

# the One° Precision Poacher™



BEG800

- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Sage**™ by heston  
blumenthal®

# SAGE PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs, „Sage by Heston Blumenthal”, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un ražojam patēriņa preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

## SVARĪGI!

### PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Pirms lietošanas noņemiet iepakojuma materiālu un reklāmas etiķetes.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, noņemiet aizsargpārsegu no ierīces kontaktdakšas un atbrīvojieties no tā.

- Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties, vai ierīce ir pareizi samontēta. Ievērojiet šeit sniegtās instrukcijas.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Eksploatācijas laikā un pēc tās ierīces virsmas ir karstas. Lai nepieļautu apdegumus un traumas, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus paliktņus vai karstumizturīgus cimodus vai, ja iespējams, rokturus.
- Eksploatācijas laikā nenovietojiet ierīci tuvu letes vai galda malai. Pārbaudiet, vai virsma ir sausa, līdzena, tīra un uz tās nav ūdens vai citu vielu.
- Vienmēr lietojiet ierīci uz stabilas un karstumizturīgas virsmas.
- Neizmantojiet ar audumu apklātas virsmas un novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām, aizkariem, audumiem u.c. pret karstumu neizturīgiem materiāliem.
- Nenovietojiet šo ierīci uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, tā tuvumā vai vietā, kur ierīce varētu pieskarties karstai plītij.
- Neizmantojiet ierīci uz izlietnes notecēšanās virsmas.

- Neizmantojiet stipri abrazīvus, kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai plīts tīrīšanas līdzekļus, lai tīrītu šo ierīci. Uzturiet ierīci tīru un skatiet sadaļu par kopšanu un tīrīšanu.
- Nemēģiniet izmantot ierīci citādi, izņemot, kā aprakstīts šajā instrukcijā.

## SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības kabeli.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Pievienojiet to tikai 230 V vai 240 V elektrotīkla kontaktligzdai.
- Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķīdumā elektrības vadu, kontaktdakšu vai ierīci.
- Lai pārvietotu, tīrītu vai uzglabātu ierīci, kā arī, ja

ierīce netiek lietota, vienmēr pārslēdziet ierīci stāvoklī OFF (izslēgts), atslēdziet to no elektrotīkla, izvelciet kontaktdakšu un ļaujiet visām daļām atdzist.

- Ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien tas netiek darīts pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīci un tās elektrības vadu sargiet no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Iesakām regulāri pārbaudīt ierīci. Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai ir nepieciešama cita apkope, izņemot tīrīšanu, lūdzu, sazinieties ar "Sage" Klientu servisu pa tālruni: **+371 67790720**.

- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic pilnvarotā "Sage" servisa centrā.
- Esiet piesardzīgi, darbojoties ar ierīci pēc lietošanas. Sildelementa virsma pēc lietošanas izdala lieko karstumu.
- Tīrot vai lietojot, esiet piesardzīgi, lai izvairītos no traumām, ko var radīt olu gatavošanas ierīce.
- Piederumu, ko nepiedāvā vai neiesaka "Sage", izmantošana var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai traumas.
- Ja kādu no ierīcēm lieto bērni vai tā tiek lietota bērnu tuvumā, jānodrošina stingra uzraudzība.
- Esiet īpaši piesardzīgi, pārvietojot ierīci, kurā ir karsta eļļa vai citi šķidrumi.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.



## UZMANĪBU!

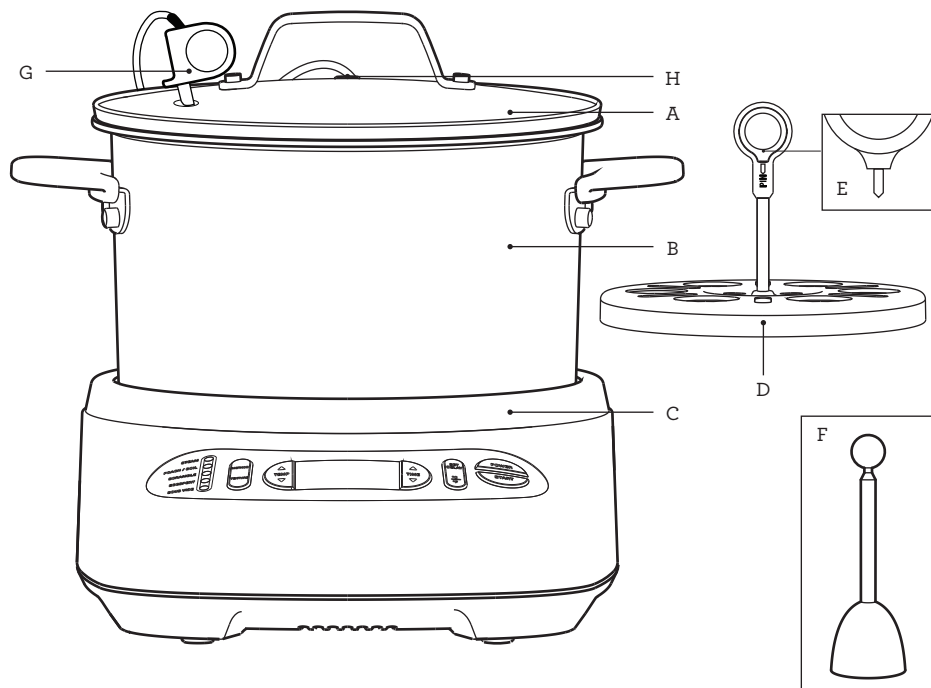
Izvairieties no traumām, ko var radīt olu duršanas ierīce.

- Šo ierīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi). Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kura nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.

# SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



## Sastāvdaļas



A. Ēdiena gatavošanas tvertnes vāks

B. 2,5 l alumīnija katls

C. Sildvirsmā

D. Olu paliktnis

Var ievietot vienlaicīgi līdz 6 olām.

E. Piederums olu duršanai.

Uzmanīgi caurduriet olas pamatni.

Izmantojiet, kad vēlaties caurdurt olu pirms gatavošanas.

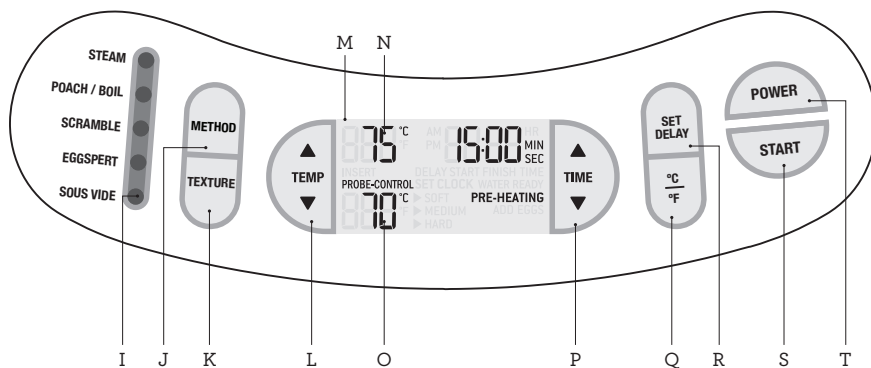
F. Olas augšgala nogriešanas ierīce

Noderīgs rīks, lai atvērtu ar EGGSPERT, SOUS VIDE un tvaicēšanas metodi pagatavotas olas.

G. DEVĒJS

H. Devēja apvalks ierīces aizmugurē  
(nav parādīts)

## VADĪBAS PANELIS



- I. **Režīma indikators**  
Rāda izvēlēto režīmu.
- J. **Poga METHOD (režīms)**  
Iespējams izvēlēties starp STEAM (tvaicēšana), POACH/BOIL (vārīšana bez čaumalas/vārīšana), SCRAMBLE (kultenis), EGGSPERT (eksperts) un SOUS VIDE (gatavošana vakuumā) režīmiem.
- K. **Poga TEXTURE (tekstūra)**  
Iespēja izvēlēties mīkstu, vidēji cietu vai cietu tekstūru atbilstoši savām vēlmēm.
- L. **Poga TEMP (temperatūra)**  
Precīzas temperatūras noregulēšana.
- M. **LCD ekrāns**  
Vienkārši lasāms intuitīvs ekrāns.
- N. **Iestatītā temperatūra**  
Iestatītā pārtikas gatavošanas temperatūra.
- O. **Devēja temperatūra**  
Faktiskā, devēja noteiktā temperatūra.
- P. **Poga TIME (laiks)**  
Pulksteņa un laika regulēšana dažādos režīmos.
- Q. **Poga "°C/°F"**  
Pārslēgšanās starp Celsija un Fārenheita grādiem.
- R. **Poga SET DELAY (iestatīt atlikto palaišanu)**  
Iespēja iestatīt sev ērtāko laiku, kad olām jābūt gatavām.
- S. **Poga START (sākt)**
- T. **Poga POWER (ieslēgt)**  
Izmanto, lai ieslēgtu/izslēgtu ierīci.



## Funkcijas

### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Uzmanīgi izsaņojiet savu Precision Poacher™ Pro un saglabājiet iepakojuma materiālu līdz brīdim, kad būsit atradis visas detaļas un samontējis ierīci. Noņemiet visas reklāmas uzlīmes. Lai likvidētu putekļus, kas var būt uzkrājušies iepakojšanas laikā, nomazgājiet ēdiena gatavošanas tvertni, vāku, olu paliktni, piederumu olu duršanai un olas augšgala nogriešanas ierīci ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet. Pamatnes ārpusi noslaukiet ar mīkstu, slapju lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet. Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus un saglabājiet turpmākai uzziņai.

### PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

1. Kad jūs pieslēdzat ierīci elektrotīklam, tā pāriet gaidīšanas režīmā.
2. Iestatiet laiku ar laika iestatīšanas bultiņām uz augšu/uz leju. Nospiediet un turiet nospiektu bultiņu, lai ātrāk noregulētu laiku
3. Apstipriniet pulksteņa iestatījumu, nospiežot pogu START (sākt). Ja 3 sekundžu laikā netiks nospiesta neviena poga, pulkstenis automātiski apstiprinās laiku.

### Mainīt laiku

1. Nospiežot pogu POWER, izslēdziet ierīci. Pārejiet gaidīšanas režīmā.
2. Iestatiet laiku ar laika iestatīšanas bultiņām uz augšu/uz leju.



### PIEZĪME

Ja ierīce tiek atvienota no elektrības, pēc 5 sekundēm visi iestatījumi atgriezīsies uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem. Tikai pulksteņa iestatījums saglabāsies atmiņā līdz 5 dienām.

### BOIL (VĀRĪŠANA)

Ideāli pagatavotām vārītām olām.

