

the Kitchen Wizz® Peel & Dice

SFP820



CZ RYCHLÝ PRŮVODCE

PL SZYBKI PRZEWODNIK

HU GYORS ÚTMUTATÓ

SK RÝCHLY SPRIEVODCA

Sage®



Tartalom

22	Fontos biztonsági utasítások
25	A készülék bemutatása
28	A készülék összeállítása
31	A készülék használata
35	Funkciók áttekintése
37	Ápolás és tisztítás
40	Problémamegoldás

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A Sage® tudatában van annak, hogy mennyire fontos a biztonság. Az általunk tervezett és gyártott készülékek esetében különös figyelmet fordítottunk a biztonságra. Ennek ellenére kérjük Önt, hogy az elektromos készülékeink használata során legyen óvatos, és tartsa be az alábbi biztonsági előírásokat.

FONTOS INTÉZKEDÉSEK

AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA KÖZBEN BE KELL TARTANI AZ ALÁBBI ALAPVETŐ BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEKET.

- A részletes használati útmutatót a sageappliances.com weblapon is megtalálja.
- Az első használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel-e készüléke típuscímkéjén feltüntetett tápfeszültség értékének.
- A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, ezeket dobja az anyaguknak megfelelő hulladékgyűjtő konténerekbe.
- A hálózati vezeték csomagolóanyaga kisgyerekek fulladását okozhatja, ezért azt biztonságos módon kell tárolni és megsemmisíteni.
- A készülék csak háztartásokban használható. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A készüléket ne használja mozgó járműveken vagy hajón. A készüléket ne használja kültéren. Ellenkező esetben súlyos személyi sérülés is bekövetkezhet.
- A használatba vétel előtt a hálózati vezetékét teljesen tekerje szét.
- A készüléket stabil, sima, száraz és vízszintes felületre állítsa fel, kellő távolságra a felület szélétől. A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.

- A készülék működése közben keletkező rezgések a készüléket elmozdíthatják a helyéről.
- A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
- A készülék mozgatása, használaton kívül helyezése, szétszerelése, tisztítása vagy karbantartása, továbbá eltávolítása előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzathoz, és várja meg a készülék lehűlését.
- Ha a készüléket nem használja, akkor a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzathoz.
- Amennyiben a készüléken, a hálózati vezetéken, vagy a csatlakozódugón sérülést észlel, akkor a készüléket használni tilos. Az ápolás és tisztítás kivételével, a karbantartásokat és a javításokat bízza a legközelebbi Sage márkaszervizre, vagy a probléma megoldását keresse a sageappliances.com honlapon.
- A készülék minden javítását bízza a legközelebbi Sage® márkaszervizre.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
- Az áramütésekkel szembeni védelem érdekében javasoljuk, hogy a készüléket tápláló hálózati ágba építtessen be áram-védőkapcsolót. Az áramütések elkerülése érdekében a készüléket olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyet áram-védőkapcsoló véd (az áram-védőkapcsoló érzékenysége 30 mA alatt legyen). Forduljon villanyszerelő szakemberhez tanácsért.
- Mielőtt a készülék hálózati vezetékét csatlakoztatná a fali aljzathoz, a készüléket teljesen és szabályszerűen szerelje össze. A készüléket nem lehet bekapcsolni, ha nincs szabályszerűen összeszerelve.
- A készüléket fém felületen (pl. mosogató csepegtető tálcáján) használni tilos.
- A készülék használata során legyen óvatos és körültekintő: a haja, ruhája, ujjai, konyhai eszközök stb. nem kerülhetnek a forgó alkatrészek közelébe.
- A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A készülékkel csak élelmiszer alapanyagok dolgozhatók fel.
- A készüléket programozott időkapcsolós, távműködtetett vagy más hasonló aljzathoz (amely a készüléket automatikusan be tudná kapcsolni) csatlakoztatni tilos.

- A készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy

elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé.

A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyen.

A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.



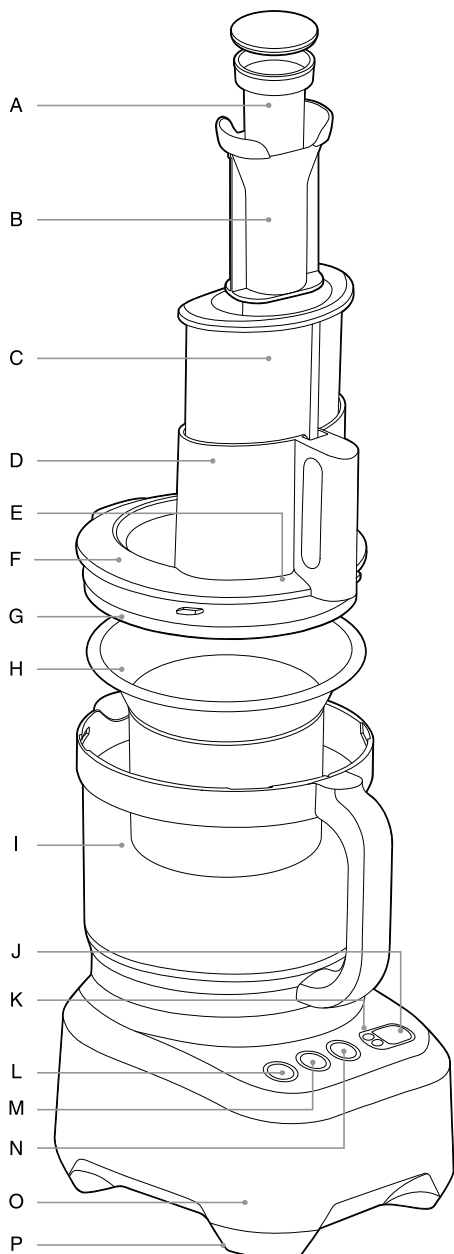
A készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót tilos

vízbe vagy más folyadékba mártani. Ellenkező esetben áramütés érheti.

