního nebo malého přítlaku.
Disk na hranolky	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy odstraňte zbytky brambor před zpracováním dalších.
Po zpracování zůstaly na disku zbytky potravin.	<ul style="list-style-type: none"> • Jedná se o normální jev. Malé kousky mohou zůstat nezpracované na disku.
Při přípravě těsta dochází ke zpomalení otáček.	<ul style="list-style-type: none"> • Množství těsta přesáhlo maximální kapacitu. Rozdělte těsto na několik dávek a zpracovávejte postupně. • Těsto může být příliš suché. Jakmile se otáčky opět zrychlí, pokračujte ve zpracování. V opačném případě přidejte vodu, lžici po lžici, dokud se otáčky opět nezrychlí. Zpracovávejte, dokud nebude konzistence těsta správně připravená.
Těsto se nevejde do misky.	<ul style="list-style-type: none"> • Množství těsta přesáhlo maximální kapacitu. Rozdělte těsto na několik dávek a zpracovávejte postupně. • Těsto může být příliš suché.
Okolo nože na hnětení se tvoří ze z těsta menší hručky a netvoří se celistvé těsto.	<ul style="list-style-type: none"> • Přerušete chod, opatrně vyjměte těsto, rozdělte jej na 3 části a vložte rovnoměrně do misky.
Těsto je příliš tuhé.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělte těsto na 2 nebo 3 kusy a rozložte je rovnoměrně v misce. Zpracovávejte cca 10 sekund, nebo dokud nebude těsto jednotné a hladké. Nechte těsto odpočinout, aby se mohl lepek lépe aktivovat a těsto získalo svou pružnost a bylo více poddajné.
Těsto je příliš suché.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatímco je spotřebič v provozu, přidejte tekutiny. Tekutiny přidávejte otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Přidávejte lžici po lžici a každou lžici nechte řádně zpracovat. Jakmile má těsto správnou konzistenci, přestaňte přidávat tekutiny.
Těsto je příliš tekuté.	<ul style="list-style-type: none"> • Zatímco je spotřebič v provozu, přidejte mouku. Mouku přidávejte otvorem ve velkém přítlaku po vyjmutí malého přítlaku. Přidávejte lžici po lžici a každou lžici nechte řádně zpracovat. Jakmile má těsto správnou konzistenci, přestaňte přidávat mouku.



Řešení potíží

PROBLÉM

ŘEŠENÍ

Motor se nespustí.

- Bezpečnostní pojistka, kterou je vybaven motor spotřebiče, nespustí motor, dokud nebude spotřebič správně a řádně sestaven. Ujistěte se, že jsou miska, víko a velký přítlak správně usazeny na svém místě.
- Pokud výše uvedené řešení je v pořádku při krájení nebo strouhání, zkontrolujte, zda množství potravin v plnicím otvoru nepřesáhlo rysku maxima „CHUTE FILL MAX“, aby se mohla aktivovat bezpečnostní pojistka po vložení velkého přítlaku.
- Ujistěte se, že je velký přítlak dostatečně vložený do plnicího otvoru, aby se mohla aktivovat bezpečnostní pojistka.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka přívodního kabelu zapojena v síťové zásuvce a ta je pod napětím.

Spotřebič se během zpracování vypnul.

- Víko se náhle uvolnilo. Ujistěte se, že je správně zajištěno.
- Pokud dojde k přetížení motoru, na LCD displeji se rozblíká ikona přetížení OVERLOAD. Stiskněte tlačítko POWER/OFF, vypněte spotřebič a vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Nechte spotřebič vychladnout 20–30 minut před opětovným použitím.

Během přípravy dochází ke zpomalení otáček.

- Jedná se o normální jev při zpracování některých potravin (např. krájení nebo sekání sýru). Přeskádejte potraviny v plnicím otvoru a dále zpracovávejte.
- Překročili jste maximální množství. Rozdělte množství na několik dávek a zpracovávejte postupně.

Spotřebič se během zpracování třese/pohybuje se.

- Ujistěte se, že gumové nohy na spodní části základny motoru jsou čisté a suché. Také se ujistěte, že jste překročili maximální množství.
- Jedná se o normální jev při zpracování některých potravin (např. krájení nebo sekání sýru).

Bliká „INSERT PUSHER“.

- Ujistěte se, že potraviny v plnicím otvoru nepřekročily rysku „CHUTE FILL MAX“.
- Pokud je velký přítlak správně vložený a ikona stále bliká, zkontrolujte, zda jsou miska a víko správně nasazeny. Rukojeť misky by měla směřovat dopředu.

Food procesor se zastavil při krájení na kostky.

- Přerušte chod spotřebiče, velmi opatrně vyjměte disk ke krájení na kostky. Pomocí pomůcky vyčistěte mřížku na kostky a disk ke krájení na kostky.
- Některé potraviny jsou velmi tvrdé pro nakrájení na kostky a mohou způsobit zastavení chodu motoru. Některé potraviny je třeba předvařit. Zkontrolujte tabulku v předchozí části návodu.



Notes / Poznámka

CZ

FAST ČR, a. s.
Černokostelecká 1621

CZ-251 01 Říčany u Prahy, Tel.: +420 323 204 111

HU

FAST HUNGARY Kft.
Dulácska u. 1/a

HU-2045 Törökbálint, Tel.: +36 23 330 830

PL

FAST POLAND sp. z o. o.
Ul. Sokółka 10

PL-05-090 Puchaty, Tel.: +48 22 839 52 27

SK

FAST PLUS, spol. s r. o.
Na pántoch 18

SK-831 06 Bratislava (Rača), Tel.: +421 (2) 491 058 90

The logo for Sage, featuring the word "Sage" in a bold, black, sans-serif font with a registered trademark symbol (®) to the upper right of the letter 'e'.

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512.

Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiče se spotrebič vykreslený nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu môže mírně lišit od vlastního spotrebiče.

Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Z powodu nieustannego rozwoju urządzenia przedstawione na rysunku lub fotografii i w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.

Copyright BRG Appliances 2017.

SFP820 A18