1. Nospiediet pogu METHOD (režīms), lai atlasītu funkciju POACH/BOIL (vārīšana bez čaumalas/vārīšana).
2. Palieliniet temperatūru līdz 100°C, tas nozīmēs, ka jūs esat iegājis BOIL (vārīšanas) režīmā un tiek parādīta tekstūras izvēlne - (mīksta, vidēja un cieta).
3. Nospiediet pogu TEXTURE (tekstūra), lai atlasītu olas gatavību - SOFT (mīksta), MEDIUM (vidēja) un HARD (cieta). Bultiņas indikators pēc katras nospiešanas pārvietosies par vienu pozīciju uz leju, bet noklusējuma laiks tiks regulēts, lai atbilstu iestatījumam.
4. Izņemiet olu paliktni un piepildiet gatavošanas tvertni ar ūdeni līdz iepildes atzīmei.
5. Uzlieciet tvertni uz sildvirsmas, nosedziet ar vāku, ievietojiet devēju vāka tvaika atverē un nospiediet pogu START (sākt).
6. Kad ūdens sasniegs vēlamu temperatūru, ierīce atskaņos vienu skaņas signālu.
7. Olas ielieciet olu paliktņī un iegremdējiet gatavošanas tvertnē, nosedziet ar vāku un nospiediet pogu START (sākt). Pārliedcinieties, ka devējs ir iegremdēts ūdenī un nepieskaras olām.
8. Kad gatavošanas cikls būs beidzies, izņemiet olas no ūdens un uzreiz palieciet zem auksta krāna ūdens, lai apturētu to gatavošanos, vai uzreiz pasniedziet



### PIEZĪME

Pēc gatavošanas cikla beigām ierīce automātiski uzturēs nākamajam vārīšanas ciklam nepieciešamo ūdens temperatūru. Ja jūs nevēlaties vārīt jaunu porciju, nospiediet pogu POWER, lai ierīci izslēgtu.

## STEAM (TVAICĒŠANA)

Ātrs un vienkāršs veids, kā pagatavot mīkstu, vidēji cietu vai cieti vārītu olu ātrāk, nekā izmantojot tradicionālo vārīšanas metodi.

1. Nospiediet pogu METHOD (režīms), lai atlasītu funkciju STEAM (tvaicēšana).
2. Nospiediet pogu TEXTURE (tekstūra), lai atlasītu olas gatavību SOFT (mīksta), MEDIUM (vidēja) un HARD (cieta). Bultiņas indikators pēc katras nospiešanas pārvietosies par vienu pozīciju uz leju, bet noklusējuma laiks tiks regulēts, lai atbilstu iestatījumam.
3. Olas ielieciet olu paliktnī, bet olu paliktni iegremdējiet tvertnē.
4. Gatavošanas tvertni piepildiet ar aukstu krāna ūdeni līdz iepildes atzīmei, nosedziet ar vāku un uzlieciet tvertni uz sildvirsmas.
5. Nospiediet START (sākt), lai sāktu sildīšanu. Tiks attēlota ikona PREHEATING (sildīšana) un ekrāns mainīsies uz oranžu.
6. Kad ierīce būs sasniegusi pareizo temperatūru, ierīce atskaņos vienu skaņas signālu, ikona PREHEATING (sildīšana) izzudīs un TIMER (taimeris) sāks laika atpakaļatskaiti.
7. Kad gatavošanas cikls būs beidzies, uz ekrāna tiks attēlots END (beigas) un atskanēs trīs skaļi skaņas signāli. Izgaismosies ikona REMOVE EGG (izņemt olas), bet fona krāsa atkal pārslēgsies uz zilu.
8. Izņemiet olas no ūdens un uzreiz palieciet zem auksta krāna ūdens, lai apturētu to gatavošanos, vai uzreiz pasniedziet.



### PIEZĪME

Ja veiksiet vairākus tvaicēšanas ciklus, vienmēr papildiniet ar ūdeni līdz iepildes atzīmei STEAM (tvaicēšana).

## POACH (VĀRĪŠANA BEZ ČAUMALAS)

Lai iegūtu ideāli pagatavotas vārītas olas bez čaumalām, nepieciešama precīza gatavošanas temperatūra.

1. Nospiediet pogu METHOD (režīms), lai atlasītu iestatījumu POACH/BOIL (vārīšana bez čaumalas/vārīšana). Noklusējuma temperatūra un laiks ir attēlots LCD ekrānā.
2. Izņemiet olu paliktni un piepildiet gatavošanas tvertni ar ūdeni līdz iepildes atzīmei.
3. Uzlieciet tvertni uz sildvirsmas, nosedziet ar vāku, ievietojiet devēju vāka tvaika atverē un nospiediet pogu START (sākt).
4. Kad ūdens ir sasniedzis vēlamu temperatūru, ierīce atskaņos vienu skaļu skaņas signālu.
5. Uzmanīgi iesietiet gatavošanas tvertnē ne vairāk kā četras olas un nospiediet pogu START (sākt). Pārliecinieties, ka vāks ir kārtīgi uzlikts un, ka devējs ir iegremdēts ūdenī, bet nepieskaras olām.
6. Kad taimeris ir beidzies laika atskaiti, izņemiet gatavas olas ar silikona putu karoti.



## SCRAMBLE (KULTENIS)

Gatavo maigu un krēmīgu olu kulteni, ko jūs varat uzreiz uzklāt uz savas iecienītās grauzdētās maizes.

1. Nospiediet pogu METHOD (režīms), lai atlasītu iestatījumu SCRAMBLE (kultenis).
2. Izņemiet olu paliktni un atlieciet to sāņus. Sakuliet divas līdz sešas olas atsevišķā traukā un pieberiet sāli un piparus pēc garšas.
3. Nospiediet pogu START (sākt) un uzlieciet uz sildvirsmas 1 ēdamkaroti sviesta vai nedaudz olīveļļas.
4. Ielejiet olu kulteni un viegliņām maisiet ar silikona lāpstiņu no malām uz centru un pretēji.
5. Nospiediet pogu POWER, lai apturētu ciklu.
6. Noceliet no sildvirsmas - trauka liekais karstums turpinās gatavot olas.



### PIEZĪME

Lai iegūtu labāku rezultātu, viegliņām maisiet olas, līdz tās iegūs zīdainu, pašķidru un nedaudz negatavu konsistenci.

## EGGSPERT (EKSPERTS)

Ātrs un vienkāršs veids, kā iegūt maigas un krēmīgas miksti vārītas olas.

1. Nospiediet pogu METHOD (režīms), lai atlasītu funkciju EGGSPERT (eksperts). Tiek attēlota noklusējuma temperatūra un laiks.
2. Olas ielieciet olu paliktņī, olu paliktni iegremdējiet tvertnē.
3. Gatavošanas tvertni piepildiet ar ūdeni līdz iepildes atzīmei.
4. Nosedziet ar vāku, ievietojiet devēju vāka tvaika atverē un nospiediet pogu START (sākt). Pārļiecinieties, ka devēja galiņš nepieskaras olām.

5. Kad ūdens būs sasniedzis pareizo temperatūru, ierīce atskaņos vienu skaņas signālu, ikona PREHEATING (sildīšana) izzudīs un TIMER (taimeris) sāks laika atpakaļskaiti.
6. Kad taimeris būs beidzis laika atskaiti, paceliet olu paliktni uz augšu, lai izņemtu olas no tvertnes.
7. Izmantojiet olu augšgala nogriešanas ierīci, lai nogrieztu olu augšgalus, un izlejiet olas, lai tās servētu.

## SOUS VIDE (GATAVOŠANA VAKUUMĀ)

"Sous-vide" ir metode, kad ēdiens tiek lēni pagatavots precīzā temperatūrā. Gatavojot olas čaumalā zemā temperatūrā, jūs panāksit maigu un krēmīgu tekstūru.

"Precision Poacher" precīzā temperatūras kontrole, kas nodrošina temperatūras palielināšanu par 1°, kā arī gatavošanas laiku līdz 12 stundām, sniedz iespēju pagatavot dažādus produktus ar SOUS VIDE (gatavošanas vakuumā) režīmu. Izmēģiniet SOUS VIDE (gatavošanas vakuumā) iestatījumu dažādu produktu gatavošanā, lai izbaudītu maigu un sulīgu rezultātu.

1. Nospiediet pogu METHOD (režīms), lai atlasītu iestatījumu SOUS VIDE (gatavošana vakuumā). Tiek attēlota noklusējuma temperatūra un laiks.
2. Gatavošanas tvertni piepildiet ar ūdeni līdz iepildes atzīmei.
3. Gatavošanas tvertnē ievietojiet olu paliktni, lai produkti tieši nepieskartos tvertnes dibenam.
4. Nosedziet ar vāku, ievietojiet devēju vāka tvaika atverē un nospiediet pogu START (sākt).
5. Kad ūdens ir sasniedzis vēlamu temperatūru, ierīce atskaņos vienu skaņas signālu.
6. Ielieciet produktus, nosedziet ar vāku, ievietojiet devēju vāka tvaika atverē un nospiediet pogu START (sākt). Taimeris sāks laika atpakaļskaiti.



## PIEZĪME

Ja gatavojat olas ar čaumalām, ielieciet tās olu paliktņī un iegremdējiet paliktņi tvertnē. Ja gatavojat citus produktus, iepakojiet tos "sous vide" plastmasas vakuuma maisiņos un ielieciet maisiņus ūdenī. Pārliecinieties, ka produkti ir pilnībā iegremdēti ūdenī.

7. Kad taimeris būs beidzis laika atskaiti, paceliet olu paliktņi uz augšu, lai izņemtu produktus no tvertnes.

## DELAY START (ATLIKTĀ PALAIŠANA)

Dažiem gatavošanas režīmiem var izmantot SET DELAY (iestatīt atlikto palaišanu) funkciju. Režīmiem STEAM (tvaicēšana) un EGGSPERT tā ļauj jums programmēt laiku, kad olas beigs gatavoties un būs gatavas lietošanai.

Režīmiem POACH/BOIL (vārīšana bez čaumalas/vārīšana) un SOUS VIDE (gatavošana vakuumā) tā ļauj jums programmēt laiku, kad ūdens sasniedz attiecīgo temperatūru un ir gatavs vārīšanai.