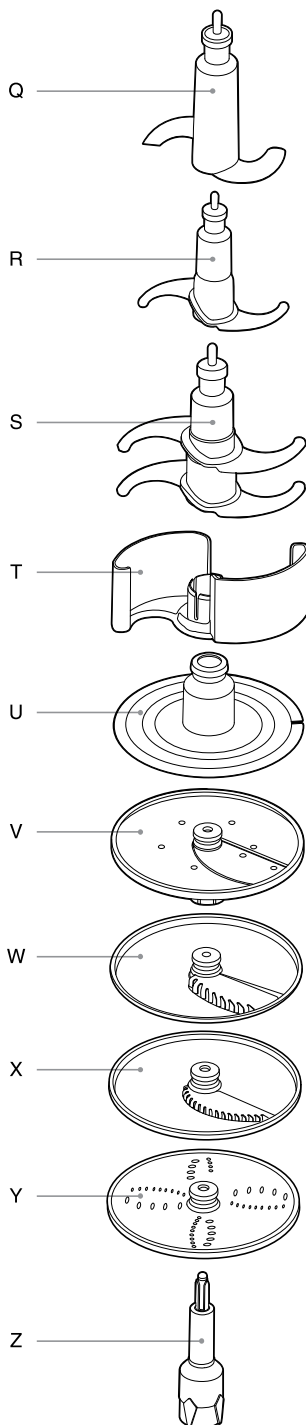
AZ ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG!



A készülék bemutatása



- A. **Kis nyomórúd**
- B. **Közepes nyomórúd**
- C. **Nagy nyomórúd**
Ha a nagy nyomórúd nincs helyesen behelyezve, akkor a készüléket nem lehet bekapcsolni.
- D. **14 cm széles adagolótorok**
- E. **Biztonsági töltőnyílás rendszer**
Ha az edény és a fedél nincs helyesen felszerelve, és a nagy nyomórúd nincs a helyén (a töltőnyílásban), akkor a készüléket nem lehet működésbe hozni.
- F. **Fedél**
- G. **Szilikon tömítés**
- H. **Kis edény**
A kis edényt kisebb mennyiségű alapanyagok feldolgozásához lehet használni.
- I. **Edény fogantyúval**
Az edényben 15 csésze száraz alapanyagot vagy 10 csésze folyékony és sűrű alapanyagot (pl. krémlevest) lehet feldolgozni.
- J. **LCD kijelző**
- K. **Időkapcsoló gombok**
- L. **POWER / OFF gomb**
- M. **START / PAUSE gomb**
- N. **PULSE gomb**
- O. **Motoros egység**
- P. **Csúszásgátló lábak**

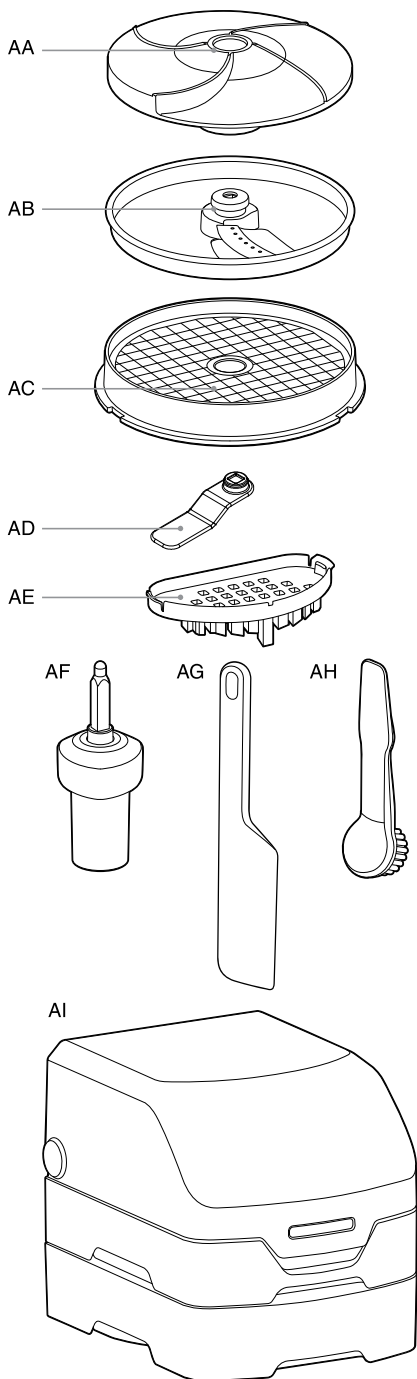


- Q. **Dagasztó kés**
- R. **Kis aprítókés**
- S. **Quad® szeletelő kés**
- T. **Quad® kés burkolat**
- U. **Habverő és keverő tárcsa**
- V. **Állítható szeletelő tárcsa**
- W. **Hasáburgonya szeletelő tárcsa**
- X. **Finom szeletelő tárcsa**
- Y. **Kétoldalas reszelő tárcsa**
- Z. **Tengely**

A habverő és keverő tárcsa, az állítható szeletelő tárcsa, a hasáburgonya szeletelő tárcsa, a finom szeletelő tárcsa, a kétoldalas reszelő tárcsa és a burgonya hámozó tartozékokkal együtt kell használni.

Műszaki információk

CE 220–240 V~ 50 Hz 2000 W.
A termék megfelel az EU vonatkozó követelményeinek.