Iestatiet vēlamo gatavošanas programmu, ievērojot zemāk dotās instrukcijas katrai metodei, pēc tam iestatiet atlikto palaišanu šādā veidā:

1. Nospiediet pogu SET DELAY (iestatīt atlikto palaišanu) un tiks attēlots Finish Time (beigu laiks). Beigu noklusējuma laiks, kas tiks attēlots, būs plkst. 07:00.
2. Lai noregulētu sev vēlamo FINISH TIME (beigu laiku), izmantojiet bultiņas UP/DOWN TIME (laika palielināšana/samazināšana).
3. Nospiediet un turiet nospiestu bultiņu UP/DOWN TIME (laika palielināšana/samazināšana), lai ātri noregulētu laiku.
4. Apstipriniet beigu laiku, nospiežot pogu SET DELAY (iestatīt atlikto palaišanu).
5. Ekrānā tiks attēlota ikona FINISH TIME (beigu laiks) un ikona PRESS START (nospiegt palaišanu). Nospiediet pogu START (sākt), lai sāktu gatavošanas programmu. Ekrāna apgaismojums izdzisis un ierīce pāries enerģijas taupības režīmā.

6. Neatvienojiet kontaktdakšu un nemainiet iestatījumu, atrodoties režīmā DELAY START (atliktā palaišana), pretējā gadījumā izzudīs visi iestatījumi.
7. Ja ir atlasīta funkcija SET DELAY (atliktā palaišana) un nav iestatīts pulkstenis, ierīcē mirgos ikona SET CLOCK (iestatīt pulksteni). Jūs nevarēsīt turpināt, kamēr nebūsīt iestatījis pulksteni. Norādījumus skatiet sadaļā SETTING CLOCK (pulksteņa iestatīšana).
8. Ja programmai nebūs pietiekami daudz laika, lai pabeigtu DELAY START (atliktās palaišanas) programmu, ierīce atskaņos trīs skaņas signālus.



## Apkope un tīrīšana

- Pirms olu gatavošanas ierīces tīrīšanas vienmēr atslēdziet elektrības padevi un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Tvertni, vāku un olu paliktņi drīkst mazgāt ar karstu ziepjūdeni. Vāku un olu paliktņi atļauts mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet ķīmiskas vielas, tēranda birstes vai spēcīgas abrazīvas vielas, lai tīrītu gatavošanas tvertnes nepiedegošās virsmas.
- Ierīces sildivirsmu var pārslaucīt ar slapju lupatiņu.
- Ar šo ierīci vienmēr izmantojiet koka vai silikona virtuves piederumus.

# SAGE REKOMENDUOJA: VISŲ PIRMA – SAUGA

„Sage“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Mes taip pat prašome naudojantis elektros prietaisais būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

## SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

### PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU, PERSKAITYKITE VISĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI

- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai sutvarkykite ant prietaiso maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį užvalkalą.
- Prieš naudodami pirmą kartą, įsitikinkite, kad prietaisas teisingai surinktas.
- Laikykitės šioje knygelėje pateiktų nurodymų.
- Nelieskite karštų paviršių. Naudojimo metu ir po to prietaiso paviršiai būna labai karšti. Norėdami išvengti nudegimų ar kūno sužalojimo, visada naudokite apsaugines puodkėles ar virtuvės pirštines arba, jei įmanoma, naudokite rankenėles ar antgalius.
- Veikiančio prietaiso nestatykite šalia baro ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų lygus, švarus ir sausas.
- Prietaisą visada naudokite ant stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Prietaiso nenaudokite ant audiniu padengto paviršiaus. Naudojamą prietaisą pastatykite bent 20 cm atstumu nuo sienų, užuolaidų ir kitų karščiui jautrių medžiagų.
- Prietaisą naudodami pirmą kartą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei reklaminius lipdukus.

- Prietaiso nestatykite ant įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitviečių arba šalia jų ir ten, kur ji galėtų paliesti įkaitusią orkaitę.
- Prietaiso nenaudokite ant plautuvės nusausinimo plokštės.
- Valydami prietaisą nenaudokite stiprių šveitiklių, šarminių valiklių ar orkaitės valiklių. Palaikykite prietaiso švarą ir laikykitės skyriuje „Priežiūra ir valymas“ pateiktų nurodymų.
- Nebandykite prietaiso naudoti kitaip, nei aprašyta šioje instrukcijoje.
- Junkite prietaisą tik į 230V ar 240V elektros tinklo lizdą.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerškite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Prieš perkeldami prietaisą, kai juo nesinaudojate, ruošiatės valyti ar padėti į saugojimo vietą, jį išjunkite, ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo ir leiskite visoms prietaiso dalims atvėsti.
- Asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju,

## **SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS**

- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per stalviršio ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- jeigu juos kas nors prižiūri arba paaiškina, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus.
- Prietaiso valymo ir priežiūros darbų gali atlikti tik vyresni nei 8 metų vaikai ir turi būti užtikrinama atitinkama priežiūra.
- Nepalikite prietaiso ir maitinimo laido jaunesniems nei 8 metų vaikams pasiekiamoje vietoje.

- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jei prietaisas pažeistas arba reikalinga priežiūra, išskyrus valymą, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo centrą telefonu **+371 67790720**.
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame bendrovės „Sage“ techninės priežiūros centre.
- Būkite atsargūs po naudojimo. Kaitinimo elemento paviršius po naudojimo vis dar šiek tiek kaista.
- Valydami ar naudodami kiaušinių virimo prietaisą, saugokitės traumų.
- Naudojant ne „Sage“ parduodamus ar rekomenduojamus priedus, gali kilti gaisro, nutrenkimo elektra ar sužeidimo pavojus.
- Kai prietaisas naudojamas vaikų arba šalia jų, būtina įdėmi priežiūra.
- Būkite ypatingai atsargūs perkeldami prietaisą, kuriame yra karštas aliejus ar kiti skysčiai.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite prietaiso lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
- Prietaiso negalima jungti per išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.



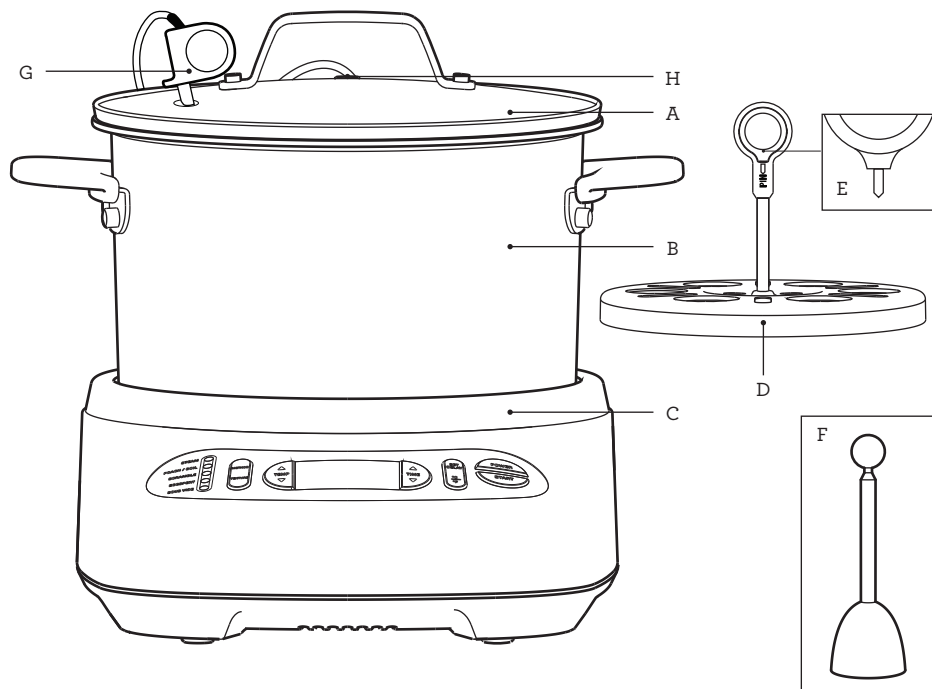
## ATSARGIAI

Būkite atsargūs, kad nesusižeistumėte į kiaušinių pradūrimo smaigą.

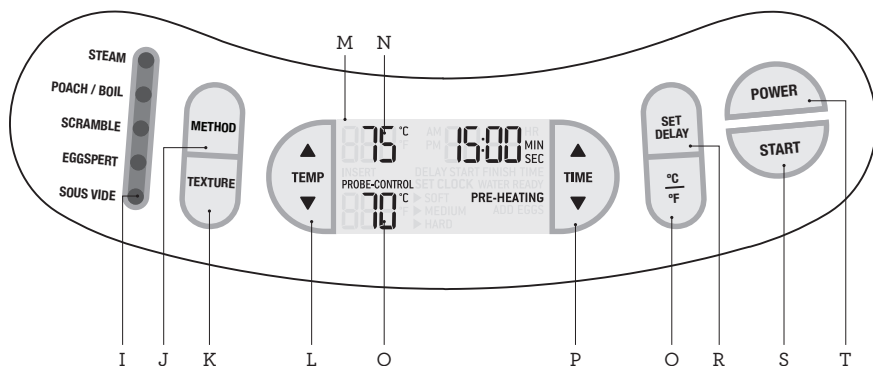
# IŠSAUGOKITE ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ



## Komponentai



- A. Virimo indo dangtis
- B. 2.5 l talpos aliuminio puodas
- C. Kaitinimo plokštė
- D. Kiaušinių dėklas,  
kuriame telpa iki 6 kiaušinių.
- E. Kiaušinių pradūrimo smaigas  
Švelniau pradurkite kiaušinio pagrindą.  
Naudokite, jei norite pradurti kiaušinį prieš virimą.
- F. Kiaušinių viršūnės pjaustiklis  
Naudingas įrankis, kai norite atverti  
EGGSPERT, SOUS VIDE ir garuose virtus  
kiaušinius.
- G. LIESTUKAS
- H. Liestuko dėklas prietaiso galinėje dalyje  
(nerodoma)



- I. **Režimo indikatoriaus lemputės**  
Nurodo pasirinktą režimą
- J. **REŽIMO mygtukas**  
Galimybė pasirinkti tarp VIRIMO GARUOSE (STEAM), VIRIMO BE LUKŠTO ANT LENGVOS UGNIES/VIRIMO (POACH/BOIL), PLAKTOS KIAUŠINIENĖS (SCRAMBLE), EGGS PERT ir SOUS VIDE funkcijų.
- K. **KONSISTENCIJOS mygtukas (TEXTURE)**  
Galimybė pasirinkti tarp minkštos, vidutinės ar kietos kiaušinio konsistencijos pagal Jūsų skonį.
- L. **TEMPERATŪROS mygtukas (TEMP)**  
Tikslus temperatūros nustatymas.
- M. **LCD ekranas**  
Lengvai nuskaitymas intuityvusis ekranas.
- N. **Nustatyta temperatūra**  
Nustatyta maisto gaminimo temperatūra.
- O. **Liestuko temperatūra**  
Faktinė temperatūra pagal liestuko rodmenis.
- P. **LAIKO mygtukas**  
Galimybė reguliuoti laikrodį ir laiką, pasirinkus skirtingus režimus.
- Q. **°C/°F mygtukas**  
Galimybė pasirinkti tarp Celsijaus ir Farenheito mato vienetų.
- R. **ATIDĖJIMO NUSTATYMO mygtukas (SET DELAY)**  
Galimybė nustatyti pagaminimo laiką, kad kiaušiniai išvirtų būtent tada, kai Jums reikia.
- S. **PALEIDIMO mygtukas (START)**
- T. **GALIOS mygtukas (POWER)**  
Skirtas prietaiso įjungimui/išjungimui.



## Funkcijos

### PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpakuokite Precision Poacher™ Pro ir pakuotės medžiagų neišmeskite tol, kol surasite visas prietaiso dalis ir surinksite prietaisą. Nuimkite visus reklaminius lipdukus.

Norėdami pašalinti visas pakavimo metu susikaupusias dulkes, virimo indą, dangtį, kiaušinių dėklą, kiaušinių pradūrimo smaigą ir kiaušinių viršūnės pjaustiklį nuplaukite šiltame vandenyje su muilu, nuskalaukite švriu vandeniu ir gerai išdžiovinkite. Korpusą nuvalykite drėgna šluoste ir gerai nusauskite.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite instrukciją ir išsaugokite ją, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau.

### LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

1. Įjungus kištuką į elektros lizdą, įsijungia prietaiso laukimo režimas.
2. Norėdami nustatyti laiką, spauskite laiko rodyklių mygtukus aukštyn arba žemyn. Norėdami sparčiai nustatyti laiką, palaikykite paspaudę atitinkamą rodyklę.
3. Patvirtinkite laikrodžio nustatymą, paspausdami PALEIDIMO mygtuką (START). Nepaspaudus jokio mygtuko 3 sekundes, laikrodžio nustatymas bus patvirtintas automatiškai.

### Laiko nustatymo keitimas

1. Paspauskite GALIOS mygtuką (POWER). Įsijungia laukimo režimas.
2. Norėdami nustatyti laiką, spauskite laiko rodyklių mygtukus aukštyn arba žemyn.



### PASTABA

Prietaisą atjungus nuo elektros tinklo 5 sekundėms, atstatomi gamykliniai parametrai. Tik laikrodžio laikas išsaugomas atmintyje iki 5 dienų.

## VIRIMAS

Režimas tobulai išvirtiems kiaušiniams.

1. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO BE LUKŠTO ANT LENGVOS UGNIES/VIRIMO(POACH/BOIL) funkciją.
2. Padidinkite temperatūrą iki 100°C. Tokiu būdu įjungsite VIRIMO režimą (BOIL) ir atsidarys konsistencijos meniu (minkšta, vidutinė ar kieta).
3. Paspauskite KONSISTENCIJOS mygtuką (TEXTURE) ir pasirinkite kiaušinių konsistenciją tarp minkštos (SOFT), vidutinės (MEDIUM) ar kietos (HARD). Vieną kartą spustelėjus mygtuką, rodyklės indikatorius pasislinks žemyn, o laiko trukmė pasikeis pagal nustatymą.
4. Nuimkite kiaušinių dėklą ir pripilkite vandens į virimo indą iki pripildymo linijos.
5. Pastatykite indą ant kaitinimo plokštės, uždenkite dangtį, įstatykite liestuką į garų išleidimo angą dangtyje ir paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START).
6. Vandeniui pasiekus reikiamą temperatūrą, bus girdimas vienas signalas.
7. Sudėkite kiaušinius į kiaušinių dėklą ir įdėkite jį į virimo indą, uždenkite dangtį ir paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Įsitinkinkite, kad liestukas įmerktas į vandenį ir nesiliečia su kiaušiniiais.
8. Baigus virti, išimkite kiaušinius iš vandens ir nedelsiant pakiškite juos po šaltu tekančiu vandeniu, kad kiaušiniai nepervirtų, arba patiekite.



### PASTABA

Baigus gaminimo ciklą, kiaušinių virimo prietaisas automatiškai palaikys vandens temperatūrą kitam virimo etapui. Jei nebekeitinatė daugiau gaminti, paspauskite GALIOS mygtuką (POWER), kad išjungtumėte prietaisą.



## VIRIMAS GARUOSE

Greitas ir paprastas būdas išvirti minkštos, vidutinės ar kietos konsistencijos kiaušinius per trumpesnę laiką.

1. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO GARUOSE funkciją (STEAM).
2. Paspauskite KONSISTENCIJOS mygtuką (TEXTURE) ir pasirinkite kiaušinių konsistenciją tarp minkštos (SOFT), vidutinės (MEDIUM) ar kietos (HARD). Vieną kartą spustelėjus mygtuką, rodyklės indikatorius pasislinks žemyn, o laiko trukmė pasikeis pagal nustatymą.
3. Sudėkite kiaušinius į kiaušinių dėklą ir įdėkite jį į virimo indą.
4. Pripilkite šalto čiaupo vandens į virimo indą iki vandens pripildymo linijos, uždenkite dangtį ir pastatykite indą ant kaitinimo plokštės.
5. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START), kad pradėtumėte kaitinimą. Ekrane pasirodys PAKAITINIMO simbolis, o ekrano spalva pasikeis į oranžinę.
6. Prietaisui pasiekus reikiamą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas, PAKAITINIMO simbolis išnyks ir įsijungs LAIKMATIS.
7. Pasibaigus gaminimo ciklui, ekrane bus rodomas pranešimas PABAIGA (END) ir bus girdimi trys garsūs laikmačio signalai. Užsidegs indikatorius IŠIMTI KIAUŠINIUS (REMOVE EGG), o ekrano spalva pasikeis į mėlyną.
8. Išimkite kiaušinius iš vandens ir nedelsiant pakiškite juos po šaltu tekančiu vandeniu, kad kiaušiniai nepervirtų, arba patiekite.



### PASTABA

Siekiant nuoseklaus virimo garuose, visada pripilkite vandens iki STEAM linijos.

## VIRIMAS BE LUKŠTO ANT LENGVOS UGNIES

Išvirkite tobulus kiaušinius be lukšto, naudojant tikslią gaminimo temperatūrą.

1. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite VIRIMO BE LUKŠTO ANT LENGVOS UGNIES/VIRIMO funkciją (POACH/BOIL). Numatytoji temperatūra ir laikas rodomi LCD ekrane.
2. Nuimkite kiaušinių dėklą ir pripilkite vandens į virimo indą iki pripildymo linijos.
3. Pastatykite indą ant kaitinimo plokštės, uždenkite dangtį, įstatykite liestuką į garų išleidimo angą dangtyje ir paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START).
4. Vandeniui pasiekus reikiamą temperatūrą, bus girdimas vienas garsus signalas.
5. Atsargiai įmuškite iki keturių kiaušinių į virimo indą ir paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Įsitikinkite, kad dangtis uždengtas, o liestukas įmerktas į vandenį ir nesiliečia su kiaušiniais.
6. Pasibaigus laikui, išimkite lėtai virtus kiaušinius, naudojant silikono kiaurasamtį.

## PLAKTA KIAUŠINIENĖ

Naudojant šią funkciją, pagaminsite minkštos ir kreminės konsistencijos plaktą kiaušiniene, kurią iš karto galėsite uždėti ant mėgstamo skrudučio.

1. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite PLAKTOS KIAUŠINIENĖS funkciją (SCRAMBLE).
2. Išimkite kiaušinių padėklą ir padėkite jį šalia. Išplakite nuo dviejų iki šešių kiaušinių maišymo dubenyje ir pagardinkite plakinį druska ir pipirais.
3. Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START) ir įdėkite 1 valgomąjį šaukštą sviesto ar įpilkite šiek tiek alyvuogių aliejaus į virimo indą.
4. Supilkite kiaušinius ir švelniai išmaišykite silikono mentele nuo kraštų į vidurį ir atvirkščiai.
5. Paspauskite GALIOS mygtuką (POWER), kad sustabdytumėte gaminimo ciklą.
6. Nuimkite indą nuo kaitinimo plokštės – kiaušiniai toliau keps dėl liekamosios kaistuvo šilumos.



### PASTABA

Siekiant optimalaus rezultato, švelniai maišykite, kol kiaušinienės konsistencija bus šilkinė, šiek tiek skystoka ir nevysiškai iškepusi.

## EGGSPERT

Greitas ir paprastas būdas pagaminti švelnios ir kreminės konsistencijos kiaušinius su lukštu.

1. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite EGGSPERT funkciją. Rodomi numatytieji temperatūros ir laiko parametrai.
2. Sudėkite kiaušinius į kiaušinių dėklą ir įdėkite jį į indą.
3. Pripildykite virimo indą vandeniu iki pildymo linijos.

4. Uždenkite dangtį, įstatykite liestuką į garų išleidimo angą dangtyje ir paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Užtikrinkite, kad liestuko antgalis nesiliestų su kiaušiniiais.
5. Vandeniui pasiekus reikiamą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas, PAKAITINIMO simbolis išnyks ir įsijungs LAIKMATIC.
6. Pasibaigus nustatytam laikui, iškelkite kiaušinių dėklą iš indo ir išimkite kiaušinius.
7. Kiaušinių viršūnės pjaustikliu atverkite kiaušinius ir patiekite išpilstytus.

## SOUS VIDE

Sous vide metodu maistas gaminamas lėtai, naudojant tikslią temperatūrą. Kai kiaušiniai verdami su lukštais esant žemai temperatūrai, gaunama minkšta ir kreminė konsistencija.

Tiksli Precision Poacher temperatūros kontrolė 1° tikslumu ir gaminimo trukmės valdymas iki 12 val. suteikia galimybę gaminti įvairius produktus SOUS VIDE režimu. Išmėginkite SOUS VIDE nustatymą gamindami įvairių rūšių maistą ir mėgautis švelniais ir sultingais patiekalais.

1. Paspauskite REŽIMO mygtuką (METHOD) ir pasirinkite SOUS VIDE funkciją. Rodomi numatytieji temperatūros ir laiko parametrai.
2. Pripildykite virimo indą vandeniu iki pildymo linijos.
3. Įdėkite kiaušinių dėklą į virimo indą, kad maistas nesiliestų su indo dugnu.
4. Uždenkite dangtį, įstatykite liestuką į garų išleidimo angą dangtyje ir paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START).
5. Vandeniui pasiekus reikiamą temperatūrą, bus girdimas vienas signalas.
6. Sudėkite ingredientus, uždenkite dangtį, įstatykite liestuką į garų išleidimo angą dangtyje ir paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START). Įsijungs laikmatis.