- AA. Burgonya hámozó
 AB. Kocka szeletelő tárcsa
 AC. Kocka szeletelő rács
 AD. Segédeszköz az alapanyagok egyenletes elterítéséhez
 AE. Tisztító segédeszköz
 AF. Hajtóműves tengely
 A kocka szeletelő tartozékokkal együtt kell használni.
 AG. Műanyag lehúzó
 AH. Tisztító kefe
 AI. Tároló doboz



A készülék összeállítása

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A konyhai robotgép első használatba vétele előtt arról távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. Nyomja meg a POWER / OFF gombot és a hálózati vezetékét még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- Legyen nagyon óvatos a kés és a szeletelő tárcsák megfogása és tisztítása során, ezek nagyon élesek.
- Az edényt, a fedelet és a készülék többi tartozékát mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd öblítse le és szárítsa meg, vagy törölje szárazra. Minden tartozékot (a hajtóműves tengely és a nagy nyomórúd kivételével) a mosogatógépben is elmosogathat.
- Az első bekapcsolás során a motoros egységből enyhe szag áramolhat ki. Ez normális jelenség, rövid időn belül megszűnik.
- A motoros egységet száraz, vízszintes és stabil munkalapra állítsa fel.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Motoros egység és edény

1. Az edényt helyezze a motoros egységre úgy, hogy a fogantyú egy vonalban legyen a motoros egységen található ALIGN HANGLE felirattal.



2. Az edényt fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba (rögzítés után a fogantyú előre néz). Ellenőrizze le az edény rögzítését, az nem mozdulhat el. A konyhai robot nem kapcsolható be, ha az edény nincs helyesen felszerelve a motoros egységre.



Tengelyek és tárcsák

1. A fedél felhelyezése előtt válasszon tengelyt, és húzza rá az edény közepén található tüskére. A tengelyre tegye fel a használni kívánt tárcsát. A Quad® szeletelő kések és a dagasztó kés használata esetén nem kell a tengelyt az edénybe szerelni.
2. A habverő és keverő tárcsa, az állítható szeletelő tárcsa, a hasáburgonya szeletelő tárcsa, a finom szeletelő tárcsa, a kétoldalas reszelő tárcsa és a burgonya hámozó tartozékok használata előtt a tengelyt szerelje az edénybe. Ezekhez a tartozékokhoz ne használja a hajtóműves tengelyt. Ellenkező esetben a hajtóműves tengely vagy a tárcsa megsérülhet, a tartozék rászorulhat a hajtóműves tengelyre.



Finom szeletelő tárcsa



Hasáburgonya szeletelő tárcsa



Állítható szeletelő tárcsa



Kétoldalas reszelő tárcsa



Burgonya hámozó



Tengely

3. A hajtóműves tengelyt a kocka szeletelő tartozékokkal együtt kell használni. Amennyiben a gyümölcsöket és zöldségeket kockára szeretné szeletelni, akkor előbb húzza rá a hajtóműves tengelyt az edény közepén található tüskére, majd tegye az edénybe a rácst (az edényen található 4 bordára), végül helyezze be a kocka szeletelő tárcsát is.

Győződjön meg a tartozékok megfelelő sorrendű és helyes beszereléséről. Amennyiben nagyobb mennyiségű alapanyagot kíván kockákra szeletelni (5 csészénél többet), akkor a hajtóműves tengelyre húzza rá az alapanyagok egyenletes elterítését szolgáló segédeszközt is. Ez a segédeszköz egyenletesen elteríti az edényben a már felszeletelt kockákat.

A kocka szeletelő tartozékokhoz ne használja az egyszerű tengelyt. Kocka szeleteléshez csak a hajtóműves tengelyt szabad használni.



Kocka szeletelő tárcsa



Kocka szeletelő rács



Segédeszköz az alapanyagok egyenletes elterítéséhez



Hajtóműves tengely



VESZÉLY!

A kocka szeletelő rácst ne érintse meg. A rács éles.



Kis edény



A kis edényt a nagy edénybe helyezve kell használni.



A kis edénybe sem tengelyt, sem tárcsákat nem lehet betenni. A kis edénybe csak a kisebbik szeletelő kést lehet használni. Ne felejtse el, hogy a kisebbik szeletelő kést pedig nem szabad a nagy edényben használni.

Fedél

Az edényre helyezze rá a fedelet, a fedélen található ALIGN / LOCK jel legyen az edényen található jellel szemben. Fogja meg a betöltő nyílást, nyomja lefelé és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba.

A fedél szabályszerű felszerelésével bekapcsolja a fogantyúba szerelt biztonsági rendszert, a készüléket be lehet kapcsolni.





A készülék használata

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A készülék használata

A konyhai robotgépet csak akkor lehet bekapcsolni, ha az edény, a fedél és a nagy nyomórúd szabályszerűen van összeállítva és rögzítve. A szabályszerű összeállítással bekapcsolja a készülék biztonsági rendszerét, a készüléket be lehet kapcsolni.

A töltőnyílásban CHUTE FILL MAX felirattal megjelölt vonal azt a szintet mutatja, ameddig a töltőnyílásba alapanyagokat lehet tölteni. Ez a szint még biztosítja, hogy a nagy nyomórúd a behelyezése után eléri a biztonsági kapcsolót.

Működtető gombok

A PULSE (impulzus) funkció az alapanyagokat kisebb adagokban, de gyorsabban dolgozza fel. Az alapanyagok körbeforgognak az edényben. A gyors és rövid feldolgozást igénylő alapanyagokhoz használja a PULSE (impulzus) funkciót.

A feldolgozás befejezése után

A feldolgozás befejezése után várja meg a kések / tárcsák teljes lefékeződését (a fedél levétele előtt). A biztonság érdekében a készüléket a POWER / OFF gombbal kapcsolja le, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.

A késeket és tárcsákat a közepüknél megfogva emelje ki az edényből.

KOCKA SZELETELŐ KÉSZLET

A készlet segítségével puha, nyers vagy főtt alapanyagokat lehet 12 x 12 mm-es kockákra szeletelni.

A munka megkezdése előtt a hajtóműves tengelyt az edény közepén található tűskére húzza rá, tegye az edénybe a rácsot és tárcsát is.

Ne szeleteljen 2,4 l-nél (10 csészenél) több alapanyagot. Ellenkező esetben az alapanyag a rácsban és a tárcsában eltömődhet. Ez a tisztítást is megnehezíti.

2,4 l alapanyag feldolgozása után az edényt ürítse ki.

Zöldség és gyümölcs

A készlet segítségével puha, nyers vagy főtt alapanyagokat, zöldséget és gyümölcsöt lehet kockákra szeletelni. Ha kemény állagú zöldségekből kíván kockákat szeletelni (pl. sárgarépa, tök stb.), akkor az alapanyagot főzze kissé meg (pl. gőzön). Az előfőzött és kockára szeletelt alapanyagot később készre lehet főzni.

Amennyiben nyers és kemény zöldséget kíván hosszabban kockákra szeletelni (pl. sárgarépat), akkor a kis nyomórúd húzza ki és tegye be az adagoló nyílásba a sárgarépat, vagy pl. tök esetén a közepes nyomórúd adagoló nyílását használja. A nagy töltőnyílásban az alapanyagok elfordulhatnak és eltömíthetik a készüléket.

NE SZELETELJEN ÉDESBURGONYÁT

(Yam / Kumara)

Az édesburgonya belseje száraz és rostos, ezért nem javasoljuk ennek a szeletelését. Az édesburgonya feldolgozása a motort erősen megterheli, és az elakadt alapanyag készüléksérülést is okozhat.

A szeletelés vezérléséhez használja a START / PAUSE gombot.

BURGONYA HÁMOZÁS

Kényelmes burgonya hámozás

A készülék Ön helyett meghámozza a burgonyát is. A burgonya hámozó (a burgonya méretétől függően) egyszerre 6-7 burgonyát hámoz meg. A hámozás nagyon gyors, figyelni kell a hámozás folyamatát, nehogy a készülék az egész burgonyát elkoptassa. A hámozás általában 25-30 másodperc alatt kész.

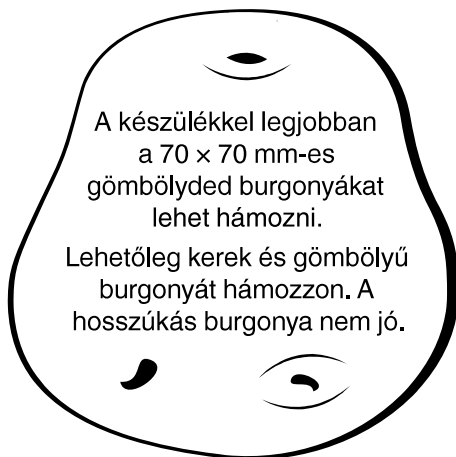
Méret

A készülékkel legjobban a 70 x 70 mm-es kerek burgonyát lehet hámozni. Tájékoztatóként lásd az alábbi ábrát. Lehetőleg kerek és gömbölyű burgonyát hámozzon. A hosszúkás burgonya nem jó.

Mindig egész burgonyát tegyen a készülékbe, a kettévágott vagy feldarabolt burgonyát a készülék nem tudja meghámozni (illetve abból többet elpazarol). Gömbölyded burgonyából kevesebb lesz a hulladék.

A burgonya behelyezése

A hámozóra egyenletesen tegyen rá 6-7 burgonyát. Mindegyik burgonya mellett legyen szabad hely. Ha a burgonyák túl szorosan vannak egymás mellett, akkor a hámozás hatékonysága nem lesz megfelelő. Ne felejtse el, hogy a legjobb eredményt akkor éri el, ha a fenti méreteknél megfelelő 6-7 burgonyát tesz a készülékbe. A bekapcsolás előtt tegye fel az edényre a fedelet. A burgonyát nem szabad a betöltő nyíláson keresztül adagolni a készülékbe.



A készülékkel legjobban
a 70 x 70 mm-es
gömbölyded burgonyákat
lehet hámozni.

Lehetőleg kerek és gömbölyű
burgonyát hámozzon. A
hosszúkás burgonya nem jó.

Egyéb felhasználás

A készülék nem csak a burgonyát, hanem más gömbölyded zöldségeket (pl. céklarépa, zeller stb.) is meg tud hámozni.

Meghámozza a sárgarépat vagy az édesburgonyát is. Ezeket azonban vágja 2–3 darabra, mielőtt az edénybe tenné.

APRÍTÁS A QUAD® KÉSSSEL

A Quad kés élein mikro-fogazás található, amellyel nyers és főtt alapanyagokat lehet darálni és pépesíteni, a durva konzisztenciától egészen a nagyon finom konzisztenciáig. A kések nagy hatékonysággal aprítanak, és akár nagyobb mennyiségű alapanyagot is rendkívül gyorsan feldolgoznak.

Nyers zöldségek és gyümölcsök, valamint főtt hús

Az alapanyagokat kb. 2,5 cm-es darabokra szeletelje fel.

Egyszerre ne tegyen 7 csészénél több alapanyagot az edénybe, ha a PULSE funkciót szeretné használni. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Nyers hús, csirke és hal

A zsíros részeket és a csontokat távolítsa el, a húst 2,5 cm-es kockákra szeletelje fel. Ügyeljen arra, hogy a húsból ne maradjon csont vagy szálka. Az előkészített húst tegye rövid időre a fagyaszóba (a készülék hatékonyabban darálja össze a húst). Egyszerre ne tegyen 600 g-nál (4 csészénél) több húst az edénybe. Ekkora mennyiséget nem szabad egyszerre 30 másodpercnél hosszabb ideig darálni. Kombinálja a START / PAUSE és PULSE gombok nyomogatását, egészen addig, amíg el nem éri a kívánt darálási finomságot vagy konzisztenciát.