## PASTABA

Gamindami kiaušinius, sudėkite kiaušinius su lukštais į kiaušinių dėklą ir įdėkite jį į indą. Gamindami kitokius produktus, sudėkite ingredientus į sous vide gaminimui skirtą saugų plastikinį maišelį, užsandarinkite jį vakuumu ir įdėkite į vandenį. Įsitikinkite, kad maisto produktai visiškai panardinti.

7. Pasibaigus nustatytam laikui, iškelkite kiaušinių dėklą iš indo ir išimkite produktus.

## PALEIDIMO ATIDĖJIMO FUNKCIJA

ATIDĖJIMO NUSTATYMO funkcija (SET DELAY) gali būti naudojama pasirinktiems režimams. Naudojant virimo garuose (STEAM) ir EGGSPERT režimus, galite programuoti kiaušinių gaminimo laiką.

Naudojant virimo be lukšto ant lengvos ugnies ir virimo (POACH/BOIL) bei SOUS VIDE režimą, galite programuoti laiką, per kurį vandens temperatūra pasieks reikiamą lygį ir jis bus paruoštas naudojimui.

Nustatykite kiaušinių virimo programą pagal poreikius ir laikykites atskirų režimų nurodymų, tuomet programuokite paleidimo atidėjimą, kaip žemiau nurodyta:

1. Paspauskite ATIDĖJIMO NUSTATYMO mygtuką (SET DELAY) ir pasirodys gaminimo pabaigos nustatymas. Numatytasis gaminimo pabaigos laikas yra 07:00 val.
2. Norėdami nustatyti pageidaujamą gaminimo PABAIGOS LAIKĄ, naudokite rodykles AUKŠTYN/ŽEMYN.
3. Norėdami sparčiai nustatyti laiką, palaikykite paspaudę rodyklę AUKŠTYN/ŽEMYN.
4. Patvirtinkite gaminimo trukmės nustatymą, paspausdami ATIDĖJIMO NUSTATYMO mygtuką (SET DELAY).

5. Ekране bus rodomas nustatytas PABAIGOS LAIKAS ir nurodymas SPAUSTI PALEIDIMO mygtuką (PRESS START). Paspauskite PALEIDIMO mygtuką (START), kad įjungtumėte gaminimo programą. Ekranas šviesia išsijungs ir įsijungs prietaiso energijos taupymo režimas.
6. Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo tinklo ir nekeiskite nustatymų, kol prietaisas veikia PALEIDIMO ATIDĖJIMO režimu; priešingu atveju visi parametrai dings.
7. Paspaudus ATIDĖJIMO NUSTATYMO mygtuką (SET DELAY) ir nenustačius laikrodžio, mirksės LAIKRODŽIO NUSTATYMO simbolis (SET CLOCK). Negalėsite tęsti, nenustatę laikrodžio. Žiūrėkite LAIKRODŽIO NUSTATYMO nurodymus.
8. Jei atskiros programos atveju pritrūksta laiko PALEIDIMO ATIDĖJIMO funkcijai (DELAY START), bus girdimi trys garsiniai signalai.



## Priežiūra ir valymas

- Prieš valydami kiaušinių virimo prietaisą, išjunkite jį ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.
- Indą, dangtį ir kiaušinių dėklą galima plauti karštame vandenyje su muilu. Dangtį ir kiaušinių padėklą galima plauti indaplovėje.
- Valydami nelimpantį virimo indo paviršių, nenaudokite cheminių valiklių, plieno vatos arba stiprių šveitiklių.
- Kaitinimo plokštę galima valyti drėgna šluoste.
- Naudojant prietaisą, visada naudokite medinius ar silikoninius virtuvės įrankius.

# PEAME KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Peame oma ettevõttes väga oluliseks ohutust. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik olla ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

## OLULISED OHUTUSJUHISED LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÕTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
- Eemaldage seadme voolupistikute kaitsekate ning visake see ära.

- Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud.
- Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Seadme välispind on kasutamise ajal ja pärast seda kuum. Põletushaavade ja isikuvigastuste vältimiseks kasutage alati pjalappe või -kindaid või võtke kinni käepidemetest või nuppudest, kui need on olemas.
- Ärge asetage töötavat seadet pingi või laua serva lähedale.
- töörežiimi. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Asetage seade töötamise ajaks alati ühetasasele ja kuumakindlale pinnale.
- Ärge pange seadet riidega kaetud pinnale ega seintele, kardinale, riidele ja muudele kuumatundlikele materjalidele lähemale kui 20 cm.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga.

- Ärge kasutage seadet kraanikausi nõrutusrestil.
- Ärge puhastage seadet tugevatoimeliste abrasiivsete vahendite, söövitavate vahendite ega ahjupuhastusvahenditega.
- Hoidke seade puhas ning järgige hooldustööde ja puhastamise osas toodud juhiseid.
- Kasutage seadet ainult selles kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.

## **OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL**

- Enne seadme kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Ühendage seadme pistik ainult 230 V või 240 V vooluga seinapistikupesassa.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge pange seadme toitejuhet, pistikut ega seadet ise vette või muusse vedelikku.

- Lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda, enne kui seda kohalt liigutate või kui te ei kavatse seadet enam kasutada või enne seadme puhastamist ja hoiulepanekut.
- Lapsed ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed või kellel puuduvad vastavad kogemused ja oskused, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või juhul, kui neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad selle kasutamiseiga seonduvaid ohtusid.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldustöid teha ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.

- Ärge lubage lastel seadmega mängida. Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, pöörduge meie klienditeenindusse või helistage numbril **+371 67790720**.
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Sage´i teeninduskeskus.
- Olge pärast kasutamist seadme puudutamisel ettevaatlik. Kuumutuselement püsib mõnda aega kuum ka pärast seadme kasutamist.
- Seadme puhastamisel või kasutamisel olge ettevaatlik, et te end munakeeduseadisega ei vigastaks.
- Tarvikute, mida tootja ei müü või ei soovita, kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastuse.
- Kui seadet kasutavad lapsed või kui seda kasutatakse laste läheduses, on vajalik pidev järelevalve.
- Kuuma vee või muu kuuma vedelikuga täidetud seadme liigutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Ärge kasutage seadet välistingimustes. Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil. Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüli), mida läbiv vool ei ületa 30mA. Küsige nõu elektrikult.



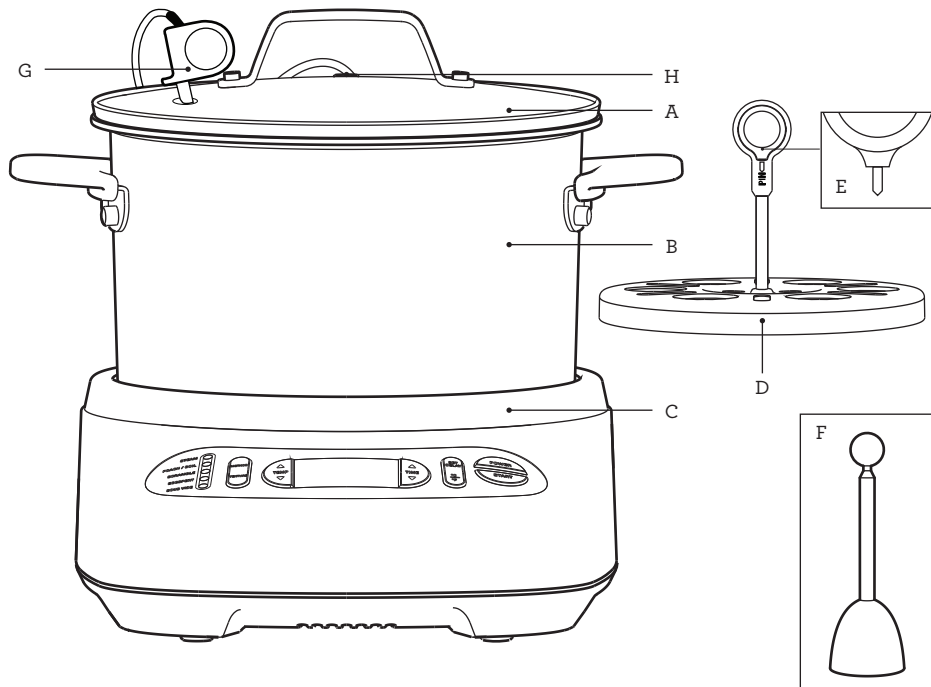
## **ETTEVAATUST!**

Vältige muna läbitorkamise seasidest tulenevaid vigastusi.

# **HOIDKE SEE KASUTUSJUHEND ALLES!**



## Seadme osad



A. Keeduanuma kaas

B. 2,5-liitrine alumiiniumpott

C. Kuumutusalus

D. Munaalus

Mahutab korraga kuni kuus muna.

E. Muna läbitorkaja

Torkab muna põhja õrnalt läbi. Kasutage juhul, kui soovite munasse enne keetmist augu torgata.

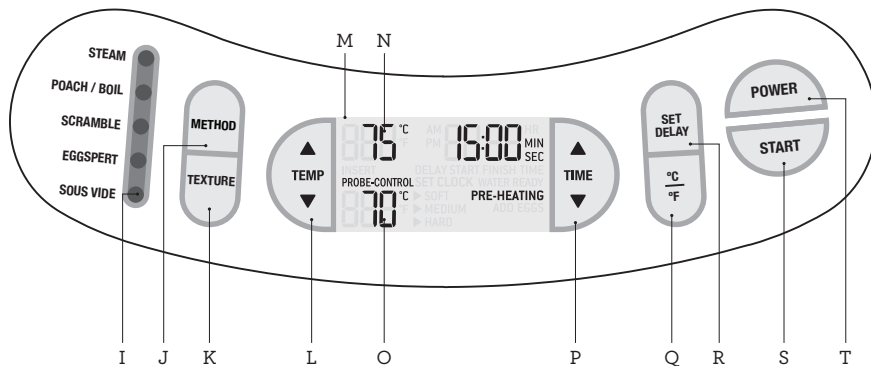
F. Munakübar

Kasulik tarvik juhul režiimidega EGGSPERT ja SOUS VIDE ning auruga valmistatud munade koorimiseks.