Fűszer- és gyógynövények

Mossa meg és rúzza le a vizet a levelekről. A kemény részeket távolítsa el. Egyszerre ne tegyen 5 ½ csészénél (3 marék) több alapanyagot az edénybe, ha a PULSE funkciót szeretné használni. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Az aprított fűszernövényeket azonnal használja fel.

Dió

Egyszerre ne tegyen 5 csészénél több alapanyagot az edénybe, ha a PULSE funkciót szeretné használni. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Dióvaj

Egyszerre ne tegyen 5 csészénél több alapanyagot (pl. diót) az edénybe, ha a PULSE funkciót szeretné használni. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Zsemlemorzsa

Száraz kenyeret, kiflit vagy zsemletördeljen össze (friss péksütemény nem jó). Egyszerre ne tegyen 6–8 csészénél több alapanyagot az edénybe, ha a PULSE funkciót szeretné használni. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

Sült zsemlemorzsa

A száraz kenyeret, kiflit vagy zsemlet darabokra törve sütőben pirítsa meg (aranyságára). Ügyeljen arra, hogy ne égjenek meg. 6–8 szelet kenyérenél többet egyszerre ne daráljon. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse.

Keksz

A száraz kekszet tördelje több darabra, és mérjen ki 500 g-t (kb. 2 csomag). Az impulzus (PULSE) üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt daraméret eléréséig). A darált kekszet „pie” (amerikai) típusú süteményekben lehet felhasználni.

Ne daráljon túl kemény (pl. gyömbéres kekszeket), mert ezek károsíthatják a kés életét.

Szárított gyümölcsök

A magos gyümölcsökből (pl. datolya) előbb távolítsa el a magot, majd szeletelje négy darabra. Egyszerre ne tegyen az edénybe 1 csészénél nagyobb mennyiséget.

A szárított gyümölcsök ráragadnak a késekre.

Az előkészített szárított gyümölcsöket tegye 10 percre a fagyasztóba. Egyszerre ne tegyen 2 csészénél (nagyobb gyümölcsdarabok esetén 1 csészénél) több alapanyagot az edénybe, ha a PULSE funkciót szeretné használni. Az impulzus üzemmódot 1–2 másodperces intervallumokkal üzemeltesse (a kívánt konzisztencia eléréséig).

PUHA ALAPANYAGOK MIXELÉSE A QUAD® KÉSSSEL

A mikro-fogazású Quad kések segítségével püréket, kásákat és bébiételeket is lehet készíteni. A kések nagy hatékonysággal darálják és keverik az alapanyagokat, a feldolgozási idő rendkívül rövid.

KEVERÉS A QUAD® KÉSSSEL

A Quad késsel tésztákat és egyéb lisztes keverékeket lehet előállítani (pl. süteményhez, palacsintához stb.).

A Quad késsel tojás alapú keverékeket, pl. majonézt is lehet keverni.

Vajas tészta

A szeletelő edénybe tegye bele a darabokra szeletelt puha vaját, valamint öntse bele a lisztet.

Ne dolgozzon fel 500 g lisztnél többet, a START / PAUSE gomb nyomogatásával keverje össze a vajat a liszttel.

A folyadékokat a kis töltőnyíláson keresztül öntse az edénybe (a kés forogjon).

Az alapanyagokat keverje simára.

DAGASZTÓKÉS

A dagasztókést az alapanyagok betöltése előtt tegye az edénybe. A dagasztókés élének a kialakítása lelassítja a keverést, biztosítja az alapanyagok alapos összekeveredését.

A dagasztókés a sikér szálat csak megnyújtja, de nem vágja el. Ezért ezt a kést bármilyen élesztős és dagasztott tésztahoz lehet használni.

Ne dolgozzon fel 500 g lisztnél (3 csészénél) többet, a START / PAUSE gomb nyomogatásával keverje össze az alapanyagokat.

A folyadékokat (pl. olajat) a kis töltőnyíláson keresztül öntse az edénybe (a kés forogjon). Az alapanyagokból dolgozzon össze sima és rugalmas tésztát.

Amennyiben 2 × 500 g tésztára van szüksége, akkor a két keverés között tartson 30 perces szünetet. Ezzel megelőzheti a motor túlterhelését.

SZELETELÉS, RESZELÉS ÉS APRÍTÁS



FONTOS!

Az edénybe tegye bele a tengelyt, az állítható szeletelési vastagságú tárcsát, vagy a kétoldalas tárcsát.

Állítható szeletelő tárcsa

Az állítható szeletelő tárcsával pontos vastagságú szeleteket lehet létrehozni. A szeleteket vastagságát 24 fokozatban lehet beállítani, 0,3 mm-től 8,0 mm-ig. Fogja meg az egyik kezével a tárcsa szélét, majd a másik kezével forgassa el a szeletvastagság beállítót. A szeletvastagság mérete a skáláról leolvasható.



Kétoldalas reszelő tárcsa

A kétoldalas tárcsa mindkét oldalán található reszelő nyílások. Amennyiben durvább méretben kíván reszelni, akkor a tárcsát úgy helyezze a tengelyre, hogy a nagyobb lyukak legyenek felül. Ha finomabb méretben kíván reszelni, akkor a tárcsát úgy helyezze a tengelyre, hogy a kisebb lyukak legyenek felül. A tárcsán jel mutatja, hogy melyik oldallal milyen méretben reszelhet.

AZ ALAPANYAGOK HATÉKONY FELDOLGOZÁSA

Az alapanyagokat tegye az adagoló nyílásba, majd a nyomórúddal finoman nyomja le.

Keményebb alapanyagok (pl. tők, édesburgonya stb.) adagolásához a kis vagy közepes nyomórudat húzza ki, és a nyíláson keresztül adagolja az alapanyagokat. A keményebb alapanyagok a nagy adagoló nyílásban elfordulhatnak, és készülék sérülést okozhatnak.

Kis méretű alapanyagok

Hosszú és vékony alapanyagokat (sárgarépa, cukkini, uborka stb.) a kis vagy a közepes adagoló nyíláson keresztül dugja a készülékbe. Ezzel megelőzheti az alapanyagok beszorulását.

Nagy méretű alapanyagok

Ügyeljen arra, hogy a nagy töltőnyílásba ne töltsön túl sok alapanyagot. Ha a nagy nyomórudat nem lehet az alapanyagok miatt a készülékbe dugni, akkor a készüléket nem lehet bekapcsolni. Ne töltsön a MAX CHTE FILL jelnél több alapanyagot az adagoló nyílásba.

Nyomás

Az alapanyagokat ne nyomja nagy erővel, a tárcsa vagy készülék meghibásodhat.

Sajt

A sajtot óvatosan dolgozza fel a konyhai robotgépben. A puha sajtokat rövid időre tegye a fagyasztóba, a kissé megfagyott sajt könnyebben reszelhető. A fagyott sajt nem ragad a tárcsára, nem tömíti el a lyukakat.

A kerek sajtokat (pl. mozzarella) vágja ketté.

A kemény sajtokat (pl. parmezán) előbb ellenőrizze le, a túl kemény sajt sérülést okozhat a tárcsán. A késsel szeletelhető sajtokat lehet a készülékkel is reszelni.

Az ék alakú sajtokat (pl. parmezán) egymás mellé helyezve is be lehet dugni a betöltő nyílásba (egyiket csúcsával lefelé, másikat csúcsával felfelé).

Csokoládé

A csokoládét tördelje kisebb darabokra és tegye a hűtőszekrénybe. A csokoládét a kis vagy a közepes adagoló nyíláson keresztül tegye a készülékbe.



VESZÉLY!

A citrusfélék héjában található olajok károsíthatják az edényt és a fedelet. Ha citrusfélét héjastól dolgoz fel, akkor a használat után azonnal mosogassa el a tartozékokat, az edényt és a fedelet. Forró vízbe ne mártsa be az edényt és a fedelet.



Funkciók áttekintése

Az alapanyagok feldolgozásához vegye figyelembe a feldolgozási technikákat.

ÉLELMISZER	AJÁNLOTT TARTOZÉKOK	FELHASZNÁLÁS
Avokádó	Kocka szeletelő készlet Quad kés vagy kis kés Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 2–5 mm	Guacamole, avokádó darabokkal Guacamole Saláta
Alma / körte	Kocka szeletelő készlet Quad kés vagy kis kés Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 2–5 mm Kétoldalas tárcsa	Gyümölcs saláta Almaszósz Saláta
Alma / körte (főtt)	Quad kés vagy kis kés	Bébiétel
Folyékony tészta	Quad kés	Sütemény, palacsinta, vafli tészta
Cékla	Kocka szeletelő készlet Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 2–5 mm Kétoldalas reszelő tárcsa Quad kés Burgonya hámozó	Répa befőtt Saláta Saláta Püré
Zsemlemorzsa	Quad kés	Rántott ételekhez, töltelékbe
Vajtök (hámozott)	Quad kés Kocka szeletelő készlet (a közepes adagolónyíláson keresztül adagolni, vagy előfőzés után a kis nyíláson keresztül) Állítható magasságú szeletelő tárcsa (a közepes adagolónyíláson keresztül adagolni, előfőzés után a kis nyíláson keresztül)	Töklevés vagy főzelék
Káposzta / saláta	Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 1-3 mm Kétoldalas reszelő tárcsa	Saláta Saláta
Sárgarépa	Kocka szeletelő készlet (a közepes adagolónyíláson keresztül adagolni, vagy előfőzés után a kis nyíláson keresztül) Quad kés vagy kis kés Állítható szeletelő tárcsa Kétoldalas reszelő tárcsa Burgonya hámozó	Leves Felfűjtak Zöldséglevések Saláta Sárgarépa sütemény
Karfiol	Quad kés vagy kis kés	Leves

ÉLELMISZER	AJÁNLOTT TARTOZÉKOK	FELHASZNÁLÁS
Zeller	Quad kés vagy kis kés Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 1-3 mm Kocka szeletelő készlet	Zöldséglevesek Saláta Leves
Sajt	Kétoldalas reszelő tárcsa	Szendvics díszítéséhez Pizzára
Csokoládé	Quad kés Kétoldalas reszelő tárcsa	Csokoládé torta Díszítés
Tejszín	Habverő tárcsa	Tojáshab
Tészta	Dagasztó kés	Kenyér, pizza
Fűszer- és gyógynövények	Quad kés vagy kis kés	Ételízesítő, pesto
Póréhagyma	Quad kés vagy kis kés Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 2–5 mm	Leves Leves
Hús (nyers)	Quad kés (PULSE funkcióval)	Darált hús, hamburger, húsgolyó, fasírozott
Hús (főtt)	Quad kés (PULSE funkcióval)	Szendvics töltelék, pástétom, bébiétel
Szalámi	Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 1-6 mm	Szendvics töltelék, húsos krémek, pizza stb.
Hagyma	Kocka szeletelő készlet Quad kés vagy kis kés Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 0–5 mm Kétoldalas reszelő tárcsa	Mártogatós szósz, leves Levesek, főzelékek Saláta
Krémes sütemény	Quad kés	Kalács
Burgonya	Kocka szeletelő készlet Burgonya hámozó Kétoldalas reszelő tárcsa Hasábburgonya szeletelő tárcsa Állítható szeletelő tárcsa	Francia saláta Burgonyapüré, burgonya saláta, hasábburgonya Burgonya pogácsa Hasábburgonya
Burgonya (főtt)	Quad kés vagy kis kés	Tört burgonya
Édes burgonya	Állítható szeletelő tárcsa Kétoldalas reszelő tárcsa Burgonya hámozó	Rántott édes burgonya
Paradicsom	Kocka szeletelő készlet Quad kés vagy kis kés Állítható magasságú szeletelő tárcsa: 2–5 mm	Mártogatós szósz, paradicsom darabkákkal Salsa Saláta, szendvics töltelék
Cukkini	Kocka szeletelő készlet Finom szeletelő tárcsa Állítható szeletelő tárcsa	Leves, főzelék Rántott cukkini Grillezett cukkini