G. Mõõtesond

H. Holsteri mõõtesond seadme tagaküljel (ei ole pildil näha)

## JUHTPANEEL



- I. Valmistusviisi näidikud**  
Näitavad hetkel valitud režiimi.
- J. Valmistusviisi nupp METHOD**  
Saate valida järgmiste režiimide vahel: STEAM (aurutamine), POACH/BOIL (pošeerimine/keetmine), SCRAMBLE (munapuder), EGGSPERT ja SOUS VIDE.
- K. Keetmisastme nupp TEXTURE**  
Saab valida kas pehme, poolkõva või kõvaks keedetud muna.
- L. Temperatuuri nupp TEMP**  
Temperatuuri täpseks reguleerimiseks.
- M. LCD-ekraan**  
Hõlpsalt loetav intuiitiivne ekraan.
- N. Seadistatud temperatuur**  
Toiduvalmistamise sihttemperatuur
- O. Mõõtesondi temperatuur**  
Mõõtesondi tuvastatud tegelik temperatuur.
- P. Ajanupp TIME**  
Kella ja kellaaja reguleerimiseks erinevates režiimides.
- Q. Nupp °C/°F**  
Celsiuse ja Fahrenheiti kraadide vahel lülitamiseks
- R. Viivitusega seadistamise nupp SET DELAY**  
Munade valmistamise lõppaja seadistamine.
- S. Käivitusnupp START**
- T. Sisse-välja lülitamise nupp POWER**  
Kasutatakse seadme sisse-välja lülitamiseks.





## Funktsioonid

### ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Võtke seade pakendist välja. Ärge visake pakkematerjale ära enne, kui olete kindel, et kõik seadme osad on olemas ja seade on õigesti kokku pandud. Eemaldage kõik sildid. Pakendamisel kogunenud tolmu eemaldamiseks peske keeduanumat, kaant, munaalust, muna läbitorkajat ja munakübarat sooja seebivahuses vees. Loputage puhta veega ja kuivatage. Pühkige seadme välispinda pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt.

Lugege enne seadme kasutuselevõttu juhised hoolikalt läbi ning hoidke need tulevikuks alles.

### KELLA SEADISTAMINE

1. Seadme sisselülitamisel läheb see seisurežiimi.
2. Kellaaja seadistamiseks vajutage üles-alla nooli. Kellaaja kiireks edasikerimiseks hoidke noolt all.
3. Kellaseadistuse kinnitamiseks vajutage käivitusnuppu START. Kui nuppu kolme sekundi jooksul ei vajutata, kinnitab kell seadistatud kellaaja ise.

### Kellaaja muutmine

1. Vajutage toitenuppu. Laske seadmel seisurežiimi minna.
2. Kellaaja seadistamiseks vajutage üles-alla nooli.



### MÄRKUS

Seadme pistik väljatõmbamisel seinapistikupesast algseadistatakse kõik seadistused tehase vaikeseadistusele. Ainult kellaega peetakse kuni viis päeva meeles.

### KEETMINE

Alati täiuslikult keedetud munad.

1. Vajutage valmistusviisi nuppu METHOD, et valida keetmisfunktsioon POACH/BOIL (pošeerimine/keetmine).
2. Suurendage temperatuuri kuni 100 °C peale. See tähendab, et sisenete valmistusviisi BOIL (keetmine) ja kuvatakse valmistusastme menüü (Soft, Medium ja Hard).
3. Vajutage keetmisastme valimise nuppu TEXTURE, et valida pehme (SOFT), poolkõva (MEDIUM) või kõva (HARD) muna. Noole näidik liigub iga vajutuskorraga ühe astme võrra allapoole ja vaikimisi valitavat valmistusaega kohandatakse vastavalt seadistusele.
4. Eemaldage munaalus ja täitke keeduanum kuni tähiseni veega.
5. Pange anum kuumutusosalusele, pange anumale kaas peale, sisestage mõõtesond kaane auruavasse ja vajutage käivitusnuppu START.
6. Vee temperatuuri saavutamisel kõlab seadmest piiks.
7. Pange munad munaalusele ja langetage munaalus keeduanumasse, pange anumale kaas peale ja vajutage käivitusnuppu START. Kontrollige, et mõõtesond oleks vees, mitte ei puutuks vastu mune.
8. Valmistustsükli lõppedes võtke munad veest välja ja pange need kohe voolava külma vee alla või serveerige.



### MÄRKUS

Pärast valmistustsükli hoiab seade automaatselt vee temperatuuri järgmise keetmisttsükli jaoks. Kui te ei soovi rohkem mune keeta, lülitage seade toitenupust POWER välja.

## AUR

Lihtne viis pehmete, poolkõvade ja kõvade munade valmistamiseks kiiremini kui tavapäraselt keetes.

1. Vajutage valmistusviisi nuppu METHOD ja valige aurufunktsioon STEAM.
2. Vajutage keetmisastme valimise nuppu TEXTURE, et valida pehme (SOFT), poolkõva (MEDIUM) või kõva (HARD) muna. Noolenäidik liigub iga vajutuskorraga ühe astme võrra allapoole ja vaikimisi valitavat valmistusaega kohandatakse vastavalt seadistusele.
3. Pange munad munaalusele ja langetage see keeduanumasse.
4. Täitke keeduanum kuni tähiseni külma kraaniveega, pange anumale kaas peale ja asetage anum kuumutusosalusele.
5. Vajutage käivitusnuppu START. Ekraanile kuvatakse eelsoojendamise ikoon PREHEATING ja ekraani värv muutub oranžiks.
6. Kui seade on saavutanud õige temperatuuri, kõlab üks piiks, eelsoojenduse ikoon PREHEATING kaob ekraanilt ja taimer hakkab aega maha loendama.
7. Valmistamise lõppedes kuvatakse ekraanile END ja taimer teeb kolm piiksu. Muna eemaldamise ikoon REMOVE EGG süttib ja taustavärv muutub siniseks.
8. Võtke munad veest välja ja pange need kohe voolava külma vee alla või serveerige.



## MÄRKUS

Aurufunktsiooni pidevaks kasutamiseks täitke anum veega kuni tähiseni STEAM.

## POŠEERIMINE

Täiuslikud pošeeritud munad täpsel temperatuuril keetes.

1. Vajutage valmistusviisi nuppu METHOD ja valige pošeerimis-/keetmisfunktsioon POACH/BOIL. Vaikimisi valitud temperatuur ja aeg kuvatakse LCD-ekraanil.
2. Eemaldage munaalus ja täitke keeduanum kuni tähiseni veega.
3. Pange anum kuumutusosalusele, pange anumale kaas peale, sisestage mõõtesond kaane auruavasse ja vajutage käivitusnuppu START.
4. Vee temperatuuri saavutamisel kõlab seadmest vali piiks.
5. Lööge ettevaatlikult neli muna keeduanumasse ja vajutage käivitusnuppu START. Kontrollige, et anumal oleks kaas peal ja et mõõtesond oleks vees, mitte ei puutuks vastu mune.
6. Valmistusaja lõppedes eemaldage pošeeritud munad silikoonist vahukulbiga.

## MUNAPUDER

Valmistage pehme ja kreemja tekstuuriga munapuder, millest saab kindlasti üks teie lemmikuid.

1. Vajutage valmistusviisi nuppu METHOD ja valige munapudrufunktsioon SCRAMBLE.
2. Võtke munaalus seadmest välja ja pange kõrvale. Vispeldage segamisanumas kaks kuni kuus muna. Maitsestage soola ja pipraga.
3. Vajutage käivitusnuppu START ja lisage keeduanumasse 1 spl võid või veidi oliiviõli.
4. Valage munad keeduanumasse ja segage ettevaatlikult silikoonspaatliga, tõmmates munamassi anuma külgedelt keskele ja vastupidi.
5. Tsükli katkestamiseks vajutage toitenuppu POWER.
6. Tõstke anum kuumutusplaadilt ära - jääkkuumuse mõjul küpsed munapuder edasi.



### MÄRKUS

Parema tulemuse saamiseks segage ettevaatlikult, kuni munad on veel siidised, veidi voolavad ja mitte täielikult küpsenud.

## EGGSPERT

Kiire ja lihtne viis pehmete ja kreemja tekstuuriga, koorega munade keetmiseks.

1. Vajutage valmistusviisi nuppu METHOD ja valige funktsioon EGGSPERT. Kuvatakse vaikimisi valitud temperatuur ja aeg.
2. Pange munad munaalusesse ja langetage munaalus anumasse.
3. Täitke veeanum kuni tähiseni veega.
4. Pange anumale kaas peale, sisestage mõõtesond kaane auruavasse ja vajutage käivitusnuppu START. Kontrollige, et mõõtesondi ots ei puutuks vastu mune.

5. Kui vesi on saavutanud õige temperatuuri, kõlab üks piiks, eelsoojenduse ikoon PRE-HEATING kaob ekraanilt ja taimer hakkab aega maha loendama.
6. Kui taimer on aja loendamise lõpetanud, tõstke munaalus anumast välja.
7. Purustage muna otsad munakübaraga ja valage munad serveerimiseks välja.

## SOUS VIDE

Sous vide valmistusviis tähendab munade aeglast keetmist täpsel temperatuuril. Koorega munade keetmisel madalal temperatuuril on tulemuseks pehme ja kreemja tekstuuriga muna.

Temperatuuri saab täpselt reguleerida 1° kaupa ja valmistusaega saab reguleerida kuni 12 tunni kaupa. Nii saab muna valmistusviisiga SOUS VIDE valmistada erineval viisil. Katsetage seadistust SOUS VIDE erinevate hõrkude ja mahlaste roogade valmistamiseks.

1. Vajutage valmistusviisi nuppu METHOD ja valige funktsioon SOUS VIDE. Kuvatakse vaikimisi valitud temperatuur ja aeg.
2. Täitke veeanum kuni tähiseni veega.
3. Pange munaalus keeduanumasse. Nii ei puutu munad vahetult vastu anumaga põhja.
4. Pange anumale kaas peale, sisestage mõõtesond kaane auruavasse ja vajutage käivitusnuppu START.
5. Vee temperatuuri saavutamisel kõlab seadmest piiks.
6. Lisage toiduained, pange anumale kaas peale, sisestage mõõtesond kaane auruavasse ja vajutage käivitusnuppu START. Taimer hakkab aega maha loendama.



### MÄRKUS

Munade keetmisel pange koorega munad munaalusele ja langetage need seadmesse. Teiste toiduainete valmistamiseks vaakumpakendage need aeglaseks keetmiseks sobivasse kilekotti ja pange kott vette. Veenduge, et kott on täielikult vees.

7. Kui taimer on aja loendamise lõpetanud, tõstke munaalus anumast välja ja võtke toiduained anumast välja.

## VIIVITUSEGA KÄIVITUS

Viivitusega käivitusega (SET DELAY) kasutatavad funktsioonid. Režiimidega STEAM (aurutamine) ja EGGSPERT saate määrata aja, millal munad valmis saavad.