Ápolás és tisztítás

Biztonsági okokból a készüléket kapcsolja ki és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.

Edény és fedél

Az edényt és a fedelet ne áztassa be hosszabb ideig vízbe.

Ne engedje, hogy az alapanyagok az edénybe vagy a fedélre száradjanak, a használat után az edényt és fedelet mosogassa el.

- Az edényt és a fedelet a használat után azonnal öblítse ki.
- A tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával).
- Az edényt és a fedelet néha mosogatógépben is elmosogathatja (de csak a felső kosárban). Azonban nem ajánljuk az edény és a fedél gyakori mosogatását a mosogatógépben, mivel a mosogatógépben használt tabletták és a forró víz agresszív hatása csökkenti az edény és a fedél, valamint a biztonsági kapcsoló élettartamát.

Hajtóműves tengely és nyomórudak

- A nagy nyomórudat és a hajtóműves tengelyt csak kézzel mosogassa el. Ezeket a tartozékokat ne tegye mosogatógépbe. Ezek maradandó károsodást szenvedhetnek.



VESZÉLY!

**A kocka szeletelő rácsot ne érintse meg.
A rács éles.**



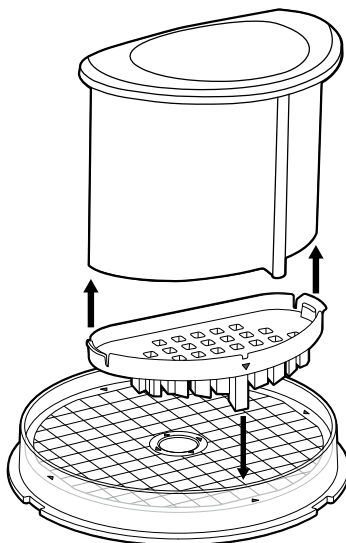
Kések és tárcsák

- A kések és tárcsák rendkívül élesek! Legyen nagyon óvatos, amikor azokat megfogja. A tisztításhoz használjon valamilyen fa kaparót, vagy a tisztító keféjét.
- A tengelyt, a késeket és a tárcsákat mosogatógépben is el lehet mosogatni.

Kocka szeletelő készlet

A rácsot **MINDEN HASZNÁLAT UTÁN** (vagy 10 csésze alapanyag feldolgozása után) a speciális tisztító segédeszköz segítségével tisztítsa meg.

- A használat után a kocka szeletelő tárcsát vegye ki az edényből, a rácsot azonban hagyja benn.
- A nagy nyomórúd aljára erősítse fel a speciális tisztító segédeszközt.
- A segédeszköz kiálló részeit nyomja bele a rács szeméibe, és nyomja ki a feltapadt alapanyagokat.
- A nyomórudat fordítsa el, és az egész rácsot hasonló módon tisztítsa meg.



Motoros egység

A motoros egységet enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg, és törölje szárazra. A hálózati vezetékről törölje le az élelmiszer maradványokat.

Tisztító eszközök

A motoros egység és az edény tisztításhoz ne használjon durva és karcoló tisztítóanyagokat és eszközöket (pl. drótszivacsot, vagy karcoló felületű szivacsot), ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a felületeken. A tisztításhoz csak puha, mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhát használjon.

Foltosodás és szagosodás

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

A foltok és szagok eltávolításához, az edénybe öntsön meleg vizet (a MAX LIQUID jelíig), és cseppentse bele finom mosogatószert. A vizet 5 percig hagyja állni az edényben. Majd az edényt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával), majd öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra). Az edényt fedél nélkül tárolja.

Tárolás

A betöltő nyílásba dugja be a nagy (a közepes és a kicsi) nyomórudat.

A konyhai robotgépre tegye fel a fedelet, de azt ne rögzítse az edényhez. Zárt állapotban a biztonsági kapcsoló folyamatos terhelésnek lenne kitéve.

A tartozékokat a készülékhez mellékelte tároló dobozba tegye bele, és gyerekektől elzárva tárolja. A tárcsákat és a késeket ne tárolja fiókban, egyéb konyhai eszközökkel együtt.

A készülékre, az edényre és a fedélre ne tegyen rá semmilyen idegen tárgyat.