Režiimide POACH/BOIL (pošeerimine/keetmine) ja SOUS VIDE kasutamisel saate programmeerida aja, millal vesi on soojenenud kasutamiseks sobiva temperatuurini.

Seadistage soovitud munaprogramm, järgides valmistusviisi kohta toodud juhiseid. Seejärel seadistage viivitusega käivitus:

1. Vajutage viivitusega käivituse nuppu SET DELAY. Ekraanile kuvatakse lõpuaeg. Vaikimisi valitud lõpuaeg kuvatakse kujul 07:00AM.
2. Soovitud lõpuaja saate reguleerida aja reguleerimise nooltega UP/DOWN TIME.
3. Aja kiiresti edasi kerimiseks hoidke nuppu UP/DOWN TIME all.
4. Lõpuaja kinnitamiseks vajutage nuppu SET DELAY.
5. Ekraanile kuvatakse määratud lõpuaeg ja ikoon PRESS START (vajutage käivitusnuppu). Valmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu START. Ekraani taustavalgustus kustub ja seade läheb energiasäästurežiimi.
6. Ärge tõmmake viivitusega käivituse režiimis oleva seadme pistikut seinapistikupesast välja ega muutke seadistust, sest vastasel juhul viivitusega käivitus tühistatakse.
7. Kui on valitud viivitusega käivitus ilma kella seadistama, hakkab vilkuma kella seadistamise ikoon SET CLOCK. Ilma kella seadistamata ei saa te jätkata. Vt kella seadistamise juhiseid.
8. Kui programmil pole piisavalt aega viivitusega käivituse programmi lõpuleviimiseks, antakse sellest märku kolme piiksuga.



## Hooldustööd ja puhastamine

- Enne seadme puhastamist lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.
- Keeduanumat, kaant ja munaalust võib pesta sooja seebivahuse veega. Kaant ja munaalust tohib pesta nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage keeduanuma nakkumatut pinda kemikaalide, terasnuustiku ega tugevatoimeliste abrasiivsete puhastusvahenditega.
- Kuumutusalusust võib pühkida niiske lapiga.
- Kasutage alati puidust või silikoonist söögiriistu.

# РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Sage очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

## ВАЖНО! ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ.

- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания прибора.
  - Перед использованием убедитесь, что прибор собран правильно. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
  - Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Поверхности прибора сильно нагреваются во время работы и остаются горячими еще некоторое время. Чтобы избежать ожогов и травм, всегда используйте защитные прихватки или рукавицы или пользуйтесь ручками и держателями, если они есть.
  - Не ставьте включенный прибор на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая, и на ней нет жидкостей и других субстанций.
- Удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед использованием.

- Всегда используйте прибор на стабильной термостойкой поверхности.
- Не используйте на покрытой тканью поверхности. Располагайте прибор на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесей, тканей и других материалов, чувствительных к теплу.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или рядом с ними, а также в места, где он может соприкоснуться с другим источником тепла.
- Не ставьте работающий прибор на сточную панель мойки.
- Не используйте агрессивные и едкие чистящие средства, а также средства для чистки духовок для очистки прибора. Держите прибор в чистоте. Инструкции по очистке смотрите в разделе ухода и очистки.
- Не пытайтесь использовать прибор каким-либо методом, не описанным в этом буклете.

## **ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ**

- Перед использованием полностью разматывайте шнур питания.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Подключайте только к сети 230 В или 240 В.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

- Всегда выключайте прибор при помощи выключателя, отсоединяйте его от розетки питания и давайте ему полностью остыть перед перемещением, когда прибор не используется, а также перед очисткой и помещением на хранение.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Рекомендуется регулярно проверять прибор. Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. В случае какого-либо повреждения или если прибору необходимо какое-либо обслуживание, кроме очистки, обратитесь в авторизованный сервисный центр Sage по телефону: **+371 67790720**.
- Любое обслуживание, кроме очистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Sage.
- Будьте осторожны при обращении после использования. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- При очистке после использования будьте осторожны с яйцеваркой, чтобы не избежать травм.

- Использование принадлежностей, которые не поставляются или не рекомендованы Sage, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- При использовании детьми любого прибора они постоянно должны быть под присмотром.
- Будьте предельно осторожны при перемещении приборов, содержащих горячее масло или другие жидкости.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор не по назначению. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Прибор не предназначен для использования при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления. Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.



## **ОСТОРОЖНО!**

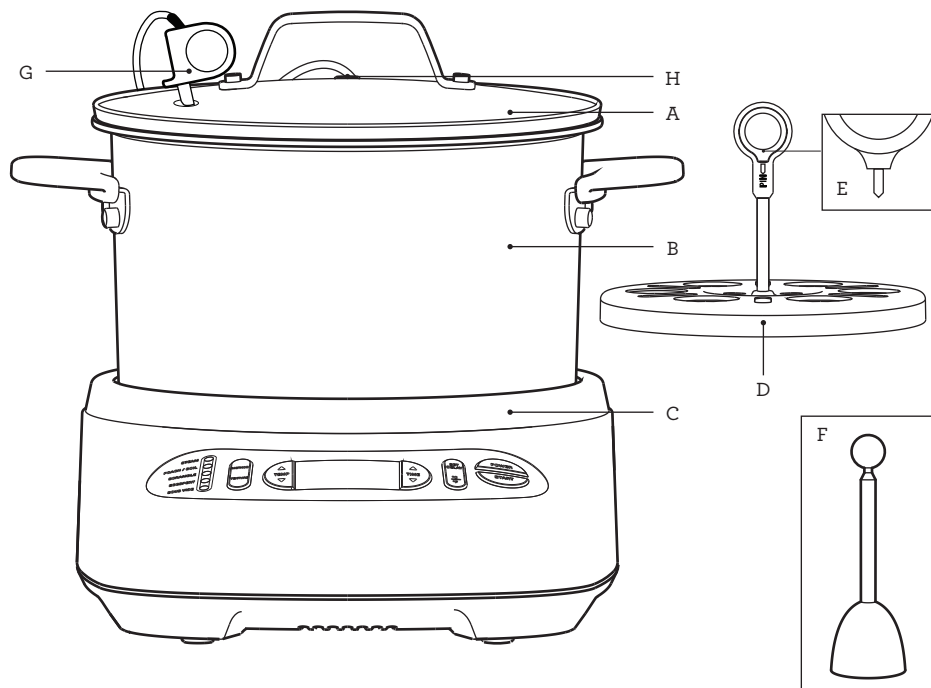
Будьте осторожны, чтобы не травмироваться об устройство для прокалывания яиц.

# СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО





## Компоненты



**A. Крышка варочной емкости**

**B. Алюминиевая емкость 2,5 л**

**C. Нагревающее основание**

**D. Поддон для яиц**

Помещает до 6 яиц одновременно.

**E. Устройство для прокалывания яиц**

Деликатно прокалывает яйцо.

Используйте, если хотите проколоть яйцо перед варкой.

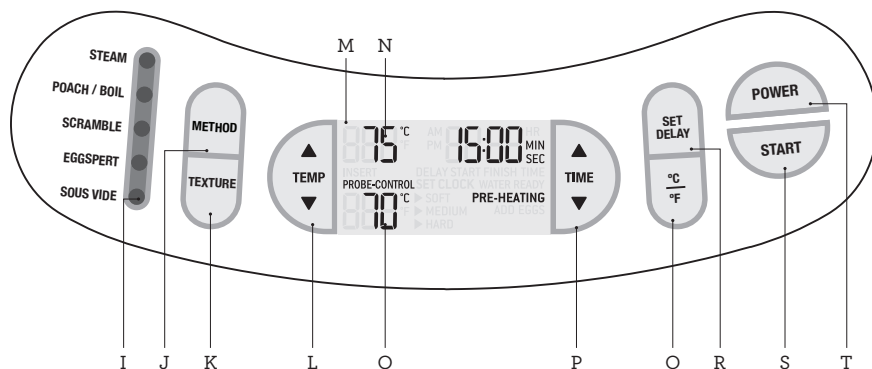
**F. Устройство для снятия верха с яиц**

Удобный способ снять "крышечку" с яиц, приготовленных в режимах EGGSPERT, SOUS VIDE и на пару.

**G. ДАТЧИК**

**H. Чехол для датчика на задней панели прибора (не показан)**

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### I. Индикаторы метода

Указывают, какой режим выбран в настоящее время.

### J. Кнопка МЕТОД (МЕТОД)

Можно выбрать STEAM (НА ПАРУ), POACH/BOIL (ПАШОТ/ВАРКА), SCRAMBLE (БОЛТУНЯ), EGGSPERT (ЭКСПЕРТ) и SOUS VIDE (СУ-ВИД).

### K. Кнопка TEXTURE (ТЕКСТУРА)

Выбор между яйцами всмятку, в мешочек и вкрутую в зависимости от вашего вкуса.

### L. Кнопка TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)

Точная настройка температуры.

### M. Жидкокристаллический дисплей

Понятный интуитивный дисплей.

### N. Установленная температура

Заданная температура приготовления.

### O. Температура по датчику

Фактическая температура, определяемая датчиком.

### P. Кнопка TIME (ВРЕМЯ)

Настройка часов и времени в разных режимах.

### Q. Кнопка °C/°F

Переключение между градусами Цельсия и Фаренгейта.

### R. Кнопка SET DELAY (НАСТРОЙКА ЗАДЕРЖКИ)

Настройка времени, к которому вы хотите получить приготовленные яйца.

### S. Кнопка START (ПУСК)

### T. Кнопка POWER (ПИТАНИЕ)

Включение и выключение прибора.



## Функции

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Аккуратно распакуйте Precision Poacher™ Pro и сохраните упаковку, пока все детали не будут обнаружены и устройство не будет полностью собрано. Удалите все рекламные наклейки. Чтобы удалить пыль, которая могла попасть на прибор во время упаковки, вымойте варочную емкость, крышку, поддон для яиц, устройство для прокаливания яиц и устройство для снятия верха с яиц теплой мыльной водой. Сполосните чистой водой и тщательно высушите. Протрите внешние поверхности основания влажной мягкой тканью и тщательно высушите.

Внимательно прочитайте все инструкции до начала использования прибора и на всякий случай сохраните их.

### НАСТРОЙКА ЧАСОВ

1. Когда вы подключите прибор к розетке, он перейдет в режим ожидания.
2. Чтобы установить время, используйте стрелки вверх/вниз. Нажмите и удерживайте, чтобы быстрее прокрутить цифры.
3. Подтвердите настройку часов, нажав кнопку START (ПУСК). Также часы автоматически подтвердят время, если в течение 3 секунд не будет нажата ни одна кнопка.