Problémamegoldás

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Az alapanyagok feldolgozása nem egyenletes.	<ul style="list-style-type: none"> Az alapanyagokat darabolja egyforma kockákra (kb. 2,5 cm). Az alapanyagokat kisebb adagokban dolgozza fel.
A szeletek vastagsága nem azonos.	<ul style="list-style-type: none"> Az alapanyagot egyenletesen elosztva tegye a betöltő nyílásba. A nyomórudat egyenletesen és állandó erővel nyomja.
Az alapanyag a betöltő nyílásban keresztbe fordul.	<ul style="list-style-type: none"> A nagy betöltő nyílásba több alapanyag fér be. Kisebb mennyiségű alapanyag esetén az alapanyagot a bal oldalon tegye be, vagy használja a közepes (kicsi) betöltő nyílást.
Hasábburgonya szeletelő tárcsa.	<ul style="list-style-type: none"> A tárcsán maradt burgonya darabot távolítsa el a következő burgonya szeletelése előtt.
Az alapanyag egy része a tárcsán maradt.	<ul style="list-style-type: none"> Ez normális jelenség. Kisebb darabok mindig maradhatnak a tárcsa felett.
Tészta készítése közben a fordulatszám lecsökken.	<ul style="list-style-type: none"> Túllépte a maximálisan megengedett mennyiséget. A tésztát szedje két részre, és egymás után dolgozza fel. A tészta valószínűleg túl száraz. A fordulatszám helyreállása után folytassa a munkát. Ellenkező esetben a tésztához adjon egy-két kanál lisztet (a fordulatszám ismét nagyobb lesz). Addig keverje, amíg a tészta el nem éri a megfelelő konzisztenciát.
A tészta nem fér el az edényben.	<ul style="list-style-type: none"> Túllépte a maximálisan megengedett mennyiséget. A tésztát szedje két részre, és egymás után dolgozza fel. A tészta valószínűleg túl száraz.
A dagasztó kés közvetlen közelében a tészta csomós, a tészta nem áll össze.	<ul style="list-style-type: none"> A tésztát vegye ki, ossza el 3 részre, és egyenként tegye az edénybe.
A tészta túl nehéz és sűrű.	<ul style="list-style-type: none"> A tésztát vegye ki, ossza el 2–3 részre, és egyenként dolgozza fel az edénybe. 10 másodperces keveréssel elérhető, hogy a tészta sima és jól összekevert legyen. Hagyja a tésztát egy kis ideig pihenni, hogy a siker rugalmasabbá és alakíthatóbbá tegye a tésztát.
A tészta túl száraz.	<ul style="list-style-type: none"> A motort ne állítsa le, lassan adagoljon folyadékot a tésztához. A folyadékokat a kis nyomórúd kihúzása után, a betöltő nyíláson keresztül adagolja az edénybe. A lisztet kanalanként adagolja, és minden kanál után dolgozza be a tésztába. A megfelelő konzisztencia elérése után már ne adagoljon több folyadékot.
A tészta túl folyékony.	<ul style="list-style-type: none"> A motort ne állítsa le, lassan adagoljon lisztet a tésztába. A lisztet a kis nyomórúd kihúzása után, a betöltő nyíláson keresztül adagolja az edénybe. A lisztet kanalanként adagolja, és minden kanál után dolgozza be a tésztába. A megfelelő konzisztencia elérése után már ne adagoljon több lisztet.



Problémamegoldás

PROBLÉMA

MEGOLDÁS

A motor nem indul el.

- A készülékbe épített biztonsági kapcsoló nem engedi a készülék bekapcsolását, ha a készülék rosszul van összeszerelve. Győződjön meg az edény, a fedél és a nagy nyomórúd helyes összeszereléséről és rögzítéséről.
- A töltőnyílásban CHUTE FILL MAX felirattal megjelölt vonal azt a szintet mutatja, ameddig a töltőnyílásba alapanyagokat lehet tölteni. Ez a szint még biztosítja, hogy a nagy nyomórúd a behelyezése után eléri a biztonsági kapcsolót.
- Ellenőrizze le, hogy a nagy nyomórúd megfelelő módon és mélységig bedugta-e a töltőnyílásba.
- Ellenőrizze le a fali aljzathoz való csatlakoztatást, illetve a tápfeszültség meglétét.

A készülék a használat közben kikapcsolt.

- A fedél elmozdult. Ellenőrizze le a fedél megfelelő rögzítését.
- A motor túlterhelés esetén a készülék automatikusan lekapcsolja a motort, az LCD kijelzőn OVERLOAD (túlterhelés) felirat villog. Kapcsolja ki a készüléket a POWER / OFF gomb megnyomásával, majd a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzathoz. Az újabb bekapcsolás előtt tartson 20–30 perces szünetet (várja meg a készülék lehűlését).

Használat közben a fordulatszám lecsökken.

- Ez normális jelenség bizonyos élelmiszerek feldolgozása (pl. sajtok reszelése) közben. Rendezze át az alapanyagot a betöltő nyílásban és folytassa a munkát.
- Túllépte a maximális mennyiséget. Az alapanyagot ossza két részre, és egymás után dolgozza fel.

A készülék a használat közben erősen berezeg / elmozdul.

- Ellenőrizze le a készülék gumi lábait, a munkalap tisztaságát és száraz állapotát. Lehet, hogy a maximális mennyiségnél több alapanyagot adagolt az edénybe.
- Ez normális jelenség bizonyos élelmiszerek feldolgozása (pl. sajtok reszelése) közben.

Villog az INSERT PUSHER.

- Ellenőrizze le, hogy az alapanyagok szintje nincs-e a CHUTE FILL MAX jel felett.
- Ha a nagy nyomórúd helyesen van bedugva és az ikon továbbra is villog, akkor ellenőrizze le a fedél és az edény összeszerelését. A fogantyú nézzen előre.

A konyhai robotgép kockaszeletelés közben leállt.

- Kapcsolja ki a készüléket, óvatosan emelje ki a kocka szeletelő tárcsát. A tisztító segédeszköz segítségével tisztítsa meg a rácst, ha szükséges, akkor a szeletelő tárcsát is.
- Bizonyos, általában túl kemény alapanyagok, kocka szeletelés közben túlterhelést okozhatnak a motoron. Az ilyen alapanyagokat kissé főzze meg, hogy puhábbak legyenek. Részletesebb információk az előző fejezet táblázatában.



Notes / Megjegyzés

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