### Чтобы изменить время

1. Выключите прибор нажатием кнопки питания. Перейдите в режим ожидания.
2. Чтобы установить время, используйте стрелки вверх/вниз.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Через 5 секунд после отсоединения от розетки все настройки вернуться к заводским настройкам по умолчанию. Только настройка часов сохраняется до 5 дней.

### ВОП (ВАРКА)

Идеально сваренные яйца каждый раз.

1. Нажмите METHOD (МЕТОД) и выберите POACH/ВОП (ПАШОТ/ВАРКА).
2. Увеличьте температуру до 100 °C. Это означает, что вы вошли в режим ВОП (ВАРКА), и отобразится меню текстуры – Soft (всмятку), Medium (в мешочек) и Hard (вкрутую).
3. Нажмите кнопку TEXTURE (ТЕКСТУРА), чтобы выбрать степень готовности яиц – SOFT (ВСМЯТКУ), MEDIUM (В МЕШОЧЕК) и HARD (ВКРУТУЮ). При каждом нажатии индикатор перемещается на одну позицию вниз, и время по умолчанию корректируется в соответствии с настройкой.
4. Извлеките поддон для яиц и заполните варочную емкость водой до линии.
5. Поставьте емкость на нагревающее основание, закройте крышку, вставьте датчик в отверстие в крышке и нажмите кнопку START (ПУСК).
6. Когда температура будет достигнута, прибор подаст один звуковой сигнал.
7. Положите яйца в поддон и опустите его в варочную емкость. Закройте крышку и нажмите кнопку START (ПУСК). Убедитесь, что датчик погружен в воду и не касается яиц.
8. Когда цикл приготовления будет завершен, достаньте яйца из воды и сразу поместите под холодную проточную воду, чтобы прекратить процесс варки, или сразу подавайте.



## ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения цикла приготовления яичеварка будет автоматически поддерживать температуру воды для следующей порции. Если вы не хотите варить следующую порцию, нажмите кнопку POWER (ПИТАНИЕ), чтобы выключить прибор.

## STEAM (НА ПАРУ)

Простой и быстрый способ приготовления яиц всмятку, в мешочек и вкрутую быстрее, чем традиционным методом.

1. Нажмите METHOD (МЕТОД) и выберите STEAM (НА ПАРУ).
2. Нажмите кнопку TEXTURE (ТЕКСТУРА), чтобы выбрать степень готовности яиц – SOFT (ВСМЯТКУ), MEDIUM (В МЕШОЧЕК) и HARD (ВКРУТУЮ). При каждом нажатии индикатор перемещается на одну позицию вниз, и время по умолчанию корректируется в соответствии с настройкой.
3. Положите яйца в поддон и опустите в варочную емкость.
4. Наполните варочную емкость водой до линии, закройте крышку и поставьте емкость на нагревающую базу.
5. Нажмите START (ПУСК), чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее отобразится значок PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ), и цвет экрана изменится на оранжевый.
6. Когда нужная температура будет достигнута, прибор выдаст один звуковой сигнал, значок предварительного нагрева исчезнет и таймер начнет отсчет.

7. Когда цикл приготовления завершится, на дисплее отобразится END (КОНЕЦ) и прибор подаст три громких звуковых сигнала. Загорится значок REMOVE EGG (ИЗВЛЕКИТЕ ЯЙЦА), и подсветка снова станет голубой.
8. Достаньте яйца из воды и сразу поместите под холодную проточную воду, чтобы прекратить процесс варки, и сразу подавайте.



## ПРИМЕЧАНИЕ

При нескольких циклах приготовления обязательно доливайте воду до линии STEAM (НА ПАРУ).

## ROACH (ПАШОТ)

Идеальные яйца-пашот с точной температурой приготовления.

1. Нажмите METHOD (МЕТОД) и выберите ROACH/BOIL (ПАШОТ/ВАРКА). Температура и время по умолчанию отображаются на дисплее.
2. Извлеките поддон для яиц и заполните варочную емкость водой до линии.
3. Поставьте емкость на нагревающее основание, закройте крышку, вставьте датчик в отверстие в крышке и нажмите кнопку START (ПУСК).
4. Когда температура будет достигнута, прибор подаст один громкий звуковой сигнал.
5. Аккуратно разбейте яйца (до 4 штук) в варочную емкость и нажмите кнопку START (ПУСК). Убедитесь, что крышка закрыта, а датчик погружен в воду и не касается яиц.
6. Когда таймер закончит отсчет, достаньте яйца-пашот при помощи силиконовой ложки с прорезьями.

## SCRAMBLE (БОЛТУНЬЯ)

Готовит яичницу-болтунью с мягкой кремовой консистенцией, готовую к немедленной подаче с вашим любимым хлебом.

1. Нажмите METHOD (МЕТОД) и выберите SCRAMBLE (БОЛТУНЬЯ).
2. Извлеките поддон для яиц и отставьте в сторону. В миске разбейте яйца (до 6 штук) венчиком и приправьте солью и перцем по вкусу.
3. Нажмите кнопку START (ПУСК) и добавьте в варочную емкость 1 столовую ложку сливочного масла или немного растительного масла.
4. Вылейте яйца и легко помешивайте силиконовой лопаткой, сдвигая смесь с краев в центр и наоборот.
5. Нажмите кнопку POWER (ПИТАНИЕ), чтобы остановить цикл.
6. Снимите с нагревающего основания – остаточное тепло продолжит нагрев яиц.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы получить наилучший результат, помешивайте яйца до достижения шелковистой, жидковатой и чуть-чуть недоготовленной болтуньи.

## EGGSPERT (ЭКСПЕРТ)

Быстрый и простой способ получить идеальные яйца всмятку.

1. Нажмите METHOD (МЕТОД) и выберите EGGSPERT (ЭКСПЕРТ). Отобразятся температура и время по умолчанию.
2. Положите яйца на поддон и опустите поддон в варочную емкость.
3. Наполните емкость водой до линии.
4. Закройте крышку, вставьте датчик в отверстие в крышке и нажмите кнопку START (ПУСК). Убедитесь, что кончик датчика не касается яиц.
5. Когда нужная температура воды будет достигнута, прибор выдаст один звуковой сигнал, значок PRE-HEATING (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ) исчезнет и таймер начнет обратный отсчет.
6. Когда заданное время истечет, поднимите поддон, чтобы извлечь яйца из емкости.
7. Используйте устройство для снятия верха с яиц, чтобы открыть и вылить яйца для подачи.

## SOUS VIDE (СУ-ВИД)

Метод «су-вид» – это медленное приготовление при точной температуре. При приготовлении яиц в скорлупе при низкой температуре получается нежная кремовая текстура.

Точный контроль температуры Precision Roacher с шагом 1° и время приготовления до 12 часов позволяют готовить различные ингредиенты методом су-вид. Попробуйте этот метод с различными продуктами и оцените нежные и сочные результаты.

1. Нажмите METHOD (МЕТОД) и выберите SOUS VIDE (СУ-ВИД). Отобразятся температура и время по умолчанию.
2. Наполните емкость водой до линии.
3. Поставьте поддон в варочную емкость, поскольку таким образом продукты не будут напрямую касаться дна емкости.
4. Закройте крышку, вставьте датчик в отверстие в крышке и нажмите кнопку START (ПУСК).
5. Когда температура будет достигнута, прибор подаст один звуковой сигнал.
6. Добавьте продукты, закройте крышку, вставьте датчик в отверстие в крышке и нажмите кнопку START (ПУСК). Таймер начнет обратный отсчет.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы готовите яйца, положите их в поддон в скорлупе и опустите поддон в емкость. Другие продукты необходимо запаивать в вакуумные пакеты для су-вид и опускать пакеты в воду. Убедитесь, что продукты полностью погружены в воду.

7. Когда таймер закончит отсчет, поднимите поддон и извлеките продукты из емкости.

## DELAY START (ОТЛОЖЕННЫЙ ПУСК)

SET DELAY (НАСТРОЙКА ЗАДЕРЖКИ) может использоваться в выбранных режимах. В режимах STEAM (НА ПАРУ) и EGGS PERT (ЭКСПЕРТ) это позволяет программировать время, через которое яйца будут готовы.

В режимах ROACH/BOIL (ПАШОТ/ВАРКА) и SOUS VIDE (СУ-ВИД) это позволяет программировать время, через которое вода достигнет нужной температуры и будет готова к использованию.

Настройте программу по желанию в соответствии со следующими инструкциями для каждого метода, а затем настройте отложенный пуск следующим образом:

1. Нажмите кнопку SET DELAY (НАСТРОЙКА ЗАДЕРЖКИ). Начнет мигать Finish Time (время окончания). Время окончания по умолчанию, которое будет отображаться, – 07:00.
2. Чтобы настроить желаемое время окончания (FINISH TIME), используйте стрелки UP/DOWN TIME (ВРЕМЯ ВВЕРХ/ВНИЗ).
3. Нажмите и удерживайте стрелку UP/DOWN TIME, чтобы быстро прокрутить время.
4. Подтвердите время окончания, нажав кнопку SET DELAY (НАСТРОЙКА ЗАДЕРЖКИ).
5. На экране отобразится запрограммированное время окончания и значок PRESS START (НАЖМИТЕ ПУСК). Нажмите кнопку START (ПУСК), чтобы запустить программу приготовления. Подсветка дисплея отключится, и прибор перейдет в режим экономии энергии.
6. Не отсоединяйте прибор от розетки и не меняйте настройки, пока действует режим отложенного пуска, поскольку все настройки будут потеряны.

7. Если функция SET DELAY (НАСТРОЙКА ЗАДЕРЖКИ) выбрана, но часы не были настроены, начнет мигать значок SET CLOCK (НАСТРОЙКА ЧАСОВ). Вы не сможете продолжить, не настроив часы. См. инструкции по настройке часов.
8. Если программе будет недостаточно времени для завершения программы отложенного пуска, прибор выдаст три звуковых сигнала.



## Уход и очистка

- Перед очисткой яйцеварки всегда отключайте питание и отсоединяйте ее от розетки.
- Емкость, крышку и поддон для яиц можно мыть теплой мыльной водой. Крышку и поддон для яиц можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте химикаты, стальные мочалки и агрессивные абразивные средства для очистки антипригарной поверхности варочной емкости.
- Нагревающее основание можно протирать влажной тканью.
- Используйте только деревянные или силиконовые кухонные приборы.

Sage™ by Heston Blumenthal® Customer Service Centre  
B.T.U. Company Ltd.  
Phone number: +371 6779 0720  
Email: sage@btu.lv

Registered in England & Wales No. 8223512. Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2016.

BEG800 A16